

לאגר סטייל אייל Lager Style Ale

המרכז לבירה ביתית

המנוחה 18 פינת הפרדס 1 אזור
טלפון : 03-5044345
אתר : www.HomeBrewing.co.il



בירה בהירה בטעם של בירת לאגר : מרקם טעמים חלק , ארומה ירוקה ומרירות רגילה וחלקה , זוהי הלאגר סטייל , בירה "קיצית" - קלה ונעימה לשתיה.

כידוע סגנון הלאגר הוא סגנון הבירה הנפוץ ביותר בעולם ובארץ. לכן הטעם של הבירה פונה לקהל הרחב , כל בשלן שרוצה להכין בירה בשביל החברה ירצה אחת כזאת במקרה. במתכון המובא כאן משתמשים בכמות גדולה יותר של גרעינים וכמות קטנה יותר של רכז מסט חומרים רגיל על מנת להגיע למרקם ולגוף שצריכים להיות בסגנון, המתכון דורש סיר גדול בנפח של 12 ליטר ומעלה. משום שהבישול מתחיל עם 10 ליטר של מים ולתוכם יכנסו הגרעינים.

מתכון :

1.5 קג רכז בהיר

2.5 קג לתת פילסנר

15 גרם כשות פרלה חצי שעה

30 גרם כשות סאאז רבע שעה

15 גרם כשות סאאז 5 דק אחרונות

שמרי 05

דגשים למתכון:

1. חמם 10 ליטר מים מבשלים לטמפ' של 62 מעצ. הכנס את הגרעינים הגרוסים לשק גדול מספיק להכיל אותם. שים לב שהשק צריך להיות יותר גדול מהגרעינים, בשל את הגרעינים במשך חצי שעה. ערבב בתוך השק ומחוץ לשק כל מספר דקות לאורך החצי שעה.
2. בסיום החצי שעה של ההשריה מוציאים את שק הגרעינים , מחממים ל78 מעלות . מחזירים את שק הגרעינים לחצי שעה נוספת של בישול .
3. מרתיחים את התירוש, מוסיפים את הרכז ולאחר ההמסה מוסיפים את הכשות שבמתכון לפי הזמנים המצויינים. סך הרתיחה הוא חצי שעה.

יש שני גרסאות למתכון שההבדל היחיד ביניהם הוא סוג השמרים. הגרסה של האייל היא עם שמרי אייל , התסיסה בטמפ' החדר.

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.