

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/chmiel-izabella-100g-polishhops-p-1496.html>



Chmiel Izabella 100g PolishHops

Cena	15,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Producent	PolishHops

Opis produktu

IZABELLA - niezwykle chmiel, który nazwę otrzymał na cześć księżnej Izabelli Czartoryskiej. Odmiana powstała z krzyżowania chmielu Lubelskiego z dzikim chmielem z terenów byłej Jugosławii. Została ona zarejestrowana już 1988 roku jednak początkowo nie została należycie doceniona, gdyż klasyfikowana była jako odmiana goryczkowa i z czasem była wypierana przez chmiele o wyższej zawartości alfa kwasów. Jej areal zmniejszył się do tego stopnia że na Lubelszczyźnie zostało zaledwie kilka krzaków. Pawłowi Piłatowi z Polish Hops udało się reaktywować tą trochę zapomnianą odmianę i teraz dopiero możemy docenić nie tylko krótką, czystą niepozostającą goryczkę tego chmielu, ale przede wszystkim jego potencjał aromatyczny.

Chmiel ten cechuje się przyjemnym .cytrusowo-sosnowym aromatem, możemy w nim odnaleźć nuty pomarańczy, cytryny, mirabelki, agrestu oraz delikatne aromaty kojarzące się z lasem iglastym.

Charakterystyka:

- alfa kwasy: 4,7-6,8%
- beta kwasy: 2,3%
- kohumulon: 1,5%
- olejki eteryczne: 1,3 ml / 100 g
- myrcen: 54,4%
- humulen: 18,0%
- kariofilen: 8,7%

Chmiel pakowany próżniowo!