

w Puławach stwierdzono, że okres ten, w którym chmiel osiąga wysoką przydatność dla przemysłu piwowarskiego, trwa stosunkowo krótko, bo zaledwie 12—16 dni. Po tym okresie ilość cenionych przez piwowarów żywiec stopniowo się zmniejsza. Ze zrozumiałych więc względów zbiór chmielu nie powinien trwać dłużej. W przeciwnym razie sam plantator przyczynia się do obniżki jakości produkowanego surowca.

W naszych warunkach zbiór chmielu rozpoczyna się około połowy sierpnia i trwa zależnie od dysponowanej ilości siły roboczej, wielkości plantacji, pogody itp. przez 15—30 dni. Na niektórych plantacjach, zwłaszcza większych, często zbiór przeciąga się poza wymieniony okres, lecz na szczęście tego rodzaju wypadki zdarzają się coraz rzadziej. Oprócz podstawowego czynnika, czyli odpowiedniej ilości ludzi, bardzo często ważną rolę — mając na myśli tempo zbioru — odgrywa zdolność przepustowa posiadanej suszarni.

Chmiel, w odróżnieniu od innych płodów rolnych, natychmiast po zbiorze musi być poddany suszeniu, w przeciwnym razie traci wartość. Świeżo zerwane szyszki, jeśli nie zostaną poddane suszeniu, to w ciągu kilkunastu godzin mogą stać się bezwartościowe.

### Oznaki techniczno-użytkowej dojrzałości szyszek

Termin przystąpienia do zbioru szyszek poznajemy po ich oznakach zewnętrznych. W okresie tym stwierdzono na szyszkach szereg łatwo dostrzegalnych cech, będących w wyraźnej współzależności ze składem chemicznym. Bez tych oznak nie sposób byłoby określić, kiedy należy rozpoczynać zbiór chmielu. Najważniejszymi cechami, na podstawie których poznajemy techniczno-użytkową dojrzałość szyszek, są:

a) dokładne przyleganie łusek na całej powierzchni z wyraźnym domknięciem czubka;

b) zgnieciona w palcach szyszka po jej uwolnieniu powraca do poprzedniego kształtu;

c) po rozerwaniu szyszek wzdłuż osi widać złocisto-bursztynowe kuleczki lupuliny;

d) szyszki wykazują swoisty zapach chmielu;