

# BUCAREST

SER ÚNICO, SER CRAFT

Indie Hops  
FLAVOR PROJECT



## Meridian®

### PERFIL DEL LÚPULO

Su carácter frutal con un dejo de menta lo hace un lúpulo versátil para casi cualquier estilo, generalmente en un rol más complementario.

#### PRIMARIO

Frutos Rojos / Tropical

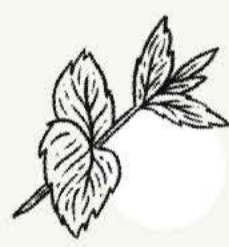
#### SECUNDARIO

Menta / Limón

### Química

Alfa ácidos	5 - 6.5 %
Beta ácidos	7 - 8 %
Cohumulona	50.1 %
Aceite total	1.1 - 1.6 mls/100 g
Mirceno	40 - 64.4 %
Humuleno	9 - 17.6 - %
Cariofileno	4 - 8 %
Farneseno	<1 %

# NOTAS

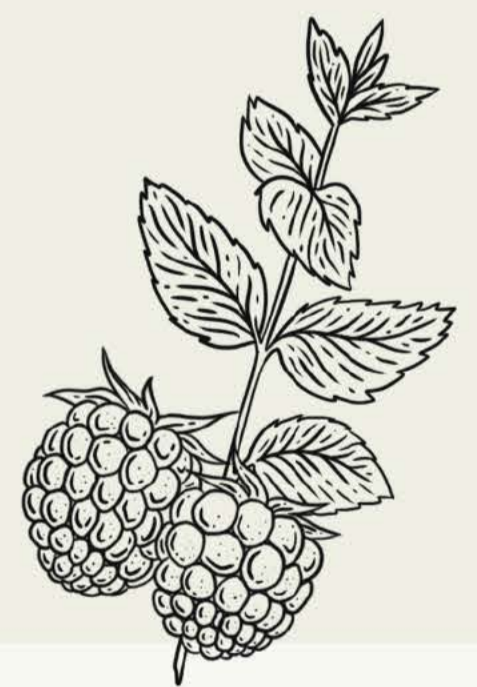


### CERVECERO DESTACADO

## Neri Rossomando



“Meridian es un lúpulo versátil que puede ir bien en casi todas las cervezas. Tanto como para hacer IPAs como para Pilsner aunque también lo usaría para una Saison. Los perfiles de aromas son cítricos dulces con algo herbal/floral. Se combina muy bien con otros lúpulos y sin dudas lo veo con levaduras belgas.”



### FLAVOR TIPS POR ESTILO

#### WEST COAST IPA

El Meridian ya es una fija en varias West Coast IPAs ya que agrega una combinación de una amplia gama de frutas con un distintivo toque de menta. Acá también es un gran complementador y potenciador de otros lúpulos.

#### NEIPA / HAZY IPA

Los sabores a ananá y a frutos rojos del Meridian lo hacen naturalmente ideal para una Hazy IPA. En general, desde un rol más complementario y colaborando con otros lúpulos en un Dry-Hop.

#### FARMHOUSE / SAISON

El Meridian marida muy bien con levaduras belgas. Su carácter agri dulce y no muy resinoso ayudan a darle tomabilidad a una Saison o una Farmhouse.