



Hoppy Summer Ale

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

ביום הבישול

גרסה מופשטת של אייל

נורווגי עם שמרי קוויק שמקורם בווס, נורווגיה. במקור אייל זה עושה שימוש בערער (per Juni) לתבולן כל המי בישול, חלק ממסורת נורווגית עוד לפני שגילו את תכונותיה הטובות של הכשות. כמו כן יש במתכון לתת פילסנר, כשות אציל כמו סאאז או טטנגר שמוסף כולו לקראת סוף ההרתחה. היחוד של המתכון הוא השמרים, אשר יכולים לתסוס בטמפרטורות חמות מאוד 35-40 מעלות צלזיוס, מבלי להעניק טעם לוואי לבירה. אלא רק ארומה תפוזית קלה. דבר שאינו אופייני כל כך לשמרי בירה. סך הכל מתכון פשוט בכיוון קלאסי ונקי.

מתכון:

לתת:

3 ק"ג לתת נוזלי בהיר

1 ק"ג פילסנר

כשות:

60 גרם בלאנק - רבע שעה

שמרים:

קוויק

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

6 ליטר מי קרח או שני בקבוקי מים שהונחו

במקרים

פקקים

* בדוק שכל מרכיבי המתכון נמצאים

* אם אינך מתכוון לבשל היום, שים את

השמרים והכשות במקרר.

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

מהלך התסיסה, שבועיים מיום הבישול תסיסה סוערת תתחיל לאחר 4 - 8 שעות בדרך כלל מיום הבישול, וזאת נראה בצורה של בעבוע בנשם ושכבה של קצף המכסה את הבירה בתוך מיכל התסיסה הנקראת קראוזן טמפרטורת התסיסה האידיאלית עבור בירת חיטה היא 24°C.

תסיסה סוערת מסתיימת לאחר 2-3 ימים בדרך כלל מיום הבישול, שכבת הקצף נופלת ושוקעת, בעבוע בנשם יורד בצורה משמעותית או מפסיק. לאחר עשרה ימים של תסיסה נקח דגימה של צפיפות, זאת נעשה ע"י מזיגת בירה למשורה והכנסת ההידרומטר למשורה. צפיפות סופית לבירה בחוזק רגיל היא 10, מ20 נקודות ומעלה התסיסה תקועה. במידה ולאחר עשרה יום תסיסה לא הגענו לצפיפות הזאת, אפשר להתייעץ אם נדרש להתערב.

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 5-10 דקות לפני מזיגה.

לחיים!

הוסף 5 ליטר מים לסיר וחמם, שהמים יגיעו ל62 מעצ הכנס את הגרעינים הגרוסים לשק בד וטבול אותו בסיר, המשך לחמם ולשמור על הטמפ'.

העבר את סיר הגרעינים לעין הקטנה בכיריים בשל במשך חצי שעה, ערבב לעיתים, לאחר הוצא את 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 הכשותים הבאים לפי הסדר:

הוסף 60 גרם בלאנק והרתח לרבע שעה

סך הרתיחה הוא חצי שעה, שאומרים הרתח לרבע שעה הכוונה לאמצע ההרתחה. כלומר מנת הכשות נכנסת לאחר 15 דקות. 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