houblons en pellets Hall. Hersbrucker 250g

Houblon aromatique le plus souvent utilisé en Allemagne aux arômes fantastiques et épicés.



Marque : Brewferm
Référence : 053.132.7E

Prix : 10.70€

houblons en pellets Hall. Hersbrucker 250g

Houblon aromatique le plus souvent utilisé en Allemagne aux arômes fantastiques et épicés. Est cultivé dans la région de houblon la plus importante de l'Europe, la région de München et Nurnberg. Bonne résistance aux maladies. Taux acide alfa : 3-5.5%. **Le taux exact d'acide alpha est mentionné sur chaque emballage.**

Houblon en pellets sont des cônes de houblon débarrassés des tiges, moulus et comprimés en bâtonnets. Utilisez environ 10% de moins par rapport aux cônes avec un degré alpha équivalent. Le houblon en pellets se conserve plus longtemps et est souvent disponible plus longtemps dans la saison.

Tous nos houblons sont stockés en chambre froide à 5° et emballés dans un emballage spécial sous-vide pour une conservation optimale. La disponibilité et l'acidité alpha dépendent beaucoup de la récolte.

Dernière récolte ou récolte précédente suivant disponibilité

Lien vers la fiche du produit