

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/chmiel-kazbek-100-g-p-2561.html>



Chmiel Kazbek 100 g

Cena **18,90 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **3 dni**

Opis produktu

Kazbek to nowa odmiana chmielu z Czech. Kazbek jest blisko spokrewniony z chmielem Zateckim, ale ma zdecydowanie bardziej intensywny aromat w którym **dominują nuty cytrusowe, często określane jako pikantna cytryna lub grapefruit. Pojawiają się też aromaty kwiatowe, nuty kojarzące się z melisą i miętą.**

Kazbek wnosi do piwa szlachetną goryczkę.

Polecany jest w szczególności do chmielenia na aromat (późne chmielenie w kotle, na whirlpool lub na zimno) takich piw jak belgijskie ale, piwa pszeniczne, wszelkie lagery i pilsy w szczególności nowofalowe, sprawdzi się też w piwach typu pale ale i niektórych IPA.

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	7,2 %
Zbiór	2025
Rodzaj	Granulat T90