

HERSBRUCKER



Mis sur le marché dans les années 1970, le fait que le Hersbrucker résiste plutôt bien aux différentes maladies lui a fait gagné du terrain au fil des ans. C'est d'ailleurs pour cela qu'il a été développé, pour résister au verticillium et remplacer peu à peu le sensible Mittelfrüh.

Avec peu d'Alpha et peu de Cohumulone, il développe d'agréables arômes, bien équilibrés, de fruits, d'épices et de fleurs. Il a été très communément utilisé dans les German Lager.



TYPE DE HOUBLONS

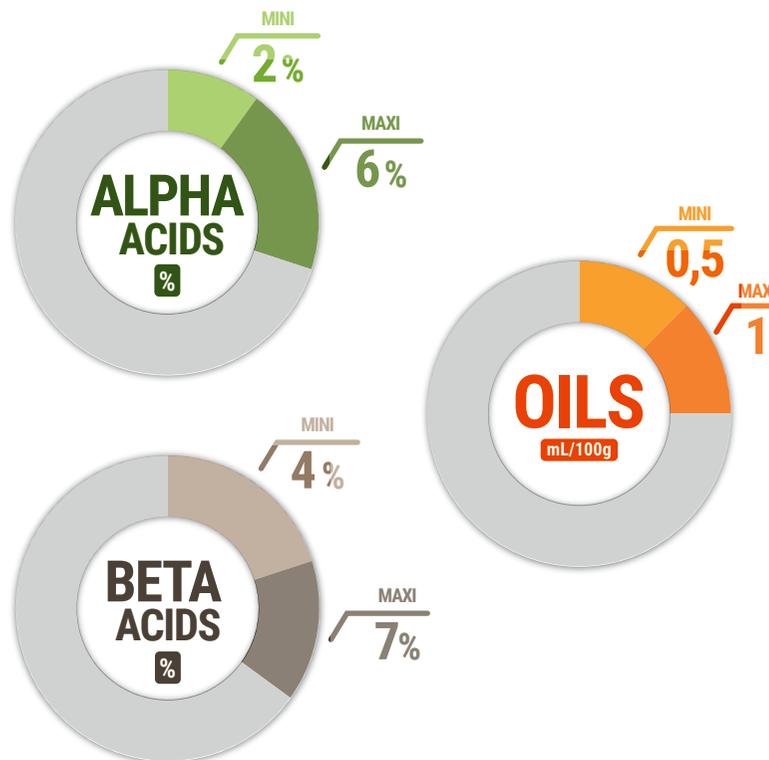
Aromatique

FORME

Pellets

ORIGINE

Allemagne



ACIDES

Alpha: 2 - 6%
Beta: 4 - 7%
Cohumulone: 18 - 25%

HUILES CUMULÉES

0.5 - 1ml/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Les Hallertau, Mount Hood, Strisselspalter

UTILISATION

Lager, Pilsner, Wheat, Bock, Kolsch, Dunkel

CARACTÉRISTIQUES

Terre, Foin, Tabac, Agrumes



WWW.HOPSTORE.FR