



Art. 053.310.90

<https://www.brouwland.com/fr/qr/053.310.90>

Houblon en pellets Azacca 2019 - 5 kg

Azacca® est une variété originaire du Etats Unis, qui fait partie d'une nouvelle génération de houblon amer nain, élevé par l'American Dwarf Hop Association. Ce houblon porte le nom du dieu haïtien de l'agriculture et descend directement de Toyomidori du Japon, sa grande famille comprend également Summit™ et Northern Brewer.

Même avec sa forte teneur en acides alpha, Azacca® est une variété de houblon à la fois amérisante et aromatique, idéale pour le brassage de bière de type IPA, ale et lager, où le caractère fruité est souligné. Ce houblon confère à la bière des arômes et des saveurs intenses de fruits tropicaux et d'agrumes, dont la mangue, l'ananas, l'orange et la mandarine, ainsi que des touches plus subtiles de pin.

Le taux exact d'acide alpha est mentionné sur chaque emballage.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	5 kg
Longueur	43 cm
Hauteur	9 cm
Largeur	41 cm
Code EAN	5420069843786