



בירה בהירה בסגנון הלאגר : מרקם טעמים חלק , ארומה ירוקה ומרירות רגילה וחלקה , זוהי בירת הלאגר שהיא "פשוטה" בטעם אך המאתגרת ביותר להכנה. התוצאה היא בירה "קיצית"- קלה ונעימה לשתייה.

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. המתכון הזה אינו למתחילים , דורש תסיסה בקור , כלומר צריך להיות מקרר פנוי בבית רק עבור הבירה. כמו כן מומלץ להשתמש ב-50% ממי המתכון במים של אוסמוזה הפוכה או מים מזוככים לשתייה כמו אקוזה נובה.

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 3470 שני חבילות

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 ל-78 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. ההבדל היחיד ביניהם הוא סוג השמרים. הגרסה של הלאגר עם שמרי לאגר , תסיסה עיקרית בטמפ' של 10 מעלות. מהלך התסיסה הוא : שלשה שבועות של תסיסה עיקרית ב-10 מעלות , 3 ימים בטמפ' החדר , שפיה ראשונה , אחסנה במקרר ב-4 מעלות ליומיים , שפיה שניה, בקבוק.

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.