Dane aktualne na dzień: 30-10-2026 12:29

Link do produktu: https://homebrewing.pl/chmiel-godiva-100-g-p-2602.html



Chmiel Godiva 100 g

Cena	**23,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**

Opis produktu

Chmiel Godiva, to nowa brytyjska odmiana ceniona za swój wyrazisty charakter i wszechstronność w warzeniu piwa. Chmiel ten został wprowadzony na rynek w odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie na odmiany uprawiane w Wielkiej Brytanii o bardziej wyrazistym profilu aromatycznym. Dzięki unikalnej mieszance nut cytrusowych i tropikalnych chmiel Godiva szybko zyskał popularność wśród piwowarów rzemieślniczych.

Chmiel Godiva znany jest ze swojego wyrazistego aromatu. **Wyróżnia się nutami mandarynki, białych winogron i przypraw.** Zapewnia delikatną goryczkę oraz silną obecność aromatyczną.

Ze względu na wysoką zawartość olejków chmielowych odmiana Godiva sprawdza się dobrze przy dodawaniu w późnej fazie gotowania oraz podczas chmielenia na zimno. Wzbogaca profil sensoryczny, nie przytłaczając podniebienia. Dzięki temu **nadaje się do piw typu pale ale, IPA, golden ale, a nawet lagerów, które zyskują na jasnym, owocowym charakterze.**

Dobrze komponuje się z innymi chmielami uprawianymi w Wielkiej Brytanii, takimi jak Jester czy Harlequin, ale może również występować samodzielnie w piwach typu Single Hop.

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 5 °C, gwarantujemy więc, że zawsze dostaniecie produkt wysokiej jakości.

Waga	100 g
Alfakwasy	4,0%
Zbiór	2025
Rodzaj	Granulat T90