



בישול בירה מרכז וגרעינים

בכדי להגיע לתוצאות טובות ועקביות יש להקפיד על העקרונות הבאים:

1. סדר ואירגון
2. ניקיון – נעשה בעזרת סבון ומים. מטרתו מניעת הצטברות לכלוך בציד שמעלה לגרום בעיות עתידיות בנוסף לטיהור כללי של הציד מזיהומים 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 פטריה 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.

שלבי 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 המים הקרים והקרח, בדיקת הציד הדרוש תקין נקי ובהישג יד כמו גם שקית לתתים, רכז וכשות.
2. מילוי הסיר במים, השארת מקום לרכז (ליטר לקילו), אחרת הנוזל יגלוש.
3. חימום המים לטמפ' של 65-69 מעלות
4. הכנסת תערובת הלתתים לתוך שק ההשרייה.
5. כשהמים מגיעים לטמפ' הרצויה יש להכניס את שק ההשרייה לתוך הסיר למשך כ-30 דק'.
6. במהלך ההשרייה יש להקפיד על טווח הטמפ' 65-69
7. בתום 30 הדק' יש להוציא את השק מתוך הסיר ולתת לו לטפטף לסיר, מומלץ שלא לסחוט אותו
8. חימום הנוזל 80 מעלות.
9. ריקון השק מגרעינים ושטיפה יסודית שלו בכדי שיוכל לשמש להוספת הכשות.

10. כשהנוזל מגיע ל-80 מעלות יש להוסיף את הרכז במזיגה איטית ולערבב עד שהנוזל יהיה הומוגני.
11. מרגע זה ואילך הנוזל הנ"ל הינו התירוש לבירה
12. הרתחת התירוש
13. 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.
14. ברתיחה – להכניס את הכשות הראשונה במתכון לשק הלתת, להכניס אותה לתירוש הרוחה ולתזמן 60 דק'.
15. במהלך הרתיחה ניתן להוסיף כשותים נוספות לתוך שקית ההשרייה לפי תכנון המתכון. במידה ועל כשות כתוב 15 דק' משמעותה להיות ב-15 הדק האחרונות.
16. בתום 60 הדק' מהוספת הכשות יש לכבות את האש, ולהוציא את שק הכשות

שים לב! בסוף הרתיחה מסתיים 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

17. העברת התירוש שבסיר למיכל תסיסה שחיטונו במהלך הרתיחה.
18. כעת יש לקרר את התירוש הרוחה. מומלץ לעשות זאת בעזרת מים קרים (או קרח) שהכנו מראש ולהשלים בעזרתם את התירוש ל-20 ליטר.
19. טמפ' הרצויה מהקירור היא 16-22 מעלות.
20. פתיחת שקית השמרים ופיזורם אותם על פני התירוש. כשממלץ שלא להכניס שמרים לתירוש בטמפ' הגבוהה מ-25 מעלות!
21. יש לסגור את המיכל כמה שיותר מהר, להתקין את הנשם ולמלא אותו בתמיסה בה השתמשנו לחטא את המיכל.
22. העברת המיכל למקום חשוך וקריר.

תסיסה

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



ביקבוק

עם סיום התסיסה מתחיל תהליך הביקבוק בשבילו יש להכין מבעוד מועד בקבוקים בנפח כולל של 20 ליטר

60 שלישים או 40 חצאים על הביקבוקים 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 הביקבוק
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. שפית תמיסת הסוכר למיכל הביקבוק המחוטא

5. העברת הבירה ממיכל התסיסה למיכל הביקבוק. יש להקפיד על ברז סגור במיכל הביקבוק ומכסה רופף במיכל התסיסה (בכדי שלא תהיה יניקה של הנוזל בנשם)
6. ניתן לערבב קלות עם כף מחוטאת- בכדי לפזר את תמיסת הסוכר באופן אחיד בבירה
7. לשלבים הבאים ישנה עדיפות לעבודה בצמד אך ניתן לבצע אותם גם לבד כשאנו מבצעים את הפעולות על 5 בקבוקים בכל פעם.

8. מילוי הביקבוקים עד לשפת הביקבוק, כשהחלל שמצטבר בהוצאת מקל המילוי הינו החלל הדרוש לגיזוז התקין של הביקבוק.
9. סגירת הפקקים בעזרת הפוקוק.
10. במהלך תהליך הביקבוק יש להקפיד שמקל המילוי יהיה מחוטא ולא ייגע בדברים שאינם מחוטאים יש לחטא ידיים ומומלץ להניח את מקל המילוי בתוך אחד הביקבוקים המחוטאים והריקים כל זמן שהוא אינו בשימוש.
11. נקיני הציד העבר את הביקבוקים למקום מוצל וקריר למשך שבועיים.
12. לאחר שבועיים ניתן להכניס את הביקבוקים למקרר ולשתות.

סגנון: _____ תאריך: _____ גרסה מס': _____

מפרט לתתים:

סוג רכז: _____ ק"ג:

לתת: _____ גרם:

לתת: _____ גרם:

לתת: _____ גרם:

לתת: _____ גרם:

מפרט כשות:

כשות: _____ גרם: _____ זמן: _____

כשות: _____ גרם: _____ זמן: _____

כשות: _____ גרם: _____ זמן: _____

שמרים: _____ סוכר: _____