



New England I.P.A.

בירה בטעם טרופי של נקטר הדרים. עכורה בכוונה, במרקם קרמי וקליל.

מתכון חדש לבירה מודרנית עם הוספה של כשות בתסיסה, מה שנותן את הארומות האקזוטיות והפירותיות מהכשות עם תרומה מופחתת של מרירות.

מתכון :

3 קג רכז בהיר

750 גרם פילסנר , 250 גרם חיטה טוריפייד , 500 גרם לתת שיבולת שועל

כשות לבישול:

30 גרם ויליאמט 30 דקות

כשות לתסיסה ביום ה-11 לתסיסה למשך 3 ימים:

60 גרם מוזאיק + 60 גרם ציטרה

שמרי 04

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 וילאמט והרתח למשך 30 דקות , זהו הכשות היחיד במתכון לבישול

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 ציטרה ומוזאיק למיכל התסיסה , בתוך שק בד לאיסוף קל למתחילים או ישירות לבשלים 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.