

PROFIL DES HOUBLONS

<u>Houblons</u>	<u>Profil</u>	<u>Caractéristiques</u>	<u>Acides Alpha</u>
MOSAIC	AROMATIQUE	Il se caractérise par une palette aromatique complexe. En effet, il présente à la fois des notes d'agrumes, de fruits tropicaux, de fruits rouges, associées à des notes herbacées, terreuses et de pin.	11.6 %
SIMCOE	AROMATIQUE/ AMERISANT	Il dégage un arôme de résine et de citron. Abondamment utilisé dans la fabrication des ales américaines.	13.2 %
EQUINOX	AROMATIQUE	Aromes de Mangue, pamplemousse et pomme de pin	13%
STRISSELPALT	AROMATIQUE	Strisselspalt est une variété de houblon produite en Alsace. Elle fait partie des variétés aromatiques classiques très fines utilisées pour les bières Lagers ou les bières de Garde. Ce houblon se démarque par ses arômes floraux, fruités et épicés et ses notes de citron et de cassis.	3%
Hallertau Tradition	AROMATIQUE/ AMERISANT	Le houblon Hallertau Tradition est un houblon polyvalent car il est à la fois amérisant et aromatique. C'est une variété qui est appréciée dans la fabrication des bières de types Lagers et les bières de blé. Le Hallertau Tradition arbore une personnalité à la fois herbacée et florale.	4,4%
Nugget Pellets	AROMATIQUE/ AMERISANT	Variété sélectionnée dans les années 70 aux USA, elle a été inscrite en 1982, Nugget est issue d'un croisement entre du Brewers Gold et un mâle amérisant. On retrouve dans sa généalogie entre-autres du Early Green et du Canterbury Golding. Nugget a un arôme intense tendant vers des notes "herbal" et "vert", malgré son caractère amérisant certains brasseurs l'utilisent également pour ses qualités aromatiques. Le houblon Nugget est un houblon de type amérisant. Il apporte à la bière des notes herbacées et est principalement utilisé pour le brassage des bières Ales américaines.	13,20%
CASCADE CONES 2016	AROMATIQUE/ AMERISANT	Il se caractérise par des arômes mêlant à la fois les épices à des notes plus florales, ainsi qu'à une touche plus acidulée apportées par le pamplemousse.	6,19%
BREWERS GOLD 2016	AROMATIQUE	Brewers Gold a un arôme équilibré, ses notes sont épicées et fruitées à dominante cassis, et à ce titre, mérite d'être essayé en houblonnage très tardif, voire en houblonnage à cru. typique des bières ales anglaises	4,83%
SAAZ	AROMATIQUE	Dans la gamme des houblons aromatiques, le houblon Saaz a une place à part. Très connu pour son utilisation dans la bière tchèque Pilsner Urquell, il est également un allié dans le brassage à la maison des bières de type Lager, Pilsner, Ales belges et bières blanches. Cette variété noble apporte à la bière des arômes très doux à la fois épicés et herbacés.	3,80%

Mardi - Samedi

10h00 - 12h30
14h30 - 19h00

contact@leveilleurdebieres.com
www.leveilleurdebieres.com
16 place Mercadiou
31600 Muret



Rejoignez-nous

