houblons en pellets Summit 100 g

Outre ses qualités d'amertume, cette variété unique a aussi un fort arôme d'agrumes, avec des étincelles de mandarine, d'orange et de pamplemousse.



Marque : Brewferm
Référence : 053.761.3E

Prix : 9.85€

houblons en pellets Summit

Outre ses qualités d'amertume, cette variété unique a aussi un fort arôme d'agrumes, avec des étincelles de mandarine, d'orange et de pamplemousse. Variété avec une teneur très élevée en acides alpha. Utile pour les vins d'orge, bières brunes et IPAs. Taux acide alfa : 16-18%. **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.

Lien vers la fiche du produit