

ZBIÓR CHMIELU

Ze zrywaniem szyszek nie czekamy aż do osiągnięcia przez nie dojrzałości fizjologicznej, lecz zrywamy je w okresie dojrzałości użytkowo-technicznej. W okresie tym związki chemiczne zawarte w szyszkach, mające duży wpływ na jakość i trwałość piwa, znajdują się w najkorzystniejszym stosunku i ilości. Na podstawie kilkuletnich doświadczeń Instytutu