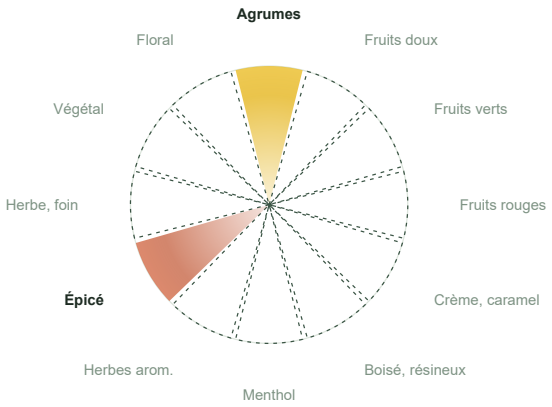
AMÉRISANT · ÉTATS-UNIS · NOM DÉPOSÉ (TITRE DE LA PLANTE EN VÉRIFICATION)

Warrior®

CODE IHGC WAR

Développé par le groupe Select Botanicals, le houblon américain Warrior® est en train de devenir une variété très apprécié, notamment par les brasseries artisanales américaines. Parmi ses caractéristiques recherchées, on peut citer son amertume nette et douce et son arôme d'agrumes et de piquant. Son ascendance est inconnu du public. La brasserie Dogfish Head emploie Warrior dans beaucoup de ses bières, notamment dans son IPA.

Profil aromatique



Familles d'arômes citées, sans intensité publiée.

Chimie

Acides alpha	14,5 à 18 %
Acides bêta	4,3 à 6 %
Cohumulone	22 à 28 %
Huiles totales (ml/100 g)	1 à 2 ml/100 g
Myrcène	40 à 50 %
Humulène	15 à 20 %
Caryophyllène	8 à 11 %
Farnésène	0 à 1 %

Barres : plage publiée, de 0 au maximum observé dans le répertoire.

Au champ

Maturité	Début septembre à mi-septembre
Rendement	2 400 à 2 600 kg/ha
Vigueur	Forte
Taille du cône	Moyen
Densité du cône	Modérée
Facilité de récolte	Difficile
Résiste à	Mildiou, oïdium
Conservation	Conserve 76 % de ses acides alpha après 6 mois à 20 °C

En brasserie

Styles de bière	IPA, Ale américaine
Saveurs	Citronné et épicé
Substituts	Columbus, Nugget
Variétés proches	Opal, Olympic, Sorachi Ace, Yeoman, Summit™

Fiche en ligne, avec ses sources : **listehoublon.fr/les-houblons/warrior/**

Plants de houblon : hopstock.fr · Houblon récolté en France : brewstock.fr