

Chinook

Lúpulo Aromático de Doble Propósito

Origen: Estados Unidos — Washington

Productor: USDA / Barth Haas

Linaje: Petham Golding × macho USDA seleccionado por alto alfa



- POMELO
- HINOJO
- ALBAHACA
- PIÑA
- GROSELLA NEGRA

Lanzado en 1985 a través de un programa de mejoramiento en Washington, Chinook fue concebido como lúpulo de amargor por su alto contenido en alfa ácidos. Los cerveceros artesanales lo redescubrieron como variedad aromática, aprovechando su perfil herbal-cítrico casi ahumado. Hoy es un clásico versátil que funciona tanto en IPAs lupuladas como en Porters y Stouts americanos.

Ascendencia

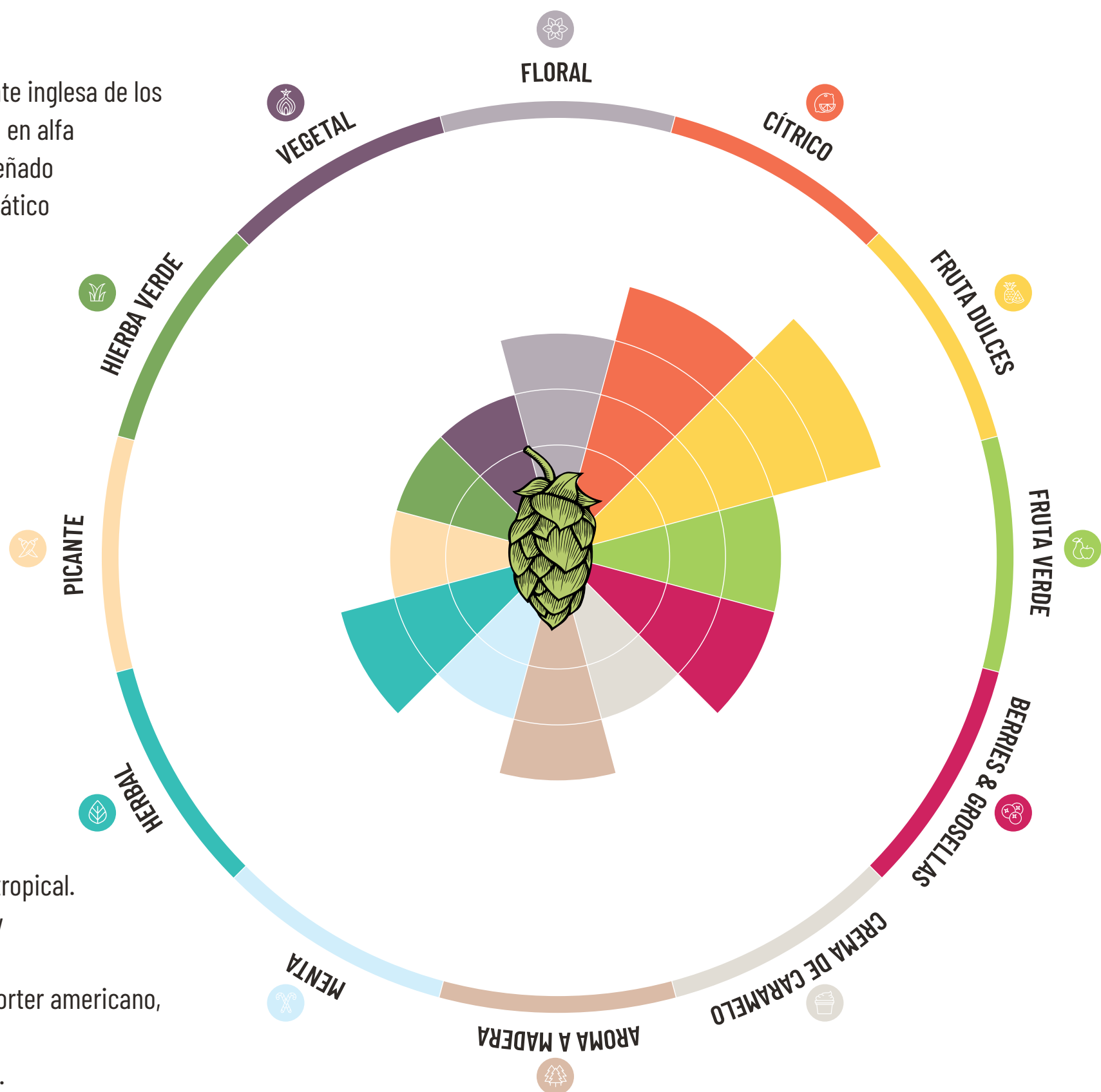
Chinook desciende del cruce entre Petham Golding, una variante inglesa de los Goldings, y un macho USDA seleccionado por su alto contenido en alfa ácidos. Desarrollado en Washington y lanzado en 1985, fue diseñado inicialmente para amargor intenso. Su redescubrimiento aromático por la comunidad craft lo convirtió en referencia de IPAs con carácter.

Perfil Aromático Típico

En estado puro, Chinook presenta un carácter herbal casi ahumado, con reminiscencias de estragón, enebro, albahaca y lavanda. Equilibrado con notas cítricas brillantes de pomelo y naranja, y frutas como piña, kiwi y maracuyá. Su humuleno alto (14,3 – 26,4%) aporta herbáceo y pino resinoso característico que lo diferencia de lúpulos más tropicales.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** potencia de amargor alta (alfa 10,7 – 15 %). Ideal para IBUs limpios y con carácter.
- **Whirlpool:** notas de pomelo, pino y herbal en máxima expresión.
- **Dry Hopping:** perfil herbal-cítrico, pino resinoso y frutado tropical.
- **Biotransformación:** funciona bien con levaduras neutras y expresivas.
- **Estilos:** American IPA, West Coast IPA, American Pale Ale, Porter americano, Stout americano.
- **Combina:** Cascade (clásica), Columbus, Centennial, Simcoe.



Análisis

Ácidos alfa

10,7 – 15 %

Beta-ácidos

hasta 3,7 %

Aceite total

hasta 2,5 ml/100 g

Mirceno

12 – 30 %

Cariofileno (% del aceite total)

6,7 – 11 %

Farneseno (% del total de aceite)

hasta 6,2 %

Linalol

0,3 – 0,9 %

Geraniol (% del aceite total)

0,1 – 1,5 %

Humuleno

14,3 – 26,4 %

Presentaciones Disponibles

Chinook® está disponible en el siguiente formato en GECORP Brewing Solutions.

Presentación

Tecnología / Proceso

Dosificación típica

Uso óptimo

T90
(Pellet estándar)

Peletizado convencional.
100% material vegetal.

Variable según etapa y estilo.

Ebullición, whirlpool y dry hopping.

¿Quieres saber más de Chinook?  Pregúntale a ALMA



al WhatsApp **+56 9 6139 7021**

