

בירת חיטה בוורית HefeWeizen

המרכז לבירה ביתית

המצודה 18 פינת הפרדס 1 אוור
טלפון : 03-5044345
אתר : www.HomeBrewing.co.il



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.

טייק יותר מוקפד של סגנון החיטה בוורית. המתכון מבוסס על לתת אבקתי. חומר גלם
שנחשב לאיכותי יותר מרכז ומביא לטעם עמוק וסמיך יותר

מתכון :

2.5 קג לתת חיטה אבקתי
500 גרם לתת חיטה 500 גרם לתת פילסנר
כשות טטנגר 30 גרם חצי שעה
כשות סאז 30 גרם רבע שעה
FERMENTIS W68 שמרי חיטה בוורית

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. הוסף 4 ליטר מים לתירוש והבא את התירוש לרתיחה

הוסף את כל חמשת השקיות של האבקה, המתן להתמוססות מלאה. חובה להשתמש בסיר
גדול כי הלתת האבקתי מטפס ורוצה לגלוש.

הוסף 30 גרם של כשות טטנגר והרתח למשך 30 דקות. לאחר 15 דקות הוסף 30 גרם כשות
סאז והרתח למשך 15 דקות. סך הרתיחה היא 30 דקות.

המשך כרגיל את מהלך הבישול והתסיסה כפי שרשום בהוראות הכלליות, מומלץ להכין קרח
בכמות גדולה יותר ממה שרשום בהוראות הכלליות. 10 ליטר.

שאר שלבי ההכנה של המתכון רגילים ומומלץ לקרוא את ההוראות הכלליות הניתנות להורדה
מעמוד מתכוני הבית. בפסקה בראש העמוד.