

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/chmiel-jaster-100-g-p-2604.html>

Chmiel Jaster 100 g

Cena	23,00 zł
------	-----------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	3 dni
--------------	--------------

Opis produktu

Chmiel Jaster to nowoczesna brytyjska odmiana wyhodowana z sadzonek odmiany Cascade. Stworzona z myślą o zaspokojeniu rosnącego popytu na chmiel o intensywnym, owocowym aromacie uprawiany w Wielkiej Brytanii. Chmiel Jaster charakteryzuje się wyrazistym profilem aromatycznym, zachowując jednocześnie zrównoważony charakter, którego piwowarzy oczekują od odmian brytyjskich.

Chmiel Jaster charakteryzuje się wyrazistymi nutami grejpfruta, żywicy i czarnej porzeczki. W gotowym piwie piwowarzy wyczuwają nuty drzewne, owoce pestkowe oraz skórkę cytrusową. Dzięki zawartości kwasów alfa wynoszącej zazwyczaj od 7% do 9% chmiel Jaster zapewnia dobrze zrównoważoną goryczkę, która sprawdza się w wielu stylach piwa.

Chmiel ten sprawdza się szczególnie dobrze przy chmielniu pod koniec gotowania oraz w chmieleniu na zimno. Nadaje silny charakter aromatyczny piwom typu **pale ale, IPA i piwom sesyjnym**.

Ponadto chmiel Jaster doskonale komponuje się zarówno z odmianami tradycyjnymi, jak i nowoczesnymi, zapewniając piwowarom większą swobodę twórczą.

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	6,8%
Zbiór	2025
Rodzaj	Granulat T90