



בית הספר לבישול בירה
סדנאות והפקת אירועי בירה

לאגר בהיר – דרגת קושי מתקדמת:

בירה זו מותססת בטמפ' של 10 מעלות. בירה בהירה מסוג לאגר, מרקם טעמים חלק, ארומה ירוקה ומרירות עדינה וחלקה. בירה "קיצית" – קלה ונעימה לשתייה. כידוע סגנון הלאגר הוא סגנון הבירה הנפוץ ביותר בעולם ובארץ לכן הטעם של הבירה פונה לקהל הרחב. במתכון המובא כאן משתמשים בכמות גדולה יותר של גרעינים וכמות קטנה יותר של רכז מסט חומרים רגיל, המתכון דורש סיר גדול בנפח של 10 ליטר ומעלה. בישול כזה מביא לתוצאה טובה יותר ונאמנה לסגנון. למי שאין מקרר פנוי לתסיסה בקור, גש למתכון בלונד אייל או שישתמש בשמרי אייל S-33 התוצאה הטובה ביותר מתקבלת עם שמרי הלאגר, בקור של 10 מע"צ שנמשכת שבועיים.

חומרי הגלם:

1.5 ק"ג לתת נוזלי בהיר

2.5 ק"ג גרעיני פילסנר

כשות – 15 ג' פרלה בהתחלה

15 ג' סאז אחר חצי שעה

30 ג' סאז ברבע השעה האחרונה

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.

קרמזינה, בית הספר לבישול בירה, סדנאות והפקת אירועי בירה | 052-265-6118 | HadaStrip26@gmail.com

מושב תלמי יפה, ת.ד. 41, דואר נע חוף אשקלון, 79120