

SPALTER SELECT



Le Select a été mis sur le marché en 1993. Il a été élevé dans la région de Hüll en Allemagne en remplacement du Spalt dans l'idée d'augmenter les rendements de production et la résistance aux maladies. De ce point de vue là, cela fonctionne bien!

Il est donc un croisement du Spalt et de l'Hallertau Mittel-früher et bénéficie de leurs caractéristiques respectives. Il est reconnu pour être un peu plus épicé que le Spalt.

Pour ceux que cela intéresse, c'est un joli substitut du Saaz ;)



TYPE DE HOUBLONS

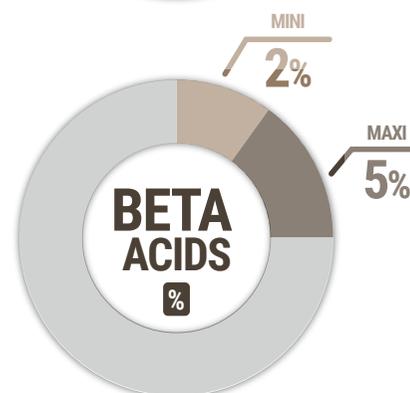
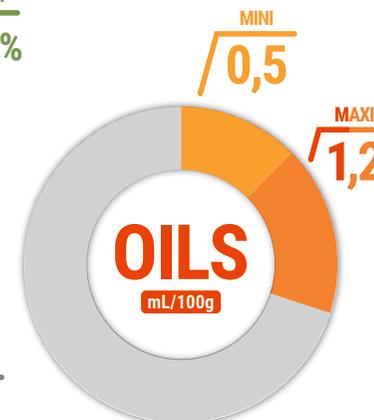
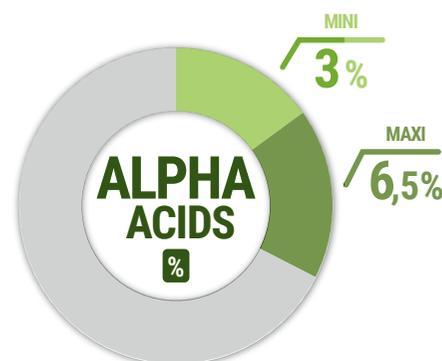
Aromatique

FORME

Pellets

ORIGINE

Allemagne, Autriche



ACIDES

Alpha: 3 - 6.5%
Beta: 2 - 5%
Cohumulone: 20-28%

HUILES CUMULÉES

0.5 - 1.2ml / 100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Saaz, Spalt, Hersbrucker, Tettngang

UTILISATION

Kölsch, Belgian Ale, Lager, Bock, Pilsner, Marzen, Helles

CARACTÉRISTIQUES

Herbe, Fleurs, Terre



WWW.HOPSTORE.FR