



חזי (הייזי IPA) היא בירה עכורה שמכילה טעמים טרופיקליים עזים ואינטנסיבים.

מצד אחד גוף עדין ומרקם טעמים חלק, מצד שני יש כאן הפגזה של כשות בצד הקר של ההכנה, התסיסה.

כאשר מוסיפים את הכשות בצורה כזאת ועוקבים אחרי המתכון בקפידה מתקבלים המון טעמים פירותיים של כשות השייכת ל"עולם החדש", התוצאה בכוס היא ג'וסית ביותר, טעם של מיץ טרי שכרגע נסחט בדוכן הפרי.

מתכון:

3קג רכז בהיר

1קג פייל אייל

0.4קג לתת שיבולת שועל

0.1קג דקסטריין

כשות לבישול:

אמרילו 30 גרם 30 דקות

נקטרון 30 גרם 15 דקות

כשות לדריי הופ - יום 11 לתסיסה:

נלסון סאובין 30 גרם

איידהו 7 30 גרם

שמרי 04/ורדאנט IPA

מהלך הבישול ודגשים :

חמם 6.5-7.5 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 אמרילו והרתח למשך 30 דקות , לאחר 15 דקות הוסף 30 גרם של כשות נקטרון לעוד 15 דקות של רתיחה. סך הרתחה היא 30 דקות.

לקראת סוף ההרתחה של ה-30 דקות הוסף את יתרת הרכז

המשך כרגיל את מהלך הבישול והתסיסה כפי שרשום בהוראות הכלליות

ביום ה-11 יש לזרוק את הכשות נלסון סאובין ואיידהו 7 למיכל התסיסה , בתוך שק בד לאיסוף קל למתחילים או ישירות לבשלנים מנוסים. הכשות צריך לשבת במיכל התסיסה למשך שלשה ימים, לאחר מכן יש לשפות (לסנן) את הבירה כפי שמוסבר בהוראות הכלליות.

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