

טריפל בלגי Belgian Triple

המרכז לבירה ביתית

המנוחה 18 פתח הפרדס 1 אוור
טלפון: 03-5044345



בירה זהובה וחזקה, בעלת אלכוהול גבוה, בדרך כלל 7-10% ובעלת טעמים מורכבים ורבים שמגיעים מהשמרים ומהלתת. הבירה ידועה בכך שהיא מכילה טעמים רבים: מתובלנים, פירותיים ומתוקים. לבירה סיומת יבשה וניתן לשתות ממנה הרבה למרות חוזקה הכהלי.

מתכון:

1.5 קג לתת אבקתי בהיר

2.5 קג לתת פילסנר

150 גרם לתת ארומטיק / מיוניך

כשות סטיריאן גולדינגס 30 גרם חצי שעה
כשות סאז 15 גרם רבע שעה

סוכר קנים 1 קג – בסוף הרתיחה בכיבוי האש, לא מסופק

שמרי 256

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

בסוף הרתיחה בכיבוי האש הוסף 1 קג של סוכר קנים לבן ושים לב שהוא מתמוסס.

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.