

PACIFIC GEM™



Ce houblon a été développé par le New Zealand Hop Breeding programme et a été mis sur le marché en 1987.

Il fait partie des houblons qui possèdent un important niveau d'acide alpha et des taux de cohumulone élevé qui font de lui un amérisant de choc! En addition tardive, il apporte aussi d'intéressants arômes pour ceux qui recherchent les saveurs de baies rouges.



TYPE DE HOUBLONS

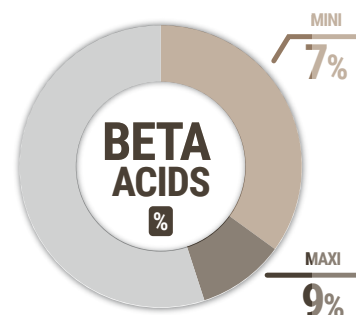
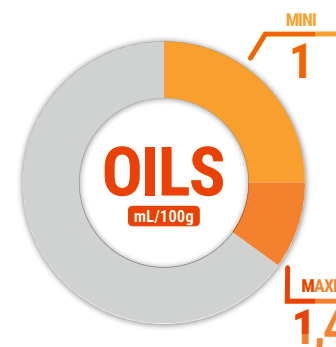
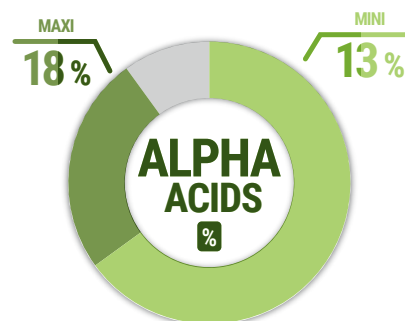
Amérisant

FORME

Pellets

ORIGINE

Nouvelle-Zélande



ACIDES

Alpha: 13 - 18%
Beta: 7 - 9%
Cohumulone: 37 - 40%

HUILES CUMULÉES

1 - 1.4ml/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Cluster, Columbus, Fuggle

UTILISATION

Pale Ale, IPA, Brown Ale, English Ale

CARACTÉRISTIQUES

Fruits rouges, Mûres, Épices



WWW.HOPSTORE.FR