

CASHMERE



Le Cashmere est un houblon assez récent et tout nouveau en Bio !! Il a été développé par la Washington State University et mis sur le marché en 2013 par le mariage du Cascade et du Northern Brewer. Il est intéressant de noter que ses acides alphas sont supérieurs à ceux du Cascade. A ne pas manquer pour des bières qui veulent du peps !



TYPE DE HOUBLONS

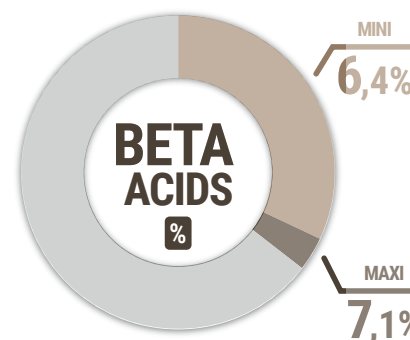
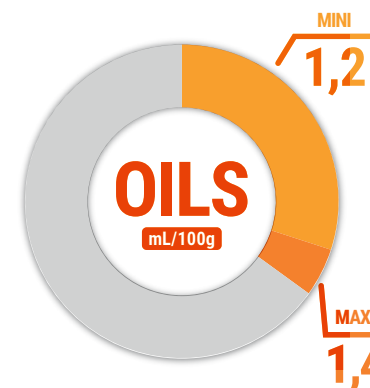
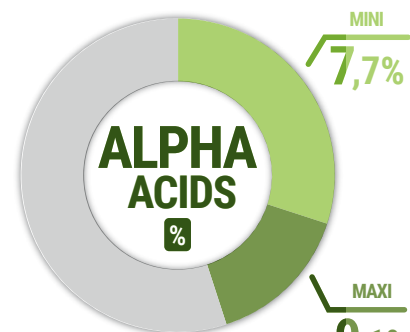
Dual

FORME

Pellets

ORIGINE

USA



ACIDES

Alpha: 7.7 - 9.1%
Beta: 6.4 - 7.1%
Cohumulone: 22-24%

HUILES CUMULÉES

1.2 - 1.4mL/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Pas facile à dire...

UTILISATION

Saison, Sour, Blanche, Single Hop Pale, Pale Ale, IPA

CARACTÉRISTIQUES

Agrumes, Fruits rouges, Melon, Épices



WWW.HOPSTORE.FR