

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/cryo-hops-nelson-sauvin-25-g-p-2550.html>



CRYO hops® Nelson Sauvignon 25 g

Cena	39,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Producent	Yakima Chief

Opis produktu

Nazwa Nelson Sauvignon pochodzi od odmiany winogron Sauvignon Blanc, ponieważ ma ten sam owocowy smak i aromat. Jest potomkiem odmiany Smoothcone, został opracowany w Nowej Zelandii i wprowadzony na rynek w 2000 roku. Od tego czasu Nelson Sauvignon znalazł szerokie zastosowanie wśród piwowarów rzemieślniczych i domowych ze względu na swoje ekscentryczne właściwości. Wiele dużych browarów nie decyduje się na jego stosowanie, ponieważ jest on zazwyczaj uważany za zbyt dziki.

Odmiana ta zyskała popularność w amerykańskich piwach typu pale ale, ale jest to zdecydowanie chmiel, który wymaga przemyślanego i rozważnego stosowania w procesie warzenia. Profil olejków chmielowych Nelson Sauvignon jest złożony i na szczęście dobrze sprawdza się jako chmiel używany na aromat, na smak i na goryczkę. Niska zawartość kohumulonu odpowiada za jego łagodne właściwości goryczkowe.

Cryo Hops® LupulLN2™ jest to czysta lupulina pochodząca z szyszek chmielu odmiany **Citra®**

W Cryo Hops jest prawie **dwa razy więcej alfa kwasów i olejków chmielowych** niż w tradycyjnym granulacie pozyskanym z tej samej odmiany!

Ilość materii zielonej (części szyszki chmielowej) zostaje znacznie zredukowana, dzięki temu granulata zawiera znacznie mniej polifenoli (garbników), co z kolei przekłada się na **brak łodygowych, cierpkich, ściągających i trawiastych posmaków** w piwie.

Cryo Hops ma postać skondensowaną, **używa się go dwa razy mniej** niż standardowego granulatu. Oznacza to **mniejsze straty piwa** uwięzionego w osadach.

Cryo Hops może być stosowany na każdym etapie produkcji brzojki i piwa. Można go dodawać na goryczkę, na aromat pod koniec gotowania, na whirlpool jak i na zimno podczas fermentacji burzliwej lub cichej.

Zawartość alfa kwasów: 24,6%

Pakowany w oryginalne saszetki producenta Yakima Chief, które stanowią doskonałą barierę przed utlenianiem przez co chmiel utrzymuje najwyższe parametry co najmniej do końca daty przydatności podanej na opakowaniu.

Zalecane warunki przechowywania: w suchym miejscu o temperaturze nie wyższej niż 5°C.