

AMARILLO®



L'Amarillo® été découvert un peu par hasard et est la propriété de *Virgil Gamache Farms*. Il développe, – et ils sont rares dans ce cas –, des saveurs correspondant aux arômes; dit autrement, il “goûte” ce qu’il sent, pas de surprise.

L'Amarillo® a un fort taux d’huile myrcène lui confère des arômes et saveurs plutôt fous ! C’est une rock star dans le monde de la « craft »: à découvrir absolument, vous ne serez pas déçu.e !



TYPE DE HOUBLONS

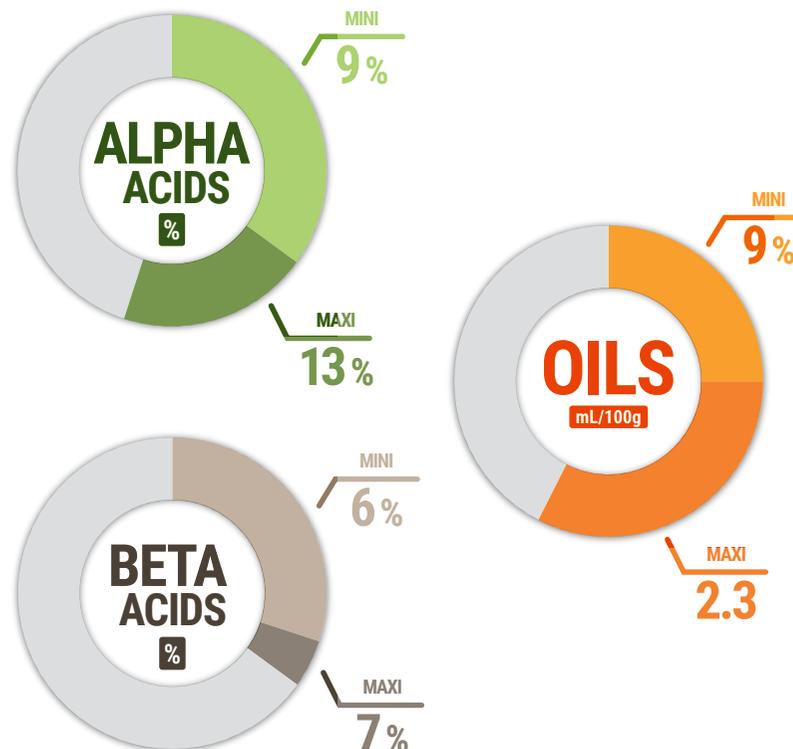
Dual

FORME

Pellets

ORIGINE

USA



ACIDES

Alpha: 7 - 11%
Beta: 6 - 7%
Cohumulone: 20 - 24%

HUILES CUMULÉES

1 - 2.5ml/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Ce houblon est assez unique, mais essayez le Cascade en usage aromatique

UTILISATION

Pale Ale, IPA

CARACTÉRISTIQUES

Orange, Citron, Abricot, Pamplemousse



WWW.HOPSTORE.FR