

CASCADE



Créé au début des années 1970, le Cascade serait le fruit du croisement entre le Fuggle anglais et une variété russe le Serebrianka. Il a été ainsi nommé en l'honneur des montagnes Cascade qui traversent les états de Washington, Oregon, Californie et la province canadienne British Columbia.

Le Cascade se popularise très rapidement, grâce à ses arômes puissants d'agrumes et de pamplemousse, qui se prêtent parfaitement au style de la Pale Ale. La première bière commercialisée avec ce houblon est l'American Pale Ale de Anchor Brewing Company en 1975.



TYPE DE HOUBLONS

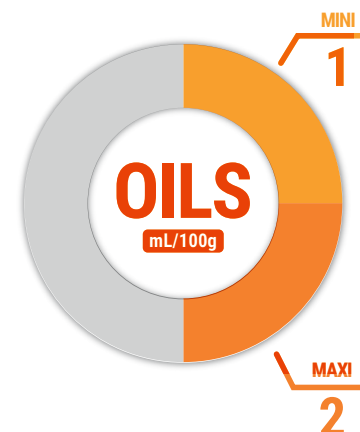
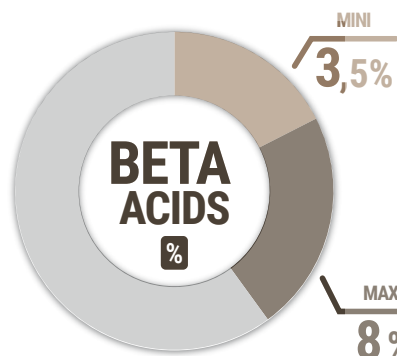
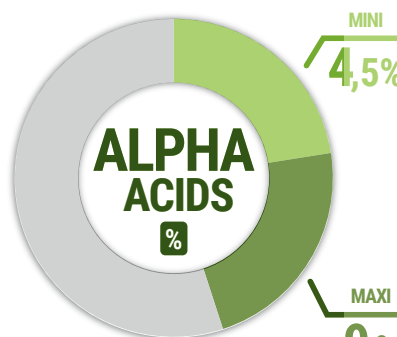
Descriptif

FORME

Pellets

ORIGINE

Espagne, Allemagne, Autriche



ACIDES

Alpha: 4.5 to 9%
Beta: 3.5 to 8%
Cohumulone: 30 to 40%

HUILES CUMULÉES

1 to 2ml/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Centennial, Columbus (pour l'amertume), Amarillo (pour les arômes)

UTILISATION

Pale Ale, Amber, IPA, Barleywine

CARACTÉRISTIQUES

Fleurs, Agrumes, Épices



WWW.HOPSTORE.FR