

STYRIAN GOLD



Le Styrian Gold bio un jeune houblon qui a été développé en croisant le Savinjski Golding et un mâle sauvage slovène. Mis sur le marché en 2009, le Styrian Gold bio a un arôme noble et très équilibré dû notamment au fait, rare!, que ses acides alpha et beta se correspondent presque parfaitement.

Son niveau d'huiles assez important contribue à construire un profil aromatique très intéressant. Les bières brassées avec ce houblon ont un excellent profil organoleptique qu'il s'agisse de l'amertume, des arômes ou de ses saveurs.

À découvrir absolument !



TYPE DE HOUBLONS

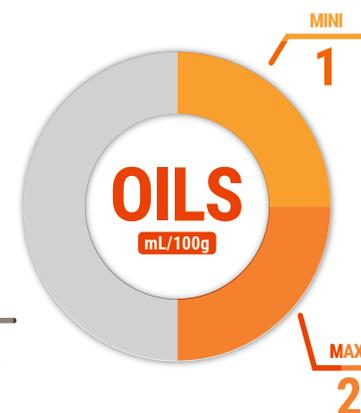
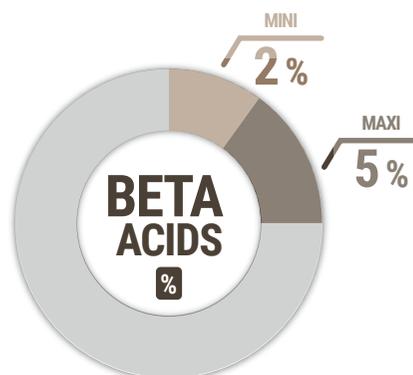
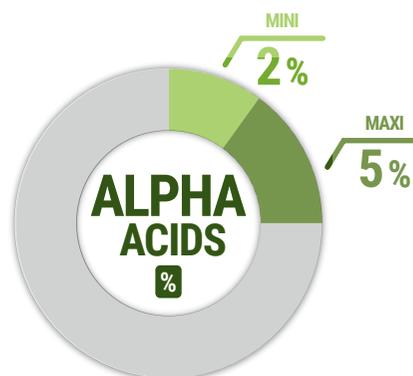
Aromatique

FORME

Pellets

ORIGINE

Slovénie



ACIDES

Alpha: 2 - 5%
Beta: 2 - 5%
Cohumulone: 20 - 30%

HUILES CUMULÉES

1 - 2ml / 100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Styrian Golding

UTILISATION

Pale, Session, Lager, Pilsner

CARACTÉRISTIQUES

Résineux, Terre, Poivre blanc



WWW.HOPSTORE.FR