



מתכון ל20 ליטר
OG : 1.050 - 1.048
FG : 1.012 - 1.010

ביום הבישול

פייל אייל אמריקאי הוא סגנון בירה שמקורו בשנות ה-80 בארה"ב. הבירה בדרך כלל בחוזק רגיל של 5% אלכוהול כאשר מקובל להשתמש בשמרים נקיים שאינם מפיקים טעמים. היחוד של הבירה הוא שהיא מתובלת בכמויות נדיבות של כשות אמריקאית. במתכון הזה, הכשות מעניקה טעם טרופי כמו מנגו! זוהי הכשות האמריקאית שמבדילה בין APA לבין IPA בריטית. הסגנונות האלו קרובים אחד לשני והגבולות ביניהם לא ברורים, ניתן לומר כי APA פחות מר ומכיל כמויות נמוכות יותר של לתת קרמלי.

מתכון:

לתת

- 3 ק"ג רכז לתת בהיר
- 1 ק"ג לתת פייל אייל

כשות:

- 30 גרם כשות ציטרה חצי שעה
- 15 גרם כשות ציטרה רבע שעה

שמרים:

BRY97 / US-05

120 גרם סוכר ענבים לבקבוק

ההוראות האלו באות לתת דגשים נבחרים למתכון אותו עומד לבשל, יש להסתייע בהוראות הכלליות להבנת הצעדים הנדרשים ממך כבשולן של תהליך הבישול מרכז וגרעינים במלואו.

לפני שמתחילים - הציוד הנדרש:

שני סירים בנפח של 5 ליטר כל אחד או סיר גדול בנפח של 10 ליטר ומעלה
בקבוקים בנפח כולל של 20 ליטר
4 ליטר מי קרח או שני בקבוקי מים שהונחו במקפיא
פקקים

* בדוק שכל מרכיבי המתכון נמצאים

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

* פנה אלינו בכל שאלה או בעיה

הוסף 5 ליטר מים לסיר וחמם, שהמים יגיעו ל62 מעצ ושפוך לתוכו מים לפי הסימון. הנח את המיכל הכנס את הגרעינים הגרוסים לשק בד וטבול במקום קריר ללא אור שמש ישיר או במקום הקריר אותו בסיר, המשך לחמם ולשמור על הטמפ'. ביותר בבית.

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. הבירה בתוך מיכל התסיסה הנקראת קראוזן הוסף 2 ליטר מים לסיר והרתח טמפרטורת התסיסה האידיאלית עבור הוסף חצי מכמות הרכז בירת אייל היא 20°C.

והמשך להרתיח עד להמסה מלאה של הרכז. כאשר התירוש ירתח ויבעבע הוסף את הכשותים הבאים לפי הסדר:

הוסף 30 גרם כשות ציטרה והרתח לחצי שעה
הוסף 15 גרם כשות ציטרה והרתח לרבע שעה

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.

סך הרתיחה הוא חצי שעה, שאומרים הרתח לרבע שעה הכוונה לאמצע ההרתחה. כלומר מנת כשות שניה נכנסת לאחר 15 דקות. לקראת סוף הרתיחה הוסף את יתרת הרכז.

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 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

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!