

Indie Hops
FLAVOR PROJECT

Centennial

PERFIL DEL LÚPULO

Super Cascade. El Centennial es uno de los lúpulos más eficientes y se recomienda tanto para Whirpool como para Dry Hop.

PRIMARIO

Cítrico (Limón)

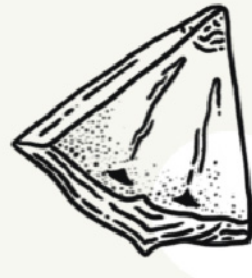
SECUNDARIO

Floral / Resinoso

Química

Alfa ácidos	9.5 - 11.5 %
Beta ácidos	3.5 - 4.5 %
Cohumulona	29 - 30 %
Aceite total	1.5 - 2.3 mls / 100 g
Mirceno	45 - 55 %
Humuleno	10 - 18 %
Cariofileno	5 - 8 %
Farneseno	<1%

NOTAS



CERVECERO DESTACADO

Iván Matías

“ El Centennial de Indie Hops es el de mayor rendimiento que probamos, tanto en sabor como en aroma y sobre todo en Whirpool con notas a limón y a rosas. En Dry, en cambio, lo usamos para complementar con otros lúpulos y potenciarlos.

”

WESLEY
— BREWERY & DISTILLERY —



FLAVOR TIPS POR ESTILO

WEST COAST IPA

Un lúpulo clásico para este estilo, combinando de gran forma sabores a fruta (piña con limón) flores (caléndula y lirio) y resina de pino que le da cuerpo y potencia estos sabores.

NEIPA / HAZY IPA

Tiene un gran rol complementario para este estilo, donde con un toque de pino y resina logra balancear los sabores más dulces y frutales que se buscan.

PALE ALE

Con mucho menos gramos por litro, el Centennial no deja de lucirse en este estilo. Bautizado por Indie como Hop Umami.