

בירת חיטה הדרית **American Wheat Beer**

המרכז לבירה ביתית

המצודה 18 פינת הפרדס 1 אוור
טלפון : 03-5044345
נייד : 0506-354649
אתר : www.HomeBrewing.co.il
מייל : web@homebrewing.co.il



גרסה אמריקאית של סגנון בירת החיטה הגרמני , עם כשות אמריקאית כמובן שמעניקה טעם הדרי. השילוב בין ההדריות של הכשות למרקם החיטה המאלטי יוצר מרקם טעמים נעים , השמרים מייצרים ארומה מתובלנת בבירה. בירה קלה לשתייה בעלת סיומת יבשה , טובה ביותר כאשר היא צעירה

מתכון :

3 קג רכז חיטה

500 גרם לתת חיטה 500 גרם לתת פילסנר

כשות קסקייד 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 קסקייד 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.