

Fuggles (EU)



Lúpulo Aromático Inglés

Origen: Gran Bretaña — Kent, Inglaterra

Productor: Barth Haas

Linaje: Variedad autóctona — propagada por Richard Fuggle en Kent, Inglaterra, en 1875

- CURRY
- RAÍZ DE APIO
- HENO
- HABA TONKA
- TÉ VERDE

Fuggles es una de las variedades más antiguas e icónicas de la cervecería inglesa. Propagada y nombrada en honor a Richard Fuggle en Kent, Inglaterra, en 1875, lleva más de 150 años definiendo el carácter aromático de los estilos británicos. Lúpulo de aroma utilizado principalmente en adiciones tardías y dry hopping, aporta notas terrosas, amaderadas y herbáceas inconfundibles.

Ascendencia

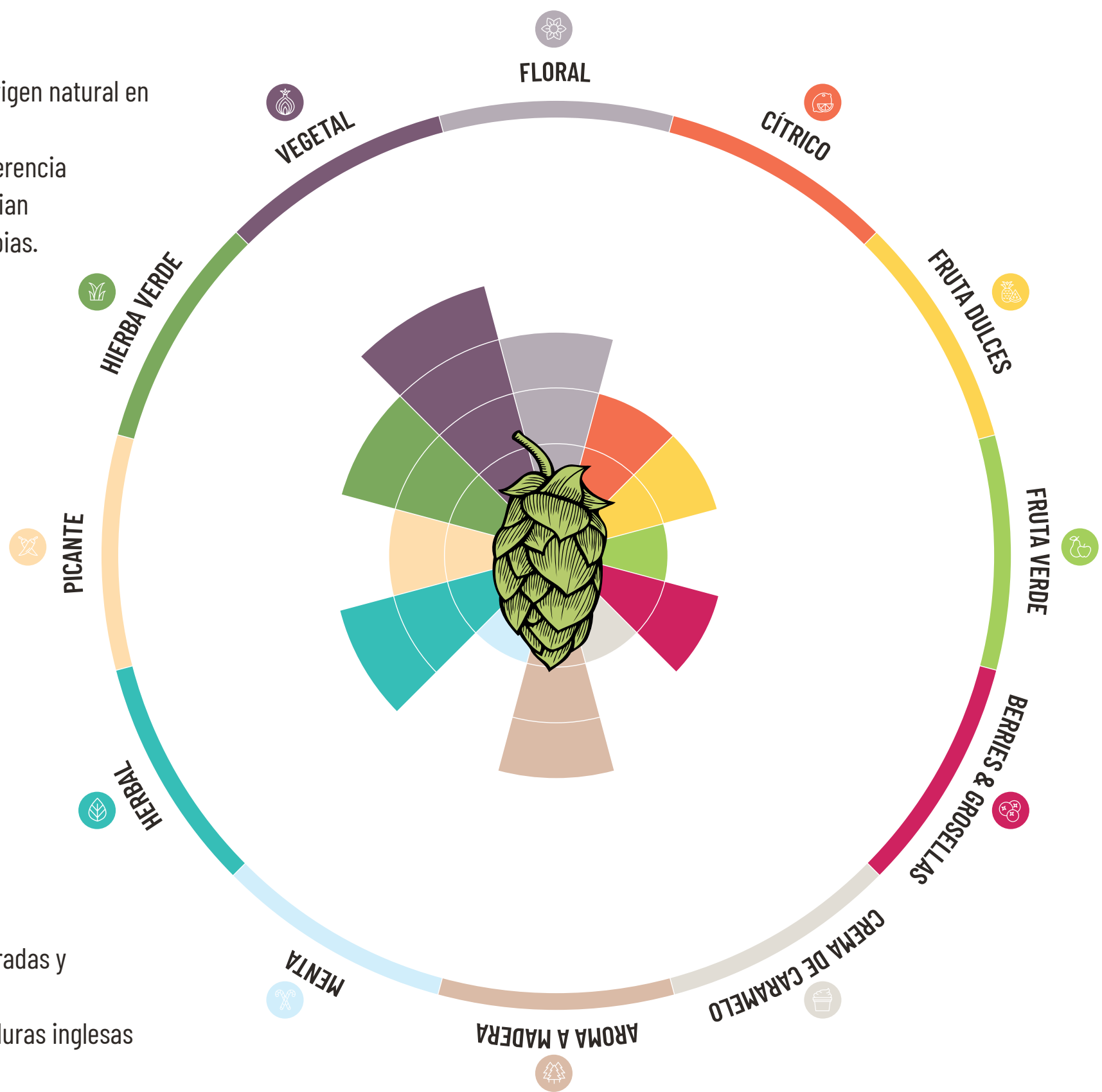
Fuggles es una variedad autóctona (land variety) inglesa, de origen natural en Kent. Fue propagada y nombrada por Richard Fuggle en 1875, convirtiéndose durante décadas en el lúpulo aromático de referencia para los estilos británicos. Existen variaciones eslovenas (Styrian Golding) y norteamericanas, cada una con características propias. Su alto contenido de humuleno (30 – 38%) es el marcador químico de su carácter amaderado y terroso característico.

Perfil Aromático Típico

Fuggles presenta un perfil único entre los lúpulos de uso contemporáneo: predominan notas de madera, tonka y coñac, con un fondo especiado de curry y hierbas de campo. El celerí y el té verde añaden una nota fresca y vegetal que equilibra la profundidad terrosa. Su humuleno elevado (30 – 38%) explica la persistencia de estas notas en boca, rasgo característico de las ales inglesas tradicionales.

Usos, Estilos y Combinaciones

- Ebullición:** amargor suave y redondo (alfa 3 – 6,5%). Carácter terroso desde la base.
- Whirlpool:** aporta madera, tonka y curry en adición tardía caliente.
- Dry Hopping:** máxima expresión de notas terrosas, amaderadas y herbáceas. Persistencia única.
- Biotransformación:** perfil estable, funciona bien con levaduras inglesas expresivas.
- Estilos:** British Bitter, English Pale Ale, English Mild, Porter inglés, Stout inglés.
- Combina:** East Kent Golding (clásica), Kent Golding, Challenger, Target.



Análisis

Ácidos alfa	Beta-ácidos	Aceite total	Mirceno	Farneseno (% del total de aceite)	Humuleno
3 – 6,5 %	2 – 4 %	0,7 – 1,4 ml/100 g	25 – 30%	6 – 8 %	30 – 38 %

Presentaciones Disponibles

Fuggles (EU) 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.