

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/chmiel-sybilla-100g-polishhops-p-105.html>



Chmiel Sybilla 100g PolishHops

Cena	7,50 zł
Cena poprzednia	8,50 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	7 dni
Numer katalogowy	105
Producent	PolishHops

Opis produktu

Sybilla powstała poprzez krzyżowanie odmiany Lubelski z dzikim, męskim osobnikiem z terenu byłej Jugostawii. Ma szlachetny kwiatowy, lekko korzenny aromat przypominający szlachetne chmiele brytyjskie. W aromacie znajdziemy lilie, goździki, owoce.

Sybilla doskonale sprawdzi się nie tylko w lagerach, ale również w piwach belgijskich i brytyjskich.

Charakterystyka:

- alfa kwasy: 4,5-8%
- beta kwasy: 3%
- kohumulon: 2%
- olejki eteryczne: 2 ml / 100 g
- myrcen: 50,9%
- humulen: 17,4%
- kariofilen: 8,4%
- alpha-terpineol (liliowy, sosnowy): 26 µl/100 g

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	4,6
Zbiór	2019
Rodzaj	chmiel aromatyczny