



Hoppy Summer Ale

גרסה מופשטת של אייל נורווגי עם שמרי קוויק שמקורם בווס, נורווגיה. במקור אייל זה עושה שימוש בערער (Juniper) לתבולן כל המי בישול, חלק ממסורת נורווגית עוד לפני שגילו את תכונותיה הטובות של הכשות. כמו כן יש במתכון לתת פילסנר, כשות אציל כמו סאאז או טטנגר שמוסף כולו לקראת סוף ההרתחה. היחוד של המתכון הוא השמרים, אשר יכולים לתסוס בטמפרטורות חמות מאוד 35-40 מעלות צלזיוס, מבלי להעניק טעם לוואי לבירה. אלא רק ארומה תפוזית קלה. דבר שאינו אופייני כל כך לשמרי בירה. סך הכל מתכון פשוט בכיוון קלאסי ונקי.

3קג רכז בהיר

1קג לתת פילסנר

כשות בלאנק 60 גרם רבע שעה

שמרי קוויק

מהלך הבישול ודגשים :

חמם 5 ליטר מים 65 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 בלאנק והרתח למשך 30 דקות, לאחר 15 דקות הוסף 30 גרם של כשות בלאנק לעוד 15 דקות של רתיחה. סך הרתיחה היא 30 דקות.

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

המשך כרגיל את מהלך הבישול והתסיסה כפי שרשום בהוראות הכלליות

מה שיוצא דופן במתכון הזה הוא שהבירה אמורה לתסוס במרפסת בחוץ מומלץ מתחת לשולחן ולא באור שמש ישיר, משך התסיסה יהיה מהיר יותר, עד שבוע במקום שבועיים.

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