



## בישול בירה אול-גריין

**בכדי להגיע לתוצאות טובות ועקביות יש להקפיד על העקרונות הבאים:**

1. סדר ואירגון
2. ניקיון – נעשה בעזרת סבון ומים. מטרתו מניעת הצטברות לכלוך בצידוד שעלול לגרום בעיות עתידיות בנוסף לטיהור כללי של הצידוד מזהומים שונים.
3. חיטוי – נעשה בעזרת סטאר סאן או חומר חיטוי מאושר למאכל הנמצא ברשותכם תוך הקפדה על הוראות היצרן (ריכוז, זמן מגע וכו'). מטרתו למנוע סיכוי של חיידק או פטרייה שאינם השמרים שלנו לבוא במגע עם הבירה ולגרום לזיהום חיטוי אינו יעיל ללא ניקוי יסודי.
4. **חיטוי כלים מתחיל בסוף הרתיחה** – תיעוד – מטרתו איתור הבעיות והפקת לקחים לבישולים הבאים וחשוב מכך שמירה על עקביות של מתכון מנצח.

### שלי הכנת הבירה:

1. **בישול** – החלק בו מכינים את התירוש לבירה על ידי השריית שק לתתים, רכז לתת בסיס וכשות למרירות וארומה.
2. **תסיסה** – תהליך שנעשה כאשר מוסיפים את שמרים לתירוש, ונותנים לו לתסוס ל-21-10 ימים במקום קריר וחשוך. בחלק זה התירוש נהפך לבירה
3. **בקבוק** – מילוי ופיקוק הבירה+סוכר האחראי לגיזוז הבירה בבקבוקים נקיים ומחוטאים.
4. **תסיסה בבקבוק** – למשך 10 ימים לפחות לבניית גיזוז.

### בישול

1. הכנת מים לשלב ההשרייה. יחס המים הוא 3 ליטר מים לק"ג 1 של גרעינים. טמפ' ההשרייה נקבעת בהתאם לפרופיל הבירה הנדרש. ניתן לבחור בטמפ' השרייה ממוצעת של 66 מעלות. מומלץ לכוון את טמפ' המים 5 מעלות מטמפ' היעד.
2. הוספת הגרעינים לתוך המאש-טאן עם המים והשרייה של 60 דק. יש לעקוב אחר שמירת טמפ' לאורך שלב ההשרייה.
3. חשוב מאוד לערבב את הגרעינים בשלב ההשרייה בשביל לשמור על טמפ' אחידה במאש-טאן.
4. לאחר 60 דק' השרייה יש לחמם את המאש-טאן ולעלות לטמפ' של 76 מעלות לשלב הנקרא מאש-אאוט.
5. שלב המאש אאוט דורש הפסקה של 15 דק' נוספות.
6. יש לחמם מראש מים נוספים אשר ישטפו את הגרעינים כאשר נרוקן את המאש-

טאן מנוזלים. יש לחמם את מיי השטיפה לטמפ' של 76 מעלות.

7. בסוף שלב המאש-אאוט נרוקן את הנוזלים מהמאש-טאן אל תוך סיר הרתיחה. במהלך תהליך הריקון אנחנו נזרים אל תוך המאש-טאן, את המים שחיממנו מראש.

8. כמות המים שנזרים לשטיפת הגרעינים תלויה בכמות הנוזלים הנדרשת לנו עבור הגעה לנפח הנוזלים טרם שלב הרתיחה. על מנת שנדע מה הנפח, עלינו לדעת כמה תירוש אנחנו "מאבדים" בתהליך הרתיחה.

9. לאחר ניזוק וריקון הנוזלים מהמאש-טאן אל סירה הרתיחה אנחנו עובדים לשלב הרחת התירוש.

10. שים לב! כאשר התירוש ירתח יוצר קצף רב על פני התירוש, עקב התגבשות של חלבונים. במידת הצורך, יש להנמיך את האש בכדי להימנע מגלישה. הקצף ידעך מעצמו בהמשך הרתיחה.

11. ברתיחה – להכניס את הכשות הראשונה במתכון לשק הלתת, להכניס אותה לתירוש הרוח ולתזמן 60 דק'.

12. במהלך הרתיחה ניתן להוסיף כשותים נוספות לתוך שקית ההשרייה לפי תכנון המתכון. במידה ועל כשות כתוב 15 דק' משמעותה להיות ב-15 הדק האחרונות.

13. בתום 60 הדק' מהוספת הכשות יש לכבות את האש, ולהוציא את שק הכשות

**שים לב!** בסוף הרתיחה מסיימים השלב החם של הכנת הבירה ומתחיל השלב הקר. החל משלב זה ואילך על כל דבר שבא במגע עם התירוש להיות מחוטא. יש להקפיד לעבוד במקום סגור ונקי ככל האפשר תוך חשיפה מינימלית של התירוש לאוויר

14. העברת התירוש שבסיר למיכל תסיסה שחיטיו במהלך הרתיחה.

15. כעת יש לקרר את התירוש הרוחח. מומלץ לעשות זאת בעזרת מים קרים (או קרח) שהכנו מראש ולהשלים בעזרתם את התירוש ל-20 ליטר.

16. טמפ' הרצויה מהקירור היא 16-22 מעלות.

17. פתיחת שקית השמרים ופיזורם אותם על פני התירוש. כשמומלץ שלא להכניס שמרים לתירוש בטמפ' הגבוהה מ-25 מעלות!

18. יש לסגור את המיכל כמה שיותר מהר, להתקין את הנשם ולמלא אותו בתמיסה בה השתמשנו לחטא את המיכל.

19. העברת המיכל למקום חשוך וקריר.

### תסיסה

1. לאחר פרק הסתגלות של השמרים לתירוש, שימשך בין 12 ל-24 שעות, בועות יתחילו לפעפע בנשם.

2. כעבור 12 עד 24 יחל בעבוע אגרסיבי מהנשם שיימשך כ-2-5 ימים.

3. עיקר התסיסה מתרחשת בפרק הזמן הראשון, ותסתיים תוך 8 עד 14 ימים, תלוי בסגנון הבירה וכמות הסוכרים.

4. על הבירה לתסוס לפחות 10 ימים לפני הביקוק.

5. חשוב לזכור – בעבוע בנשם מהווה סמן לתחילת התסיסה בלבד וככל שיעברו הימים

הוא ייחלש וייפסק. ולכן אין להסתמך על בעבוע כסמן לתסיסה תקינה אלא רק

### לתחילתה

#### ביקוק

עם סיום התסיסה מתחיל תהליך הביקוק בשבילו יש להכין מבעוד מועד בקבוקים

בנפח כולל של 20 ליטר

60 שלישים או 40 חצאים על הביקוקים להיות נקיים ומחוטאים.

במידה ומשתמשים בבקבוקים משומשים מומלץ להשרות אותם במים חמים עם סבון חזק או אבקת כביסה. ולשטוף את הסבון היטב.

1. חיטוי מיכל בקבוק, ברז, צינור העברה מקל מילוי פקקים ובקבוקים .

2. הרכבת הברז על מיכל הביקוק

3. בסיר קטן יש להרתיח מים עם סוכר הנמצא בשקית המצורפת מתכון למשך כ-4 דק', תוך מתן תשומת לב שהתמיסה לא

נהפכת לסירופ. מטרת הרתיחה הינה לעקר את הסוכר.

4. שפכת תמיסת הסוכר למיכל הביקוק המחוטא

5. העברת הבירה ממיכל התסיסה למיכל הביקוק. יש להקפיד על ברז סגור במיכל

הביקוק ומכסה רופף במיכל התסיסה (בכדי שלא תהיה ניקה של הנוזל בנשם)

6. ניתן לערבב קלות עם כף מחוטאת- בכדי לפזר את תמיסת הסוכר באופן אחיד.

7. לשלבים הבאים ישנה עדיפות לעבודה בצמד אך ניתן לבצע אותם גם לבד.

8. מילוי הביקוקים עד לשפת הביקוק, כשהחלל שנוצר בהוצאת מקל המילוי הינו החלל הדרוש לגיזוז התקין של הביקוק.

9. סגירת הפקקים בעזרת הפוקק.

10. במהלך תהליך הביקוק יש להקפיד שמקל המילוי יהיה מחוטא ולא יגע בדברים שאינם מחוטאים יש לחטא ידיים ומומלץ

להניח את מקל המילוי בתוך אחד הביקוקים המחוטאים והריקים כל זמן שהוא אינו בשימוש.

11. נקיון הצידוד העבר את הביקוקים למקום מוצל וקריר למשך שבועיים.

12. לאחר שבועיים ניתן להכניס את הביקוקים למקרר ולשתות.

סגנון: \_\_\_\_\_ תאריך: \_\_\_\_\_

#### מפרט לתתים:

לתת: \_\_\_\_\_ ק"ג: \_\_\_\_\_

לתת: \_\_\_\_\_ ק"ג: \_\_\_\_\_

לתת: \_\_\_\_\_ ק"ג: \_\_\_\_\_

לתת: \_\_\_\_\_ ק"ג: \_\_\_\_\_

#### מפרט כשות:

כשות: \_\_\_\_\_ גרם: \_\_\_\_\_ זמן: \_\_\_\_\_

כשות: \_\_\_\_\_ גרם: \_\_\_\_\_ זמן: \_\_\_\_\_

כשות: \_\_\_\_\_ גרם: \_\_\_\_\_ זמן: \_\_\_\_\_

שמרים: \_\_\_\_\_ סוכר: \_\_\_\_\_

