



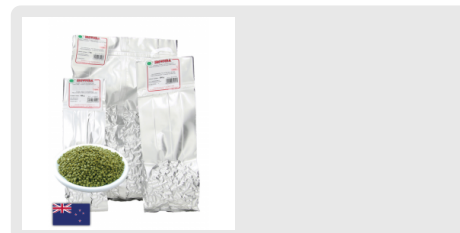
Art. 053.069.100

<https://www.brouwland.com/de/qr/053.069.100>

Hopfenpellets Nelson Sauvín 100 g

Dieser Hopfen ist nach der Sauvignon-Blanc-Weintraube benannt, weil er die gleichen fruchtigen Geschmacks- und Aromaeigenschaften aufweist. Er stammt von Smooth Cone, wurde in Neuseeland entwickelt und im Jahr 2000 auf den Markt gebracht. Seitdem hat Nelson Sauvín aufgrund seiner exzentrischen Eigenschaften viele Anhänger unter den Craft-Brauereien und Heimbrauer gefunden. Viele größere Brauereien wagen sich nicht daran, weil der Hopfen allgemein als „zu wild“ gilt.

Diese Sorte hat in Pale Ales nach amerikanischer Art an Popularität gewonnen, aber sie muss beim Brauen wohlüberlegt und gezielt eingesetzt werden. Das Ölprofil von Nelson Sauvín ist komplex und funktioniert gut als Aromahopfen, Geschmackshopfen und auch als Bitterhopfen. Niedriges Cohumulon ist für seine sanfte Bitterwirkung verantwortlich. Der exakte Alphasäuregehalt ist auf jeder Verpackung angegeben.



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

| | |
|----------|---------------|
| Gewicht | 0.15 kg |
| Länge | 18 cm |
| Höhe | 5 cm |
| Breite | 15 cm |
| EAN-Code | 5420069843687 |