

# BUCAREST

SER ÚNICO, SER CRAFT

Indie Hops  
FLAVOR PROJECT



## Chinook

### PERFIL DEL LÚPULO

Otro clásico "C Hop" que en las tierras de Oregon saca a relucir su lado más jugoso y frutal logrando un lindo balance para diversos estilos.

#### PRIMARIO

Cítrico / Tropical

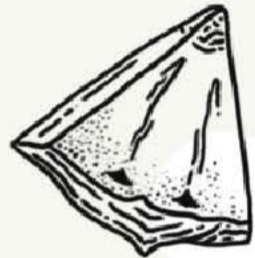
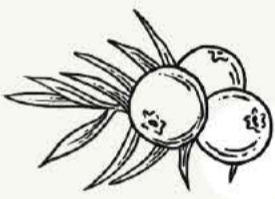
#### SECUNDARIO

Resinoso / Especiado

### Química

Alfa ácidos	12 - 14 %
Beta ácidos	3.5 - 4.5 %
Cohumulona	33 %
Aceite total	1.5 - 2.2 mls/100 g
Mirceno	35 - 40 %
Humuleno	22 %
Cariofileno	10 %
Farneseno	<1 %

# NOTAS

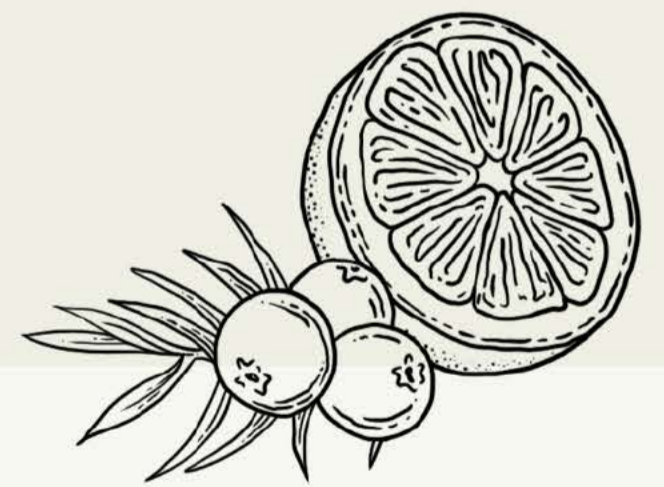


### CERVECERO DESTACADO

## Torstein Hoset

“ El de Indie Hops es una versión más moderna del Chinook. No sólo tiene el pino clásico del Chinook sino que también tiene notas a frutas muy frescas tirando a ananá y a pomelo. Nos gusta mucho tanto para IPAs West Coast como también para estilos más modernos como NEIPAs. ”

STRANGE  
BREWING



### FLAVOR TIPS POR ESTILO

#### WEST COAST IPA

Si bien se combina perfectamente con otros lúpulos, creemos que este Chinook puede lucirse solo en una West Coast por su carácter tan redondeado como profundo.

#### NEIPA / HAZY IPA

El Chinook que crece en Oregon es sin dudas una versión más jugosa y frutal del lúpulo. Este balance frutal / resinoso lo hace ideal para contribuir y sobresalir en una NEIPA.

#### STOUT / PORTER

El set de flavors del Chinook combinan muy bien con maltas tostadas para una "hoppy" Dark Ale o Black IPA, luciendo quizás el lado más floral y herbal del lúpulo.