



APA - American Pale Ale

פייל אייל אמריקאי - American Pale Ale - בירה יבשה השייכת לסגנון שעל שמו היא קרויה, בו מככבים סוגי הכשות האיכותיים והמעניינים ביותר. הכשות מעניקה לבירה טעם פירותי אקזוטי, וליתר דיוק ארומה של אפרסק פסיפלורה וליצי'.

מתכון:

3קג רכו בהיר

1קג לתת פייל אייל

כשות ציטרה 30 גרם חצי שעה

כשות ציטרה 15 גרם רבע שעה

שמרי 05 / BRY97

מהלך הבישול ודגשים:

חמם 5 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.

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

הוסף מחצית מקופסת הרכז, ערבב להתמוססות

הוסף 30 גרם של כשות ציטרה והרתח למשך 30 דקות, לאחר 15 דקות הוסף 15 גרם של כשות ציטרה לעוד 15 דקות של רתיחה. סך הרתיחה היא 30 דקות.

לקראת סוף ההרתחה של ה30 דקות הוסף את יתרת הרכז

המשך כרגיל את מהלך הבישול והתסיסה כפי שרשום בהוראות הכלליות

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