



**BROUWLAND**



# Guide du houblon 2025



Cher amateur de houblon,

Dans cette brochure, nous avons rassemblé toutes les informations sur les différentes variétés de houblon dans notre gamme. Consultez notre site Web pour connaître la disponibilité actuelle du houblon. Les valeurs des acides alpha indiquées dans ce guide sont uniquement données à titre indicatif. Le taux exact d'acides alpha figure sur chaque emballage.

Bon shopping à tous !

### **Brouwland garantit la fraîcheur et la qualité de son houblon grâce à :**





## Amarillo

Variété d'houblon relativement neuve, pouvant être utilisée comme houblon amérissant ainsi que comme houblon aromatique. C'est une variété ayant un arôme corsé avec des touches florales et citriques. Souvent utilisée dans des ales et des IPAs. La variété idéale pour le 'houblonnage à sec'.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

6 - 11

### Acide beta %

6 - 7

### Cohumulone %

21 - 24

### Total des huiles ml/100g

1,5 - 1,9

### Myrcène %

68 - 70

### Humulène %

9 - 11

### Caryophyllène %

2 - 4

### Farnésène %

2 - 4

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Floral, Agrume, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Cascade, Centennial, Chinook, Simcoe



## Aramis

Croisement entre les variétés Strisselspalt et Whitbread Golding. Grâce à la répartition de son arôme et à sa teneur en acide alpha, ce houblon peut être utilisé à chaque phase du processus de brassage.

### Origine

FR

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

6,5 - 8,5

### Acide beta %

3,5 - 5,5

### Cohumulone %

21-28

### Total des huiles ml/100g

1,2 - 1,6

### Myrcène %

<40

### Humulène %

<21

### Caryophyllène %

<2,6

### Farnésène %

2 - 4

### Types de bière

Pale Ale Américaine, Pale Ale, Pils, Saison, Bière blanche

### Goût et odeur

Agrume, Epicé

### Variété de houblon alternative

Willamette, Challenger, Strisselspalt



## Ariana

Houblon allemand à double usage possédant un profil aromatique agréablement fruité.

### Origine

DE

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

8-14,5

### Acide beta %

3,7-6,6

### Cohumulone %

40 - 42

### Total des huiles ml/100g

2,1 - 2,4

### Myrcène %

<47

### Humulène %

<18

### Caryophyllène %

<5,4

### Farnésène %

<0,1

### Types de bière

Pale Ale Américaine, Pils, Saison, Bière blanche

### Goût et odeur

Agrume, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Mandarina Bavaria, Huell MelonHallertau Blanc



## Azacca

Azacca® est une variété originaire du Etats Unis, qui fait partie d'une nouvelle génération de houblon amer nain, élevé par l'American Dwarf Hop Association. Ce houblon porte le nom du dieu haïtien de l'agriculture et descend directement de Toyomidori du Japon, sa grande famille comprend également Summit™ et Northern Brewer. Même avec sa forte teneur en acides alpha, Azacca® est une variété de houblon à la fois amérisante et aromatique, idéale pour le brassage de bière de type IPA, ale et lager, où le caractère fruité est souligné.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

10-14

### Acide beta %

4 - 5,5

### Cohumulone %

36-40

### Total des huiles ml/100g

1,0-2,0

### Myrcène %

35-50

### Humulène %

15-24

### Caryophyllène %

9-14

### Farnésène %

0,1 - 1

### Types de bière

Pale Ale Américaine, Pale Ale

### Goût et odeur

Agrume, Pin, Pimenté, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Amarillo, Citra, Pekko



## Barbe Rouge

Houblon aromatique français aux arômes fruités. Apparenté au houblon Strisselspalt. Notes de sorbet à la fraise lorsqu'il est utilisé pour le houblonnage à cru.

### Origine

FR

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

7,5-9,5

### Acide beta %

3 - 3,8

### Cohumulone %

42,1 - 42,2

### Total des huiles ml/100g

1,8-2,2

### Myrcène %

35 - 52

### Humulène %

15 - 25

### Caryophyllène %

2,5 - 2,8

### Farnésène %

2,5-3,5

### Types de bière

Altbier, Pils, Porter

### Goût et odeur

Agrume, Fruité

### Variété de houblon alternative



## Bobek

Bobek est un houblon aromatique styrien avec un arôme floral intense et agréable et une amertume modérée, ce qui le rend idéal pour un usage fréquent. L'arôme peut être décrit comme ayant un soupçon de pin, de citron et de fleurs.

### Origine

SVN

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

3,5-7,8

### Acide beta %

4-6,1

### Cohumulone %

26-31

### Total des huiles ml/100g

0,7-3,0

### Myrcène %

45-57

### Humulène %

13 - 19

### Caryophyllène %

4-6

### Farnésène %

4-7

### Types de bière

Blonde, Pale Ale, Pils, Saison, Triple

### Goût et odeur

Floral, Agrume, Fruité, Épicé

### Variété de houblon alternative

Fuggles, Willamette, Styrian Golding



## Brewers Gold

Houblon amérisant universel. Donne une amertume équilibrée et est la variété idéale pour combiner avec un ajout de houblon ultérieur dans des bières à basse fermentation. Donne des arômes légers de fruits et épices aux bières à haute fermentation.

### Origine

BE

### Type de houblon

Amer

### Acide alpha %

4-6,5

### Acide beta %

3,7 - 6,8

### Cohumulone %

41

### Total des huiles ml/100g

1,8

#### Myrcène %

40

#### Humulène %

35

#### Caryophyllène %

35

#### Farnésène %

<1

### Types de bière

Blonde, Pale Ale, Porter, Quadruple, Scotch Ale, Stout, Triple

### Goût et odeur

Fruité, Epicé, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Northern Brewer, Chinook



## Callista

Houblon aromatique allemand. Tenue en acide alpha peu élevée, associée à des arômes de fruits tropicaux et d'abricots.

### Origine

DE

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

2-5

### Acide beta %

5 - 10

### Cohumulone %

15 - 21

### Total des huiles ml/100g

0,7-1,5

#### Myrcène %

<52,5

#### Humulène %

<17,3

#### Caryophyllène %

<4,4

#### Farnésène %

<0,4

### Types de bière

Pale Ale Américaine, Pale Ale

### Goût et odeur

Agrume, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Hallertau Tradition



## Cascade

Houblon aromatique le plus populaire d'Amérique. Souvent utilisé dans des ales bien houblonnées. Possède un caractère typique d'agrumes, légèrement fleuri. C'est un croisement de Fuggles et la variété russe Serebrianka.

### Origine

USA

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

4,5 - 8,9

### Acide beta %

3,6 - 7,5

### Cohumulone %

33 - 40

### Total des huiles ml/100g

0,8 - 1,5

Myrcène %

45 - 60

Humulène %

8 - 16

Caryophyllène %

4 - 6

Farnésène %

4 - 8

### Types de bière

Bière aux fruits, Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Floral, Agrume

### Variété de houblon alternative

Centennial, Amarillo, Athanum



## Cashmere

Développé par la Washington State University et sorti en 2013, Cashmere est le résultat d'un mariage entre Northern Brewer et Cascade, bien qu'il présente des acides alpha plus élevés que ce dernier. Un bon houblon à double usage ; le houblon Cashmere présente des arômes de citron, de limette et de melon, une amertume douce et est légèrement aromatique avec un subtil bouquet d'herbes.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

7,0-10,0

### Acide beta %

5,0-7,0

### Cohumulone %

20-24

### Total des huiles ml/100g

0,5-1,5

Myrcène %

25-40

Humulène %

20-35

Caryophyllène %

10-15

Farnésène %

0,1-0,5

### Types de bière

Saison

### Goût et odeur

Agrume, Epicé

### Variété de houblon alternative

Cascade





## Centennial

Variété américaine commercialisée à partir de 1990. Il s'agit d'un croisement entre Brewers Gold, Fuggles, East Kent Golding et d'autres types de houblon. Cette variété de houblon aromatique possède également des propriétés potentiellement amérisantes. C'est un houblon présentant une note légère de fleur et de citron. Convenant parfaitement aux ales, il s'utilise aussi dans les bières de froment.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

8,5-12,0

### Acide beta %

3,5-5,5

### Cohumulone %

23-26

### Total des huiles ml/100g

1,0-3,5

### Myrcène %

60-75

### Humulène %

7-12

### Caryophyllène %

3-7

### Farnésène %

0,7-1,7

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Floral, Agrume

### Variété de houblon alternative

Chinook, Cascade, Columbus, Amarillo



## Challenger

Surtout utilisé comme houblon amérisant grâce à son taux d'acidité alpha élevé. Etant l'ajout le plus important, cet houblon garantit une amertume rafraîchissante, et forme une bonne base pour des ajouts de houblons ultérieurs. Utilisé comme ajout ultérieur, il donnera une amertume agréable et fruitée à la bière.

### Origine

BE

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

6,5 - 9

### Acide beta %

3,2 - 4,5

### Cohumulone %

20 - 25

### Total des huiles ml/100g

1,0 - 1,7

### Myrcène %

30 - 42

### Humulène %

25 - 32

### Caryophyllène %

8 - 10

### Farnésène %

1 - 3

### Types de bière

Blonde, Bock, Brune, Pale Ale, Porter, Quadruple, Scotch Ale, Stout, Triple

### Goût et odeur

Floral, Pin, Fruité, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Northern Brewer, Target, Hallertau Perle



## Chinook

Croisement américain entre Petham Golding et un mâle USDA-sélectionné. Légèrement épicé et très résineux. Peut être utilisé comme houblon amérisant dans toutes les bières et plus précisément dans des Pale Ales, IPAs, stouts, porters, bières blondes.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

11,0-15,0

### Acide beta %

3,0-4,5

### Cohumulone %

26-31

### Total des huiles ml/100g

1,0-2,5

#### Myrcène %

25-40

#### Humulène %

15-20

#### Caryophyllène %

6,5-11

#### Farnésène %

0,1-0,8

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Agrume, Pin, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Columbus, Northern Brewer



## Citra

Nouvelle variété américaine. Hybride entre Hallertau Mittelfrüh, U.S. Tettnanger, East Kent Goldings, Bavarian, Brewers Gold et d'autres houblons inconnus. A un fort arôme et des saveurs d'agrumes. De nouveau une variété qui est devenue populaire comme houblon à double usage.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

10,0-16,0

### Acide beta %

3 - 4,5

### Cohumulone %

20-24

### Total des huiles ml/100g

1,0-3,0

#### Myrcène %

50-70

#### Humulène %

7-12,5

#### Caryophyllène %

4-8

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Agrume, Fruité, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Simcoe, Mosaic, Cascade, Centennial



## Citra Cryo Yakima

Citra Cryo hops contient un taux plus élevé d'acide alpha et d'huile totale que Citra en pellets. Cryo Hops® utilise la technologie la plus innovante en matière de traitement cryogénique, où le houblon en feuilles entières est séparé en lupuline concentrée et bractée à des températures extrêmement basses pour préserver les huiles essentielles et résines. En résulte un houblon LupuLN2® en pellet qui double la concentration du houblon de 40 à 50 % par rapport aux pellets de houblon traditionnels pour le même poids.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

21 - 28

### Acide beta %

5-9

### Cohumulone %

20-24

### Total des huiles ml/100g

2,0-6,0

#### Myrcène %

60 - 75

#### Humulène %

5 - 12

#### Caryophyllène %

3 - 8

#### Farnésène %

1,2-30,5

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Agrume, Fruité, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Simcoe, Mosaic, Cascade, Centennial



## Columbus

Houblon amérisant américain avec un rendement et un taux acides alpha élevé. Également connu sous le nom de marque Tomahawk. L'un des «trois Cs» avec Cascade et Centennial; est similaire dans le goût et l'arôme: agrumes et légèrement boisé.

### Origine

USA

### Type de houblon

Amer

### Acide alpha %

14 - 18

### Acide beta %

4,5 - 6

### Cohumulone %

26-30

### Total des huiles ml/100g

2,0-4,0

#### Myrcène %

45-60

#### Humulène %

9-14

#### Caryophyllène %

6-10

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Agrume, Résineux, Epicé

### Variété de houblon alternative

Chinook, Hallertau Taurus (bittering)



## Crystal

Une variété triploïde américaine, développée en 1993 de Hallertau, Cascade, Brewers Gold et Early Green. Il est plus épicé que Hallertau, avec des étincelles de cannelle, de poivre noir et noix muscade.

### Origine

USA

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

3,5-6,0

### Acide beta %

6,5-9,0

### Cohumulone %

20-24

### Total des huiles ml/100g

0,8-1,8

#### Myrcène %

35-50

#### Humulène %

20-28

#### Caryophyllène %

6-10

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Pils

### Goût et odeur

Floral, Epicé, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Hallertau Hersbrücker, Strisselspalt



## Ekuanot

Houblon américain aux excellentes propriétés aromatiques et à teneur élevée en huiles aromatiques. Nombreux arômes fruités de melon, baies, zestes d'orange, citron, etc.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

12,9-15,7

### Acide beta %

4-5,5

### Cohumulone %

30-37

### Total des huiles ml/100g

2,5 - 4,5

#### Myrcène %

30 - 40

#### Humulène %

17-22

#### Caryophyllène %

9-12

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Blonde, Pale Ale Américaine, Pils

### Goût et odeur

Floral, Pin, Fruité, Epicé, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Huell Melon, El Dorado



## El Dorado

Nouvelle variété américaine. Un houblon à double usage avec une forte teneur en acide alpha avec des notes assez fruitées ; surtout des arômes de fruit tropical, outre la poire et la pastèque. El Dorado ne présente certainement pas d'agrumes typiques des houblons américains.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

13 - 17

### Acide beta %

5,2-8,0

### Cohumulone %

28 - 33

### Total des huiles ml/100g

2,2-2,8

### Myrcène %

55 - 60

### Humulène %

10 - 15

### Caryophyllène %

6 - 8

### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Blonde, Pale Ale Américaine, Pale Ale

### Goût et odeur

Fruité, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Ekuanot



## Elixir

L'Elixir est un houblon aromatique français originaire de la région d'Alsace. Son profil aromatique primaire met en évidence les fruits tropicaux, avec des caractéristiques distinctes de mandarine et d'orange.

### Origine

FR

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

5-7

### Acide beta %

4,5-5,5

### Cohumulone %

25-30

### Total des huiles ml/100g

1,8-2,2

### Myrcène %

70-75

### Humulène %

### Caryophyllène %

### Farnésène %

0,1-0,2

### Types de bière

Pale Ale Américaine, Pale Ale, Saison

### Goût et odeur

Floral, Epicé, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Kazbek, Mistral



## Fuggles

Houblon aromatique développé en Angleterre au caractère doux et épicé. Souvent utilisé dans les ales et stouts. Excellent pour le dry-hopping des IPA et bitter. Cet houblon solide représente toutes les particularités de goûts, arômes et amertumes pour des ales. Comparable au Styrian Goldings slovène.

### Origine

FR

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

4 - 5,5

### Acide beta %

2,1 - 2,8

### Cohumulone %

27 - 33

### Total des huiles ml/100g

**0,44 - 0,83**

#### Myrcène %

**43,4**

#### Humulène %

**27**

#### Caryophyllène %

**9,1**

#### Farnésène %

**4,3**

### Types de bière

Pale Ale Américaine, Pale Ale, Porter, Stout

### Goût et odeur

Floral, Herbeux

### Variété de houblon alternative

Willamette, Styrian Golding, Goldings



## Galaxy

Issu de la variété allemande Perle, Galaxy® est une souche de houblon australien unique qui a la particularité de présenter le pourcentage le plus élevé d'huiles essentielles de l'industrie. Dès sa première commercialisation en 2009, Galaxy® a rapidement conquis le monde. En ajout tardif surtout, cette variété révèle d'incroyables saveurs d'agrumes, de pêches et de fruits de la passion. Un goût souvent assez intense à la production, mais qui s'adoucit au fur et à mesure de la maturation.

### Origine

AU

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

11 - 16

### Acide beta %

5 - 6,9

### Cohumulone %

32 - 42

### Total des huiles ml/100g

**3,5**

#### Myrcène %

**33 - 67**

#### Humulène %

**1 - 2**

#### Caryophyllène %

**7 - 9**

#### Farnésène %

**2 - 4**

### Types de bière

Bière aux fruits, Pale Ale Américaine, Pale Ale

### Goût et odeur

Agrume, Fruité

### Variété de houblon alternative

Simcoe, Citra, Amarillo



## Goldings

Ce houblon à l'arôme très fin est nommé à juste titre le roi des houblons anglais. Il n'y a pas de meilleur houblon pour une IPA authentique ou pour une bitter anglaise. Est souvent utilisé pour le post-houblonnage mais aussi comme houblon amérisant grâce à son contenu plus élevé en acides alpha. Ils existent plusieurs variétés de Goldings mais le East Kent a le meilleur goût.

### Origine

BE

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

5 - 6

### Acide beta %

2 - 3

### Cohumulone %

29

### Total des huiles ml/100g

0,85

### Myrcène %

42

### Humulène %

27

### Caryophyllène %

9

### Farnésène %

<1

### Types de bière

Blonde, Brune, Pale Ale, Porter, Quadruple, Saison, Scotch Ale, Stout, Triple

### Goût et odeur

Terreux / tabac, Floral, Agrume, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Fuggles, Styrian Goldings, Willamette



## Hallertau Blanc

Houblon aromatique allemand de la région de Hallertau. Arôme complexe évoquant le vin, comparable au Sauvignon Blanc.

### Origine

DE

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

8,0-12,9

### Acide beta %

4,6-7,0

### Cohumulone %

22 - 26

### Total des huiles ml/100g

0,8 - 1,9

### Myrcène %

35-45

### Humulène %

1-4

### Caryophyllène %

1-4

### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Blonde, Pale Ale Américaine, Saison

### Goût et odeur

Agrume, Fruité, Epicé

### Variété de houblon alternative

Nelson Sauvin



## Hallertau Cascade

Ce Cascade allemand provient de la région de Hallertau, en Allemagne. Le goût et l'arôme du Cascade allemand sont similaires à ceux de la variété américaine. Ce houblon présente des niveaux d'agrumes assez exceptionnels, qui se rapprochent des caractéristiques du pamplemousse, mais avec une amertume moins intense.

### Origine

DE

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

4,5 - 7

### Acide beta %

4,5 - 7

### Cohumulone %

31 - 40

### Total des huiles ml/100g

**0,8 - 1,5**

#### Myrcène %

**30-55**

#### Humulène %

**7,0-14**

#### Caryophyllène %

**2,5-4,7**

#### Farnésène %

**3,2-6,0**

### Types de bière

Bière aux fruits, Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Floral, Agrume

### Variété de houblon alternative

Centennial, Amarillo, Athanum



## Hallertau Hersbrucker

Houblon aromatique le plus souvent utilisé en Allemagne aux arômes fantastiques et épicés. Est cultivé dans la région de houblon la plus importante de l'Europe, la région de München et Nürnberg. Bonne résistance aux maladies.

### Origine

DE

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

2 - 5

### Acide beta %

4 - 6

### Cohumulone %

19 - 25

### Total des huiles ml/100g

**0,5 - 1,3**

#### Myrcène %

**10 - 25**

#### Humulène %

**15 - 35**

#### Caryophyllène %

**7 - 15**

#### Farnésène %

**<1**

### Types de bière

Altbier, Bock, Kölsch, Pils, Weizen

### Goût et odeur

Floral, Epicé, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Hallertau Tradition, Spalt Select, Strisselspalt, Hallertau Mittelfrüh





## Hallertau Mittelfrüh

La variété la plus noble d'Allemagne ayant un arôme très délicat et légèrement épicé. Cette variété est souvent utilisée dans des bières qui exigent une délicatesse bien spécifique (pils et bières lager).

### Origine

DE

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

2,3-6,6

### Acide beta %

3,3-6,5

### Cohumulone %

18-28

### Total des huiles ml/100g

0,5-1,0

#### Myrcène %

20-30

#### Humulène %

30-40

#### Caryophyllène %

6-12

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Altbier, Bock, Kölsch, Pils, Weizen

### Goût et odeur

Floral, Épicé, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Hallertau Tradition, Spalt Select, Strisselspalt, Hallertau Herbrücker



## Hallertau Perle

Houblon à double usage. Très populaire grâce à la combinaison d'un bon arôme et d'un acide alpha élevé. Un houblon le plus souvent utilisé chez les brasseurs amateurs grâce son pouvoir de conservation. A utiliser comme houblon amérisant ainsi qu'aromatique avec une touche légèrement épicée.

### Origine

DE

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

3-11

### Acide beta %

2,3-5,2

### Cohumulone %

29-35

### Total des huiles ml/100g

0,5-1,5

#### Myrcène %

20-30

#### Humulène %

35-45

#### Caryophyllène %

10-15

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Altbier, Blonde, Bock, Pils, Triple, Weizen

### Goût et odeur

Floral, Épicé, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Northern Brewer, Magnum, Hallertau Taurus, Herkules



## Hallertau Taurus

Variété allemande à haute teneur en alpha et dotée d'une qualité noble, amère et aromatique. Hallertau Taurus présente un arôme terreux et fort.

### Origine

DE

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

12-17

### Acide beta %

4-6

### Cohumulone %

20-25

### Total des huiles ml/100g

0,9-1,5

### Myrcène %

30-50

### Humulène %

22-33

### Caryophyllène %

6-11

### Farnésène %

<1

### Types de bière

Altbier, Pils

### Goût et odeur

Terreux / tabac, Résineux

### Variété de houblon alternative

Magnum, Hallertau Tradition, Herkules



## Hallertau Tradition

Houblon aromatique allemand, développé à titre de variété résistante aux maladies et moisissures des houblons traditionnels de Hallertau.

### Origine

DE

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

4-7

### Acide beta %

4 - 5

### Cohumulone %

23 - 29

### Total des huiles ml/100g

0,9 - 1,9

### Myrcène %

20 - 25

### Humulène %

40 - 55

### Caryophyllène %

10 - 15

### Farnésène %

<1

### Types de bière

Blonde, Pils

### Goût et odeur

Floral, Herbeux, Epicé

### Variété de houblon alternative

Hallertau Mittelfrüh, Tettnanger, Goldings



## Herkules

Houblon amérisant allemand à teneur élevée en acide alpha. Profil aromatique robuste, aux arômes résineux et poivrés.

### Origine

DE

### Type de houblon

Amer

### Acide alpha %

12-17

### Acide beta %

4-6

### Cohumulone %

32-38

### Total des huiles ml/100g

1,4-2,0

### Myrcène %

30-50

### Humulène %

28-45

### Caryophyllène %

7-12

### Farnésène %

<1

### Types de bière

Altbier, Pils

### Goût et odeur

Résineux, Epicé

### Variété de houblon alternative

Magnum, Hallertau Taurus



## Huell Melon

Houblon à double usage. Une variété allemande de houblon assez récente aux notes fruitées, principalement melon miel et fraise, pas d'agrumes. Fraîchement houblonné.

### Origine

DE

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

4,9-9,5

### Acide beta %

7,3 - 12

### Cohumulone %

25 - 30

### Total des huiles ml/100g

0,7 - 2,1

### Myrcène %

35 - 37

### Humulène %

10 - 20

### Caryophyllène %

5 - 10

### Farnésène %

<1

### Types de bière

Blonde, Saison, Triple

### Goût et odeur

Fruité

### Variété de houblon alternative



## Idaho 7

Nommé d'après son lieu d'origine, ce houblon aromatique de maturité tardive dégouline pratiquement de fruits tropicaux et de fruits à noyau juteux, soutenus par des notes résineuses et de faibles notes terreuses de thé noir. Il est parfait pour les ajouts tardifs, mais il contient également un taux en acide alpha suffisamment élevé pour ajouter de l'amertume.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

9 - 14

### Acide beta %

3,5 - 9,1

### Cohumulone %

30 - 40

### Total des huiles ml/100g

1,0-5,0

### Myrcène %

45-55

### Humulène %

10-15

### Caryophyllène %

5-8

### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Altbier, Blonde, Bock, Brune, Bière aux fruits, Pale Ale Américaine, Pale Ale, Pils, Porter, Quadruple, Saison, Stout, Bière blanche, Triple, Weizen

### Goût et odeur

Pin, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Azacca, El Dorado, Cashmere, Citra



## Kazbek

Kazbek est un «Super Saaz» avec des arômes intenses d'agrumes (pamplemousse, citron et citron vert), de fruits sucrés (ananas, fruit de la passion, pêche et pastèque) et de baies, tout en conservant ce noble arôme épicé classique.

### Origine

CZ

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

5-8

### Acide beta %

4-6

### Cohumulone %

30-40

### Total des huiles ml/100g

0,9-1,8

### Myrcène %

40-55

### Humulène %

20-35

### Caryophyllène %

10-15

### Farnésène %

<1

### Types de bière

Pale Ale, Pils

### Goût et odeur

Agrume, Épicé, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Saaz



## Krush™

Krush™ HBC 586 est un mélange complexe de saveurs fruitées, capable de produire des bières à la fois uniques et percutantes. Que ce soit sur la vigne ou dans le verre, ce houblon se présente avec des couches de fruits tropicaux mûrs comme la mangue et la goyave, ainsi que de riches fruits à noyau, comme la pêche. Ce bouquet est soutenu par des arômes d'oranges Navel fraîchement coupées, de baies mélangées et une légère note résineuse.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

10-14

### Acide beta %

7-9

### Cohumulone %

36-40

### Total des huiles ml/100g

**05-3,0**

#### Myrcène %

**40-60**

#### Humulène %

**10-16**

#### Caryophyllène %

**10-18**

#### Farnésène %

**<1**

### Types de bière

Blonde, Pale Ale Américaine, Pale Ale, Saison

### Goût et odeur

Agrume, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative



## Magnum

Houblon amérisant à l'arôme plaisant et au caractère fruité. Croisement du Galena américain et d'une variété mâle allemande. Cônes d'houblon grands et lourds, donnant un taux d'alpha élevé.

### Origine

BE/DE

### Type de houblon

Amer

### Acide alpha %

10-15

### Acide beta %

4,5 - 5,5

### Cohumulone %

24 - 25

### Total des huiles ml/100g

**1,9 - 2,3**

#### Myrcène %

**30 - 35**

#### Humulène %

**34 - 40**

#### Caryophyllène %

**8 - 12**

#### Farnésène %

**0,1-1,0**

### Types de bière

Altbier, Blonde, Brune, Pale Ale, Porter, Quadruple, Saison, Scotch Ale, Stout, Triple

### Goût et odeur

Agrume, Herbeux, Epicé

### Variété de houblon alternative

Columbus, Hallertau Taurus



## Mandarina Bavaria

Houblon à double usage. Une variété allemande de houblon assez récente aux notes fruitées d'agrumes, principalement mandarine. Ce houblon offre en outre une impression sucrée.

### Origine

DE

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

7 - 10

### Acide beta %

5 - 6,5

### Cohumulone %

31 - 35

### Total des huiles ml/100g

0,8-2,0

#### Myrcène %

35-45

#### Humulène %

10-15

#### Caryophyllène %

6-10

#### Farnésène %

1-2

### Types de bière

Blonde, Pale Ale Américaine, Pale Ale, Porter, Bière blanche, Triple

### Goût et odeur

Agrume, Fruité

### Variété de houblon alternative

Cascade, Huell Melon



## Mistral

Mistral est un houblon français à double usage de la région d'Alsace, connu pour son caractère subtil. C'est un excellent choix pour le houblonnage tardif ou à sec lorsqu'un profil fruité et raffiné est recherché.

### Origine

FR

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

6,5-8,5

### Acide beta %

3,1-3,8

### Cohumulone %

29-39

### Total des huiles ml/100g

1,0-1,5

#### Myrcène %

59-65

#### Humulène %

9,5-1,8

#### Caryophyllène %

3,0-3,15

#### Farnésène %

<1

### Types de bière

Bock, Pale Ale Américaine, Pale Ale, Pils, Saison

### Goût et odeur

Floral, Agrume, Pin, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Kazbek, Elixir



## Mosaic

Cet houblon américain à double usage, est le résultat d'un croisement entre Simcoe et un descendant mâle du Nugget. Le Mosaic contient une forte teneur en acide alpha et présente un profil aromatique unique

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

10-15

### Acide beta %

3,0-4,5

### Cohumulone %

20-25

### Total des huiles ml/100g

0,5-3,0

#### Myrcène %

45-65

#### Humulène %

9-16

#### Caryophyllène %

3 - 8

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Terreux / tabac, Agrume, Résineux, Epicé, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Simcoe, Citra



## Mosaic Cryo Yakima

Développé par Hop Breeding Company, le Mosaic HBC 369 contient une forte teneur en acide alpha et présente un profil aromatique unique. Cryo Hops® utilise la technologie la plus innovante en matière de traitement cryogénique, où le houblon en feuilles entières est séparé en lupuline concentrée et bractée à des températures extrêmement basses. En résulte un houblon LupuLN2® en pellet qui double la concentration du houblon de 40 à 50 % par rapport aux pellets de houblon traditionnels pour le même poids.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

18 - 26

### Acide beta %

5 - 8

### Cohumulone %

20-25

### Total des huiles ml/100g

2 - 5

#### Myrcène %

55 - 70

#### Humulène %

7 - 12

#### Caryophyllène %

3 - 7

#### Farnésène %

0,1 - 1

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Agrume, Fruité, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Simcoe, Citra



## Motueka

Houblon de Nouvelle-Zélande pouvant être utilisé à chaque étape du processus de brassage. L'arôme évoque la saveur des agrumes fraîchement pressés et du mojito, non sans accents de fruits tropicaux en arrière-plan.

### Origine

NZ

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

6,5 - 8,5

### Acide beta %

5 - 5,5

### Cohumulone %

28-32

### Total des huiles ml/100g

0,8-1,5

#### Myrcène %

45-60

#### Humulène %

0,8-4,0

#### Caryophyllène %

0,8-2,0

#### Farnésène %

10-15

### Types de bière

Blonde, Bock, Brune, Triple

### Goût et odeur

Agrume, Epicé, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Saaz, Sterling



## Nectaron

Nectaron® est un houblon aromatique triploïde développée en collaboration avec Plant & Food Research en Nouvelle-Zélande. Il évoque les arômes des tropiques et booste les papilles gustatives. Ce houblon est suffisamment fort en lui-même et ajoute un «facteur wow» prononcé à tout brassin. Nectaron® est à son meilleur lorsqu'il est ajouté tardivement ou lors du houblonnage à cru. Son caractère de fruits tropicaux ne manquera pas d'enthousiasmer les brasseurs les plus innovants.

### Origine

NZ

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

10,5 - 11,5

### Acide beta %

4,5 - 5

### Cohumulone %

26 - 28

### Total des huiles ml/100g

1,5-2,0

#### Myrcène %

55-65

#### Humulène %

15-18

#### Caryophyllène %

4,0-5,0

#### Farnésène %

0,1-0,2

### Types de bière

Pale Ale, Pils

### Goût et odeur

Fruité, Fruits à noyau

### Variété de houblon alternative

Citra, Mosaic





## Nelson Sauvin

Le nom de Nelson Sauvin est dérivé du cépage Sauvignon Blanc, car il présente des caractéristiques de goût et d'arôme fruités similaires. Cette variété a gagné en popularité dans les Pale Ales de style américain, mais il s'agit sans aucun doute d'un houblon qui doit être utilisé de manière réfléchie et délibérée en brasserie. Le profil de l'huile de Nelson Sauvin est complexe et fonctionne bien comme houblon aromatique, houblon de saveur et aussi comme un houblon amérisant. L'amertume douce est due à une faible teneur en cohumulones.

### Origine

NZ

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

10-13

### Acide beta %

5-8

### Cohumulone %

20-24

### Total des huiles ml/100g

0,8-1,5

### Myrcène %

35-45

### Humulène %

25-35

### Caryophyllène %

6-10

### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Pale Ale Américaine, Pale Ale

### Goût et odeur

Fruité

### Variété de houblon alternative

Hallertau Blanc, Motueka



## Northern Brewer

Houblon universel surtout utilisé comme houblon amérisant. Très employé dans les bières brunes, ainsi que dans les Altbier et Kölsch. Les cônes sont un peu plus brunâtres comparés aux autres variétés. Une des plus importantes variétés dans la région Hallertau, où des arômes excellents sont développés sous le climat ensoleillé.

### Origine

DE

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

6,0-10,0

### Acide beta %

3,0-5,0

### Cohumulone %

27-32

### Total des huiles ml/100g

1,0-1,6

### Myrcène %

35-45

### Humulène %

25-35

### Caryophyllène %

9-14

### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Blonde, Pale Ale, Porter, Quadruple, Scotch Ale, Stout, Triple

### Goût et odeur

Résineux

### Variété de houblon alternative

Hallertau Perle, Chinook, Magnum, Northern Brewer



## Nugget

Nugget est un croisement entre Brewers Gold et un houblon masculin avec un taux acides alpha élevé. Arôme et goût fleuri et résineux.

### Origine

FR

### Type de houblon

Amer

### Acide alpha %

10-14

### Acide beta %

4-6

### Cohumulone %

22-30

### Total des huiles ml/100g

1,5-3,0

#### Myrcène %

48-59

#### Humulène %

12-22

#### Caryophyllène %

7-10

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Blonde, Pale Ale, Porter, Quadruple, Scotch Ale, Stout, Triple

### Goût et odeur

Floral, Résineux, Epicé

### Variété de houblon alternative

Magnum, Columbus



## Opal

Développé par Hull Hops Institut de Recherche en Allemagne. Houblon à l'arôme d'herbes et d'agrumes.

### Origine

DE

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

5-10,5

### Acide beta %

3,5 - 5,5

### Cohumulone %

13-17

### Total des huiles ml/100g

0,8 - 1,3

#### Myrcène %

15-35

#### Humulène %

20-35

#### Caryophyllène %

7-12

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Brune, Pils, Saison, Bière blanche, Triple, Weizen

### Goût et odeur

Agrume, Epicé

### Variété de houblon alternative

Goldings, Tettnanger, Styrian Goldings



## Pacific Jade

Houblon néo-zélandais à double usage. Il est principalement utilisé comme houblon amérisant en raison de son niveau alpha élevé, mais il offre également des arômes prononcés d'agrumes et d'épices, en particulier de poivre noir moulu.

### Origine

NZ

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

12-14

### Acide beta %

7-9

### Cohumulone %

22-26

### Total des huiles ml/100g

1,0-2,0

#### Myrcène %

40-50

#### Humulène %

20-25

#### Caryophyllène %

6-9

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Pale Ale Américaine, Pale Ale

### Goût et odeur

Agrume, Epicé

### Variété de houblon alternative

Magnum



## Pekko

Houblon américain à double usage. Son nom provient du dieu finnois de l'orge et du brassage. Son caractère épicé et complexe évoque la menthe, la sauge ou la baie de genévrier. Amertume très fraîche et raffinée. Touches de fruits tropicaux et de melon.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

13-16

### Acide beta %

3,5-5,0

### Cohumulone %

27-30

### Total des huiles ml/100g

1,0-3,0

#### Myrcène %

20-30

#### Humulène %

20-28

#### Caryophyllène %

15-20

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Floral, Agrume, Epicé

### Goût et odeur

### Variété de houblon alternative

Saaz, Azacca



## Pilgrim

Cette variété de Wye College en Angleterre, présente d'excellentes qualités amérissantes en plus de caractéristiques aromatiques et gustatives favorables. Considéré comme ronde et corsée avec une amertume anglaise classique, son goût et son arôme complexes ont été comparés à ceux des épices herbacées, des agrumes de pamplemousse, des baies et des poires jusqu'aux épices, au cèdre et au miel. Pilgrim est un véritable houblon polyvalent, à utiliser du début à la fin dans l'ébullition.

### Origine

UK

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

9 - 13

### Acide beta %

4,2 - 5,2

### Cohumulone %

36 - 38

### Total des huiles ml/100g

1,0-2,0

### Myrcène %

30-35

### Humulène %

21-25

### Caryophyllène %

7-8

### Farnésène %

0,3-1,0

### Types de bière

Stout, Bière blanche

### Goût et odeur

Agrume, Fruité, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Target, Challenger



## Riwaka

Riwaka, anciennement connu sous le nom de D Saaz est un produit de HortResearch New Zealand Hops. Considéré comme l'un des houblons préférés de la scène de la bière artisanale néo-zélandaise, le Riwaka a une teneur en huile qui est presque deux fois supérieure à celle de sa variété mère Saaz. Cet équilibre unique de l'huile, ainsi qu'un rapport de près de 1:1 entre les acides alpha et bêta, lui donne un fort arôme d'agrumes doux avec des notes de pamplemousse et de kumquat. La variété ultime pour les bières houblonnées !

### Origine

NZ

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

4,5 - 6,5

### Acide beta %

4 - 5

### Cohumulone %

29 - 36

### Total des huiles ml/100g

0,9-1,5

### Myrcène %

55-65

### Humulène %

9-13

### Caryophyllène %

4-7

### Farnésène %

0,5-1,0

### Types de bière

Pale Ale Américaine, Pale Ale, Pils

### Goût et odeur

Agrume, Fruité

### Variété de houblon alternative

Saaz



## Saaz

Houblon aromatique typique de Tchéquie. Est le roi indiscuté du houblon à pils. Il est le seul houblon utilisé dans la pils authentique mondiale: Pilsner Urquell. Possède un goût et un arôme doux, légèrement épicé et subtil. Ce houblon donne une amertume pure et délicate.

### Origine

CZ/SVN/DE

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

3 - 4,5

### Acide beta %

3 - 4,5

### Cohumulone %

24 - 28

### Total des huiles ml/100g

0,5 - 1,0

#### Myrcène %

25 - 37

#### Humulène %

23 - 40

#### Caryophyllène %

7 - 11

#### Farnésène %

9 - 13

### Types de bière

Altbier, Kölsch, Pils, Bière blanche, Weizen

### Goût et odeur

Terreux / tabac, Floral, Epicé

### Variété de houblon alternative

Tettnanger, Sladek



## Sabro

Sabro est un houblon aromatique qui se distingue par la complexité de ses saveurs fruitées et ses notes d'agrumes. Le pedigree de Sabro est le résultat d'une pollinisation croisée unique d'un houblon var. neomexicanus femelle. Doté de performances de brassage robustes, Sabro s'avère être un houblon très expressif qui traduit incroyablement bien ses saveurs en bière. Profil aromatique: Fruits tropicaux, noix de coco, fruits à noyau, agrumes, herbacé.

### Origine

USA

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

12-17

### Acide beta %

5,5-7,5

### Cohumulone %

20-24

### Total des huiles ml/100g

1,0-4,0

#### Myrcène %

55-70

#### Humulène %

6-10

#### Caryophyllène %

8-14

#### Farnésène %

0,1 - 1

### Types de bière

Bière aux fruits, Pale Ale Américaine, Porter, Saison, Stout

### Goût et odeur

Agrume, Epicé, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative



## Sabro Cryo

Sabro HBC 438 s'avère être un houblon très expressif qui traduit incroyablement bien ses saveurs en bière. Cryo Hops® utilise la technologie la plus innovante en matière de traitement cryogénique, où le houblon en feuilles entières est séparé en lupuline concentrée et bractée à des températures extrêmement basses pour préserver les huiles essentielles et résines. En résulte un houblon LupuLN2® en pellet qui double la concentration du houblon de 40 à 50 % par rapport aux pellets de houblon traditionnels pour le même poids.

### Origine

USA

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

22 - 26

### Acide beta %

9 - 11

### Cohumulone %

20-24

### Total des huiles ml/100g

2 - 5

#### Myrcène %

60 - 70

#### Humulène %

5-10

#### Caryophyllène %

8 - 14

#### Farnésène %

0,1 - 1

### Types de bière

Bière aux fruits, Pale Ale Américaine, Porter, Saison, Stout

### Goût et odeur

Agrume, Epicé, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative



## Simcoe

Variété de houblon américaine commercialisée à partir de 2000. Ce houblon assume deux fonctions lors du brassage de la bière : on l'utilise tant pour ses qualités aromatiques que pour son amertume. Il dégage un arôme de résine et de citron. Abondamment utilisé dans la fabrication des ales américaines.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

12 - 14

### Acide beta %

4 - 5

### Cohumulone %

15 - 20

### Total des huiles ml/100g

2 - 2,5

#### Myrcène %

60 - 65

#### Humulène %

10 - 15

#### Caryophyllène %

5 - 8

#### Farnésène %

<1

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Terreux / tabac, Agrume, Résineux

### Variété de houblon alternative

Amarillo, Cascade, Citra, Mosaic



## Simcoe Cryo Yakima

Le houblon Simcoe YCR 14 est connu pour sa diversité de brassage et ses caractéristiques aromatiques uniques. Cryo Hops® utilise la technologie la plus innovante en matière de traitement cryogénique, où le houblon en feuilles entières est séparé en lupuline concentrée et bractée à des températures extrêmement basses pour préserver les huiles essentielles et résines. En résulte un houblon LupuLN2® en pellet qui double la concentration du houblon de 40 à 50 % par rapport aux pellets de houblon traditionnels pour le même poids.

### Origine

USA

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

21 - 26

### Acide beta %

6 - 8

### Cohumulone %

### Total des huiles ml/100g

2 - 5

### Myrcène %

45 - 65

### Humulène %

1-10

### Caryophyllène %

5 - 12

### Farnésène %

0,1 - 1

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Agrume, Résineux, Fruits à noyau, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Amarillo, Cascade, Citra, Mosaic



## Sladek

Le Sladek est un houblon aromatique tchèque, résultant d'un croisement entre Saaz et Northern Brewer. Profil aromatique fruité avec principalement du pamplemousse, de la pêche et des fruits de la passion, bien qu'il y ait aussi des nuances d'arômes de baies (groseille, cassis et fraise).

### Origine

CZ

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

4,5-8,0

### Acide beta %

4-7

### Cohumulone %

23-30

### Total des huiles ml/100g

1,0-2,0

### Myrcène %

35-50

### Humulène %

25-35

### Caryophyllène %

8-13

### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Blonde, Pale Ale, Pils

### Goût et odeur

Agrume, Fruité, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Saaz



## Spalt Select

Houblon aromatique allemand classique au caractère légèrement épicé. Comparable au Tettninger et au Saaz. Bon substitut pour le Spalt français.

### Origine

DE/SVN

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

3 - 6,5

### Acide beta %

2 - 5

### Cohumulone %

20 - 28

### Total des huiles ml/100g

0,5 - 1,2

### Myrcène %

40 - 50

### Humulène %

15 - 20

### Caryophyllène %

6 - 8

### Farnésène %

10 - 22

### Types de bière

Altbier, Bock, Kölsch, Pils, Bière blanche, Weizen

### Goût et odeur

Floral, Epicé, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Saaz, Tettninger, Hallertau Tradition



## Strisselspalt

Provenant de la région française de l'Alsace, ce houblon aromatique produit des saveurs évoquant la famille Hersbrucker. Ces arômes sont décrits comme épicés, citronnés et fruités.

### Origine

FR

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

1,8 - 2,5

### Acide beta %

4 - 4,7

### Cohumulone %

20 - 23

### Total des huiles ml/100g

0,6 - 0,8

### Myrcène %

35 - 52

### Humulène %

13 - 21

### Caryophyllène %

8 - 10

### Farnésène %

<1

### Types de bière

Pale Ale, Saison

### Goût et odeur

Terreux / tabac, Floral, Epicé

### Variété de houblon alternative

Hallertau Hersbrucker, Hallertau Tradition





## Styrian Aurora

Très semblable à Styrian Goldings. Superlatif à tous égards ; plus de saveur et plus de substances amères. Par conséquent, ce houblon est aussi appelé Super Styrian.

### Origine

SVN

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

6,5-9,5

### Acide beta %

3,2-5,5

### Cohumulone %

22 - 26

### Total des huiles ml/100g

**0,9-1,6**

#### Myrcène %

**35-45**

#### Humulène %

**20-27**

#### Caryophyllène %

**4-8**

#### Farnésène %

**6-9**

### Types de bière

Blonde, Pale Ale, Quadruple, Triple

### Goût et odeur

Floral, Herbeux

### Variété de houblon alternative

Styrian Goldings, Northern Brewer



## Styrian Cardinal

Le Styrian Cardinal a un bel arôme fruité, avec une note d'agrumes, ainsi que d'ananas, d'orange, de citron vert et de la menthe comme arômes dominants.

### Origine

SVN

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

10-15

### Acide beta %

3-5

### Cohumulone %

31-37

### Total des huiles ml/100g

**3,0-4,0**

#### Myrcène %

**40-50**

#### Humulène %

**15-22**

#### Caryophyllène %

**8-11**

#### Farnésène %

**5-7**

### Types de bière

Blonde, Pale Ale Américaine, Pale Ale

### Goût et odeur

Agrume, Fruité, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative



## Styrian Dana

Styrian Dana est un houblon à double usage qui offre un arôme houblonné intense et une amertume robuste. Il a un profil de saveur légèrement floral et d'agrumes. Idéal pour les IPA ou les bières extra-spéciales.

### Origine

SVN

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

11-16

### Acide beta %

4-6

### Cohumulone %

28-31

### Total des huiles ml/100g

2,4-3,9

#### Myrcène %

42-60

#### Humulène %

15-21,6

#### Caryophyllène %

5,7-7,6

#### Farnésène %

6,9-8,7

### Types de bière

Pale Ale Américaine, Pale Ale

### Goût et odeur

Agrume, Fruité, Epicé

### Variété de houblon alternative

Bobek, Celeia, Willamette, Fuggles



## Styrian Dragon

Styrian Dragon est un nouveau houblon aromatique. Son profil comprend des arômes floraux d'agrumes, de pamplemousse, de citron, de baies, de rose et de fruits tropicaux. Fonctionne bien avec toutes les bières à forte teneur en houblon, y compris les styles américains, belges et britanniques, en particulier les IPA modernes.

### Origine

SVN

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

6-11

### Acide beta %

7,5-8,5

### Cohumulone %

22-24

### Total des huiles ml/100g

1,5-2,1

#### Myrcène %

58-63

#### Humulène %

22-33

#### Caryophyllène %

12-16

#### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Blonde, Pale Ale Américaine, Pale Ale

### Goût et odeur

Agrume, Fruité, Fruits tropicaux

### Variété de houblon alternative

Azacca, Galaxy, Idaho 7



## Styrian Goldings Celeia

Utilisé comme houblon amérisant dans des ales belges et comme aromatique dans des Ales anglaises. Houblon agréable au caractère herbacé et fleuri. Bien que comparable au Fuggles, il possède des caractéristiques bien propres. Son caractère houblonné est parfaitement exprimé dans des ales dorées faibles en arômes malteux.

### Origine

SVN

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

2,8 - 6

### Acide beta %

2 - 3

### Cohumulone %

25 - 30

### Total des huiles ml/100g

0,5-2,0

### Myrcène %

25-35

### Humulène %

20-25

### Caryophyllène %

8-10

### Farnésène %

3-7

### Types de bière

Blonde, Pale Ale, Quadruple, Triple

### Goût et odeur

Terreux / tabac, Résineux, Epicé

### Variété de houblon alternative

Saaz, Bobek



## Styrian Kolibri

Le houblon Styrian Kolibri a été élaboré par l'Institut slovène de recherche sur le houblon et la brasserie de Zalec à partir de plasma germinatif européen et américain. Ses notes florales ont particulièrement conquis les brasseurs amateurs dans différents types de bières.

### Origine

SVN

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

4 - 6

### Acide beta %

2,8 - 5,4

### Cohumulone %

21 - 25

### Total des huiles ml/100g

1 - 2

### Myrcène %

32

### Humulène %

16 - 21

### Caryophyllène %

5,5 - 7

### Farnésène %

25 - 27

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Floral, Agrume, Fruité, Epicé, Pimenté

### Variété de houblon alternative



## Styrian Wolf

Styrian Wolf est l'un des derniers houblons Styrian arrivés sur le marché. Lors du brassage, il développe des notes fruitées et florales intenses, dont des saveurs de fruits tropicaux sucrés, des arômes complexes de mangue et de fleur de sureau, et même un soupçon de violette.

### Origine

SVN

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

10 - 18,5

### Acide beta %

5 - 6

### Cohumulone %

22 - 23

### Total des huiles ml/100g

2,2 - 3,6

### Myrcène %

60 - 70

### Humulène %

5 - 9

### Caryophyllène %

2 - 3

### Farnésène %

4,5 - 6,5

### Types de bière

Pale Ale Américaine

### Goût et odeur

Floral, Agrume, Fruité, Epicé,  
Pimenté

### Variété de houblon alternative



## Tango

Houblon à double usage allemand. Lorsqu'il est utilisé comme houblon aromatique ou en houblonnage à cru, vous pouvez vous attendre à une abondance d'arômes fruités, notamment de fruits de la passion et d'agrumes. De plus, Tango produit des nuances résineuses et boisées, ainsi qu'une amertume agréable.

### Origine

DE

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

7,5-12,4

### Acide beta %

6-10

### Cohumulone %

20-25

### Total des huiles ml/100g

2,4-4,0

### Myrcène %

29-30

### Humulène %

0,1-0,5

### Caryophyllène %

05,-06

### Farnésène %

4,5-5,5

### Types de bière

Altbier, Blonde, Pale Ale Américaine,  
Pale Ale, Triple

### Goût et odeur

Agrume, Fruité, Résineux

### Variété de houblon alternative

Hallertau Tradition, Hallertau Perle



## Target

Une variété excellente haute en alpha, donnant beaucoup d'amertume à un prix compétitif. Variété anglaise universelle à double usage.

### Origine

BE

### Type de houblon

Amer

### Acide alpha %

8 - 15

### Acide beta %

5 - 5,5

### Cohumulone %

35-40

### Total des huiles ml/100g

1,2-1,8

### Myrcène %

45-55

### Humulène %

17-22

### Caryophyllène %

5-9

### Farnésène %

0,1-1,0

### Types de bière

Pale Ale, Porter, Scotch Ale, Stout

### Goût et odeur

Pin, Résineux

### Variété de houblon alternative

Willamette, Fuggles



## Tettninger

Houblon aromatique allemand très noble, souvent utilisé dans les bières à fermentation basse. Avec un arôme doux et épicé et au goût fin et délicat. Peu de champs d'houblon, qui fait qu'il est plus cher lors de récoltes limitées.

### Origine

DE

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

2,5-5,5

### Acide beta %

3,0-5,0

### Cohumulone %

22-28

### Total des huiles ml/100g

0,5-0,9

### Myrcène %

25-35

### Humulène %

22-28

### Caryophyllène %

6-11

### Farnésène %

16-24

### Types de bière

Altbier, Bock, Kölsch, Pils, Bière blanche, Weizen

### Goût et odeur

Floral, Épicé, Pimenté

### Variété de houblon alternative

Saaz, Spalt Select, Hallertau Hersbrucker



## Triskel

L'une des premières variétés de houblon issues d'Alsace. Son profil aromatique est plus prononcé que celui du Strisselspalt.

### Origine

FR

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

2,8-4,6

### Acide beta %

4 - 4,7

### Cohumulone %

20 - 23

### Total des huiles ml/100g

1,5 - 2

### Myrcène %

59 - 61

### Humulène %

13,4 - 13,6

### Caryophyllène %

6 - 6,2

### Farnésène %

<1

### Types de bière

Kölsch, Pils

### Goût et odeur

Floral, Agrume, Epicé

### Variété de houblon alternative

Strisselspalt, Athanum, Centennial, Chinook, Simcoe



## Wakatu

Wakatu est une variété triploïde de souche néo-zélandaise qui mêle les caractéristiques florales et les agrumes. Authentique houblon à double usage, avec un ratio alpha/bêta et un profil d'huiles idéal. Se distingue par sa stabilité aromatique à température ambiante. Un houblon polyvalent qui se distingue notamment à un taux d'ajout élevé et multiple dans les grandes bières de haute fermentation, ou à petites doses dans les bières de basse fermentation maltées dont il atténue le profil sucré.

### Origine

NZ

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

6,5 - 8,5

### Acide beta %

7,5-8,5

### Cohumulone %

28 - 32

### Total des huiles ml/100g

0,8-1,5

### Myrcène %

35-45

### Humulène %

15-17

### Caryophyllène %

6-8,5

### Farnésène %

5-7

### Types de bière

Pale Ale, Pils

### Goût et odeur

Floral, Agrume

### Variété de houblon alternative

Hallertau Mittelfrüh



## Whitbread Golding

Houblon robuste à double usage, aux arômes fruités typiquement anglais et à l'amertume prononcée.

### Origine

UK

### Type de houblon

Double usage

### Acide alpha %

5-7,5

### Acide beta %

2,5-5,5

### Cohumulone %

33-37

### Total des huiles ml/100g

0,8-1,2

### Myrcène %

19-27

### Humulène %

35-42

### Caryophyllène %

11-15

### Farnésène %

1-2,1

### Types de bière

Blonde, Pale Ale, Triple

### Goût et odeur

Floral, Fruité, Épicé

### Variété de houblon alternative

Fuggles



## Willamette

Houblon aromatique doux et agréable. Caractère légèrement épicé avec un arôme floral. Une variété Américaine comme réponse sur les houblons aromatiques anglais connus. Un peu comme la variété Fuggles. En ce moment le houblon aromatique le plus cultivé dans les Etats-Unis. Le nom provient de la vallée Willamette à Oregon.

### Origine

USA

### Type de houblon

Arôme

### Acide alpha %

4 - 6,5

### Acide beta %

3,5-5,0

### Cohumulone %

28-32

### Total des huiles ml/100g

0,5-1,6

### Myrcène %

25-40

### Humulène %

25-35

### Caryophyllène %

10-14

### Farnésène %

6-10

### Types de bière

Altbier, Blonde, Kölsch, Pale Ale, Pils, Porter, Saison, Scotch Ale, Stout, Bière blanche, Weizen

### Goût et odeur

Floral, Épicé

### Variété de houblon alternative

Fuggle, Styrian Goldings, Tettninger





- Amarillo
- Aramis
- Ariana
- Azacca
- Barbe Rouge
- Bobek
- Brewers Gold
- Calista
- Cascade
- Cashmere
- Centennial
- Challenger
- Chinook
- Citra
- Citra Cryo Yakima
- Columbus
- Crystal
- Ekuanot
- El Dorado
- Elixir
- Fuggles
- Galaxy
- Goldings
- Hallertau Blanc
- Hallertau Cascade
- Hallertau Hersbrucker
- Hallertau Mittelfrüh
- Hallertau Perle
- Hallertau Taurus
- Hallertau Tradition
- Herkules
- Hvell Melon
- Idaho 7
- Kazbek
- Krush™
- ● Magnum



- États-Unis ● France
- Belgique ● Royaume-Uni
- Allemagne ● Slovénie
- République Tchèque
- Australie ● Nouvelle-Zélande

- Mandarina Bavaria
- Mistral
- Mosaic
- Mosaic Cryo Yakima
- Motueka
- Nectaron
- Nelson Sauvin
- Northern Brewer
- Nugget
- Opal
- Pacific Jade
- Pekko
- Pilgrim
- Riwaka
- Saaz ● ● ●
- Sabro
- Sabro Cryo
- Simcoe
- Simcoe Cryo Yakima
- Sladek
- Spalt Select ● ● ●
- Strisselspalt
- Styrian Aurora
- Styrian Cardinal
- Styrian Dana
- Styrian Dragon
- Styrian Goldings Celeia
- Styrian Kolibri
- Styrian Wolf
- Tango
- Target
- Tettnanger
- Triskel
- Wakatu
- Whitbread Golding
- Willamette







---

**BROUWLAND**



Korspelsesteenweg 86  
3581 Beverlo  
Belgium  
+32 11 40 14 08  
info@brouwland.com  
www.brouwland.com

Toutes les données sont basées sur des informations actuellement disponibles et sont uniquement à titre indicatif.

Veuillez toujours consulter les Informations techniques ou les certificats d'analyse du produit avant usage.

La durée et les conditions de conservation, ainsi que l'emballage peuvent fortement influencer les résultats.

Vérifiez s'il vous plaît si le produit est intact et dans leur emballage d'origine ou en emballage Brewferm®, et s'il a été conservé refroidi chez votre revendeur.

Pour plus d'informations, visitez [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com) ou appelez +32 11 40 14 08.