

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/chmiel-cashmere-100g-p-2381.html>



Chmiel Cashmere 100g

Cena	28,20 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	1652

Opis produktu

Cashmere, to amerykańska odmiana pochodząca ze skrzyżowania chmielu Cascade i Northern Brewer. Cechuje go większa zawartość alfa kwasów w porównaniu z chmielom Cascade, może więc być stosowany jako chmiel gorzki, nadaje piwom czystą, przyjemną, krótką gorzkość. Zazwyczaj jednak wykorzystywany jest jako chmiel aromatyczny. Wnosi wówczas do piwa aromaty cytryny, limonki, melona, brzoskwini, trawy cytrynowej, kokosa, z lekką nutą ziołową w tle. Z powodzeniem może być stosowany w piwach typu Single Hop (chmielonych jedną odmianą chmielu). Sprawdza się w różnych wariantach stylów APA i IPA, piwach kwaśnych, amerykańskich odmianach klasycznych piwa takich jak saison, pils, weizen, porter, mild itp.

Chmiel pakowany próżniowo!

Jest to najlepszy sposób pakowania chmielu, opakowanie jest nie tylko hermetyczne, ale pozbawione powietrza, co pozwala na długi czas zachować świeżość produktu.

Dodatkową zaletą jest znaczne zmniejszenie objętości chmielu, co ułatwia jego przechowywanie.

Chmiel w naszym magazynie jest przechowywany w temperaturze nie wyższej niż 5st C, **gwarantujemy** więc, że zawsze dostaniecie produkt wysokiej jakości.

Waga	100g
Alfa kwasy	7.1%
Zbiór	2023