

# WAKATU



Il a été développé par le New Zealand Institute for Plant and Food Research et mis sur le marché en 1988 sous le nom « Hallertau Aroma ». Il a été renommé « Wakatu » en 2011.

Il a des arômes très ronds, avec une belle fraîcheur d'agrumes tout en proposant de vraies capacités amérisantes. Il peut être ajouté à tous les stades du brassin avec succès et est connu pour la stabilité de ses saveurs.



## TYPE DE HOUBLONS

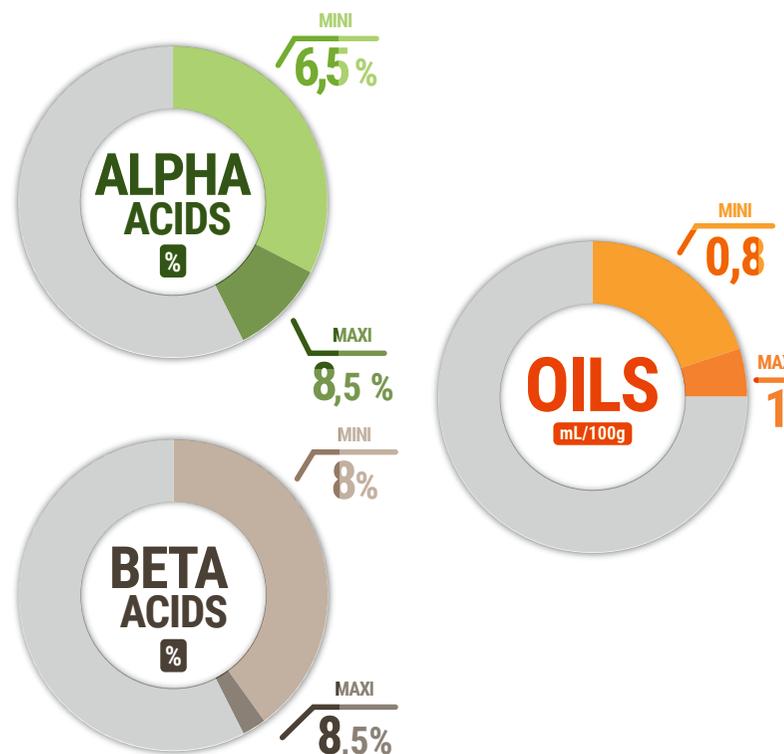
Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

Nouvelle-Zélande



## ACIDES

Alpha: 6.5 - 8.5%  
Beta: 8 - 8.5%  
Cohumulone: 28 - 30%

## HUILES CUMULÉES

0.8 -1ml / 100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Mittlefruh

## UTILISATION

Lager, Pilsner, Pale Ale, Bock, Belgian Ale

## CARACTÉRISTIQUES

Citron vert, Fleurs



WWW.HOPSTORE.FR