



אמבר אייל, בירה בצבע נחושת המכילה לתת קרמלי המעניק לה צבע ומתקתקות ואת אחד מזני הכשות האהובים בעולם, קסקייד התורם ארומה הדריית המריחה כבושם, סגנון מאוזן הקולע לטעם הישראלי.

מתכון :

3 קג רכו אמבר

קריסטל מדיום 250 גרם, מיוניך 250 גרם, קרמל לייט 250 גרם, אמבר 100 גרם, קרמאלט 150 גרם

לתת אבקתי מדיום 0.5 קג

כשות גולדינגס 30 גרם חצי שעה

כשות קסקייד 30 גרם רבע שעה

של ללמנד BRY97 / שמרי 05 של פרמנטיס

מהלך הבישול ודגשים :

חמם 5 ליטר מים ל65 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 קסקייד לעוד 15 דקות של רתיחה. סך הרתיחה היא 30 דקות.

לקראת סוף ההרתחה של ה30 דקות הוסף את יתרת הרכז, לאחר ההוספה של כל הרכז הוסף את הלתת האבקתי, הוא יצור גושי טופי , המשך להרתיח עד שגושי הטופי יתמוססו והתירוש יתחיל לטפס, השאר מספיק מקום בסיר (להשתמש בסיר גדול) לתירוש לטפס וברגע שהטיפוס הסתיים והקצף מתפזר אפשר להמשיך לשלב הבא , שלב הקירור.

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.