



# בלונד אייל Blonde Ale

מתכון ל20 ליטר  
OG : 1.048 - 1.046  
FG : 1.008 - 1.010

ושפוך לתוכו מים לפי הסימון. הנח את המיכל במקום קריר ללא אור שמש ישיר או במקום הקריר ביותר בבית.

מהלך התסיסה, שבוע עד שבועיים מיום הבישול תסיסה סוערת תתחיל לאחר 4 - 8 שעות בדרך כלל מיום הבישול, וזאת נראה בצורה של בעבוע בנשם ושכבה של קצף המכסה את הבירה בתוך מיכל התסיסה הנקראת קראוזן טמפרטורת התסיסה האידיאלית עבור בירת אייל היא 20°C. עד 25°C זה בסדר.

תסיסה סוערת מסתיימת לאחר 2-3 ימים בדרך כלל מיום הבישול, שכבת הקצף נופלת ושוקעת, בעבוע בנשם יורד בצורה משמעותית או מפסיק. בשלב הזה של התסיסה נקח דגימה של צפיפות, זאת נעשה ע"י מזיגת בירה למשורה והכנסת ההידרומטר למשורה. צפיפות סופית לבירה בחוזק רגיל היא 10, מ20 נקודות ומעלה התסיסה תקועה. במידה ולאחר שבוע של תסיסה לא הגענו לצפיפות הזאת, צריך לתת לבירה לנוח עוד כשבוע.

## יום הבקבוק

חטא את מיכל התסיסה השני את הצינורית ואת הבקבוקים. חבר את הצינורית לברז של הדלי הראשון, הנח את הדלי במקום גבוה כמו שולחן הדלי השני על הרצפה, פתח את הברז והעבר את הבירה למיכל הבקבוק. הוסף את מנת סוכר הענבים לדלי, ערבב והעבר את הבירה לבקבוקים בעזרת המקל מילוי.

## כשבוע עד שבועיים לאחר יום הבקבוק

הנח לבקבוקים להיות בטמפרטורת החדר כאשר אנו דוגמים את הבירה החל מהיום הרביעי לתסיסה ומחכים במרווחים של שלשה ימים אם לא מוגז. מומלץ לתת לבירה לנוח כמה ימים במקרר לפני המזיגה. אל תמזג את שכבת השמרים בתחתית הבקבוק לכוס, השאר אותה בקבוק. אם הבירה מתפרצת מהבקבוק סימן שהיא לא קרה מספיק, קרר את הבקבוק עוד בפרזר למשך 5-10 דקות לפני מזיגה.

לחיים!

## ביום הבישול

אם יש לך סיר גדול, עשר ליטר ומעלה, אתה יכול לבשל רק עם סיר אחד. בסדר של גרעינים, רכז, כשות.

כמפורט להלן:

העמד את שני הסירים הגדולים שיש ברשותך על הכיריים. בסיר ראשון, סיר הרכז מלא מים עד למחצית והרתח. בסיר שני סיר הגרעינים מלא 3 ליטר מים וחמם, שהמים יגיעו 40 מעצ הכנס את הגרעינים הגרוסים לשק וטבול אותו בסיר שחק עם השק שלא יהיה צמוד לקרקעית כל הזמן או קשור אותו לכף עץ גדולה שירחף באוויר. המשך לחמם עד להגעה לטווח של 62-69 מעצ, כאשר הטמפרטורת לטווח זה העבר את סיר הגרעינים לעין הקטנה בכיריים בשל במשך חצי שעה, ערבב לעיתים, לאחר הוצאת השק וסחוט אותו. תן למיץ של הגרעינים לטפטף חזרה לסיר הגרעינים. כעת סימנו עם הגרעינים זרוק אותם לפח ושטוף את שק הבד. במקביל בסיר הרכז כבה את האש והוסף את קופסת הרכז תוך כדי ערבוב, הדלק את האש מחדש והמשך להרתיח עד שהתירוש יקציף מעט. אך אל תרתיח יותר מרבע שעה מנקודה זו. רוקן את התירוש שבסיר הרכז כך שהסיר ישאר חצי מלא למיכל התסיסה וכסהו וכאשר התירוש ירתח שוב ויבעב:

הוסף 30 גרם הלרטאו מ.פ. והרתח לחצי שעה  
הוסף 30 גרם הלרטאו מ.פ. והרתח לרבע שעה

סך הרתחה הוא חצי שעה, שאומרים הרתח לרבע שעה הכוונה לאמצע ההרתחה. כלומר מנת כשות שניה נכנסת לאחר 15 דקות.

חטא את מיכל התסיסה, נשם, ברז ואת שאר הפריטים אשר באים במגע עם הבירה. הנח שני ליטר של מי קרח במיכל התסיסה עדיף קוביות ולא חתיכה אחת של קרח, שפוך את התירוש מכל הסירים על הקרח ערבב והמתן מספר דקות, יש להביא את התירוש לטמפרטורת 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 בטמפרטורת הנכונה. קח קריאת טמפרטורה וודא שהתירוש בטמפרטורת החדר. קח קריאת צפיפות באמצעות ההידרומטר. פזר את שקית השמרים על פני התירוש הרכב את המכסה עם הקדח הכנס את הנשם לאטם

בירה בהירה וחלקה בעלת טעם מוכר הקיים בבירות לאגר מסחריות. סיומת מעט מתוקה ומאוזנת. בירה קלה להכנה הפונה בטעמה לקהל הרחב. מקור סגנון הבירה הנ"ל הוא אייל שהותסס בטמפרטורת אייל קרות ועבר יישון ואיזון בטמפרטורת יתר כדי להוציא טעמים פירותיים ולתת לבירה אופי לאגרי בטעמה. מתכון בירה זה שבו יש כשות גרמנית מהמפורסמות בעולם ושמרים המעניקים סיומת יבשה ופריכה מייצר בירה הנאמנה לסגנון המדובר מתכון:

לתת  
3 ק"ג לתת בהיר  
1 ק"ג לתת פילסנר

כשות:  
30 גרם כשות הלרטאו מיטלפרו רבע שעה  
30 גרם כשות הלרטאו מיטלפרו חצי שעה

שמרים:  
US-05

150 גרם סוכר ענבים לבקבוק

שבוע תסיסה עיקרית, שבועיים תסיסה משנית בבקבוקים

תפקיד המתכון לתת דגשים נבחרים לתהליך הבישול, יש להסתייע בהוראות הכלליות שהן מפורטות יותר להבנת הצעדים הנדרשים ממך כבשולן של תהליך הבישול מרכז וגרעינים במלואו.

לפני שמתחילים - הציוד הנדרש:

שני סירים בנפח של 5 ליטר כל אחד או סיר גדול בנפח של 10 ליטר ומעלה  
בקבוקים בנפח כולל של 20 ליטר  
4 ליטר מי קרח או שני בקבוקי מים שהונחו במקפיא ופקקים.

\* בדיק 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.