

Summit®

Lúpulo de Alto Alfa Americano

Origen: Estados Unidos
Productor: Barth Haas
Linaje: Obtenida a partir de Nugget; desarrollada por la Asociación Americana de Lúpulo Enano; lanzada en 2003



- AJO SILVESTRE
- GROSELLA
- INCIENSO
- ROMERO
- PIMIENTO VERDE

Summit® es una variedad enana de alto contenido en alfa ácidos desarrollada por la Asociación Americana de Lúpulo Enano en Estados Unidos y lanzada en 2003. Obtenida a partir de Nugget, se distingue por un contenido inusualmente alto de alfa ácidos, una excelente estabilidad durante el almacenamiento y una notable resistencia al oídio. Su perfil especiado e intenso, dominado por ajo silvestre, romero y pimiento verde con toques cítricos de grosella e incienso, la posiciona como una herramienta potente tanto para amargor limpio como para adiciones aromáticas tardías de carácter robusto.

Ascendencia

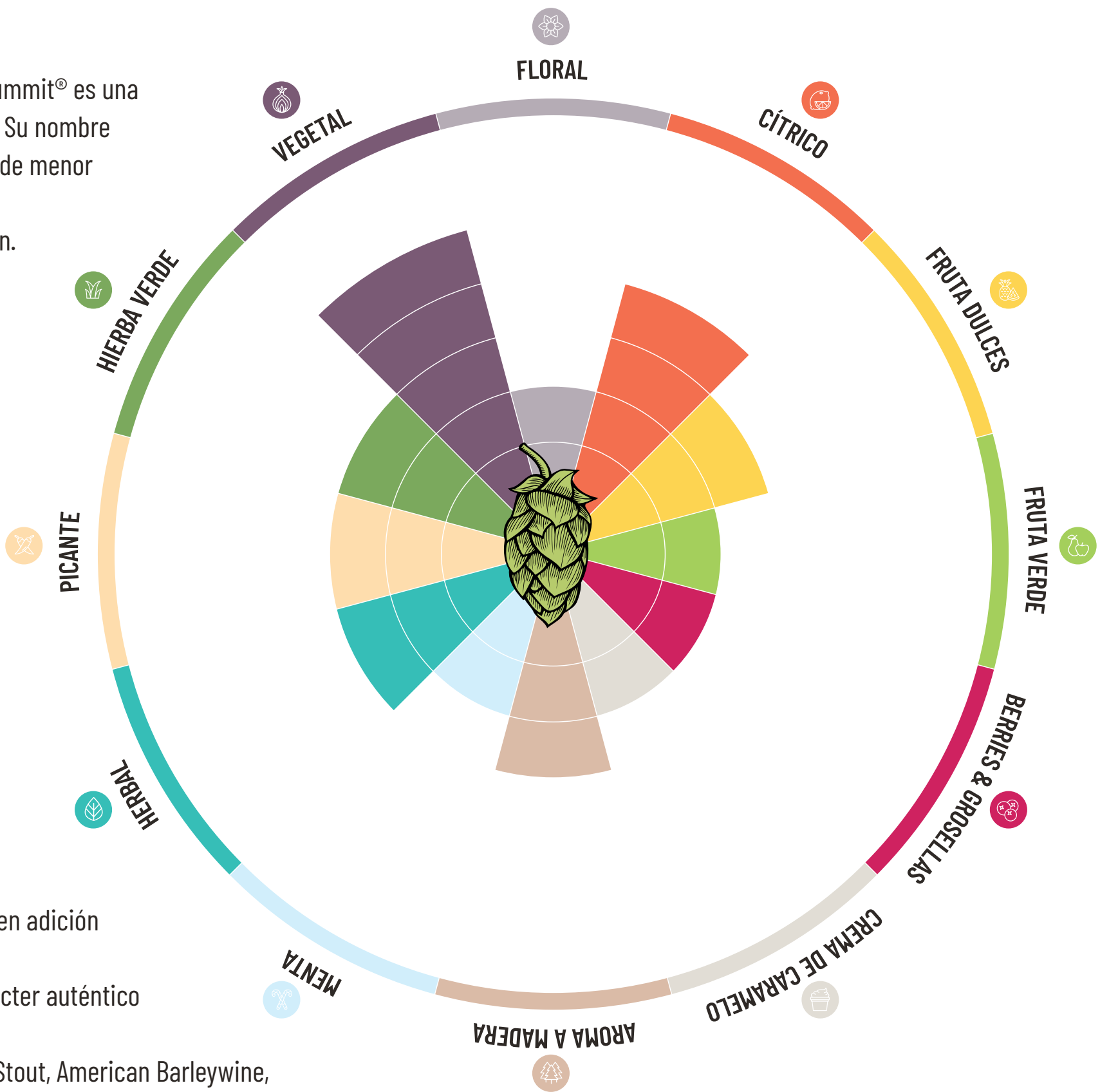
Lanzada en 2003 por la ADHA a partir de la variedad Nugget, Summit® es una variedad de lúpulo de alto alfa adaptada al noroeste de EE. UU. Su nombre refleja su elevado nivel de alfa ácidos. Al ser una planta enana de menor tamaño, requiere menos espacio vertical, facilita la cosecha mecánica y reduce significativamente los costos de producción. Además, es muy valorada en cultivos intensivos gracias a su excelente estabilidad en almacenamiento y su resistencia al oídio.

Perfil Aromático Típico

Summit® destaca por un perfil intenso y complejo, con un núcleo marcadamente especiado y vegetal dominado por notas de ajo silvestre, levístico, apio nabo, eucalipto y pimienta. Este carácter se enriquece con un fondo herbal de romero y mejorana, toques frescos y cítricos de pomelo y grosella, y un matiz final de incienso y madera. Por su alto amargor y perfil especiado, es un lúpulo idóneo y muy expresivo para estilos de cerveza robustos y de carácter dank.

Usos, Estilos y Combinaciones

- Ebullición:** alto alfa (13,5 – 17%). Amargor potente, limpio y eficiente para cualquier volumen de producción.
- Whirlpool:** extrae notas de ajo silvestre, romero y levístico en adición tardía caliente con buena intensidad.
- Dry Hopping:** perfil especiado intenso, dank y vegetal. Carácter auténtico americano de alta persistencia.
- Estilos:** West Coast IPA, American IPA, Double IPA, Imperial Stout, American Barleywine, American Pale Ale robusta.
- Combina:** Columbus (perfil resinoso similar), Cascade (base cítrica), Centennial, Chinook (carácter especiado).



Análisis

Ácidos alfa 13,5 – 17 %	Mirceno 18,7 – 58,9 %	Farneseno (% del total de aceite) hasta 1 %	Geraniol (% del aceite total) hasta 1 %
Beta-ácidos 4,7 – 6,5 %	Cariofileno (% del aceite total) 2,5 – 16 %	Linalol 0,1 – 0,5 %	Humuleno 12,2 – 22 %
Aceite total hasta 3 ml/100 g			

Presentaciones Disponibles

Summit está disponible en T90 en GECORP Brewing Solutions.

Presentación	Tecnología / Proceso	Dosificación típica	Uso óptimo
T90 (Pellet estándar)	Pelletizado convencional. 100% material vegetal.	Variable según etapa y estilo.	Ebullición, whirlpool y dry hopping.