

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/amarillo-hopzoil-hazy-2-5ml-p-2399.html>



AMARILLO - HOPZOIL HAZY 2,5ml

Cena	49,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni

Opis produktu

HOPZOIL HAZY to esencja chmielowa, która wnosi intensywny aromat do piwa, ale także wspomaga trwałe zmętnienie - bez problemu rozpuszcza się w piwie, nie wymaga rozcieńczenia z etanolem. Można ją wlać prosto z fiolki do młodego piwa!

AMARILLO - kwiatowy, przyprawowy, cytrusowy, z wyraźnym aromatem pomarańczy.

HOPZOIL to esencja olejków chmielowych stworzona na bazie mokrej szyszki chmielu, przerobionej niezwłocznie po zebraniu. Dzięki temu zabiegowi aromat jest świeży i niezwykle intensywny.

Podczas suszenia szyszek chmielowych i ich przerabianiu na granulát część olejków chmielowych się ulatnia lub zmienia aromat. W przypadku pozyskiwania HOPZOIL jest inaczej - aromat wydobywany jest za pomocą pary wodnej ze świeżozebranej szyszki, co pozwala uzyskać niezwykle świeży i intensywny aromat.

Wyobraź sobie jak doprawiasz swoje pesto świeżo zerwaną bazylią z ogródka. Czy ten sam efekt uzyskasz stosując suszoną bazylią z torebki? Twoje piwo też zasługuje na świeżą, intensywną przyprawę!

HOPZOIL HAZY - dodatkowo, w odróżnieniu od wersji Majik™, tworzy mgiełkę która pozostaje w zawiesinie przez 9-12 miesięcy, wspomagając zamglenie piwa, wydłuża okres przydatności do spożycia i eliminuje wiele problemów jakie mogą pojawiać się przy użyciu granulatu.

Stosując HOPZOIL HAZY uzyskamy efekty podobne do tych jakie uzyskalibyśmy chmieląc piwo mokrą, świeżą szyszką!

Jednak HOPZOIL HAZY ma wiele innych zalet:

- bardzo dobrze rozpuszcza się w piwie
- jest niezwykle wydajny **1ml wystarcza na 20-23l piwa**
- redukuje straty piwa wynikające z chmielenia na zimno, unikamy problemów związanych z odfiltrowaniem chmielin
- ma niezwykle trwały aromat w porównaniu do chmielenia granulatem (niezmienny aromat utrzymuje się w piwie ponad 6 miesięcy)
- utrzymuje stałe zmętnienie w piwie nawet do 12 miesięcy
- zamkniętą szczelnie esencję można przechowywać w temperaturze pokojowej 5 lat od daty produkcji
- nie zabiera miejsca w lodówce lub zamrażarce
- stosując esencję unikniemy wszelkich problemów związanych z tzw hop creep - przegazowania (wtórna fermentacja), pojawienia się diacetylu

Jak aplikować?

- wstrząśnij pojemnikiem
- dodaj do piwa 2-48 godzin przed rozlewem
- rozprowadź dokładnie w całym zbiorniku (zamieszaj, przedmuchać dwutlenkiem węgla lub przetocz do innego zbiornika)

Dozowanie: 1ml na 20-23l piwa

HOPZOIL HAZY można stosować samodzielnie pomijając chmielenie na zimno granulatem. Można też stosować chmielenie na zimno i wzmacniać jego efekt dodatkiem esencji, obniżając ilość granulatu chmielowego.