

MARYNKA

Un petit saut amer typique avec des caractéristiques double, c'est à dire qu'elle contient à la fois des valeurs et un arôme de haute teneur élevée en substances amères.



Maturity	early to mid-season
Yield	2200-2500 kgs/ha
Cone structure	oval, tight, compact, yellow-green
Arôme	strong and intense
HPLC data	
Alpha acids	9,0 – 12 % w/w
Beta acids	10,2 – 13 % w/w
Cohumulone	26 – 33 % w/w
Hop oils	
Total oil	1,8 – 2,2 % w/w
Myrcene	28-31 %
Humulene	26-33 %
Caryophyllene	10– 12,5 %
Farnesene	1,8– 2,2 %

Caractère De Brassage: Principalement un houblon amer pour la plupart du temps. Il est très polyvalent combinant un bon potentiel amer avec un arôme élevé. Il est cultivé en Pologne, est recommandé pour toute pilsner, lager, ale, ou blés. Comparable à L'anglaise Mike Golding, Chinook Marynka est utilisé par Heineken, SAB Miller et Carlsberg.