

CHINOOK



Disponible depuis 1985, le Chinook a progressivement gagné en popularité. Il est dans le top 10 des houblons utilisés aux Etats-Unis par les brasseries artisanales, notamment parce qu'il est excellent à tous les stades du brassin et qu'il peut être utilisé à la fois en aromatique et en amérisant. Le Chinook est un croisement entre le Petham Golding et un mâle américain.



TYPE DE HOUBLONS

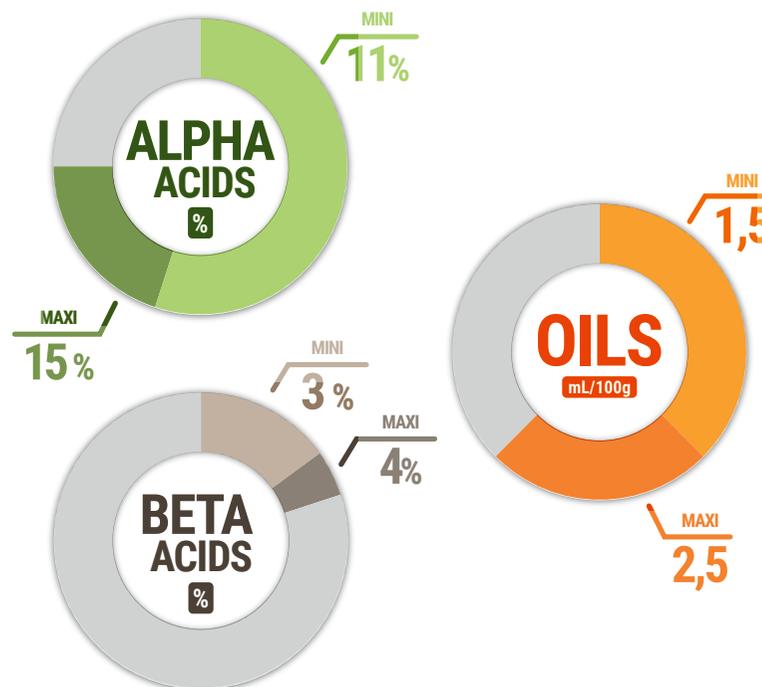
Amérisant

FORME

Pellets

ORIGINE

Espagne



ACIDES

Alpha: 11 - 15%
Beta: 3 - 4%
Cohumulone: 27 - 35%

HUILES CUMULÉES

1.5 - 2.5ml/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Galena, Columbus, Eroica, Northern Brewer, Nugget, Zeus

UTILISATION

Lager, IPA, Pale Ale, Stout, Porter

CARACTÉRISTIQUES

Citron, Pamplemousse, Épices



WWW.HOPSTORE.FR