

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/chmiel-sybilla-300-g-polishhops-p-1505.html>



Chmiel Sybilla 300 g PolishHops

Cena	19,40 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	1505
Producent	PolishHops

Opis produktu

Sybilla powstała poprzez krzyżowanie odmiany Lubelski z dzikim, męskim osobnikiem z terenu byłej Jugosławii. 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	300 g
Alfakwasy	6,9%
Zbiór	2020
Rodzaj	chmiel aromatyczny