

WAI-TI™



Le Wai-Ti™ bio est un houblon qui apporte une grande fraîcheur de citron vert et fruits à coque depuis qu'il a été mis sur le marché en 2011. Il hérite du Mittelfrüh et a le Liberty pour grand-père.

Avec un faible niveau d'acides alpha et de cohumulone, le WAI-TI™ bio développe une amertume très douce qui le prédispose tout-à-fait aux bières à houblon unique.

Notons qu'ajouté en milieu / fin de brassin, les agrumes se placent en arrière plan et les fruits à coque prennent le dessus.



TYPE DE HOUBLONS

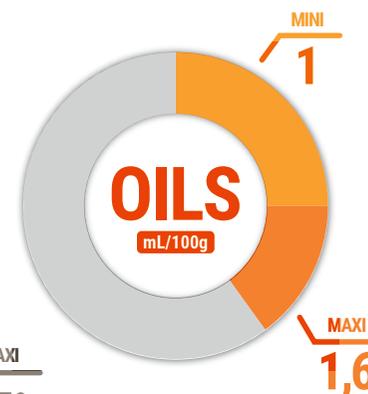
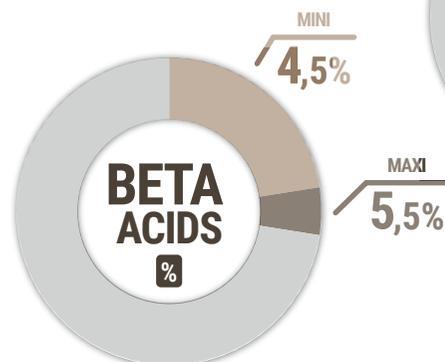
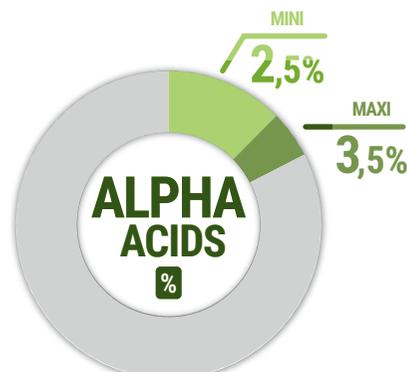
Aromatique

FORME

Pellets

ORIGINE

Nouvelle-Zélande



ACIDES

Alpha: 2.5 - 3.5%
Beta: 4.5 - 5.5%
Cohumulone: 22 - 24%

HUILES CUMULÉES

1 - 1.6ml / 100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Riwaka

UTILISATION

Pale Ale, Lager, IPA, Wheat

CARACTÉRISTIQUES

Pêche, Épices, Citron vert, Fruits exotiques



WWW.HOPSTORE.FR