

Raccolto 2017

LUPPOLO IN CONI

Coltivato in Italia

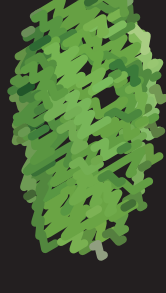


Yeoman

125 g **5,00 €** - 250 g **10,00 €**

Varietà inglese con un alto contenuto di alpha acidi, decisamente adatto per una single hop in stile inglese. Luppolo molto fragrante, **sia da aroma, sia da amaro** che dona un amaro delicato ed un aroma agrumato. In Italia Yeoman risulta essere molto resistente al caldo, i suoi **profumi** tendono ad essere **esponenziali**.

Umidità **7,5%** | AA **10,6%** | BA **3,2 %**

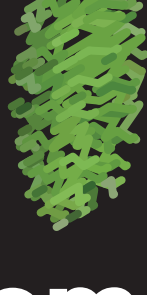


Chinook

125 g **6,00 €** - 250 g **12,00 €**

Varietà americana caratterizzata da un elevato contenuto di alpha acidi, utilizzata nella produzione di **Ale Americane, IPA, Lager, Stout e Barley Wine**. Luppolo generalmente da amaro, ritroviamo **note di pompelmo** ma principalmente amari da **spezie e resine**.

Umidità **11%** | AA **10,4%** | BA **2,8 %**



Comet

125 g **5,50 €** - 250 g **11,00 €**

Varietà americana generalmente da amaro, un amaro "unico" nel suo genere, un equilibrio praticamete perfetto tra **note di pompelmo, limone, arancio ed erbaceo**.

Questo luppolo è adatto per le birre di tipologia **Lager**. Rivalutato in Germania per le sue **note di frutti di bosco**.

Umidità **13%** | AA **7%** | BA **3,2%**

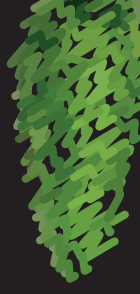


CTZ

125 g **5,50 €** - 250 g **11,00 €**

Varietà americana, catalogata con Columbus e Tomahaw per il contenuto **elevato di alpha acidi** e caratteristiche simili. Utilizzato nelle **American-Style Ale, IPA, Pale Ale, Stout** e alle volte per **Imperial Stout**. Questo luppolo possiede delle caratteristiche di aroma quasi **terrose, speziate che vanno dal pepe nero al curry**.

Umidità **16,7%** | AA **13,5%** | BA **5,5%**



Cascade

125 g **5,00 €** - 250 g **10,00 €**

Varietà americana, una delle più conosciute a bassa quantità di alpha acidi. Utilizzato per la produzione di **American-Style Ale, Barley Wine, Pale Ale, IPA, Porter, Blanche**. Il valore aromatico di questo luppolo è molto pungente ma equilibrato con l'amaro, ritroviamo **fiori, spezie e sentori di agrume alle volte quasi di pompelmo**. Usato molto nel **Dry Hopping**.

Umidità **16%** | AA **5%** | BA **6,5%**



Centennial

125 g **7,00 €** - 250 g **14,00 €**

Varietà americana ottenuta da una ibridazione, molto usato nei birrifici statunitensi. Risulta essere molto bilanciato, adatto per le **Ale Americane, IPA e Pale Ale**. Luppolo da amaro, non per niente le sue note amaricanti sono nette e decise, un aroma **agrumato quasi citrico e floreale, a tratti note di resina**.

Umidità **16%** | AA **8,1%** | BA **3,1%**

contattaci su:

cincin@lupfarm.it



Via Zanganili 31/A
Piombino Dese 35017 - PD

www.lupfarm.it

LUP
FARM