

# GOLDING



Grand classique des houblons anglais, le Golding est l'un des plus anciens houblons utilisés dans la fabrication de la bière complète bien le Fuggle en apportant des notes florales et d'agrumes. Comme le Fuggle, il doit son nom au houblonnier qui l'a développé. Cette variété est apparue aux Etats-Unis à partir de 1995.



## TYPE DE HOUBLONS

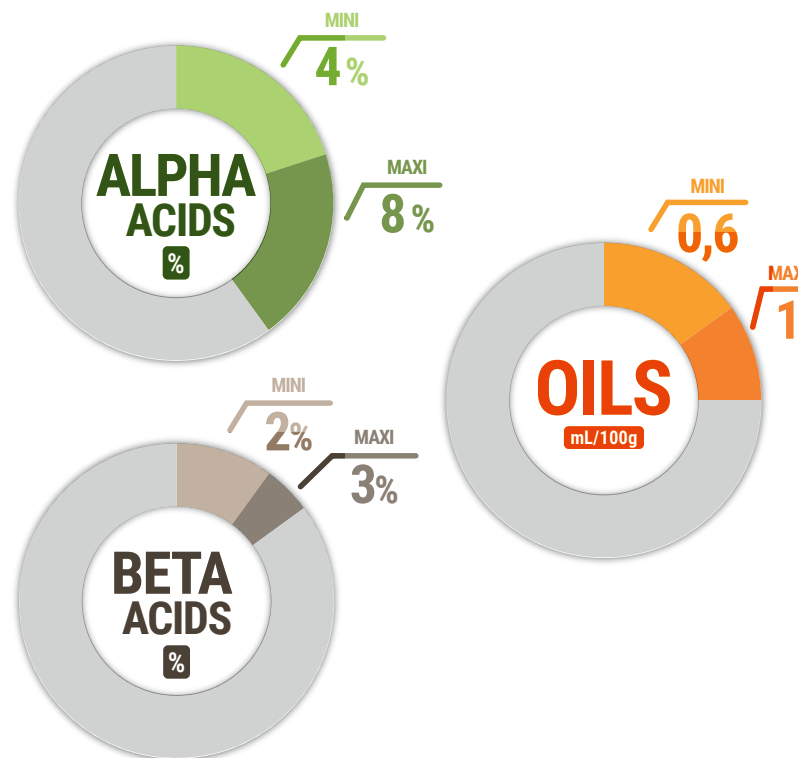
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Belgique



## ACIDES

Alpha: 4 - 8% - Here: 5%  
Beta: 2 - 3% - Here: 2%  
Cohumulone: 20 - 28%

## HUILES CUMULÉES

0.6 - 1ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

First Gold, Fuggle, Tett nang, Willamette

## UTILISATION

Paddles, English ou Belgian

## CARACTÉRISTIQUES

Agrumes, Poivre, Épices



WWW.HOPSTORE.FR