Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 02:01

Link do produktu: https://homebrewing.pl/chmiel-most-100-g-p-2560.html



Chmiel Most 100 g

Cena	**19,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**

Opis produktu

Most to nowa odmiana chmielu z Czech. Zostałą 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 sie też w piwach w stylu APA, IPA.

Chmiel ten można stosowac na każdym etapie przygotowania brzeczki i piwa. Dzieki stosunkowo wysokiej zawartości alfakwasów nadaje się do chmielenia na goryczkę, równocześnie dzięki intensywnym nutom owocowym moze byc stosowany do chmielenia na aromat zaróno podczas ciepłej jak i zimnej stronie procesu (na koniec gotowania, na whirpool, 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 ^{o}C, gwarantujemy więc, że zawsze dostaniecie produkt wysokiej jakości.

Waga	100 g
Alfakwasy	10 %
Zbiór	2025
Rodzaj	Granulat T90