

# STRISSELSPALT



C'est en 1885 que l'on trouve mention, de ce houblon pour la première fois dans des écrits. Il ne faut pas croire que le Strisselspalt a quelque chose à voir avec la région de production de Spalt en Allemagne. Cela signifie seulement "qualité" et "Strissel" signifie "bouquet". C'est un certain Monsieur Stammbach (ancien secrétaire général de l'Association des producteurs de Houblons d'Alsace) qui serait responsable de sa création. Il aurait essayé d'implanter des houblons bavarois aux alentours de 1882 en Alsace, sans grand succès notamment en raison des différences de climat. Ce qui ne l'aurait pas empêché de faire des croisements afin d'obtenir des variétés plus adaptées pour finalement en trouver qu'il nomma "Strisselspalt". Mais surtout à partir de 1989 que ce houblon aura été plus intensément produit.

En analysant de plus près sa constitution, on s'aperçoit que le "Striss" présente des similarités avec le Hallertau Mittelfrüh.

C'est un houblon très ancien, aux rendements généralement assez faibles mais qui a perduré au fil du temps grâce à la place qu'il a su prendre dans les recettes de bières françaises.



## TYPE DE HOUBLONS

Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

France, Royaume-Uni

## ACIDES

Alpha: 1.8 - 5.7%

Beta: 2.5 - 6%

Cohumulone: 20-27%

## HUILES CUMULÉES

0.6-0.9 ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

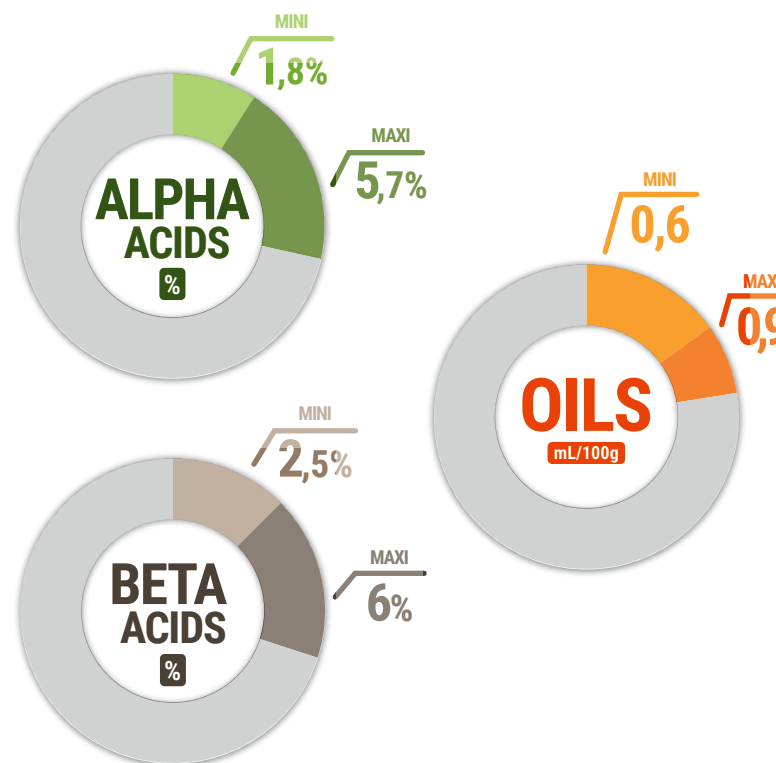
Hersbrucker Mittelfrüh,  
Northern Brewer,  
Splater Select

## UTILISATION

Pale Ale, English Ale, Wheat, Hefeweizen, Beer of Guard

## CARACTÉRISTIQUES

Agurmes, Herbe, Fleurs, Épices



WWW.HOPSTORE.FR