



בשנת 1700 לקולוניה הבריטית בהודו הייתה בעיה. לחיילים ולתושבים החיים בהודו לא הייתה בירה בריטית טובה וכל הנסיונות לשלוח איילים הסתיימו בקלקול. אינדיה פייל אייל הייתה הפיתרון, כמות נדיבה של כשות הגנה על הבירה במהלך המסע. אכן IPA, היא בירה עם מרירות טובה, בעלת גוף ומאלטית, לאיזון המרירות. המתכון הוא על טהרת הכשות האמריקאית. בירה משופעת בטעמים שמגיעים מהכשות, אנטיתזה לבירת הלאגר הבהיר.

מתכון :

3קג רכז בהיר

0.25קג מיוניך 0.25 קרמאלט 0.5 קג פייל אייל

כשות צ'ינוק 30 גרם חצי שעה

כשות קסקייד 30 גרם רבע שעה

כשות ויליאמט 30 גרם 5 דק אחרונות

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 צ'ינוק והרתח למשך 30 דקות, לאחר 15 דקות הוסף 30 גרם של כשות קסקייד לעוד 15 דקות של רתיחה. לאחר 25 דקות הוסף 30 גרם כשות ויליאמט לעוד 5 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.