



West Coast Double I.P.A

סגנון זה נודע בארומה עזה של גרידת אשכולית ולימון , בסגנון משתמשים בכמות גדולה ומגוונת של כשות אקזוטי , זני כשות האלו נחשבים לסלבים מעולם הבירה מביאים לשכבות רבות של טעמים ומרירות טובה. מתכון זה הוא טייק כפול. על שני סגנונות. גם ווסט קוסט וגם דאבל איי.פי.איי. בירה בחוזק כפול. גם פצצת כשות וגם בירה חזקה שנשתית בקלות ולא מרגישים את החוזק שלה.

בגלל שהכפלנו את כמות הכשות מגדילים גם את כמות הלתת וסוגיו. כך שהגבעות של המרירות משוות ונתמכות בגוף ועומקו של הלתת. גריינביל אמיץ מביא לתוצאה נקיה וקריספית.

רמת מרירות גבוהה

מתכון :

3 קג לתת נוזלי בהיר

1.2 קג לתת מאריס אוטר

0.5 קג לתת ויינה

0.4 קג דקסטרין מאלט

0.4 קג קרמל בהיר

כשות קולומבוס 30 גרם חצי שעה

כשות סנטניאל 30 גרם 20 דק

כשות אמרילו 30 גרם רבע שעה

כשות סימקו 30 גרם 10 דק

כשות אמרילו+סימקו 30 גרם כל אחד דריי הופ
3 לימי תסיסה אחרונים

שמרי 05 - שני חבילות

מהלך הבישול ודגשים :

חמם 10 ליטר מים לטמפ' של 65 מעצ . הכנס את הגרעינים הגרוסים לשק גדול מספיק להכיל אותם. שים לב שהשק צריך להיות יותר גדול מהגרעינים, כדי לאפשר לגרעינים להתנפח ולשחות בשל את הגרעינים במשך חצי שעה. ערבב בתוך השק ומחוץ לשק כל מספר דקות לאורך החצי שעה.

בסיום החצי שעה של ההשריה מוציאים את שק הגרעינים , מחממים ל78 מעלות. מחזירים את שק הגרעינים לחצי שעה נוספת של בישול .

מרתיחים את התירוש, מוסיפים מחצית מקופסת הרכז ולאחר ההמסה מוסיפים את הכשות שבמתכון לפי הזמנים המצויינים. סך הרתיחה הוא חצי שעה.

לקראת סוף ההרתחה של ה30 דקות הוסף את יתרת הרכז

המתכון כולל 60 גרם של כשות , להוספה יבשה במהלך הימים האחרונים של התסיסה. ביום ה11 יש לזרוק את הכשות סימקו ואמרילו למיכל התסיסה , בתוך שק בד לאיסוף קל למתחילים או ישירות לבשלנים מנוסים. הכשות צריך לשבת במיכל התסיסה למשך שלשה ימים, לאחר מכן יש לשפות (לסנן) את הבירה כפי שמוסבר בהוראות הכלליות.

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.