

Degustazione luppoli Raccolto 2014

NUGGET

Storia: creato da USDA incrociando un luppolo da birra dorato e un altro luppolo ad altri alfa acidi. E' diventato presto uno dei più popolari nel mercato americano dei luppoli.

Origine: USA 1982

Uso: duplice

Stile: Imperial, IPA, Pale Ales, Stout, Rye, Bary wine

Aroma: speziato, erbaceo. Ottimo da usare come aggiunta di luppolo secco in quanto fornisce alcuni aromi intensi.

Profilo aromatico: conferisce sentore amaro forte molto pulito, che non passerà inosservata in nessuna delle vostre birre. Erbaceo e forte

Acidi

Alfa: 12-15%

Beta: 4-6%

Comulone: 23-28%

Conservabilità: 9/10

Oli:

Mircene: 48-58%

Humulene: 12-22%

Cariofillene: 7-10%

Sostituti: Colbus, Magnum, Chinook, Galena

Prezzo/disponibilità: medio. Molto diffuso tra gli agricoltori americani. Facile da trovare

FUGGLE (US)

Storia: molto simile alla varietà inglese ma è un po' più produttivo e precoce.

Origine: Inghilterra 1861

Uso: amaricante

Stile: IPA

Aroma: legno, erbaceo m alcuni aromi di agrumato.

Profilo aromatico: Molto simile alla varietà inglese ma più erbaceo e speziato. Piccole quantità di pino ma quasi impercettibile. Tracce di limone.

Acidi

Alfa: 4-5,5%

Beta: 2-3%

Comulone: 26-33%

Conservabilità: 7/10

Olii:

Mircene: 40-50%

Humulene: 20-25%

Cariofillene: 7-10%

Sostituti: UK fuggle, Willamette

Prezzo/disponibilità: medio. molto facile da trovare

TRADITION

Storia: chiamato anche Hallertau Tradition. Metà della produzione viene dall'Hallertau Mittlefruh.

Origine: Germania 1991

Uso: aromatico

Stile: grano, hefelwaizen, Pilsner, Block

Aroma: aroma fine e nobile tipico dell'Hallertau. Terroso ed erbaceo.

Profilo aromatico: frutti neri. Fichi secchi e uva passa. Ingannevolmente dolce per un luppolo.

Acidi

Alfa: 4,5-7%

Beta: 4-5%

Comulone: 23-29%

Conservabilità: 5/10

Oli:

Mircene: 20-25%

Humulene: 39-54%

Cariofillene: 10-14%

Sostituti: Liberty, Crystal, Ultra

Prezzo/disponibilità: da basso ad alto. Abbastanza facile da trovare

CASCADE

Storia: è il luppolo più usato in tutti gli Stati Uniti da molti anni. Macro, micro e nano birrifici lo usano sempre.

Origine: USA 1972

Uso: estremamente versatile

Stile: Pale Ale, Ambers, IPA, Barleywine e altri

Aroma: ricorda fiori speziati. Un po' agrumato. Qualche erba

Profilo aromatico: amaro morbido, agrumato leggero, simile al pompelmo. Più agrumato al gusto che all'aroma

Acidi

Alfa: 4,5-7%

Beta: 4-7,5%

Comulone: 33-40%

Conservabilità: 1/10. È quello che si conserva peggio di tutti

Oli:

Mircene: 45-60%

Humulene: 8-17%

Cariofillene: 4-5,8%

Sostituti: Columbus (amaricante), Amarillo (per l'aroma)

Prezzo/disponibilità: basso. Molto popolare. Usato molto per coltivazioni casalinghe

H. MAGNUM

Storia: creato a Hull dall' Hop Research Institute, dalla varietà americana Galena e maschio tedesco

Origine: 1980 germania

Uso: duplice

Stile:

Aroma:

Profilo aromatico:

Acidi

Alfa: 10-12 %

Beta: %

Comulone: %

Conservabilità:

Oli:

Mircene: %

Humulene: %

Cariofillene: %

Sostituti:

Prezzo/disponibilità:

TARGET

Storia: selezionato al Wye College. Un luppolo ad alti alfa acidi a duplice attitudine

Origine: Inghilterra 1976

Uso: duplice attitudine

Stile: Pale Ale, IPA, English ale, brown ale, Barleywine

Aroma: erbaceo e terroso

Profilo aromatico: erbaceo, terroso. Simile al Saaz. Alcuni dicono fieno

Acidi

Alfa: 8-12.5%

Beta: 5-6%

Comulone: 29-33%

Conservabilità: 1/10. Dopo 6 mesi meno 40% di acidi

Oli:

Mircene: 45-56%

Humulene: 17-25%

Cariofillene: 18-22%

Sostituti: Fuggle, Willamette

Prezzo/disponibilità:

BREWER GOLD

Storia: questo è il padre di oltre una dozzina di luppoli attualmente sul mercato e resistente alle malattie e possiede un buon potere amaricante e un aroma di qualità.

Origine: Inghilterra 1919

Uso: amaricante ma usato come aromatico quando sono bassi gli alfa acidi.

Stile: Saison, Biere de Garde, IPA, Belga, Hefeweizen

Aroma: molto fruttato, bacche nere. odore appena terroso ed erbaceo

Profilo aromatico: per l'odore fruttato è un bell'agente amaricante pungente e tagliente

Acidi

Alfa: 5,5-10%

Beta: 2-3,8%

Comulone: 33-50%

Conservabilità: 6/10.

Oli:

Mircene: 35-40%

Humulene: 28-38%

Cariofillene: 7-8%

Sostituti: galena, bullion

Prezzo/disponibilità: basso, molto popolare

GOLDING

Storia: uno dei più vecchi. Conosciuto anche come East Kent Golding o Kent Golding a seconda di dove è coltivato

Origine: Inghilterra 1800

Uso: aromatico, uso secco

Stile: ESB, English, Belgian Ales

Aroma: misto di agrumi e fiori dolci tipo lavanda

Profilo aromatico: albicocca dolce, pesca. Un po' di agrume di limone

Acidi

Alfa: 4-5.5%

Beta: 2-4%

Comulone: 20-25%

Conservabilità: 7/10.

Oli:

Mircene: 20-26%

Humulene: 42-48%

Cariofillene: 12-15%

Sostituti: Altri Golding, Willamette, Fuggle, Tettnang

Prezzo/disponibilità: medio

CHALLENGER

Storia: è il micelio della produzione brassicola nordica al Wye College per diventare una varietà resistente.

Origine: Inghilterra 1960

Uso: duplice attitudine

Stile: English ale, brown ale, porter, stout, Barleywine

Aroma: molto speziato, poco fruttato

Profilo aromatico: per il suo aroma di frutta è un agente amaricante piuttosto pungente e tagliente

Acidi

Alfa: 6,5-8.5%

Beta: 4-4,8%

Comulone: 20-25%

Conservabilità: 6/10.

Oli:

Mircene: 25-42%

Humulene: 28-32%

Cariofillene: 8-10%

Sostituti: northern brewwr, perle, phonix

Prezzo/disponibilità: bassa