



ביום הבישול

הוסף 10 ליטר מים לסיר וחמם, שהמים יגיעו ל62 מעצ הכנס את הגרעינים הגרוסים לשק בד וטבול אותו בסיר, המשך לחמם ולשמור על הטמפ'.

העבר את סיר הגרעינים לעין הקטנה בכיריים בשל במשך חצי שעה, ערבב לעיתים, לאחר הוצא את השק וסחוט אותו. תן למיץ של הגרעינים לטפטף חזרה לסיר הגרעינים. כעת סיימנו עם הגרעינים זרוק אותם לפח ושטוף את שק הבד.

הרתח את התירוש. הוסף מחצית מקופסת הרכז המשך להרתיח עד להמסה מלאה של הרכז. כאשר התירוש ירתח ויבעבע הוסף את הכשות:

חצי שקית קולומבוס
חצי שקית סנטניאל 30 דקות
שקית של אמרילו ושקית של טאלוס 15 דק
החצי השני של שקיות קולומבוס וסנטניאל בזמן כיבוי האש וישר המשך לשלב הקירור

סך הרתיחה הוא חצי שעה יש לסנן את הכשות, מומלץ לזרוק את הכשות ישירות לסיר ולשפוך דרך מסננת את התירוש עם הכשות מסיר הבישול למיכל התסיסה. או אפשר גם לשים את הכשות בשק בד

חטא את מיכל התסיסה, נשם, ברז ואת שאר הפריטים אשר באים במגע עם הבירה. הנח 6 ליטר של מי קרח במיכל התסיסה עדיף קוביות ולא חתיכה אחת של קרח, שפוך את התירוש מהסיר האחרון על הקרח ערבב והמתן מספר דקות, יש להביא את התירוש לטמפ' החדר, 25 מע"צ, לכן בנקודה זו הרגש את חום התירוש והוסף קרח מים קרים או פושרים לפי הצורך כדי להביא את נפח התירוש ל20 ליטרים בטמפ' הנכונה. קח קריאת טמפרטורה וודא שהתירוש בטמפ' החדר. פזר את שקית השמרים על פני התירוש הרכב את המכסה עם הקדח הכנס את הנשם לאטם

סגנון זה נודע בארומה עזה של גרידת אשכולית ולימון. השימוש בכמות גדולה ומגוונת של כשות אקזוטיות. אלו זני כשות שנחשבים לסלבים מעולם הבירה מביאים לשכבות רבות של טעמים ומריחות טובה. מתכון זה הוא טייק כפול על שני סגנונות. גם ווסט קוסט. וגם דאבל ipa, פצצת כשות

מתכון:

3 קג לתת נוזלי אמבר

1.2 קג מאריס אוטר

0.5 קג ויינה

0.4 קג דקסטרין מאלט

כשות קולומבוס 15 גרם חצי שעה

כשות סנטניאל 15 גרם חצי שעה

כשות אמרילו 30 גרם רבע שעה

כשות טאלוס 30 גרם רבע שעה

כשות קולומבוס 15 גרם בכיבוי האש

כשות סנטניאל 15 גרם בכיבוי האש

כשות אמרילו+סימקו 30 גרם כל אחד דריי הופ
ל3 ימי תסיסה אחרונים

שמרי 05 - שני חבילות

ההוראות האלו באות לתת דגשים נבחרים למתכון אותו אתה עומד לבשל, יש להסתייע בהוראות הכלליות להבנת הצעדים הנדרשים ממך כבשולן של תהליך הבישול מרכז וגרעינים במלואו.

לפני שמתחילים - הציוד הנדרש:

סיר גדול בנפח של 10 ליטר ומעלה

בקבוקים בנפח כולל של 20 ליטר

6 ליטר מי קרח או שני בקבוקי מים שהונחו במקפיא ופקקים.

* בדוק שכל מרכיבי המתכון נמצאים

* אם אינך מתכוון לבשל היום, שים את השמרים במקרר ואת הכשות במקפיא

* פנה אלינו בכל שאלה או בעיה

* יש להרטיב את השמרים רק במקרה שנאמר כך, בתהליך רגיל יש לפזר את שקית השמרים על פני התירוש בצורה ישירה.

ושפוך לתוכו מים לפי הסימון. הנח את המיכל בחדר פנימי בבית רצוי עם כמה שפחות הבדלי טמפרטורה, בין היום ללילה

מהלך התסיסה שבוע מיום הבישול

תסיסה רגועה תתחיל לאחר 4 - 8 שעות בדרך כלל מיום הבישול, אבל לעיתים עד יומיים לאחר יום הבישול, וזאת נראה בצורה של בעבוע עדין בנשם ושכבה של קצף המכסה את הבירה בתוך מיכל התסיסה הנקראת קראוזן טווח טמפרטורת התסיסה האידיאלית עבור בירת אייל היא 18 עד 20 מעלות.

הימים האחרונים של התסיסה

לאחר שחלפו כ10 או 9 ימים והגענו לדריי הופ השני, צריך לזרוק את הכשותים סימקו ואמרילו בתוך שק בד או בצורה ישירה. המיצוי ללא שק בד נחשב יותר טוב. מחכים 3 ימים למיצוי הטעמים של הדריי הופ עד לסיום שבועים של תסיסה. ואז מתחילים שפיה

שפיה זה אומר להעביר את הבירה ממכל למיכל ללא טלטולים או לתת לבירה ליפול מגובה, אלא לחבר צינור מהברז של המיכל הראשון לקרקעית המיכל השני. אפשר להצמיד שק בד עם אזיקון לצינור שיונק את הבירה מהדלי כדי לסנן את הכשות שנמצאת בבירה. מומלץ מאוד לעשות קולד קראש (הכנסה של הדלי למקרר) על מנת לצלל את הבירה, כפי שמוסבר בהוראות הכלליות לאחר סיום השפיה לבקבק כרגיל