

Kent Golding

Lúpulo Dorado de East Kent



Origen: Gran Bretaña — East Kent, Inglaterra

Productor: Barth Haas

Linaje: Canterbury Whitebine (variedad silvestre); introducida en el mercado en 1790

- PAN DE JENGIBRE
- WOODRUFF
- TERROSO
- LIMON
- ENELDO

Kent Golding (East Kent Golding) es una de las variedades aromáticas más antiguas e icónicas de Gran Bretaña, desarrollada a partir de la variedad silvestre Canterbury Whitebine e introducida en el mercado en 1790. Lúpulo de referencia para los estilos británicos tradicionales, su perfil cálido y especiado con notas de pan de jengibre, woodruff, limón y eneldo ha definido durante más de dos siglos el carácter de las ales inglesas.

Ascendencia

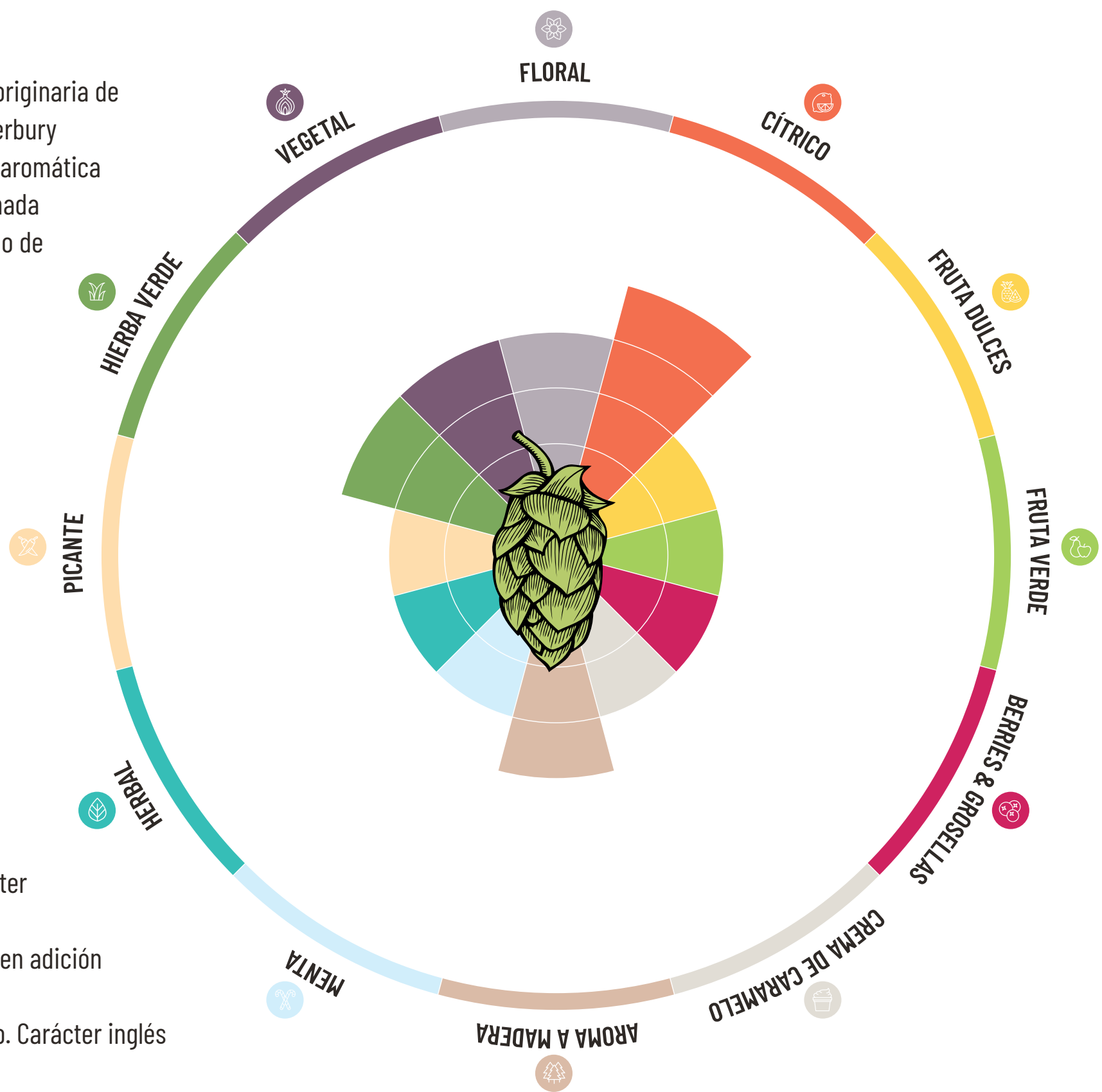
Kent Golding es una variedad autóctona (land variety) inglesa originaria de Canterbury, desarrollada a partir de la variedad silvestre Canterbury Whitebine e introducida en el mercado en 1790. Es la variedad aromática de referencia para los estilos británicos tradicionales, relacionada con la Styrian Golding eslovena y con Fuggles. Su alto contenido de humuleno (27 – 36%) es el marcador químico de su amargor suave y persistente, característico de las ales inglesas clásicas.

Perfil Aromático Típico

Kent Golding presenta un perfil aromático cálido y elegante, predominantemente especiado y herbal. Las notas de pan de jengibre y woodruff (asperula) son el núcleo del perfil, complementadas por limón fresco y eneldo. Un fondo terroso añade carácter y profundidad persistente. Su bajo contenido de aceite total (0,4 – 0,8 ml/100 g) y su alto humuleno (27 – 36%) explican la suavidad redondeada de su amargor, característica de los estilos ingleses tradicionales.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** amargor suave y redondo (alfa 4 – 6,5%). Carácter especiado-herbal desde la base.
- **Whirlpool:** aporta pan de jengibre, woodruff y limón suave en adición tardía caliente.
- **Dry Hopping:** expresión máxima de eneldo, herbal y terroso. Carácter inglés auténtico.
- **Estilos:** British Bitter, English Pale Ale, Best Bitter, ESB, English Mild, Barleywine inglés.
- **Combina:** Fuggles (complemento clásico inglés), Challenger, Styrian Golding.



Análisis

Ácidos alfa
4 – 6,5 %

Beta-ácidos
1,9 – 3 %

Aceite total
0,4 – 0,8 ml/100 g

Mirceno
25 – 42 %

Cariofileno (% del aceite total)
hasta 9 %

Farneseno (% del total de aceite)
hasta 1 %

Humuleno
27 – 36 %

Presentaciones Disponibles

Kent Golding está disponible en T90 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 Kent Golding?  Pregúntale a ALMA



al WhatsApp **+56 9 6139 7021**

