

Инструкция по применению CO₂-экстракта хмеля в пивоварении

CO₂-экстракт хмеля обеспечивает горечь, а также аромат хмеля в пиве в процессе кипячения сусла в котле, часто с добавлением шишкового прессованного или гранулированного хмеля.

CO₂-экстракт хмеля может храниться при нормальной или низкой температуре при условии сохранения оригинальной упаковки; длительное хранение при температуре выше 40° С нежелательно. Срок хранения экстракта до 5 лет. В процессе хранения может произойти небольшое расслоение экстракта, что легко устраняется путем подогрева и перемешивания.

Для достижения наилучшей утилизации альфа кислоты **CO₂-экстракт хмеля** добавляется в котел до или в начале кипячения. Более позднее добавление также возможно, если необходимо усилить присутствие ароматических свойств пивного хмеля в пиве. Стальные емкости пробиваются с обеих сторон или же открываются и экстракт вводится в сусло во время кипячения. Можно также извлечь экстракт из емкости с помощью струи горячей воды и предварительно смешать его с суслом в отдельной емкости, после чего добавить смесь в котел.

CO₂-экстракт хмеля может обеспечить 100% требуемой горечи и ароматических свойств, обычно экстракт добавляют вместо горького или горько-ароматного хмеля. В частности, при использовании экстракта хмеля CO₂ в сочетании с отдельными видами гранулированного хмеля, иногда наблюдается повышение уровня утилизации альфа кислоты в процессе пивоварения.

50% экстракт содержит 500 г альфа на 1 кг продукта

