

# CHALLENGER



Elevé au Wye College, le Challenger a été introduit sur le marché au début des années 1970 (1972). Il descend du Northern Brewer et est également parent avec le Northdown et le Target.

C'est une variété qui peut s'utiliser de différentes manières, c'est un excellent houblon "à tout faire" avec de jolies propriétés en terme d'arômes comme d'acides alpha. Utilisé comme houblon principal, il apporte de la fraîcheur et une ronde amertume. En fin de bouillon, il peut donner un caractère fruité à la bière, souvent très apprécié.



## TYPE DE HOUBLONS

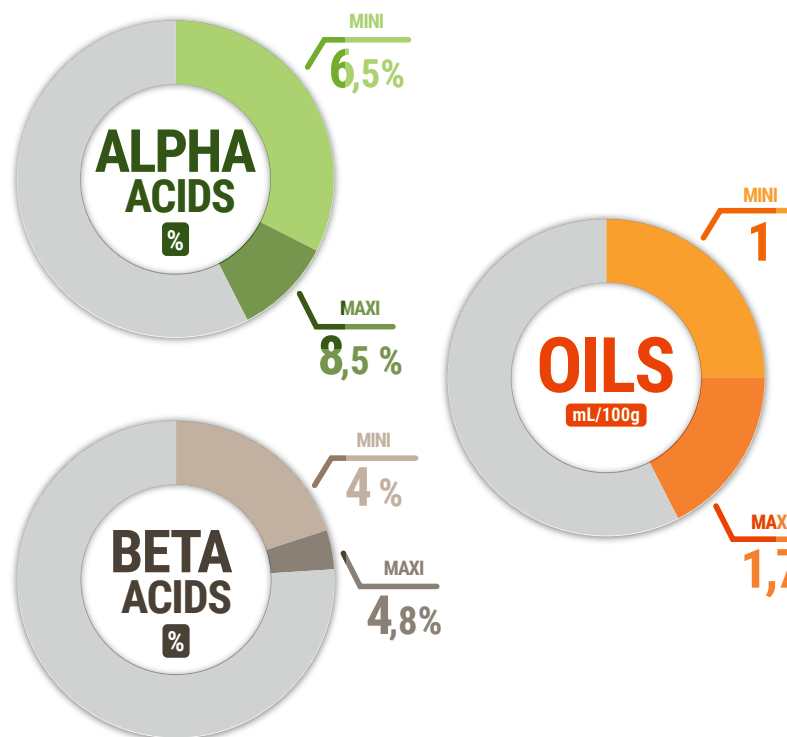
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Belgique



## ACIDES

Alpha: 6.5 - 8.5%  
Beta: 4 - 4.8%  
Cohumulone: 20 - 25%

## HUILES CUMULÉES

1 - 1.7ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Northern Brewer, Perle, Phoenix

## UTILISATION

English Ale, Brown Ale, Porter, Stout, Barleywine

## CARACTÉRISTIQUES

Épices, Thé vert, Résineux



WWW.HOPSTORE.FR