Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 14:38

Link do produktu: https://homebrewing.pl/cashmere-hopzoil-majik-1ml-p-1852.html

CASHMERE - HOPZOIL MAJIK 1ml

Cena	**32,90 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**7 dni**
Numer katalogowy	**1852**

Opis produktu

HOPZOIL MAIK to zupełnie nowa jakość - bez problemu rozpuszczają się w piwie, nie wymagają rozcieńczenia z etanolem. Można je wlać prosto z fiolki do młodego piwa!

CASHMERE - złożony i intensywnie owocowy aromat, gdzie pierwsze skrzypce gra cytryna, limonka, melon i soczysta brzoskwinia, a aromat uzupełniają nuty kokosa, trawy cytrynowej, cukierków i ziół.

HOPZOIL to esencja olejków chmielowych stworzona na bazie mokrej szyszki chmielu, przerobionej niezwłocznie po zebraniu. Dzięki temu zabiegowi aromat jest świeży i niezwykle intensywny.
Podczas suszenia szyszek chmielowych i ich przerabianiu na granulat część olejków chmielowych się ulatnia lub zmienia aromat. W przypadku pozyskiwania HOPZOIL jest inaczej - aromat wydobywany jest za pomocą pary wodnej ze świeżozebranej szyszki, co pozwala uzyskać niezwykle świeży i intensywny aromat.

Wyobraź sobie jak doprawiasz swoje pesto świeżo zerwaną bazylią z ogródka. Czy ten sam efekt uzyskasz stosując suszoną bazylią z torebki? Twoje piwo też zasługuje na świeżą, intensywną przyprawę!

Stosując HOPZOIL uzyskamy efekty podobne do tych jakie uzyskalibyśmy chmieląc piwo mokrą, świeżą szyszką!

Jednak HOPZOIL ma wielką przewagę nad nietrwałą szyszką chmielową:
- bardzo dobrze rozpuszcza się w piwie
- jest niezwykle wydajny 1ml wystarcza na 20-23l piwa
- redukuje straty piwa wynikające z chmielenia na zimno, unikamy problemów związanych z odfiltrowaniem chmielin
- ma niezwykle trwały aromat w porównaniu do chmielenia granulatem (niezmienny aromat utrzymuje się w piwie przez 3-4 miesiące)
- zamkniętą szczelnie esencję można przechowywać w temperaturze pokojowej 5 lat od daty produkcji
- nie zabiera miejsca w lodówce lub zamrażarce
- stosując esencję unikniemy wszelkich problemów związanych z tzw hop creep - przegazowania (wtórna fermentacja), pojawienia się diacetylu

HOPZOIL można stosować samodzielnie przy rozlewie pomijając chmielenie na zimno granulatem. Można też stosować chmielenie na zimno i wzmacniać jego efekt dodatkiem esencji, obniżając ilość granulatu chmielowego.