



בלונד אייל - Blond Ale

בירה השייכת לסגנון BELGIAN BLOND. אשר קיבלה השראה מהבירה המסחרית לפי בלונד. הבירה זהובה ונעימה למראה, בטעם מתקתק, פירותי ומתובלן.

מתכון:

1.5 קג לתת אבקתי בהיר

2.1 קג לתת פילסנר

0.25 קג לתת קרמאלט

0.15 קג לתת אמבר

כשות בלאנק 30 גרם חצי שעה
כשות סאז 30 גרם רבע שעה

כוסברה גרוסה 20 גרם – 10 דקות אחרונות של הרתיחה
שמרי T58

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 הנוזלים ל78 וחזר על הערבוב כמו בשלב הקודם, כך במשך חצי שעה.

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

הוסף 1.5 קג של לתת אבקתי בהיר

המתן שגושי האבקה יתמוססו, לאחר מכן התירוש יטפס בסיר (השתמש בסיר גדול) המתן שהתירוש יפסיק לטפס והקצף שבפני הנוזל ישבר ויעלם.

הוסף 30 גרם של כשות בלאנק והרתח למשך 30 דקות, לאחר 15 דקות הוסף 30 גרם של כשות סאז לעוד 15 דקות של רתיחה. סך הרתיחה היא 30 דקות.

לקראת סוף ההרתחה למשך 10 דקות האחרונות הוסף את הכוסברה הגרוסה בתוך שק בד עד לסוף הרתיחה ואז להוציא.

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.