

# FIRST GOLD



Très largement utilisé en Europe, ce houblon nain a été développé par le Wye College et commence à pénétrer le marché US.

C'est un houblon très versatile qui peut être utilisé dans une large variété de bière. Il peut être ajouté en dry hopping ou à peu près tout moment du brassin. C'est un houblon aux arômes que certains comparent à ceux du Golding, mais avec une pointe d'agrumes en plus et une amertume très équilibrée



## TYPE DE HOUBLONS

Dual

## FORME

Pellets

## ORIGINE

US

## ACIDES

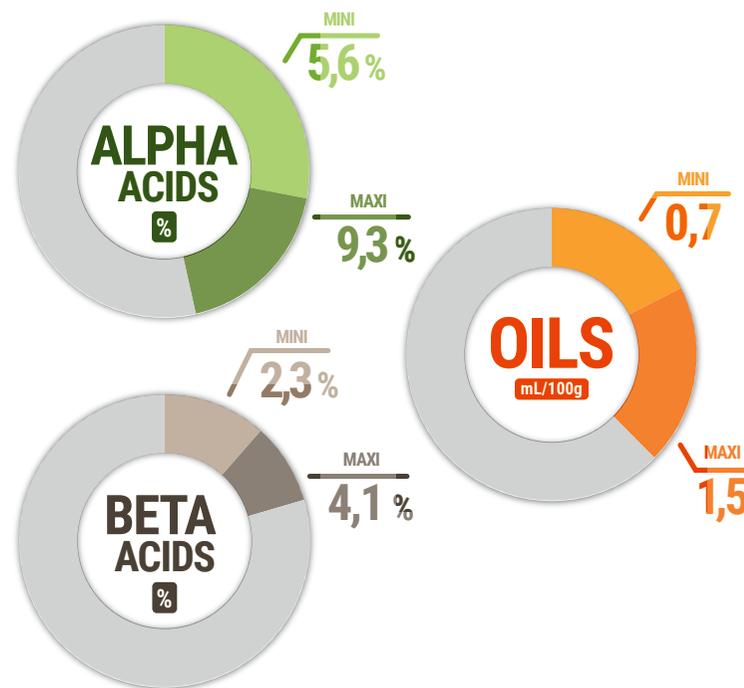
Alpha: 5,6 - 9,3  
Beta: 2,3 - 4,1  
Cohumulone: 31 - 36%

## HUILES CUMULÉES

0,7 - 1,5ml/100g

## SUBSTITUTS POSSIBLES

Challenger East Kent  
Golding, Northdown,  
Styrian Golding, Willamette



## UTILISATION

Porter, IPA, Amber Ale, Wheat

## CARACTÉRISTIQUES

Epices, Cannelle, Orange, Fleurs blanches



WWW.HOPSTORE.FR