

Columbus

Lúpulo de Amargor

Origen: Yakima, Estados Unidos

Productor: John I. Haas

Linaje: Variedad americana clásica — Columbus / Tomahawk / Zeus (CTZ)



- JENGIBRE
- PUERRO
- AJO
- HOJAS DE TOMATE
- SEMILLAS DE HINOJO

Columbus es uno de los pilares de la industria cervecera americana. Perteneciente al grupo CTZ (Columbus, Tomahawk, Zeus), variedades americanas relacionadas genéticamente de alto alfa y perfil resinoso, se distingue por su carácter pungente, profundo y con dankness característico. Doble propósito: amargor sólido y limpio en ebullición, y herramienta aromática eficiente en adiciones tardías para el perfil clásico dank americano.

Ascendencia

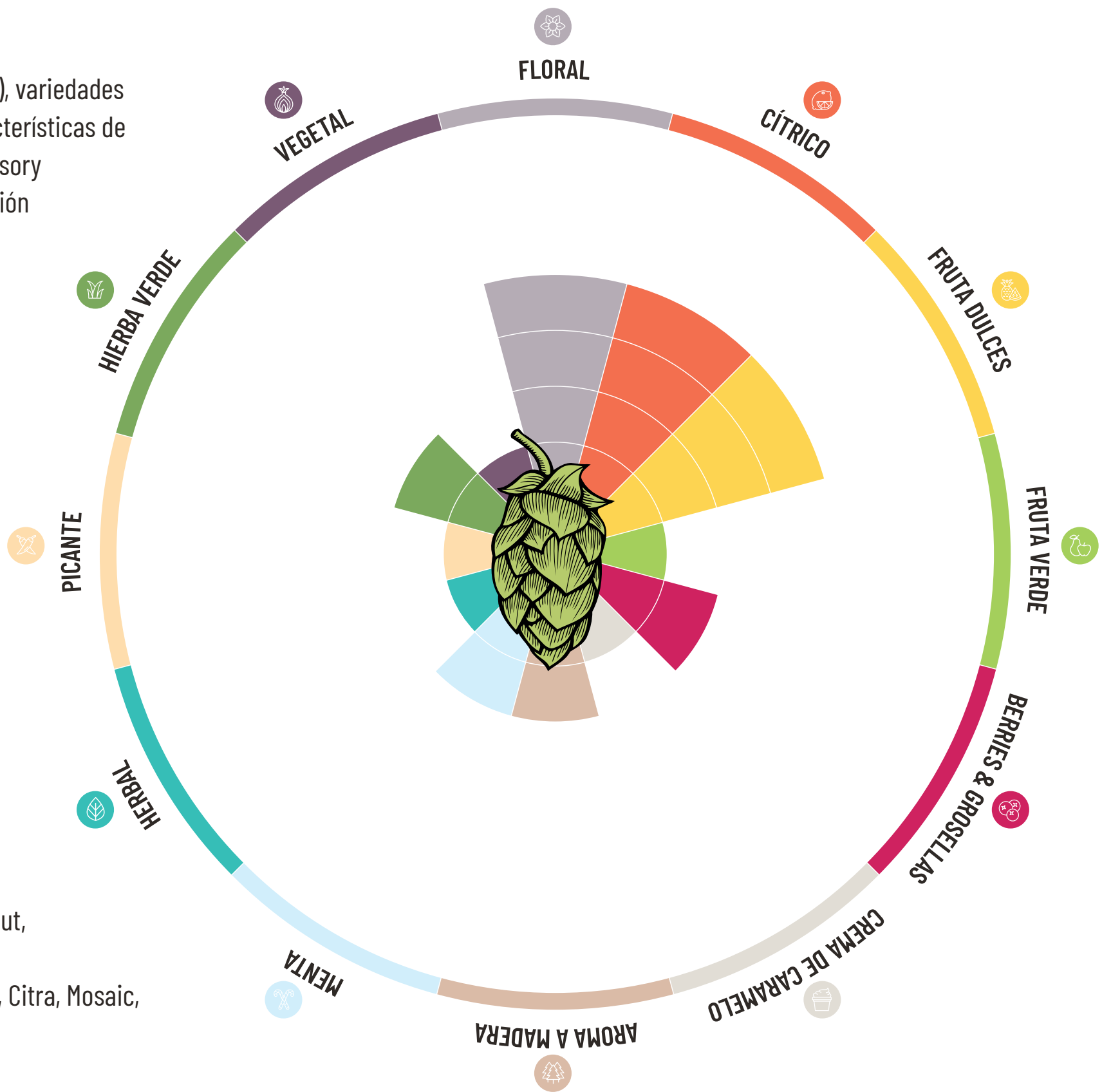
Columbus pertenece al grupo CTZ (Columbus, Tomahawk, Zeus), variedades americanas relacionadas genéticamente que comparten características de alfa alto y perfil resinoso. En formato LupoMAX, el proceso Sensory Plus™ de John I. Haas lleva ese perfil clásico a una concentración superior, eliminando la materia vegetal y preservando solo lo esencial.

Perfil Aromático Típico

Los aromas dominantes son profundamente resinosos: pino, madera y dankness son la firma de Columbus. Cítrico limón fuerte y matices de pomelo aportan brillo, mientras notas de pimienta negra, regaliz y especias terrosas dan profundidad. En dry hopping pueden aparecer matices sutiles de bayas oscuras.

Usos, Estilos y Combinaciones

- **Ebullición:** amargor potente, limpio y eficiente para establecer base de IBUs.
- **Whirlpool:** resalta notas de pino y especias, construye estructura de la cerveza.
- **Dry Hopping:** impacto resinoso y dank extremadamente nítido, libre de astringencia vegetal.
- **Estilos:** West Coast IPA, Imperial IPA, American Pale Ale, Stout, Porter.
- **Combina:** Centennial, Cascade (base definitiva West Coast), Citra, Mosaic, Simcoe.



Análisis

Alfa	Beta	Resinas	Mirceno
Ácidos alfa 13,9 – 17,5 %	Beta-ácidos 4,3 – 6,0 %	Aceite total hasta 4,5 ml/100 g	Mirceno 8,8 – 57,7 %

Presentaciones Disponibles

Columbus está disponible en los siguientes formatos en GECORP Brewing Solutions.

Presentación	Tecnología / Proceso	Dosificación típica	Uso óptimo
T90 (Pellet estándar)	Peletizado convencional. 100% material vegetal.	Variable según etapa y estilo.	Ebullición, whirlpool y dry hopping.
	Sensory Plus™ concentrado. Máxima concentración de aceites y resinas.	70% del peso vs T90. Ej: 300 g/hL - 210 g/hL.	Whirlpool y dry hopping intensivo. Menos pérdida de cerveza.

