

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

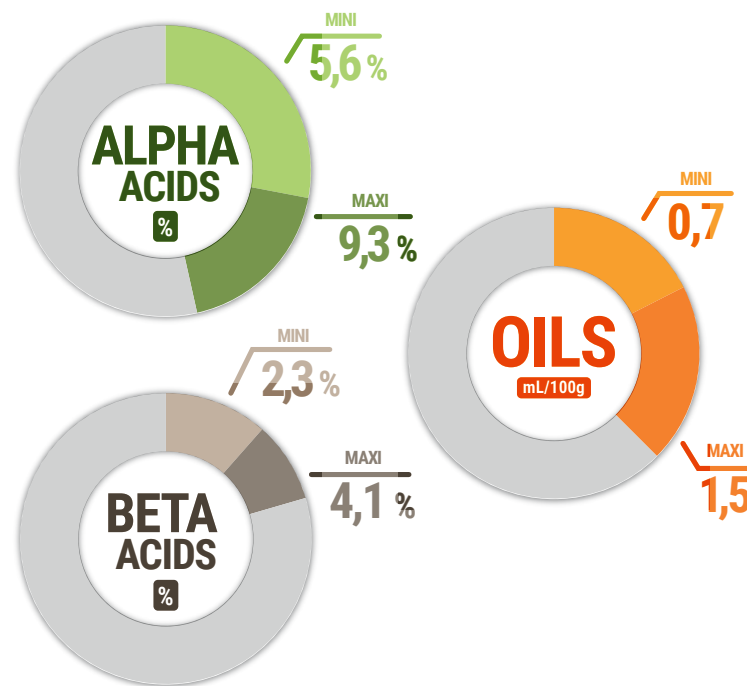
Alpha: 5,6 - 9,3
Beta: 2,3 - 4,1
Cohumulone: 31 - 36%

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