

# TETTNANGER



Le Tettngang est un houblon très connu (et reconnu!) à travers le monde entier. On peut d'ailleurs trouver des houblons labellisés « Tettngang » qui ont été cultivés en Suisse, aux Etats-Unis et même en Australie! Attention cependant, certaines de ces variétés étrangères sont en réalité des hybridations créées à partir du Fuggle et ne peuvent pas être considérées comme le Tettngang original ;).

Très ressemblant du Saaz, son fort taux d'huile farnèse lui apporte cependant une douce note épicée, subtile et équilibrée. Fonction des années et des alphas, il peut être également utilisé comme un houblon Dual. Vous pourrez l'utiliser à tous les stades de votre brassin, un houblon culte à essayer absolument!



## TYPE DE HOUBLONS

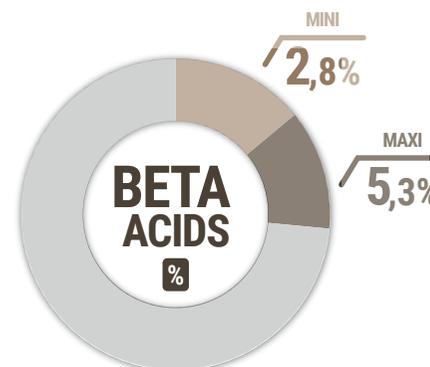
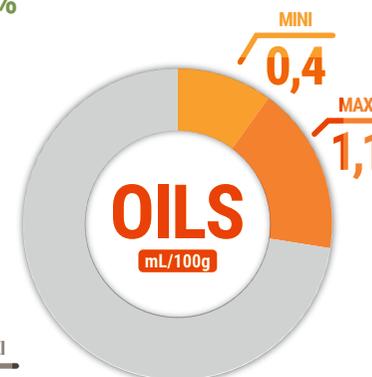
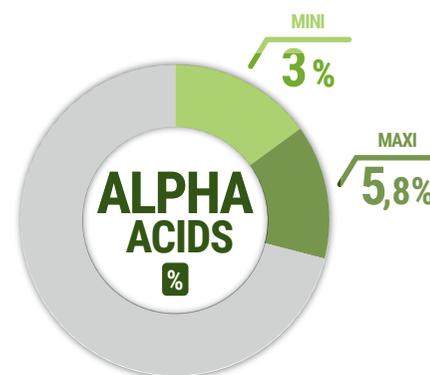
Aromatique

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Allemagne



## ACIDES

Alpha: 3 - 5.8%  
Beta: 2.8 - 5.3%  
Cohumulone: 24%

## HUILES CUMULÉES

0.4 - 1.07ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Saaz, Santiam,  
Spalter Select, Lubelski

## UTILISATION

Pale Ale, Lager, Pilsner, Wheat, Kolsch, Ales

## CARACTÉRISTIQUES

Flours, Herbes, Épices, Poivre



WWW.HOPSTORE.FR