



New England I.P.A. 2

מתכון ל20 ליטר
OG : 1.046 - 1.048
FG : 1.008 - 1.010

ושפוך לתוכו מים לפי הסימון. הנח את המיכל במקום קריר ללא אור שמש ישיר או במקום הקריר ביותר בבית.

מהלך התסיסה, שבועיים מיום הבישול השמרים המסופקים עם המתכון תוססים לאט ולכן סביר להניח שלא תהיה תסיסה סוערת נצפה לראות בעבוע בנשם ושכבת קצף על הבירה בתוך מיכל התסיסה הנקראת קראוזן טמפרטורת התסיסה האידיאלית עבור בירת אייל היא 20°C.

לאחר עשרה ימים של תסיסה נפתח את המיכל ונזרוק את הכשותים למיכל תסיסה, נסגור היטב. אפשר ללא שק ואפשר בתוך שק בד. ננצל את ההזדמנות גם לקחת דגימה של צפיפות, ע"י הכנסת ההידרומטר למיכל לפני הוספת הכשות לאחר 3 ימי תסיסה אחרונים יש לשפות (שפיה) את הבירה בעזרת צינורית למיכל שני מחוטא כדי להיפטר מכל הירוקת של הכשות. השפיה מתבצעת דרך יניקה מלמעלה כאשר עדיף שהצינורית למטה בתוך הדלי לא תהיה צמודה לקרקעית.

יום הבקבוק

חטא את מיכל התסיסה השני את הצינורית ואת הבקבוקים. חבר את הצינורית לברז של הדלי הראשון, הנח את הדלי במקום גבוה כמו שולחן הדלי השני על הרצפה, פתח את הברז והעבר את הבירה למיכל הבקבוק. הוסף את מנת סוכר הענבים לדלי, ערבב והעבר את הבירה לבקבוקים בעזרת המקל מילוי.

כשבוע עד שבועיים לאחר יום הבקבוק

הנח לבקבוקים להיות בטמפרטורת החדר כאשר אנו דוגמים את הבירה החל מהיום הרביעי למיגוז ומחכים במרווחים של שלשה ימים אם לא מוגז. מומלץ לתת לבירה לנוח כמה ימים במקרר לפני המזיגה. אל תמזוג את שכבת השמרים בתחתית הבקבוק לכוס, השאר אותה בקבוק. אם הבירה מתפרצת מהבקבוק סימן שהיא לא קרה מספיק, קרר את הבקבוק עוד בפריזר למשך 10-5 דקות לפני מזיגה.

לחיים!

בירה בטעם טרופי של נקטר הדרים ביום הבישול עכורה בכונה, במרקם קרמי וקליל מי שראה דבר או שניים בחייו ורוצה בירה של גיבורים, מרוכזת ובעלת טעמים עזים, אנו מגישים את הגרסה העוצמתית ביותר של ניו אינגלנד עם כשות מרוכזת לופומקס, מוצר מדהים שמייצר בירה ברמה אחרת.

מתכון:

לתת

3 ק"ג לתת בהיר

500 שיבולת שועל, 250 חיטה

750 פילסנר

כשות לבישול:

30 גרם ויליאמט חצי שעה

כשות לתסיסה להוספה ביום ה11 לתסיסה (סוגי הכשות עשויים להתחלף)

60 גרם ציטרה לופומקס

60 גרם מוזאיק לופומקס

שמרים:

05/NEW ENGLAND YEAST

120 גרם סוכר ענבים לבקבוק

תפקיד המתכון לתת דגשים נבחרים לתהליך הבישול, יש להסתייע בהוראות הכלליות שהן מפורטות יותר להבנת הצעדים הנדרשים ממך כבשולן של תהליך הבישול מרכז וגרעינים במלואו.

לפני שמתחילים - הציוד הנדרש:

סיר גדול בנפח של 10 ליטר ומעלה

בקבוקים בנפח כולל של 20 ליטר

8 ליטר מי קרח או שני בקבוקי מים שהונחו

במקפיא

פקקים, שק בד קטן

* בדוק שכל מרכיבי המתכון נמצאים

* אם אינך מתכוון לבשל היום, שים את השמרים במקרר ואת הכשות במקפיא

* פנה אלינו בכל שאלה או בעיה

העבר את סיר הגרעינים לעין הקטנה בכיריים בשל במשך חצי שעה, ערבב לעיתים, לאחר הוצאת השק וסחוט אותו. תן למיץ של הגרעינים לטפטף חזרה לסיר הגרעינים. כעת סיימנו עם הגרעינים זרוק אותם לפח ושטוף את שק הבד. הוסף 2 ליטר מים לסיר והרתח הוסף חצי מכמות הרכז והמשך להרתיח עד להמסה מלאה של הרכז. כאשר התירוש ירתח ויבעבע הוסף את הכשות היחיד בבישול:

הוסף 30 גרם ויליאמט והרתח לחצי שעה

סך הרתיחה הוא חצי שעה לקראת סוף הרתיחה הוסף את יתרת הרכז.

חטא את מיכל התסיסה, נשם, ברז ואת שאר הפריטים אשר באים במגע עם הבירה. הנח 6 ליטר של מי קרח במיכל התסיסה עדיף קוביות ולא חתיכה אחת של קרח, שפוך את התירוש מהסיר האחרון על הקרח ערבב והמתן מספר דקות, יש להביא את התירוש לטמפ' החדר, 25 מע"צ, לכן בנקודה זו הרגש את חום התירוש והוסף קרח מים קרים או פושרים לפי הצורך כדי להביא את נפח התירוש ל20 ליטרים בטמפ' הנכונה. קח קריאת טמפרטורה וודא שהתירוש בטמפ' החדר. פזר את שקית השמרים על פני התירוש הרכב את המכסה עם הקדח הכנס את הנשם לאטם