

# CALYPSO®



Le Calypso™ a été élevé dans la région de la Yakima Valley aux USA. Il n'est pas évident de trouver quantités d'infos sur le Calypso™ mais l'on sait qu'il est largement utilisé en single hop par de nombreuses brasseries artisanales.

Son taux élevé d'acides alphas en font un très bon amérisant (vous noterez également son cohumulone élevé, si vous lui chauffez le museau, il va envoyer sévère), mais ses puissantes notes d'agrumes et citron vert lui permettent également d'avoir de la conversation en addition tardive de vos brassins; notons qu'initialement, il a été développé pour ses arômes! C'est un houblon incroyablement complexe aux notes d'agrumes et de fruits.



## TYPE DE HOUBLONS

Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

USA

## ACIDES

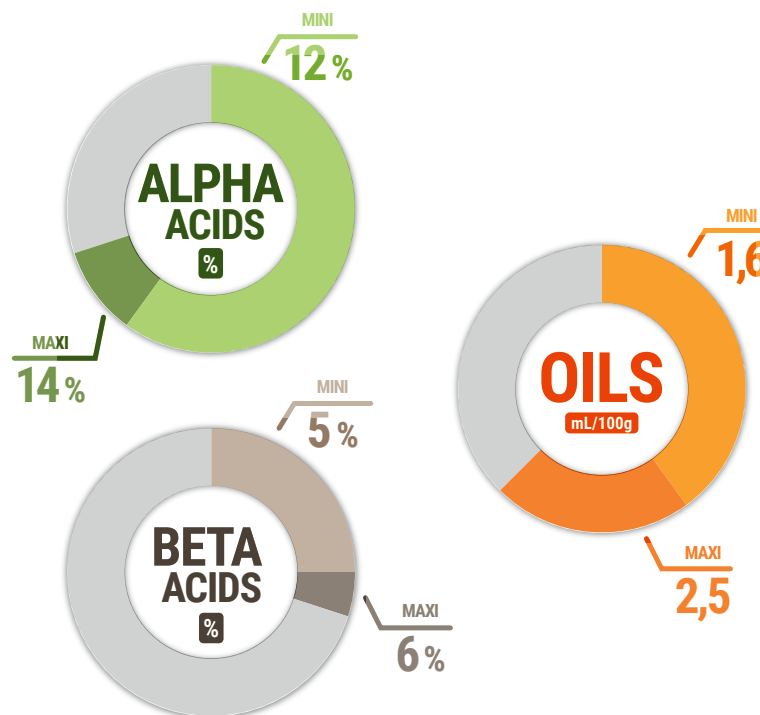
Alpha: 12 - 14  
Beta: 5- 6%  
Cohumulone: 40-42%

## HUILES CUMULÉES

1.6 to 2.5ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Citra®, Chinook



## UTILISATION

Ale, Stout, Barley Wine

## CARACTÉRISTIQUES

Agurmes, Citron vert, Pomme, Poire



WWW.HOPSTORE.FR