

המרכז לבירה ביתית

המצודה 18 פינת הפרדס 1 אזור
טלפון : 03-5044345



בירה מעושנת - Rauch Beer

רוצה להפתיע את חוש הטעם שלך ולגלות בירה בטעם חדש?
אוהב לאכול מאכלים בעלי טעם מעושן?

אין מה להמשיך לחפש איזה מתכון לבשל, הכן בירה מעושנת שתעצים את חגיגת הטעמים שמגיעים מאש ותמרות עשן. אחד הסגנונות המפתיעים ביותר לאוהבי בירה ואוכל מעושן בפרט. את הטעם המעושן אנו מכירים מעולם הבשר, שם הוא מכבב במעשנות ובמוצרים כמו נקניקים ופסטרמות להם מוסיפים תמציות עשן. את המתכון שלנו לבירה מעושנת אנו מציעים עם לתת מעושן בעץ אלון מסחרי המיוצר על ידי מלתתה. הסגנון המעושן (RAUCHBIER) חי ונושם כקטגוריה וותיקה וידועה של סגנון בירה עצמאי. לא המצאנו את הגלגל, רק חיברנו אותו לעגלה.

מתכון :

2.5 ק"ג לתת מעושן עץ אלון

1.5 קג רכז בהיר

30 גרם כשות טטנגר 30 דק

30 גרם כשות סאז 15 דק

שמרי 05

דגשים להכנת המתכון :

חמם 10 ליטר מים ל65 מעלות. הכנס את הגרעינים לשק וטבול את הגרעינים הגרוסים במים החמים. הקפד לא להדק את השק על הגרעינים והשאר להם מקום להתנפח ולשחות. כך במשך חצי שעה, ערבב בתוך השק ומחוץ לשק.

העלה את הטמפ' ל78 מעלות וחזור על ההנחיות בשלב הקודם.

הוצא את שק הגרעינים, סחוט אותו בעזרת כפפת גומי ואת התירוש שיוצא מהגרעינים שיחזור לסיר. הבא את התירוש לרתיחה

הוסף את הרכז, ערבב ולאחר המסת הרכז שצריכה לקחת מספר דקות הוסף את הכשותים לפי הזמנים המצויינים, כאשר משך ההרתחה של הכשות נספר מהסוף להתחלה. סך הרתיחה הוא 30 דקות.

יש להכין כמות גדולה של קרח לקירור התירוש, כ 10 ליטר קרח משום שיש במתכון כמות נוזלים מוגדלת.

שאר שלבי ההכנה של המתכון רגילים ומומלץ לקרוא את ההוראות הכלליות הניתנות להורדה מעמוד מתכוני הבית. בפסקה בראש העמוד.