

BUCAREST

SER ÚNICO, SER CRAFT

Indie Hops
FLAVOR PROJECT



Crystal

PERFIL DEL LÚPULO

Un lúpulo "noble" americano, ideal para lagers pero que también combina muy bien con lúpulos más dulces en cualquier estilo de IPAs.

PRIMARIO

Cítrico (limón)

SECUNDARIO

Damasco / Madera

Química

Alfa ácidos	3.5 - 5 %
Beta ácidos	5 - 6.5 %
Cohumulona	21 - 26 %
Aceite total	1.0 - 1.3 mls / 100 g
Mirceno	40 - 50 %
Humuleno	20 - 26 - %
Cariofileno	6 - 8 %
Farneseno	<1 %

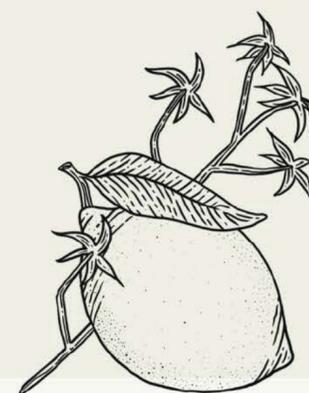
NOTAS



CERVECERO DESTACADO

Gabriel Reynoso

“ Me gusta el Crystal de Indie Hops porque es un lúpulo cítrico y fresco, sin la típica resina que tiene el Cascade. Armoniza mejor con lúpulos dulces como el Simcoe o un Galaxy para cortar un poco el dulzor. Pero al mismo tiempo realza el carácter frutal, porque es alimonado y tiene un carácter muy fresco ideal para cervezas de baja graduación alcohólica y alta tomabilidad. ”



FLAVOR TIPS POR ESTILO

LAGERS

Un excelente lúpulo lager, el Crystal es bajo en alpha ácidos y por su balance cítrico se complementa muy bien con la malta.

BLONDE / WHEAT ALE

Estas cervezas son aún más refrescantes cuando tienen Crystal en sus recetas. El perfil a limón hace que todo fluya mejor.

WEST COAST IPA

Con un poquito más de gramos por litros, el Crystal es una gran adición para IPAs. No para usarlo sólo pero sí para combinarse con lúpulos más dulces y así balancear la cerveza.