



Flower Power - זון מתובלנת



לפני שגילו את תכונותיה הטובות של הכשות , החומר המשמר הטבעי של הבירה, היו מתבלים את הבירה בצמחי תבלין שונים, תערובת תבלינים זו נקראה גרוט וזה הרעיון של המתכון. למי שמחפש בירה עם תבלינים ומתכון שאפשר לגלות בו יצירתיות המתכון הזה בשבילך.

בירת סזון פרחונית ומתובלנת עם מספר פרחי תבלין חלקם מתוקים חלקם פרחוניים חלקם עציים , את התבלינים של המתכון טעמנו כל אחד בנפרד והתרשמו מטעמם, כך החלטנו מה לשים יותר ומה פחות.

התבלינים הרשומים אינם מסופקים לתת כשות סאזו ושמרים כן מסופקים

מתכון

אחד וחצי קילו לתת אבקתי אקסטרא לייט

קג פילסנר 1.5

קג חיטה 1

היביסקוס 100 גרם 10 דק אחרונות של הרתיחה

פרחי ורדים 100 גרם 10 דק אחרונות של הרתיחה

קמומיל 100 גרם 10 דק אחרונות של הרתיחה

סמבוק 20 גרם 10 דק אחרונות של הרתיחה

קמצוץ לבנדר (בערך 2 כפיות) הלבנדר מר 10 דק אחרונות של הרתיחה

קמצוץ של כשות סאזו (מספר כופתיות, על מנת לשמור על הבירה שלא תזדהם) 10 דק אחרונות של הרתיחה

BE-134 שמרי סזון

התרשמות מהבירה לאחר שבוע בבקבוק

לאחר טעימת הבירה שבוקבקה התוצאה היא בירה עמוסה בטעמים כמו תה שתיבלנו אותו בהרבה תבלינים, קצת יותר מדי טעמים כאשר הטעם המר של הלבנדר בולט מאוד למרות שבמתכון הוא בכמות קטנה. מי שרוצה לחזור על המתכון כמו שהוא אני ממליץ לחתוך את כמות התבלינים בחצי, לוותר על הלבנדר לגמרי.

התרשמות מהבירה לאחר חודש בבקבוק

לאחר זמן מה שהבירה התיישנה והטעמים התאזנו אין צורך להוריד את כמות התבלינים. המתכון כמו שהוא קצר הרבה שבחים ואפשר לומר שכל מי שטעם אהב אותו. מי שרוצה בירה מיוחדת עמוסה בטעמים, מתובלת ועשירה להשאיר את רשימת התבלינים כמו שהיא.

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 הפעולות בשלב הקודם.

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

הוסף את שלושת השקיות של הלתת האבקתי והמתן להמסה שצריכה לקחת מספר דקות. השאר מקום בסיר לגלישה שתתרחש מיד לאחר ההמסה. בסיר גדול מספיק התירוש יטפס וכאשר יפסיק לטפס ניתן לעבור לשלב הרתיחה התבלינים והכשות. ניתן לקצר את משך הרתיחה ולהרתיח את כל התבלינים והכשות ל10 דקות, כאשר הם בתוך שק בד להוצאה קלה.

יש להכין כמות גדולה של קרח לקירור התירוש, כ 10 ליטר קרח משום שיש במתכון כמות גרעינים מוגדלת

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