

BUCAREST

SER ÚNICO, SER CRAFT

Indie Hops
FLAVOR PROJECT

Lórien®

PERFIL DEL LÚPULO

De un sabor cítrico fresco y limpio, la tercera creación de Indie Hops fue pensada para tener un rol protagónico en lagers y en la tomabilidad de las mismas.

PRIMARIO

Lima / Limón

SECUNDARIO

Melón / Especiado

Química

Alfa ácidos	4.0 - 5.5 %
Beta ácidos	7 - 9 %
Cohumulona	22.6 %
Aceite total	1.8 - 2.2 mls/100 g
Mirceno	40 - 50 %
Humuleno	19 - 25 %
Cariofileno	2.6 - 5 %
Farneseno	2.7 - 4.0 %

NOTAS



CERVECERO DESTACADO

Nico Martínez

“ Lórien es un lúpulo muy versátil y utilizable en varias etapas del proceso. Principalmente en dryhopping a fines de la fermentación, imparte notas a ralladura de lima fresca y jugo de limón, acompañado de notas tropicales. Cuando lo combinamos con el Meridian, por ejemplo, nos dan perfiles a maracuyá y frutos rojos. Es un lúpulo muy fiel para acompañar sutilmente estilos como hoppy lagers con baja carga resinosa. ”

MUR



FLAVOR TIPS POR ESTILO

LAGERS

Lórien fue avanzando en el proceso de desarrollo del lúpulo teniendo en mente una cerveza fresca, refrescante y de baja densidad. Tiene la capacidad distintiva de dejar brillar a la malta y luego contribuir con una adictiva combinación de lima / limón, melón fresco, flores silvestres y un dejo canela que limpia el paladar.

FARMHOUSE / SAISON

Si bien Indie Hops pensó en lagers durante toda la evaluación de este nuevo genotipo, varios cerveceros ya demostraron que el Lórien es igual de mágico en el ámbito de las Saison / Farmhouse. El combo frutal / floral fresco y limpio y el final a especias de canela se fusionan muy bien con levaduras belgas.

WEST COAST IPA

Como era de esperarse, si bien Lórien fue pensado como un lúpulo para craft lagers del nuevo mundo, los cerveceros ya lo están utilizando en sus IPAs una y otra vez. Al ser un lúpulo bastante alto en aceites que da notas cítricas, a melón fresco y especiado, ¿por qué no?