

בירה חמוצה PassionFruit Sour

המרכז לבירה ביתית
המצודה 18 פינת הפרדס 1 אזור
טלפון : 03-5044345



מי שאוהב בירות מיוחדות , מורכבות ושונות בטעם מבירה רגילה עם תוספות משוגעות מחפש פחיות חדשות על המדף ומעוניין בטעמים עזים שכובשים את החיך כנראה שזה עניין של זמן עד שיגיע לסגנון של הבירה החמוצה , שהוא הסגנון הקיצוני ביותר בטעם וגם המורכב ביותר בהכנה.

בירה חמוצה באופן מסורתי עוברת שלב של תסיסה מקדימה עם חיידקים לקטיים שלב שבו מחמיצים את הבירה , לפני שמוסיפים כשות לתירוש . שיטה זו נקראת KETTLE SOUR והיא שיטה אחת להחמצה מהירה .

כיום עם התפתחות וגדילת תחביב הבירה הביתית בעולם חברות השמרים מפתחות שמרים מיוחדים המייצרים בתסיסה רגילה גם אלכוהול וגם חומצה לקטית , דבר שמאפשר לכל בשלן , גם מתחיל להכין בירה חמוצה ללא כל ציוד יעודי בדיוק כמו הכנה של כל בירה רגילה.

פסיפלורה סוואר

מתכון העושה שימוש בשמרי בירה מיוחדים המייצרים חומצה לקטית ואלכוהול מתובלן במחית פסיפלורה , התוצאה מזכירה טעמים של יין לבן , חמאתי וחמצמץ ביחד עם הטעם האקזוטי של פרי הפסיפלורה מייצרים משקה שמזכיר קאווא או יין מבעבע פירותי , כל מי שטעם נדהם. זוהי דוגמא למתכון / סגנון מיוחד אם נותנים לשתות למישהו שרגיל לבירה בטעם רגיל בלבד , מומלץ לא להגיד שזה בירה , אלא בריזר... חשוב שהציפיה של השותה תתאים למשקה.

מתכון:

1קג לתת אבקתי בהיר

2.5קג לתת פילסנר

כשות הלרטאו 30 גרם - חצי שעה

שמרי פילי סאוור

1/2קג סוכר ענבים

1 קג של מחית פסיפלורה ללא חרצנים

מהלך הבישול ודגשים :

חמם 10 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.

חמם את התירוש ל78 מעלות וחזור על הדגשים בשלב הקודם. כך למשך חצי שעה.

הוצא את שק הגרעינים , סחוט אותו בעזרת כפפת גומי ואת התירוש שיוצא מהגרעינים שיחזור לסיר. הבא את התירוש לרתיחה

הוסף את הלתת האבקתי , ערבב להתמוססות והמתן עד שיעלמו גושי האבקה. המתן עד שהלתת האבקתי יפסיק לטפס (נדרש סיר גדול) בסיר ושפני הנוזל יתבהרו מקצף ואז המשך לשלב הבא.

הוסף 30 גרם של כשות הלרטאו והרתח למשך 30 דקות , בסוף הרתיחה הוסף את חצי קג סוכר ענבים.

המשך כרגיל את מהלך הבישול והתסיסה כפי שרשום בהוראות הכלליות

את מחית הפסיפלורה יש להוסיף בתסיסה שניה, כלומר לאחר יומיים של תסיסה שהשמרים נרגעים קצת. להוסיף ישירות למיכל תסיסה כאשר המחית מופשרת.

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