

פורטר:

בירה כהה מכושתת היטב, בעלת גוף מלא וכבד מעט מבירה בחוזק רגיל. ארומה קלויה עשירה, קרמלית ומעט שרופה. המרירות מודגשת כתוצאה מכמות נכבדת של כשות המביאה לבירה מלא טעמים. מרקם טעמים קלוי שרוף עשיר וקרמליות עדינה ברקע. הבירה משופעת בטעמים רבים המגיעים משלשה סגנון בירה אנגלי שמקורו בלונדון, שמו ניתן לו בשל הפופולריות לה זכה בקרב סבלי הנמל.



שלבי בישול בירה ביתית מגרעינים ולתת נוזלי/לתת אבקתי:

1. חמם מים לטמפ' של 40°C ביחס של מינימום 3 ליטר מים לק"ג לתת.
2. הכנס את שק הגרעינים למים והעלה את הטמפ' ל- 69°C .
3. שמור על טמפ' שבין 62°C ל- 69°C מעלות למשך חצי שעה (השריית הגרעינים).
4. הוצא את שק הגרעינים ושטוף אותם מעל הסיר במים בטמפ' של כ- 60°C בכדי למצות את מירב הסוכרים בגרעינים.
5. בשלב זה אנו צריכים להגיע למקסימום 8-9 ליטרים של נוזלים בסיר הבישול.
6. הרתח עד לבעבוע את הנוזלים וכבה את הגז.
7. הוסף לסיר את הלתת הנוזלי/אבקתי תוך כדי ערבוב.
8. הדלק את הגז והבא את התירוש לטמפ' רתיחה.
9. הוסף את הכשות עפ"י המתכון רק לאחר ההרתחה של התירוש ולאחר שהקצף שקע.
10. בשל את התירוש במשך שעה עם מכסה חצי סגור על מנת לאפשר לחומרי המוצא ה-DMS להשתחרר ובכדי שהתירוש לא יגלוש.
11. במידה ומשתמשים ביותר מסוג אחד של כשות, הוסף ופעל עפ"י המתכון.
12. אם בחרנו להשתמש בתבלינים, הוסף אותם בעשר הדקות האחרונות של הבישול.
13. בשלב זה דאג שכל הציוד מחוטא.
14. בתום שעת הבישול עלינו לקרר את התירוש ולהביאו לטמפ' של 22°C - 24°C או עפ"י המלצת היצרן של השמרים.
15. הכנס לדלי התסיסה 4 ליטרים של קרח, הנח על הדלי מסננת, ושפוך את התירוש לדלי.
16. ערבב היטב להמסת הקרח והוסף מים עד ל-20 ליטר.
17. קח דגימה מהתירוש לבדיקת אחוז הסוכרים בעזרת ההידרומטר, שתקבע את רמת האלכוהול בבירה.
18. בשלב זה מוסיפים את השמרים, סוגרים היטב את הדלי ושמים את הנשם עם נוזל (מומלץ אלכוהול).
19. לאחר מס' שעות נראה תסיסה שמתבטאת בשכבת קצף המכסה את הבירה בתוך מיכל התסיסה ובעבוע בנשם.
20. הנח לדלי התסיסה במשך 10 ימים עד שבועיים בטמפ' קבועה של 24°C .

• שימו לב – שלבי הבישול הינם כלליים לבישול בירה וישנם מתכונים שבהם זמני הוספת הלתת הנוזלי והכשות משתנים.