OLEJEK CHMIELOWY / HOP OIL (0173) ()

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
ziołowy (trawa cytrynowa, róża, rumianek, tymianek, mięta), przyprawowy, kwiatowy (świeże kwiaty, suszone kwiaty, geranium, lawenda, róża), cytrusowy (grapefruit, limonka, cytryna, pomarańcza, mandarynka), owoców pestkowych (brzoskwinia, mirabelka, wiśnia, śliwka), owocowy (czarna porzeczka, porzeczka, truskawka, agrest), owoców tropikalnych (ananas, mango, liczi, papaja, figi itp.), sosnowy (cedrowy, sosnowy, żywiczny, leśny, igły sosnowe), miętowy, perfumowy, trawiasty, kocia kuweta, siano, ziemisty, skunksowy, winny itp. Próbka FlavorActiV: chmielowy, sosnowy, żywiczny, ziołowy, leśny.

Pochodzenie:
Chmiel.

Charakterystyka:
Olejki chmielowe to mieszanina różnych substancji lotnych, ich skład jest cechą odmianową poszczególnych gatunków chmielu. W większości piw jest obecny jako część standardowego profilu aromatycznego. Ilość olejku w świeżym lub przetworzonym chmielu zależy od jego odmiany, właściwości danego zbioru oraz sposobu przechowywania. Ekstrakty chmielowe nie zawierają aromatu chmielowego. Dostępny jest na rynku również w formie czystej w postaci ekstraktów olejków chmielowych, które dodaje się do przefermentowanego piwa. Podczas gotowania olejki aromatyczne ulatniają się z piwa, począwszy od najmniejszych cząstek. Na aromat chmielu w gotowym piwie ma wpływ czas, a jakim dodano chmiel podczas gotowania, czy zastosowano chmielenie na zimno, jaki szczep drożdży został zastosowany i jak przebiegła fermentacja, ile czasu i w jakich warunkach piwo było przechowywane, w jakiej temperaturze itp. Najważniejsze substancje odpowiedzialne za aromat chmielu to: mircen dający aromaty żywiczne, a po utlenieniu sosnowe i cytrusowe, humulen, który po utlenieniu odpowiedzialny jest za aromaty przyprawowe, ziołowe, farnesen i kariofilen (aromaty ziołowe, trawiaste), linalol (S-linalol [próg wyczuwalności 7ppb] to słodkawy, roślinny zapach, a R-linalol [próg wyczuwalności 1ppb] to aromat konwalii, drewna, przypraw), geraniol, ketony aromatyczne. Te ostatnie dają aromaty roślinne, kwiatowe, ziołowe, przyprawowe, migdałowe.

przyczyny powstawania:
– dodatek chmielu (szyszka albo granulat) lub olejków chmielowych

Możliwość eliminacji:
– nie dotyczy

Sposob degustacji:
Zakręć szklanką aby uwolnić aromat, następnie weź krótkie wdechy trzymając piwo blisko nosa. Możesz również zatkać nos palcami, wziąć próbkę piwa do ust, podgrzać ją i wymieszać ze śliną przez około 10 sekund, połknąć, odetkać nos i wydmuchać nim powietrze. Może dawać śliskie odczucie w ustach.

Typowe stężenie w piwie:
0,05-3 mg/l

Próg wyczuwalności:
Różny w zależności od źródła, zwykle 0,15 mg/l