

ALTUS™



Le houblon Altus™ est un descendant de l'Apollo et du Wye Target et a été développé dans la vallée de Yakima. Il a été nommé en référence à l'adjectif latin Album qui signifie « haut », « élevé », « au dessus de » Oui, rien que ça! Et il porte bien son nom, c'est l'un des houblons qui a les plus gros cones sur les lianes et fait partie des variétés avec les plus fort taux de composés chimiques (Cf par exemple les huiles!!!). Ses huiles élevées et alphas tout aussi élevés, en font un houblon incroyable pour amériser ou aromatiser vos brassins. Il fonctionnera à merveille dans des bières très maltées ou au contraire, recherchant un maximum de fraîcheur. Pas de doute, avec l'Altus™ on entre dans le monde d'après des houblons !



TYPE DE HOUBLONS

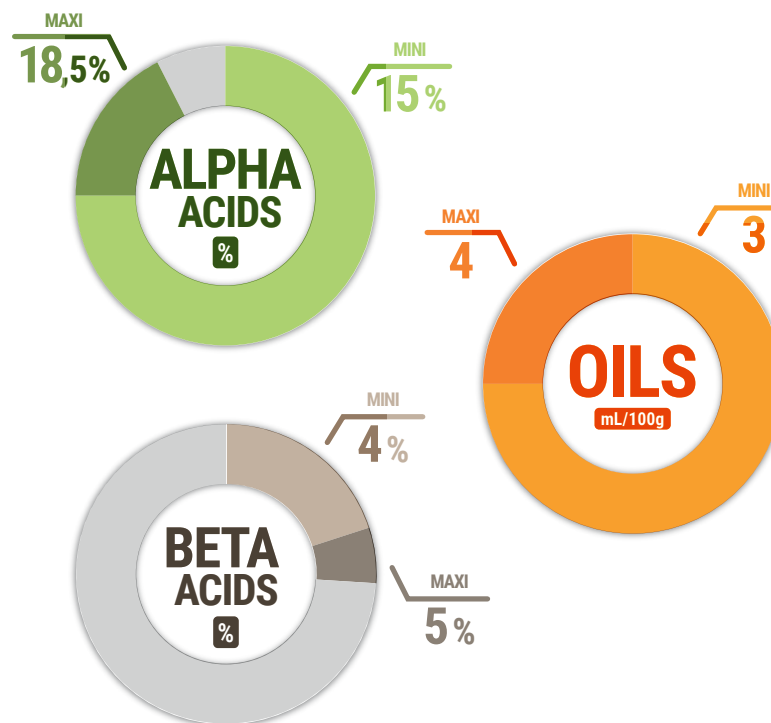
Dual

FORME

Pellets

ORIGINE

USA



ACIDES

Alpha: 15 - 18.5%
Beta: 4 - 5.2%
Cohumulone: 26-29%

HUILES CUMULÉES

3 - 4.4ml/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Apollo

UTILISATION

Mexican Lager, NEIPA, IPA, Pale Ale, Lagers

CARACTÉRISTIQUES

Épices, Résineux, Mandarine



WWW.HOPSTORE.FR