



סגנון שמקורו בבווריה שבדרום גרמניה ואשר הפך לפופולרי מאוד ברחבי העולם.
בירת חיטה מעוננת המיוצרת בתסיסה עילית, בעלת רמה גבוהה של חיטה
במתכון, גוף בינוני, מרירות עדינה מאוד, ארומה פנולית של ציפורן ובננה המגיעים
מהשמרים היחודיים לסגנון זה.

מתכון :

3 קג רכז חיטה

500 גרם לתת חיטה 500 גרם לתת פילסנר

כשות הלרטאו 30 גרם חצי שעה

מיוניך קלאסיק / W68 / שמרי 06

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 הלרטאו והרתח למשך 30 דקות. סך הרתיחה היא 30 דקות.

לקראת סוף ההרתחה של ה30 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.