



Art. 053.303.100

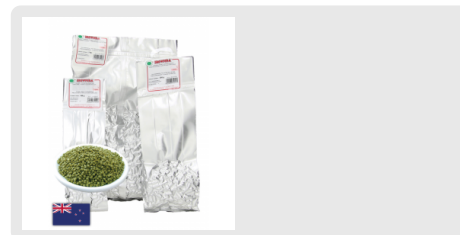
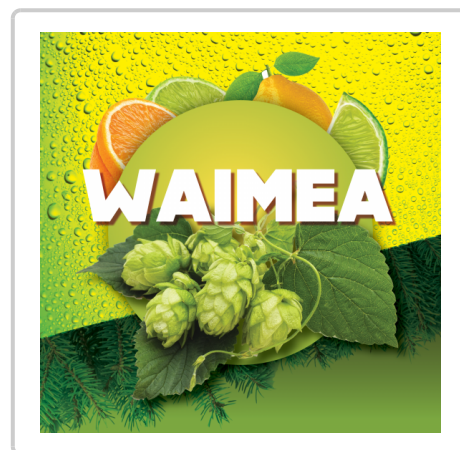
<https://www.brouwland.com/fr/qr/053.303.100>

Houblon en pellets Waimea - 100 g

Bien que Waimea ait été cultivé pour son potentiel amérisant en raison de sa forte teneur en acide alpha, c'est le nouveau houblon double usage par excellence de la Nouvelle-Zélande. Sorti en 2012, c'est un descendant du Californian Late Cluster, Fuggle et Saaz.

Malgré ses acides alpha incroyablement élevés, les caractéristiques de brassage de Waimea comprennent une saveur et des arômes nettement favorables d'agrumes fraîchement écrasés et de pin résineux. Le taux exact d'acide alpha est mentionné sur chaque emballage.

Waimea convient à un large éventail de styles, allant de l'IPA houblonnée à cru aux IPA où l'amertume est prononcée.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.15 kg
Longueur	18 cm
Hauteur	5 cm
Largeur	15 cm
Code EAN	5420069843915