Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 20:32

Link do produktu: https://homebrewing.pl/chmiel-motueka-50-g-p-1661.html



Chmiel Motueka 50 g

Cena	**15,60 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1661**

Opis produktu

Motueka to odmiana która powstała ze skrzyżowania czeskiego chmielu Żateckiego z odmianami nowozelandzkimi, często nazywany jest Belgian Saaz lub B Saaz. Początkowo wykorzystywany był głównie do chmielenia lagerów w tym pilsów, obecnie coraz częściej wykorzystywany jest do chmielenia piw górnej fermentacji. Polecamy wypróbować go do saisonów i innych piw belgijskich. Oczywiście nadaje się też do wszelkiego typu ale i lagerów, zarówno do chmielenia na goryczkę, smak jak i na aromat, może być używany do chmielenia na zimno.
Motueka wnosi do piw przyjemny aromat limonki, cytryny i owoców tropikalnych.

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 5st C, **gwarantujemy** więc, że zawsze dostaniecie produkt wysokiej jakości.

Waga	50 g
Alfakwasy	7,1%
Zbiór	2026