

SORACHI ACE



Le **Sorachi Ace** est un croisement entre le SAZ, de Brewer's Gold et le BeiKEi No.2. Il viendrait initialement de Chine puis aurait été transporté au Japon pour y être produit par la Brasserie Sapporo à Hokkaido, au milieu des années 1980. Il est revenu sur le devant de la scène aux USA en 2006 : la pénurie de houblon de cette époque a incité les brasseurs à rechercher tout ce qui était possible, le Sorachi Ace a alors pu montrer de quoi il était capable.

Le Sorachi Ace est un houblon que l'on apprécie pour sa versatilité, dans différents types de bière et particulièrement si l'on recherche des notes prononcées d'agrumes et de citron. En fonction des millésimes et utilisations, il peut également apporter des notes d'orange, d'aneth et de coriandre.

Il excelle dans des bières sèches à très sèches et attention, il peut «clash» avec les sucres résiduels.



TYPE DE HOUBLONS

Dual

FORME

Pellets

ORIGINE

USA

ACIDES

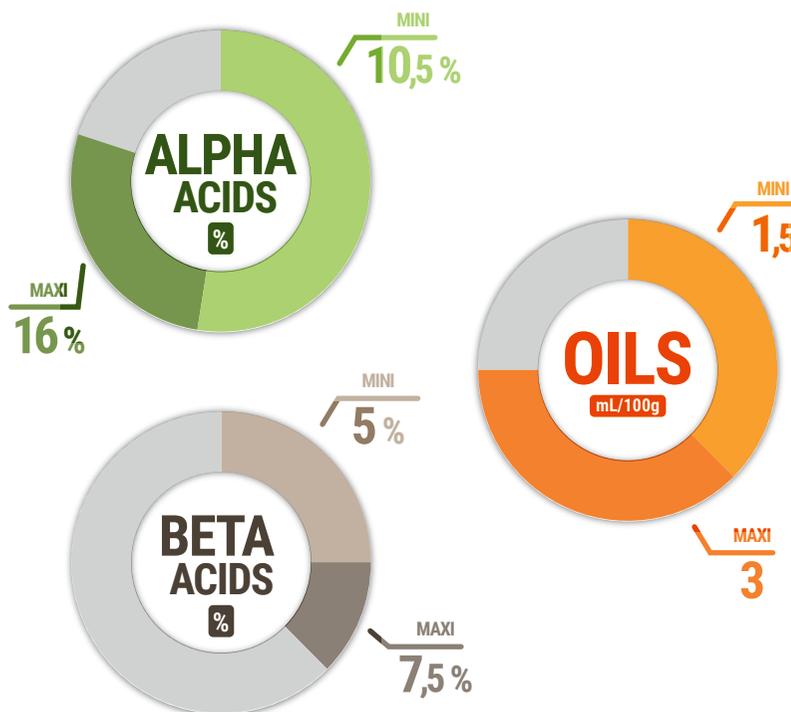
Alpha: 10.5 - 16%
Beta: 5 - 7.5%
Cohumulone: 20 - 28%

HUILES CUMULÉES

1.5 - 3ml/100g

SUBSTITUTS POSSIBLES

Alors là... ;-)



UTILISATION

Saison, Blanche, Pale Ale, Wheat, IPA

CARACTÉRISTIQUES

Citron, Orange, Aneth, Coriandre



WWW.HOPSTORE.FR