



רד אייל - Red Ale

רד אייל או אייל אדמוני בשמה העברי היא בירת אייל בעלת קרמליות מעודנת ומרירות עדינה ועשירה, מרקם נעים וקלה לשתייה, מתאימה לסגנונות שונים של שותי בירה. אך בעיקר עונה לאלו המחפשים בירה בטעם של בירה.

מתכון:

3 קג רכז אמבר

0.3 קג קריסטל 0.3 קרמאלט 0.4 קג חיטה

כשות גולדינגס 30 גרם חצי שעה

כשות הלרטאו 30 גרם רבע שעה

שמרי 04

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 גולדינגס והרתח למשך 30 דקות, לאחר 15 דקות הוסף 30 גרם של כשות הלרטאו 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.