



פייל אייל - Pale Ale

אייקון לאוהבי הבירה. הסגנון שאיתו פרצו מבשלות הקראפט בארה"ב והציגו אותו מחדש לקהל הרחב. פייל אייל היא משפחה של סגנונות בירה שכוללת תתי סגנונות רבים. סגנון המתכון הזה שייך לפייל אייל, סגנון דיי רחב שמכיל הרבה אפשרויות בתוכו. הפייל אייל שלנו משתמש בכשות האמריקאי המפורסם ביותר בעולם - קסקייד. טעם נקי ויבש, ארומה הדרית ואשכולית במיוחד. מריר בצורה מאוזנת, לא מריר מאוד, מתכון המותאם לטעם הישראלי.

מתכון:

3קג רכו בהיר

0.4קג קרמאלט 0.6 קג פייל אייל

כשות קסקייד 30 גרם חצי שעה

כשות קסקייד 15 גרם רבע שעה

שמרי 05

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 קסקייד והרתח למשך 30 דקות, לאחר 15 דקות הוסף 15 גרם של כשות קסקייד 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

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