

All världens humle

Innehållsförteckning

Admiral	2	Lublin	9
Amarillo	2	Magnum	9
Aquila	2	M:t Hood	9
Aurora	2	Northdown	9
Backa	2	Northen brewer.....	9
Banner	2	Nugget.....	10
Boor.....	3	Olympic.....	10
Bramling cross	3	Orion	10
Brewer's gold.....	3	Pacific gem.....	10
Bullion.....	3	Perle	10
Cascade	3	Phoenix	11
Centennial.....	4	Pioneer	11
Challenger.....	4	Pride of Ringwood	11
Chelan	4	Progress.....	11
Chinook	4	Runni	11
Cluster	4	Saaz	12
Columbia	5	Santiam.....	12
Columbus	5	Saxon	12
Crystal.....	5	Shinsu wase.....	12
East Kent golding.....	5	Sladek.....	12
Eastwell golding.....	5	Sterling.....	12
Elsasser	6	Sticklbract	13
Eroica	6	Spalter.....	13
First gold.....	6	Spalter select.....	13
Fuggle.....	6	Strisselspalt.....	13
Galena	6	Styrian golding.....	13
Golden star.....	7	Talisman.....	14
Green bullet.....	7	Tardif de Bourgogne	14
Hallertauer	7	Target.....	14
Hallertau mittelfrüher	7	Taurus.....	14
Hallertau tradition	8	Tettnanger.....	14
Herald.....	8	Ultra	14
Hersbrücker.....	8	Whitbread golding variety	15
Horizon.....	8	Willamette	15
Liberty.....	9		

Admiral

Ny högalfasort som är framtagen vid Wye College som ett komplement till Target. Admiral mognar cirka en vecka innan Target och ger en rikligare skörd i termen alfasyra per hektar. Den växer kraftigt och ymnigt och producerar små, kompakta kottar som lätt plockas av maskiner. Lagringståligheten av alfasyran är något bättre än den hos Target.

Tidiga provbrygningar har visat att den kan utmana andra högalfasorter som bitterhumle och kommer säkert att bli lika mångsidig som Target.

Används till: Främst som bitterhumle men även som del i aromgivor.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 11–16 %.

Total mängd oljor: 1,0–1,7 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet.

Ersättare: Target, Northdown och Challenger.

Amarillo

En ny sort som upptäcktes som en mutation av en odlare och produceras nu i små mängder av Hop Union. Karakteriseras av medium till hög alfasyrahalt och låg nivå av cohumulone, colupulone och humulene. Liknar Cascade i aromen. Preliminära rapporter från bryggare har varit positiva.

Används till: Passar såväl till arom- som till bittergivor i amerikanska ale och IPA.

Arom/smak: Citrus, kryddig, blommig med distinkt grapefruktarom.

Alfasyra: cirka 6,5–9 %.

Total mängd oljor: 0,9–1,1 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet.

Ersättare: Cascade och Centennial.

Aquila

En nyutvecklad sort från Idaho Experiment Station året 1987. Aquila har vissa aromatiska egenskaper. Användningen är inte speciellt utbredd. Påminner om Cluster.

Används till: Närhelst en moderat högalfasort med viss arom önskas.

Arom/smak: Inga uppgifter.

Alfasyra: cirka 6–8 %.

Total mängd oljor: 1,5 ml/100 g.

Lagringstålighet: Dålig lagringstålighet, 40 % av alfasyran kvar efter 4 månader i 20°C.

Ersättare: Cluster.

Aurora

En slovensk humlesort som är en korsning av Northen brewer och jugoslavisk vildhumle. Liknar Northen brewer i karaktären.

Aurora tillhör gruppen ”super styrians” tillsammans med Ahil, Apolon och Atlas och kom ut på marknaden tidigt på 70-talet som ett komplement till Styrian golding. Ingen av dessa humlesorter är dock släkt med Styrian golding.

Aurora är den av de fyra ”super styrians” som har bäst aromatiska kvalitéer.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Viss svartvinbärston och en ”europesk” arom.

Alfasyra: cirka 10–12 %.

Total mängd oljor: 1,1–1,8 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket bra lagringstålighet, 70–75 % av alfasyran kvar efter 6 månader vid 20 °C.

Ersättare: Styrian golding och Northen brewer.

Backa

En gammal jugoslavisk humlesort som ger en liten skörd. Bra aromatiska egenskaper som påminner om europeiska nobla sorter. På senare år har alfasyrahalten sjunkit till nivåer under 1,0 %.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: <3 %.

Total mängd oljor: 0,4–1,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Bra lagringstålighet, 67 % av alfasyran kvar efter 6 månader vid 20 °C.

Ersättare: Ingen uppgift.

Banner

Liknar Aquila och Cluster med måttlig men trevlig arom. Ger en god skörd.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 8,4–13 %.

Total mängd oljor: 2,2 ml/100 g.

Lagringstålighet: Dålig lagringstålighet, 43 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Aquila och Cluster

Boor

En ny tjeckisk humle med anor från Northen brewer och Saaz med fina aromatiska kvalitéer som påminner om Hallertau mittelfrüh.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 5–9 %.

Total mängd oljor: 0,9–1,2 ml/100 g.

Lagringstålighet: Okänd.

Ersättare: Northen brewer och Saaz.

Bramling cross

Skapad 1927 av professor Salmon vid Wye från sorten Bramling (en av de traditionella golding-sorterna) korsad med en hanplanta av Manitoba (kanadensisk) vildhumle. Anledningen var behovet av humlesorter toleranta mot sjukdomen Verticillium wilt i England.

Odlas främst i Kent och Sussex. Den mognar tidigt och ger en god skörd. Den lite speciella "amerikanska" aromen blev inte populär bland bryggarna då, men den upplever idag en renässans till specialöl typ julöl.

Bramling cross används främst till bittergivor och då bara i en liten del av humlesammansättningen. Den kan också användas för att ge en intressant, fruktig, svart vinbärs och citruskaraktär i traditionella ale. Om den används som torrhumle i sekundärjäsningen kan slutresultatet bli ganska lyckat.

Används till: Som del i en humlesammansättning för beskan eller till smak och arom i traditionella ale eller julöl. Passar även i ESB, bitter och pale ale.

Arom/smak: Mild fruktig arom med drag av svart vinbär och citrus.

Alfasyra: cirka 4,5–8 %.

Total mängd oljor: 0,7–1,2 ml/100 g.

Lagringstålighet: Rimlig lagringstålighet, 60–70 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20°C.

Ersättare: East Kent golding, Progress, och Whitbread golding variety.

Brewer's gold

Ett syskon till, och liknande, Bullion men mognar tidigare och är mer motståndskraftig mot sjukdomar. Sorten härstammar från Prof. Salmon i England och är en korsning mellan engelsk och vild kanadensisk humle. Kraftig engelsk karaktär.

Används till: Som bitterhumle i engelska ales, speciellt till mörka, starka och välhumlade exempel.

Arom/smak: Kraftig, fruktig, kryddig, tung humlearom med inslag av svartvinbär.

Alfasyra: cirka 6–9 %.

Total mängd oljor: 1,8–2,2 ml/100 g.

Lagringstålighet: Väldigt dålig lagringstålighet.

Ersättare: Bullion.

Bullion

Gammal engelsk sort. Odlas sedan 1919 från en Manitoba (kanadensisk) honplanta och en engelsk hanplanta. Aningen resistent mot sjukdomar. Liknar Brewer's gold. En av de först odlade sorterna i Oregon. Den har en kryddig, intensiv arom som bör regleras med åtminstone 60 minuters kok.

Används till: bittergivor speciellt till stout och mörka ale.

Arom/smak: Stark, intensiv kryddig med svart vinbärston.

Alfasyra: cirka 6–11 %.

Total mängd oljor: 2,0–3,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Dålig lagringstålighet. 40–50 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Northen brewer, Brewer's gold och Galena.

Cascade

Introducerad 1972 från OSU (Corvallis; Oregon) och är en korsning mellan Fuggles och ryska Serebrianker. Väldigt populär aromhumle med distinkt, kryddig, blommig doft och citruskaraktär i smaken.

Används den som bitterhumle ger den en tydlig grapefruktaktig beska och även smak.

Senare smakhumlegivor kan också resultera i grapefrukttoner.

Används till: Passar till alla amerikanska öltyper och även i modernare tolkningar av klassiska europeiska öltyper såsom porter, Dortmund export och engelsk brown ale. Används främst till arom och smak men förekommer även som bitterhumle. Passar bra till torrhumling.

Arom/smak: Citrus (grapefrukt), kryddig, blommig och angenäm.

Alfasyra: cirka 4–8 %.

Total mängd oljor: 0,8–1,5 ml/100 g.

Lagringstålighet: Dålig lagringstålighet. 48–52 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Centennial och Amarillo.

Centennial

En relativt ny humlesort som är släppt 1990 av Zimmerman vid Prosser, Wash. Kallas ibland för supercascade och har tydliga drag av sin kusin.

Används till: Kan användas till aromgivor med en tydlig cascadelik karaktär men används kanske bäst som bitterhumle tillsammans med Cascade till aromen i mörkare amerikanska ale och mikrobryggda lageröl.

Arom/smak: Stark, rik, flagrant, kryddig cascadelik arom med tydliga inslag av citrus (grapefrukt).

Alfasyra: cirka 8–11,5 %.

Total mängd oljor: 1,5–2,3 ml/100 g.

Lagringstålighet: God lagringstålighet. 60–65 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Cascade och Amarillo.

Challenger

Challenger släppts kommersiellt 1972 och är en storasyster till Northen brewer korsad med en downy mildew resistent hanplanta. Den är också en kusin till Target. Det är en bra humlesort i dubbel bemärkelse med goda aromatiska kvalitéer och hyfsat hög alfasyrahalt. Karaktären är fruktig, nästan parfymmatisk, med kryddiga övertoner vilket gör den till en mångsidig humlesort som passar till nästan alla typer av öl. Den blandar sig väl med andra eng-

elska sorter och används ibland även till torrhumling.

Används till: Passar utmärkt som bitter- och aromhumle till engelska ale såsom porter, stout, ESB och bitter.

Arom/smak: En fin fruktig, parfymmatisk doft med kryddiga inslag.

Alfasyra: cirka 7–10 %.

Total mängd oljor: 1,0–1,7 ml/100 g.

Lagringstålighet: God lagringstålighet. 70–85 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Target, Perle och Northen brewer.

Chelan

Chelan är en högalfasort som också har en hög nivå av betasyra. Den är en dotter till Galena och släppts ut på marknaden 1994. Analysdata är väldigt lik Galena fast de flesta värden är aningen högre för Chelan och lagringståligheten är lika god.

Används till: Närhelst en högalfasort önskas till beskan.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: 13,0–15,5 %.

Total mängd oljor: 1,5–1,7 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket bra lagringstålighet. 85–90 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Galena.

Chinook

Framtagen 1985 som högalfasort.

Chinook har en jordig arom som upplevs positivt. Den liknar Galena, är en släkting till golding och är mottaglig mot sjukdomen downy mildew.

Används till: Närhelst en högalfasort önskas till beskan men kanske bäst till porter och stout.

Arom/smak: Kraftig, jordig, kryddig arom.

Alfasyra: cirka 11–14 %.

Total mängd oljor: 1,5–2,5 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet.

Ersättare: Galena.

Cluster

Den äldsta, ännu odlade, amerikanska humlesorten. En klassisk bitterhumle. Troligen en

korsning mellan inhemska amerikanska och europeiska sorter.

Nyligen gick Galena om i popularitet men Cluster är trots det en av de mest använda i amerikansk brygging.

Cluster har en ren bitterhet med en viss skarphet och excellent lagringsförmåga.

Används till: Bittergivor i amerikanska ale.

Arom/smak: Kraftig, påträngande.

Alfasyra: cirka 5–8,5 %.

Total mängd oljor: 0,4–0,8 ml/100 g.

Lagringstålighet: God lagringstålighet. 70–85 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Galena.

Columbia

Syskon till Willamette men med aningen högre alfasyra. Introducerades 1976 och ofta utbytt mot Fuggle.

Används till: Både till beska och till arom/smak.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 5–6 %.

Total mängd oljor: Ingen uppgift.

Lagringstålighet: Ingen uppgift.

Ersättare: Fuggle.

Columbus

En ny amerikansk bitterhumle med mycket hög alfasyrahalt liknande Centennial men med en något mer örtig karaktär. Kallas också för Tomahawk.

Trevlig arom och smak. Används mest för sitt alfasyrainnehåll men också för det höga humleoljeinnehållet.

Används till: Främst till bittergivor speciellt till India pale ales.

Arom/smak: Mild, härlig med visst ”bett”.

Alfasyra: cirka 14–16 %.

Total mängd oljor: 1,5–2,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Ingen uppgift.

Ersättare: Liberty, M:t Hood och Hallertauer mittelfrüh.

Crystal

Framavlad i USA för att ersätta importerade nobla humlesorter.

Det är en blandning av tre sorter: Cascade, Brewer's gold och Early green.

Crystal har en karaktär som påminner om Hallertauer med en trevlig, blommig smak och en parfymaktig arom som passar bra i lageröl. Det är främst en aromsort men som även ger en välbalanserad beska om den används i tidiga givor. Passar bra att torrhumla med.

Används till: Aromhumle till lageröl.

Arom/smak: Mild, trevlig, blommig arom med inslag av parfym.

Alfasyra: cirka 2–4,5 %.

Total mängd oljor: 1,0–1,5 ml/100 g.

Lagringstålighet: Dålig lagringstålighet. cirka 50 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Liberty, M:t Hood och Hallertauer.

East Kent golding

Detta är den goldinghumle som anses vara den bästa och odlas i östra Kent. Golding är den primära engelska humlesorten med rötter tillbaka till 1790.

Kan användas till beska såväl som till smak och arom (även torrhumling) i brittiska ale där dess blommiga arom har gett fin karaktär. Golding har en typisk engelsk arom.

Används till: Bitterhumle såväl som smak och arom (även torrhumling) till pale ale, bitter, stout och porter.

Arom/smak: Blommig, kryddig, jordig, rund och mild och lite söt.

Alfasyra: cirka 4–7 %.

Total mängd oljor: 0,6–1,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: God lagringstålighet. 65–80 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Styrian golding, Fuggle och Willamette.

Eastwell golding

Ursprungligen odlad i Eastwell Park, nära Ashford, Kent, England runt 1889. Nära föreställande andra typer av engelsk golding.

Används till: Bitterhumle såväl som smak och arom (även torrhumling) till pale ale, bitter, stout och porter.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 5–7 %.

Total mängd oljor: 1,5 ml/100 g.

Lagringstålighet: God lagringstålighet, 70 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: East Kent golding.

Elsasser

En gammal fransk humlesort som ger liten skörd. Odlas i Alsace regionen men är inte särskilt utbredd.

Elsasser har en nobel europeisk arom.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: <2 %.

Total mängd oljor: 0,3–1,1 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig till god lagringstålighet, 63 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Tardif de Bourgogne.

Eroica

Eroica är en högalfasort som utvecklades efter Galena och är en släkting till Brewer's gold.

Den mognar sent och har en dålig lagringstålighet.

Smaken har en kraftig engelsk karaktär.

Används till: Beska i mörka engelska ale.

Arom/smak: Ren, typisk "engelsk" smak och arom.

Alfasyra: cirka 9–14 %.

Total mängd oljor: 0,9 ml/100 g.

Lagringstålighet: God till mycket god lagringstålighet, 77 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Northen brewer och Galena.

First gold

En dvärghumle med en fin, attraktiv, engelsk Golding karaktär men med högre alfasyrahalt än vad som är vanligt hos aromhumle.

De första provbrygningarna med First gold talar om en mycket angenäm arom och balanserad beska som gör den lämplig till både beska, arom och torrhumling i framförallt ale.

Används till: Både till beska, smak och arom i t.ex. ESB och engelsk bitter. Passar även till torrhumling.

Arom/smak: Blommig, fruktig och aningen kryddig.

Alfasyra: cirka 6–9 %.

Total mängd oljor: 0,7–1,5 ml/100 g.

Lagringstålighet: Våldigt bra lagringstålighet.

Ersättare: East Kent golding och andra goldingvarianter.

Fuggle

Ursprungligen är Fuggle utvecklad i England av Mr Richard Fuggle of Brenchley 1875, och odlas traditionellt både i grevskapet Kent och Sussex. Fuggle är också Amerikas äldsta aromhumle och trivs bra i kall väderlek. Den är resistent mot sjukdomen downy mildew.

Det är en aromhumle, som blivit en av världens populäraste och mångsidigaste till ale, med mild, kryddig, lite fruktig och träig arom.

Fuggle är vanlig i engelska ale och ger en komplett engelsk karaktär om den används ensam men paras ofta med East Kent golding för att få en rundhet och fyllighet. På senare tid har det dock ofta hänt att den drabbats av sjukdomen Verticillium wilt och på många håll blivit nästan omöjlig att odla och därför ersatts av nyare varianter.

Fuggle odlas också i Slovenien under namnet Styrian golding och har där fått en egen karaktär.

Används till: Sena givor eller som torrhumle i engelsk bitter, pale ale och porter. Kan även användas som bitterhumle.

Arom/smak: Mild, kryddig, gräsigt, blommigt, "träigt" och lite fruktig.

Alfasyra: cirka 3,5–6 %.

Total mängd oljor: 0,7–1,4 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet. 60–65 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Willamette, och Styrian golding.

Galena

Utvecklad ur Brewer's gold plantor av R.R. Romanko vid University of Idaho 1978.

Galena står för hälften av all bitterhumle i USA och är en mycket populär humle för bryggeriindustrin. Den är dock fortfarande nästan helt okänd bland många hembryggare.

Den har en ren, icke påträngande, bitterhet som gör den lämpad till nästan vilken öltyp som helst och har en av de bästa lagringsförmågorna av alla humlesorter.

Används till: Som bittergiva i de flesta öltyper, särskilt de engelska men även de amerikanska.

Arom/smak: Stark ”engelsk” smak med inslag av viss citrusarom.

Alfasyra: cirka 11–14 %.

Total mängd oljor: 0,9–1,2 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket bra lagringstålighet. 85–90 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Challenger, Northen brewer, Eroica och Cluster.

Golden star

Golden star odlas endast kommersiellt i Japan som en aromhumle.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 4,4–6,7 %.

Total mängd oljor: 0,5–1,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Bra lagringstålighet. 64 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Ingen uppgift.

Green bullet

En högalfasort från Nya Zeeland.

Används till: Bitterhumle.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 9–11 %.

Total mängd oljor: 0,5–1,1 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket god lagringstålighet. 78 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Ingen uppgift.

Hallertauer

Hallertau är Europas största humleodlingsområde och ligger mellan München och Nürnberg i hjärtat av Bayern. Från denna region kommer typer som Hersbrücker, Northen brewer, Hallertau tradition, Hallertau mittelfrüher och även en som enbart heter Hallertauer och är ursprunget till den amerikanska Hallertauhumlen.

Hallertauer räknas till en av de ursprungliga nobla humlesorterna. Gemensamt för dessa humletyper är att de traditionellt är populära, typiska, tyska sorter med fin arom och låg alfasyrahalt. De är också mottagliga för sjukdomarna wilt och downy mildew. Ibland förväx-

las Hersbrücker med Hallertauer men dessa båda humlesorter är två olika som man bör skilja på.

Används till: Passar till beska såväl som smak och arom till olika sorters lager, tysk pilsner, bocköl, veteöl och de flesta typer av amerikansk öl.

Arom/smak: Mycket mild, trevlig örtig karaktär med utmärkta bitter- och aromkvalitéer. Aningen blommig med viss kryddighet.

Alfasyra: cirka 3–6 %.

Total mängd oljor: 0,6–1,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket god lagringstålighet.

Ersättare: M:t Hood, Liberty, Crystal, Hallertauer tradition, Hallertauer mittelfrüher och Ultra.

Hallertau mittelfrüher

Hallertau är Europas största humleodlingsområde och ligger mellan München och Nürnberg i hjärtat av Bayern. Från denna region kommer typer som Hersbrücker, Northen brewer, Hallertau tradition och även en som enbart heter Hallertauer och är ursprunget till den amerikanska Hallertauhumlen. Hallertau mittelfrüher är också en ättling till denna ursprungliga Hallertauhumble liksom Hallertau tradition och räknas till en av de ursprungliga nobla humlesorterna.

Gemensamt för dessa humletyper är att de traditionellt är populära, typiska, tyska sorter med fin arom och låg alfasyrahalt. Dom är också mottagliga för sjukdomarna wilt och downy mildew.

Används till: Passar till beska såväl som smak och arom till olika sorters lager och de flesta typer av amerikansk öl.

Arom/smak: Trevlig, kryddig, ”nobel”, mild och fin arom med vissa drag av örter.

Alfasyra: cirka 3–5,5 %.

Total mängd oljor: 0,7–1,3 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet. 50–60 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: M:t Hood, Liberty, Crystal, Hallertauer tradition, Ultra och Hallertauer.

Hallertau tradition

Hallertau är Europas största humleodlingsområde och ligger mellan München och Nürnberg i hjärtat av Bayern. Från denna region kommer typer som Hersbrücker, Northen brewer, Hallertau mittelfrüher och även en som enbart heter Hallertauer och är ursprung till den amerikanska Hallertauhumblen. Hallertau tradition är också en ättling till denna ursprungliga Hallertauhumble liksom Hallertau mittelfrüher och räknas till en av de ursprungliga nobla humlesorterna.

Gemensamt för dessa humletyper är att de traditionellt är populära, typiska, tyska sorter med fin arom och låg alfasyrahalt. Dom är också mottagliga för sjukdomarna wilt och downy mildew.

Används till: Passar till beska såväl som smak och arom till olika sorters lager och de flesta typer av amerikansk öl.

Arom/smak: Mild och fin arom som påminner om Hallertau mittelfrüher.

Alfasyra: cirka 3–5,5 %.

Total mängd oljor: 1,0–1,4 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet. 50–60 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: M:t Hood, Liberty, Crystal, Hallertauer mittelfrüher, och Ultra.

Herald

Den första högalfasorten i dvärgformat med acceptabla smakegenskaper.

Vid provbryggningar har smak- och beska-balansen visat sig vara någorlunda bra.

Denna sort lämpar sig bäst som bitterhumle i tidiga givor och kanske som ersättare till humlesorter avsedda för dubbla ändamål i de flesta typer av öl.

Används till: Främst som bitterhumle.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 11–13 %.

Total mängd oljor: 1,0–1,9 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket god lagringstålighet.

Ersättare: Ingen uppgift.

Hersbrücker

Hersbrücker är en av Tysklands viktigaste aromhumle och kommer från Hallertauregionen.

Den är ”torrare” och kryddigare än Hallertauer. Det är en väldigt delikat aromhumle som på grund av sin friska karaktär lämpar sig bäst till lageröl men det finns också exempel på lättare engelska ale där man till viss del använder sig av Hersbrücker.

Plantan klättrar inte så bra som andra humlesorter och är mottaglig för downy mildew. Den ger en sen skörd.

De senaste åren har Hersbrücker gett en extremt låg alfasyrahalt (1–2 %) vilket har medfört att odlare och bryggare börjat leta efter andra humlesorter som ersättning.

Används till: Sena givor till alla typer av tysk öl som lager, pilsner, veteöl och weizenbock.

Kan även användas som del av bitterhumle. På senare år har den gett en låg alfasyrahalt som gör att den kanske inte lämpar sig som bitterhumle.

Arom/smak: Torr och kryddig, mild, ”nobel” och jordig.

Alfasyra: cirka 1–5 %.

Total mängd oljor: 0,5–0,9 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet. 55–65 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Hallertauer, Hallertau mittelfrüher, Hallertau tradition, M:t Hood och Strisselpalt.

Horizon

Utvecklad i Oregon 1970 och är halvsystem till Nugget. En humlesort med god potential med ett medium alfasyrainnehåll och bra arom.

Kan användas både som bitterhumle som aromhumle.

Används till: Både ale och lageröl.

Arom/smak: Trevligt ”humlearomatisk”.

Alfasyra: 11,0–13,0 %.

Total mängd oljor: 1,5–2,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet.

Ersättare: Magnum

Liberty

Introducerad 1991 och namngiven efter Gulfkriget.

Liberty är lik M:t Hood och tysk humle och är avlad från Hallertau mittelfrüh. Den har en utsökt arom, aningen blommig och fruktig och skulle kunna klassas som en traditionell nobel sort.

Används till: Sena givor i amerikanska lager och tyska ale.

Arom/smak: Mild och fin, aningen blommig och fruktig med viss kryddighet.

Alfasyra: cirka 2,5–6 %.

Total mängd oljor: 0,6–1,2 ml/100 g.

Lagringstålighet: Dålig lagringstålighet. 35–55 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Hallertauer, M:t Hood och Crystal.

Lublin

Polsk humle som är besläktad med Saaz. Har en förfinad, kryddig smak.

Används till: Pilsner.

Arom/smak: Mild och typiskt ”nobelt” kryddig och örtig.

Alfasyra: cirka 3–5 %.

Total mängd oljor: 0,7–1,2 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket dålig lagringstålighet, 40–55 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Saaz.

Magnum

Detta är Tysklands främsta högalfasort och är en Hallertauer hybrid med tysk smakkaraktär som ger en stor skörd.

Den håller snabbt på att bli Tysklands mest odlade humlesort.

Används till: Främst som bittergivare.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 10–17 %.

Total mängd oljor: 0,9–2,3 ml/100 g.

Lagringstålighet: God lagringstålighet.

Ersättare: Ingen uppgift.

M:t Hood

Detta är en relativt ny humlesort som kommer från Oregon Experiment Station och släp-
tes

ut på marknaden 1989. En hybrid av Hallertauer mittelfrüh men med större skörd.

Aromen är mild och ren, liknande Hersbrücker.

Används till: Arom och smak i lager och tyska ale.

Arom/smak: Ren och delikat mild.

Alfasyra: cirka 3–8 %.

Total mängd oljor: 1,0–1,7 ml/100 g.

Lagringstålighet: Dålig lagringstålighet. 50–60 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Hallertauer, Liberty och Crystal.

Northdown

Introducerades 1971 till engelska odlare pga. behovet av humle med högre alfasyrahalt och resistans mot powdery och downy mildew. Den är dock mottaglig mot wilt.

Northdown är härled från Northen brewer och delar mycket av dess karaktär men är också besläktad med Challenger och Target. Den har till och med ersatt Northen brewer till stor del i engelsk bryggnig i allt från beska till arom och torrhumling.

Northdown ger en billigare alfasyra än många traditionella sorter men har trots det en excellent smakkaraktär. Den ger en ren beska med en delikat och neutral engelsk humle smak och arom. Beskan kan dock uppfattas som lite hårdare än den från t.ex. Challenger.

Dess relativt höga innehåll av humleoljor gör den lämplig som torrhumle till ale med stor kropp.

Används till: Beska med stark arom i mörka ale, även till arom och i torrhumling.

Arom/smak: Stark, träig, fruktig med inslag av mint och viss kryddighet.

Alfasyra: cirka 7–10 %.

Total mängd oljor: 1,2–2,5 ml/100 g.

Lagringstålighet: Bra lagringstålighet. 70–80 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Perle, Galena och Northen brewer.

Northen brewer

Northen brewer är en engelsk framavlad humlesort som numera också odlas i Hallertauerdi-

striktet i Tyskland och även i USA, Belgien och Spanien.

Den ger en måttlig skörd, är svåroddad och mottaglig mot sjukdomar.

Den bidrar med en solid beska, en rik humlesmak och viss arom till både lager och ale.

Den amerikanska varianten har en stark träig eller mintaktig ton och lämpar sig till bitterhumle i porter, stout och amerikansk steambeer. Den tyska Northen brewer har aningen bättre aromatiska kvalitéer.

Används till: Som bitterhumle med stark arom i mörkare ale som ESB, porter, engelsk bitter och pale ale. Passar även till lager och kan också användas till smak/arom och torrhumling.

Arom/smak: Stark, rik, träig och mintaktig.

Alfasyra: cirka 6–10 %.

Total mängd oljor: 1,0–2,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Bra lagringstålighet. 70–80 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Perle, Galena, Chinook, Brewer's gold och Northdown.

Nugget

Det här är ett resultat av "US High Alpha Breeding Program" (det amerikanska högalfaföravlingsprogrammet) utvecklat vid OSU, Corvallis, Oregon och släppts ut på marknaden 1983. Den odlas i USA och är en korsning mellan East Kent golding, Brewer's gold och Bavarian och ger en sen skörd.

Nugget är populär bland odlare för sin spänstiga tillväxt, stora skörd och resistans mot sjukdomar. Det är en högalfasort och har en delikat och angenäm arom med en skarp beska.

Används till: Bittergivor till amerikanska öltyper och engelska ale och stout.

Arom/smak: Mild och delikat, kryddig, örtig arom.

Alfasyra: cirka 9–16 %.

Total mängd oljor: 1,7–2,3 ml/100 g.

Lagringstålighet: Bra lagringstålighet. 80–85 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Galena.

Olympic

Olympic liknar Chinook och ger en stor skörd men är mottaglig mot sjukdomar. Den är besläktad med Brewers gold, Fuggle och East Kent golding och har en måttlig arom.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 10,6–13,8 %.

Total mängd oljor: 0,9–2,6 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig till god lagringstålighet.

Ersättare: Ingen uppgift.

Orion

En tysk humlesort som lämpar sig för både bittergivor och smak/aromgivor. Besläktad med Perle.

Orion har dock blivit en besvikelse kommersiellt som högalfasort och odlas inte särskilt utbrett.

Används till: Beska, smak och arom.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 6–9 %.

Total mängd oljor: 1,8 ml/100 g.

Lagringstålighet: God lagringstålighet. 68 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Ingen uppgift.

Pacific gem

En högalfahumle från Nya Zeeland med en trevlig arom.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 11–15 %.

Total mängd oljor: 1,8 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket god lagringstålighet. 78 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Ingen uppgift.

Perle

Detta är en tysk humlesort med relativ hög alfasyrahalt från Hallertauregionen som kom ut på marknaden 1978 och som också odlas framgångsrikt i USA.

Det är Northen brewer som är ursprunget och den har en ren, trevlig arom, som påminner om Hallertau mittelfrüher, med hyfsade bitteregenskaper.

Används till: Veteöl, lager av icke pilsnertyp och porter.

Arom/smak: Ren, trevlig, aningen kryddig arom med inslag av mint.

Alfasyra: cirka 5–9,5 %.

Total mängd oljor: 0,9–1,3 ml/100 g.

Lagringstålighet: Bra lagringstålighet. 80–85 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Northen brewer och Hallertau mittelfrüher.

Phoenix

Även om denna sort är utvecklad i dvärghumleprogrammet så är det en sort som växer uppbundet på konventionella vajar till fullängd.

Den har ett högt innehåll av humleoljor på upp till 3 ml/100 g som ger en trevlig, ”engelsk” arom i det färdiga ölet och kan liknas vid den hos Challenger.

Phoenix är också en högalfasort.

Används till: Bittergivor men även som del av smak- och aromgivor i engelska ale.

Arom/smak: Angenäm ”engelsk” arom liknande Challenger.

Alfasyra: cirka 7–12 %.

Total mängd oljor: 1,3–3,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Utmärkt lagringstålighet.

Ersättare: Challenger, Northdown och East Kent golding.

Pioneer

En ny dvärghumletyp med en ren bitterhet och en mild ”engelsk” arom.

Används till: Som bitterhumle och även till arom i engelsk ale.

Arom/smak: En mild typisk ”engelsk” arom.

Alfasyra: cirka 8–10 %.

Total mängd oljor: 0,8–1,8 ml/100 g.

Lagringstålighet: God lagringstålighet.

Ersättare: East Kent golding.

Pride of Ringwood

Introducerad 1965 och hade då världens högsta alfasyrahalt. Det är en korsning mellan en vildhumle från Tasmanien utanför Australiens kust och en engelsk humle kallad Pride of Kent.

Den har en distinkt, grov men trevlig citrus och kryddig ”engelsk” karaktär som kan användas till beska, smak och arom.

Pride of Ringwood utgör 90 % av Australiens humleproduktion och är en del av karaktären i Fosters lager.

Används till: Mestadels som bitterhumle men kan även ge en intressant arom i engelska ale och australiska lager och ale.

Arom/smak: Stark, grov men trevlig citrus- och kryddkaraktär med träiga, jordiga och örtiga toner.

Alfasyra: cirka 7–11 %.

Total mängd oljor: 1,0–2,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Väldigt dålig lagringstålighet. 45–55 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: East Kent golding, Centennial, Galena och Cluster.

Progress

Progress är en korsning mellan Whitbreads golding-variant och nordamerikansk hanhumle.

Den har en måttlig bitterpotential och en utmärkt arom.

Kom ut på marknaden i mitten av sextiotalet precis innan bryggerinäringsen mer och mer gick över till högalfasorter och han därmed aldrig bli så vanlig i planteringarna.

Används till: Sena humlegivor och till torrhumling. Passar bäst i pale ale, porter och engelsk bitter.

Arom/smak: Mild, kryddig eller träig arom. Robust ”humle-” arom liknande Fuggle.

Alfasyra: cirka 4–8 %.

Total mängd oljor: 0,6–1,2 ml/100 g.

Lagringstålighet: Bra lagringstålighet. 60–80 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Willamette, East Kent golding, Fuggle och Styrian golding.

Runni

Den populäraste smakhumlen i ryska öl. Det är en unik humlesort som odlas i Chuvash-regionen 80 mil öster om Moskva.

Används till: Smak och aromgivor.

Arom/smak: Mild, kryddig och träig arom.

Alfasyra: cirka 3–4 %.

Total mängd oljor: Ingen uppgift.

Lagringstålighet: Ingen uppgift.

Ersättare: Ingen uppgift.

Saaz

Saaz är den ursprungliga pilsnerhumlen och är en av de nobla sorterna. För att brygga en klassisk pilsner är Saaz det enda alternativet och den sätter ribban för övriga aromhumlesorter.

Den odlas i Zatecregionen i Tjeckien, ger en tidig men liten till måttlig skörd, är mottaglig mot sjukdomar och ganska svårödlad. Den är också känd som världens dyraste och mest exklusiva humlesort.

Förutom sin givna roll i en tjeckisk pilsner passar den bra i alla europeiska lageröl, till både beska, smak och arom. Dessutom används den även i vissa belgiska ale och franska bière de garde.

Den har en trevlig, angenäm smak och en mild parfymmatisk doft.

Saaz odlas också i USA men den varianten saknar lite av den tjeckiska fina aromen.

Används till: Som aromhumle i tjeckiska pilsner och till beska och arom i alla europeiska lageröl.

Arom/smak: Mycket mild och trevlig, parfymmatisk, jordig och ev. lite kryddig doft. Smaken kan dra lite åt gräs eller hö.

Alfasyra: cirka 3–6 %.

Total mängd oljor: 0,4–0,7 ml/100 g.

Lagringstålighet: Väldigt dålig lagringstålighet. 45–55 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Kan ej ersättas men har man inget val så: Lublin, Tettningar eller Ultra.

Santiam

En ny amerikansk aromsort från 1997 som är framtagen ur Tettningar och Hallertauer. Den är resistent mot downy mildew. Sågs påminna mycket om Tettningar.

Används till: Lageröl, amerikanska ale och pilsner.

Arom/smak: Nobel karaktär.

Alfasyra: cirka 5–7 %.

Total mängd oljor: 1,3–1,5 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet.

Ersättare: Tettningar, Spalter eller Spalter select.

Saxon

En engelsk humlesort som togs fram ur Svalöf, en gammal svensk humlesort, för att möta behovet av humle med högre alfasyrahalt och resistans mot Verticillium wilt. Sorten odlas dock ej längre kommersiellt men används som avelshumle.

Används till: Som avelshumle.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 6–10 %.

Total mängd oljor: 0,5–1,6 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket bra lagringstålighet. 75 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Ingen uppgift.

Shinsu wase

Det är en släkting till den amerikanskt odlade Saaz. Har en kryddig, förädlad karaktär.

Odlas endast kommersiellt i Japan och är där en viktig aromhumle.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Kryddig.

Alfasyra: cirka 4,7–8,3 %.

Total mängd oljor: 0,4–1,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet, 61 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Ingen uppgift.

Sladek

En ny tjeckisk humle med vissa drag av Saaz som kan användas till både beska och arom.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 9–10 %.

Total mängd oljor: Ingen uppgift.

Lagringstålighet: God lagringstålighet.

Ersättare: Saaz.

Sterling

Sterling är en Saaz-hybrid som tagits fram för att ersätta Saaz till viss mån för att få en intressantare blandning.

Den ger en mycket större skörd än Saaz och har en liknande arom och humleoljesammansättning. Kom ut på marknaden 1998.

Används till: Tillsammans med Saaz för att ge en intressant blandning.

Arom/smak: Örtig, kryddig med trevlig antydning till blommor och citrus.

Alfasyra: cirka 6–9 %.

Total mängd oljor: 1,3–1,9 ml/100 g.

Lagringstålighet: God lagringstålighet.

Ersättare: Saaz och Lublin.

Sticklbract

En ”grov”, högalfasort från Nya Zeeland.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 7,2–13,1 %.

Total mängd oljor: 0,8–1,7 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket god lagringstålighet, 75 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Ingen uppgift.

Spalter

Traditionell tysk nobel humle som mognar tidigt, ger en måttlig skörd och har en väldigt trevlig arom. Den är dock mottaglig mot sjukdomar.

Ersätts mer och mer av Spalter select.

Används till: Europeiska och Amerikanska pilsner/lageröl.

Arom/smak: Mild, trevlig, aningen kryddig.

Alfasyra: cirka 3–6 %.

Total mängd oljor: 0,5–1,1 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet, 50–60 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Spalter select.

Spalter select

Ersättare till den klassiska Spalter som är en av de nobla humlesorterna.

Spalter select, som kom ut på marknaden 1991, odlas mestadels i Hallertauregionen och påminner om Saaz och Hallertauer. Den har en mycket fin arom och kan användas i tyska lageröl eller i vilken annan öltyp som kräver en nobel humlearom.

Används till: Europeiska och Amerikanska lageröl.

Arom/smak: Ganska delikat och fin, påminner om Spalter.

Alfasyra: cirka 3–6 %.

Total mängd oljor: 0,5–1,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Dålig lagringstålighet. 45–55 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Spalter, Saaz och Tettningar.

Strisselspalt

En fransk aromhumle från Alsace, nära Strasbourg, som är besläktad med Hallertauer.

Används till: Pilsner, lager och veteöl.

Arom/smak: Mediumintensiv, trevligt ”humlearomatisk”.

Alfasyra: cirka 3–5 %.

Total mängd oljor: 0,6–0,9 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet. 60–70 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: M:t Hood, Crystal och Hersbrücker.

Styrian golding

Genetiskt är det samma, eller närapå samma, sort som Fuggle och odlas i Slovenien. Kallas även för Savinja golding.

Troligtvis försedd från England som Fuggles golding, därav namnet. En annan historia säger att de slovenska odlarna trodde att dom fått Kent golding-rhizomer när det egentligen var Fuggles.

Det är en världsberömd aromhumle som har ett utbrett användande i både lager och ale men den passar även som bitterhumle.

Den har en något kryddig smak och arom.

Används till: Bittergivor såväl som senare givor och även torrhumling i engelska ale, belgiska ale, wiener/oktoberfestbier, och pilsner.

Arom/smak: Delikat kryddig och mjukt blommig.

Alfasyra: cirka 4–6 %.

Total mängd oljor: 0,5–1,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet. 65–80 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Fuggle, och Willamette.

Talisman

En förbättrad Clustervariant ur odlingshänseende. En del bryggare klagar på en skarp eftersmak där Talisman ingår i humleprofilen.

Används till: Som ersättare till Cluster i humlegivor där andra sorter också ingår.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 5,7–9,0 %.

Total mängd oljor: 0,5–1,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Mycket bra.

Ersättare: Cluster.

Tardif de Bourgogne

Tardif de Bourgogne odlas som aromhumle i Alsace-området i Frankrike.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: ”Europeisk” humlearom.

Alfasyra: cirka 3,1–5,5 %.

Total mängd oljor: 0,5–0,7 ml/100 g.

Lagringstålighet: Bra lagringstålighet. 66 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Elsasser.

Target

Introducerad 1972 i England som en högalfakusin till Challenger.

Den är framavlad från en honplanta av Northen brewer och en hanplanta av Golding och är en humlesort med dubbla användningsområden, både beska och arom.

Den används mycket utbrett i England för sin höga alfasyrahalt kombinerat med sin rena brittiska arom och passar bra i alla brittiska ale.

Används till: Bittergivor och torrhumling för en kraftig aromatisk effekt.

Arom/smak: Stark, intensiv typisk engelsk blommig arom.

Alfasyra: cirka 8–12,5 %.

Total mängd oljor: 1,6–2,6 ml/100 g.

Lagringstålighet: Dålig lagringstålighet. 45–55 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Kan inte ersättas men måste man så: East Kent golding.

Taurus

En superhögalfahumle med tysk karaktär.

Används till: Ingen uppgift.

Arom/smak: Ingen uppgift.

Alfasyra: cirka 12–15 %.

Total mängd oljor: Ingen uppgift.

Lagringstålighet: Dålig lagringstålighet.

Ersättare: Ingen uppgift.

Tettnanger

Tettnanger är en gammal nobel aromhumle med ursprung från Tettnangerregionen i södra Tyskland och är den mest odlade tyska humlen. Den odlas också framgångsrikt i USA och är där den näst populäraste aromhumlen.

Tettnanger är kryddigare än Hallertauhumlen och dess rika smak och milda, blommiga arom gör den till en mångsidig och favoriserad humlesort bland lagerbryggare.

Den används främst i Europeiska och Amerikanska lageröl till smak- och aromgivor men ibland även som bitterhumle. Det är en humle som ger en relativt lite skörd vilket gör den dyr och exklusiv.

Den är tolerant mot downy mildew.

Används till: Sena humlegivor till lager, speciellt tyska, och veteöl.

Arom/smak: Mycket fin, mild, kryddig, örtig och aromatiskt blommig.

Alfasyra: cirka 3–6 %.

Total mängd oljor: 0,4–1,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet. 55–60 % av alfasyran kvar efter 6 månader i 20 °C.

Ersättare: Saaz, Spalter och Ultra.

Ultra

Detta är den senaste utgåvan i den amerikanska Mittelfrüh-serien. Det sägs att den har lite Saaz i bakgrunden.

Eftersom den är väldigt ny på marknaden finns det få kommentarer men de som finns bådär gott och talar om en storartad arom.

Alfasyranivån sägs vara låg men det är ju typiskt för de klassiska, europeiska, nobla sorterna som den är besläktad med.

Används till: Utomordentlig i europeiska och amerikanska lageröl.

Arom/smak: Lätt men underbart komplex och viss likhet med Saaz.

Alfasyra: cirka 2–4,5 %.

Total mängd oljor: 0,5–1,0 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet.
45–55 % av alfasyran kvar efter 6 månader i
20 °C.

Ersättare: Tettningar, Saaz och Hallertauer.

Whitbread golding variety

Traditionell engelsk humle med en söt och fruktig arom. En bra allround aromhumle som tyvärr saknar den finesse som East Kent golding har.

Används till: Alla typer av ale.

Arom/smak: Ganska trevlig humlekaraktär med söta, fruktiga toner.

Alfasyra: cirka 5–8 %.

Total mängd oljor: 0,9–1,4 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet,
60–70 % av alfasyran kvar efter 6 månader i
20 °C.

Ersättare: East Kent golding och Progress.

Willamette

Introducerad 1976 av U.S.D.A:s framavlingsprogram i Oregon som en ny aromhumle. Utvecklades ur Fuggle och karaktäriseras av en låg alfasyrahalt, en fin bitterhet och en mild, mjuk smak, aningen kryddigare än Fuggles, och en lätt, fruktig arom.

Willamette odlas främst i delstaten Oregon. Det är den mest odlade aromhumlen i USA och ger en måttlig skörd, har ett kraftfullare växtsätt, men är mer svårodlad än de flesta andra humlesorter. Den har också mindre fröinnehåll och är resistent mot downy mildew.

Det är en mycket mångsidig sort som kan användas till både ale och lager och liksom Fuggle passar den även som bitterhumle.

Används till: Främst till sena aromgivor och torrhumling i amerikanska och brittiska ale.

Arom/smak: Mild, angenäm, något kryddig, gräsigt, blommigt och aromatiskt med viss fruktighet.

Alfasyra: cirka 4–7 %.

Total mängd oljor: 1,0–1,5 ml/100 g.

Lagringstålighet: Måttlig lagringstålighet.
60–65 % av alfasyran kvar efter 6 månader i
20 °C.

Ersättare: Fuggle, Styrian golding och East Kent golding.