

בירת חיטה הזרית:

מתכון זה הינו גרסה אמריקאית של סגנון בירה גרמנית, עם כשות אמריקאית שנותנת לבירה טעם הדרי. השילוב בין ההדריות של הכשות למרקם החיטה המאלטי יוצר מרקם טעמים נעים, השמרים מייצרים ארומה מתובלנת בבירה. בירה קלה לשתייה בעלת סיומת יבשה, טובה ביותר כאשר היא צעירה.

חומרי הגלם:

3 ק"ג לתת חיטה נוזלי
500 ג' גרעיני חיטה
500 ג' גרעיני פילסנר

כשות - 30 ג' קסקייד בהתחלה
שמרים - WB-06
* לגיזוז ובקבוק - 150 ג' סוכר ענבים

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 התסיסה 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.