



Chmiel Most 100 g

Cena	19,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni

Opis produktu

Most to nowa odmiana chmielu z Czech. Została wprowadzona na rynek 2021, Nazwa chmielu Most pochodzi od czeskiego miasta Most z regionu znanego z tradycji uprawy chmielu.

Most wnosi do piwa nuty czerwonych owoców, owoców pestkowych i cytrusów, w piwie można wyczuć nuty truskawki, moreli i przypraw.

Dzięki temu idealnie nadaje się do piw typu lager, pilsner szczególnie tych w nowoczesnym wydaniu, ale sprawdzi się też w piwach w stylu APA, IPA.

Chmiel ten można stosować na każdym etapie przygotowania brzeczki i piwa. Dzięki stosunkowo wysokiej zawartości alfa kwasów nadaje się do chmielenia na goryczkę, równocześnie dzięki intensywnym nutom owocowym może być stosowany do chmielenia na aromat zarówno podczas cieplej jak i zimnej strony procesu (na koniec gotowania, na whirlpool, na zimno).

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
Alfa kwasy	10 %
Zbiór	2025
Rodzaj	Granulat T90