

BUCAREST

SER ÚNICO, SER CRAFT

Indie Hops
FLAVOR PROJECT



Strata® CGX

PERFIL DEL LÚPULO

Los hipnóticos aromas y sabores del Strata ya están revolucionando el lupulado mundial de la cerveza artesanal. Ahora la original versión de T90 va a estar complementado por la introducción de la versión Cryogénica del lúpulo. Con aproximadamente el doble de resina, reduce la materia vegetal y mejora notablemente la eficiencia del lúpulo.

PRIMARIO

Fruta Tropical / Frutos Rojos

SECUNDARIO

Cannabis / Chili

Química

Alfa ácidos	23.1 - 23.5 %
Beta ácidos	9.3 - 9.6 %
Aceite total	3.1 - 3.2 mls/100 g

NOTAS



CERVECERO DESTACADO

Luca Fernández Chinigo

“ En la combinación de Strata con CGX notamos un buen equilibrio entre ésteres y lactonas como lo aportan las frutas mejor tableadas: frutilla, ananá y durazno. También reminiscencia a golosinas, y un soporte tropical difícil de encontrar como el lychee y la papaya.



”



TIPS PARA UNA MEJOR UTILIZACIÓN DE CGX

COMBINARLO CON T90

Como los pellets concentrados amplifican sólo una parte del carácter natural del lúpulo, usar una base de pellets T90 resulta crucial para llegar al espectro de aromas y sabores completo que destaca al lúpulo Strata.

MAYOR EFICIENCIA

En cervezas muy lupuladas, el mayor rendimiento es el gran beneficio que se encuentra al utilizar una proporción de CGX en la receta. La materia vegetal se reduce a la mitad en comparación con T90, por lo cual se pierden menos litros finales de cerveza.

MENOS HOP “CREEP”

Los pellets CGX concentrados reducen materia vegetal logrando a su vez reducir la propensión a generar hop “creep”. Además, si se busca mitigar las notas vegetales en una cerveza, cambiar una porción de T90 por CGX puede ayudar notablemente.