

### Propriétés D'élevage:

Bobek est un hybride diploïde entre Northern Brewer et un semis TG d'origine inconnue. C'est une variété mi-tardive, le temps optimal de cueillette dans la Slovénie étant compris entre le 5 août et le 28 Septembre. Les plantes ont une forme de cylindre dense ou d'un panier, mince et marquée par des pousses latérales ramifié, avec des noeuds courts, de sorte que l'ensemble de la floraison peut être bien supérieure à la moyenne. Les vignes sont minces, rugueuses, de couleur verte - grise - violette. Les feuilles sont petites, de couleur vert foncé, avec une nervation dense typique. Le porte-greffe est susceptible au mildiou. Le rendement prévu est d'environ 2000 kg / ha. Il a un système racinaire bien développé. Il est cultivé sur un sol argileux de profondeur moyenne. Il est cultivé en Slovénie. Distance de plantation en grande largeur est nécessaire. Le moment de la taille en Slovénie est entre le 1 avril et le 10. Un cône moyen est de 20 mm de long et le poids moyen de 100 cônes secs est de 12 g. Ils sont petits, de forme ronde, dense, de couleur verte et ne sont pas brisé quand ramassé par une machine de cueillette. La température de séchage ne dépasse pas 65 ° C.



#### Grower Comments:

Maturity:	Medium late maturity
Yield:	1600 - 2000 kg/ha (medium)
Cone Structure:	Small to medium size, oval cones
Disease Resistance:	Good resistance to wilt, moderate resistance to powdery mildew
Pest Susceptibility:	Good susceptibility
Storage Stability:	Good

#### Technical Data: (HPLC & Oil components)

Alpha Acids:	3.5 - 7.0 %
Beta Acids:	4.0 - 6.1 %
Cohumulone:	27 - 31 % of alpha acids
Colupulone:	48 - 53 % of beta acids
Total Oil:	0.7 - 4.0 % of dry matter
Myrcene:	30 - 45 % of whole oil
α - humulene:	13- 19 % of whole oil
β - caryophyllene:	4 - 6 % of whole oil
Farnesene:	4 - 7 % of whole oil

#### General Trade Perception:

A world-renowned mild, excellent, coupelet with moderate bitterness, widespread usage in both ale and lager brewing.

#### Typical Beer Styles:

English style Ale, ESB, Lager, Pilsner

### Ingrédients caractéristiques et la qualité de brassage:

Bobek a un arôme intense et agréable de houblon. Il contient de 3,5 à 7% de α - acides (28 à 34% de cohumulone). Le rapport entre α - et β - acides est d'environ 1. La teneur en huile essentielle varie de 0,7 à 4,0% du houblon sec. Le rapport entre α - β et humulène - caryophyllène dont l'huile essentielle est d'environ 3. Bobek a une bonne stabilité d'entreposage. Bière préparé avec cette variété a de bonnes notes organoleptiques amère et Arômatisée. Il est à noter que, parmi toutes les variétés de houblon en Slovénie celui-ci a la plus forte teneur en β-acides.