

המרכז לבירה ביתית - חומרים ציוד והדרכה להכנת בירה בבית

שלב מס' 1 – חיטוי

אנו מספקים כמה סוגים של חומרי חיטוי, יש להסתכל על התווית כדי לדעת מהו החומר ומה המינון. החיטוי מתחלק ליום הבישול שבו נחטא: סיר הבישול, מיכל התסיסה, הידרומטר, מדחום, נשם וכף הבישול. ביום הבקבוק נחטא: מיכל תסיסה שני, צינורית פלסטית, מקל מילוי ובקבוקים. אני ממליץ להשתמש במעט נזל לשטיפת כלים ביום הבישול לחיטוי מיכלי התסיסה בעזרת סמרטוט חלק (לא סקוצ'). בדיוק כמו שעושים כלים ולשטוף בהרבה מים. לשימוש בחומר החיטוי שאנו מספקים הכן תמיסת חיטוי לפי 1.5 מ"ל לליטר, זהו המינון הרשום על התווית. השרה את הפריטים שיש לחטא במיכל התסיסה, לאחר 5 דקות של השריה, רוקן את מי החיטוי והנח את הכלים כשהם הפוכים להתייבש באוויר לחמש דקות נוספות, אז הציוד מוכן לשימוש. את הברז מרכיבים כך: נוציא את האום והאטמים הלבנים, נכניס אטם לבן, נכניס את הברז לחור שבדלי ואז נלביש את האטם הלבן בפנים, ונסגור עם האום. יש להסתכל לתוך הברז ולראות שהוא נקי ולשפוף לתוכו מים חמים. את ההברגות מומלץ לנקות עם מברשת שיניים. יש להוציא גם את אטם הגומי מהמכסה ולשטוף אותו. אפשר גם להשרות את הברז בתמיסת חיטוי אם מלוכלך.

שלב מס' 2 – בישול

הכנת בירה מקיט – השמרים לקיט מתחת למכסה. את הקיט אין צורך לבשל הוא כבר בושל בתהליך הייצור, הורד את התווית, השרה את הקיט (בלי לפתוח) במיכל עם מים רותחים במשך 10 דקות לריכוך הרכז. לאחר מכן הוצא אותה ופתח אותה עם פותחן קופסאות שימורים. הוסף 3.5 ליטר של מים רותחים לדלי שהברז מורכב, הוסף את תוכן הקיט וק"ג אחד של סוכר לבן. ערבב נמרצות למשך דקה לקבלת תמיסה אחידה. הוסף 15 ליטר של מי ברז קרים לדלי וליטר קרח, השלם ל20 ליטר תירוש, לא 23. ערבב את התירוש ובדוק את הטמפרטורה. הטווח הרצוי הוא עד 20 מע"צ. קריאת צפיפות סגולית התחלתית נורמלית לקיט: 1040, קריאה סופית: 1010. קריאה זו נלקחת שהתירוש בטמפ' החדר. כאשר יש תוספת של לתת אבקתי לקיט, יש לבשל את האבקה בסיר, על הכיריים לפי הדגשים בפסקה בישול מלתת אבקתי. יש להוסיף את תמיסת הלתת האבקתי שבישלנו לדלי בשלב הוספת הנוזלים החמים. הכנת בירה מקיט אינה דורשת תוספת כשות כיוון שהיא מצויה בתוך הלתת שבפחית, בהכנה מקיט (פחית) יש להתייחס לפסקה בישול מקיט בלבד, עבור מכאן לשלב 4. (נדלג על שלב הקירור כיוון שקירורו כבר עם מים קרים ונעבור לשלב התסיסה).

המטרה בבישול מתקדם המשלב גרעיני לתת ולתת נוזלי או אבקתי וכשות היא למצות את גרעיני הלתת, להמס את הלתת הנוזלי/אבקתי ולהרתיח את התירוש למטרות סניטציה ומיצוי מהכשות.

בישול רכז וגרעינים – מומלץ להשתמש בסיר של 12-10 ליטר ולהכין הכל בסיר אחד, זה הכי פשוט. (אם אין סיר בנפח הזה בשל את הגרעינים ביחס 3 ליטר לק"ג, ואת הרכז בסיר שני בסיר הכי גדול שיש בבית) הוסף 6 ליטר מי ברז לסיר וחמם אותם עד לטמפ' של 28-62 מעלות. הכנס את הגרעינים הגרוסים למים כשהם בשק בד ולהקפיד שיכוסו במים. חשוב שהשק ירחף באוויר ולא יגע בקרקעית כי הוא עלול להישרף. קשור אותו לידית הסיר או לכף עץ גדולה. בשל במשך שעה. ערבב לעיתים את הגרעינים בתוך השק ואת המים. לאחר שעת המיצוי הוצא את שק הבד. סחוט אותו מעל הסיר בעזרת כפפת גומי ותן למיץ שיוצא מהשק לטפטף בחזרה לסיר. סחוט בזהירות שהשק לא יקרע. טעם התירוש אמור להיות מתוק עדין. זרוק את הגרעינים לפח ושטוף את השק. הבא לרתיחה. הוסף חצי מקופסת הרכז תוך כדי ערבוב (את שאר הרכז נוסף בדקות האחרונות של הרתיחה הכשות). המשך לערבב והבא שוב לרתיחה, כאשר התירוש מקציף מעט אפשר להוסיף את הכשות.

הערות: אם ברשותך הערכה הקטנה שלנו, פיינט יש להוסיף 1 ק"ג של סוכר לבן לסיר הרכז בשלב זה. אם ברשותך תוספת של אבקה, יש להוסיפה לסיר הרכז לאחר הוספת הרכז ולהתייחס לכתוב בפסקה הבאה.

בישול על בסיס לתת אבקתי – התהליך בבישול מאבקה זהה לתהליך הבישול מרכז, חמם את המים לרתיחה עד שיהבילו ויבעבעו, הוסף את כל האבקה לסיר. ערבב, המשך לבשל עד שגושי הלתת יתמוססו, ואז המשך לבשל את התמיסה עד שתראה שהתמיסה מסיימת לטפס (לגלוש) ולהקציף לפני הנוזל מתבהרים. עבור לשלב הרתיחה הכשות.

הרתחת הכשות – מנת כשות סטנדרטית ל20 ליטר היא בין 30-60 גרם. דורשת משך הרתיחה של חצי שעה עד שעה. משך ההרתחה רשום במתכון שקיבלת. את הכשות מרתיחים בסיר הרכז, בטמפ' של 100 מע"צ. יש לתת לאדי התירוש לברוח, מרתיחים את הכשות ללא מכסה, ועם זאת אם נראה בבישול מרכז וגרעינים, במיוחד בבירות חזקות אם נראה שהאידי גדול כלומר נשאר מעט תירוש בסיר יש לסגור את המכסה בחלק מזמן ההרתחה ולהנמיך את האש. את כדוריות הכשות יש לזרוק לסיר או בתוך שק בד. יש להיזהר מגלישה המתרחשת לאחר הוספת הכשות לסיר. לכן אל תמלא את סיר הרכז יותר ממחציתו, כפי שרשום בהוראות. לאחר הוספת הכשות לסיר מומלץ לא לערבב את התירוש. לאחר מספר דקות של הרתיחה הכשות יפסיק לעלות לפני התירוש יתבהרו. הוסף בשלב זה

המרכז לבירה ביתית - חומרים ציוד והדרכה להכנת בירה בבית

את יתרת הרכז שנשאר בג'ריקן. בשלב שהכשות מטפס יש להנמיך את עוצמת האש למנוע גלישה באופן זמני ולשוב להרתיח. בסיום השלב יש לשפוך את הסיר דרך מסננת פסטה ולמנוע מהירוקת של הכשות לעבור למיכל התסיסה.

שלב מס' 3 – קירור

בסיום הבישול נצטרך לקרר את התירוש ולהעבירו למיכל התסיסה. המטרה היא להביא את הבירה לטווח טמפרטורה של 25-30 מעלות צלזיוס (עדיף בטווח העליון) כדי שנוכל להוסיף את השמרים. אנו נקרר את הבירה בקירור ישיר עם מי קרח. יש להכין 4 ליטר מי קרח. לשים מים בקופסאות מזון. הוסף את הקרח לסיר הבישול, ערבב להמסת הקרח. שפוך את התירוש מסיר הבישול לדלי, עדיף מגבוה ולא בצורה עדינה כדי לחמצן את התירוש. הוסף קרח עד שהתירוש מגיע ל-25-30 מעלות ואז השלם עם מי ברז קרים ל-20 ליטר. ערבב את התירוש, קח קריאת טמפרטורה וצפיפות.

שלב מס' 4 – תסיסה

כעת צריכים להיות לנו 20 ליטר של תירוש במיכל התסיסה. הנח את המיכל במקום מוצל, בחדר פנימי בבית, ללא אור שמש ישיר. הטמפרטורה המומלצת לתסיסה היא עד ל-20 מעלות צלזיוס, הנח את ההידרומטר בתירוש וקח קריאה של הצפיפות הסגולית, רשום את התוצאה. צפיפות התחלתית טיפוסית היא 1.05 גר' למ"ל הנקרא כ-50 בהידרומטר. הוסף את השמרים לתירוש, אל תערבב. הרכב את המכסה עם הקדח על המיכל, לחץ על המכסה בצידו עד שישמע קליק. הכנס את הנשם דרך אטם הגומי שבמכסה ומלא בו מים לפי הסימון. בדוק שהמיכל אטום ע"י לחיצה עדינה על המכסה והתבוננות בעמודת המים בנשם. כעבור 8-3 שעות בדרך כלל צריך להיות בעבוע בנשם והתסיסה הסוערת תתחיל. אם אין בעבוע לאחר 8 שעות, הסתכל לראות אם המכסה נפוח או שטוח ואם יוצא ריח של בירה מהנשם. אם אין סימנים של תסיסה כלל, צור איתנו קשר. סגור את המיכל. תן לבירה לתסוס עד שהבעבוע נרגע, בדרך כלל שבוע. התסיסה תהיה סוערת ביום-יומיים הראשונים ותירגע לאחר מכן (בעבוע בדקה-דקותיים). זה נורמלי. תן לבירה לשבת עד שיעבור שבוע ימים מיום הבישול או אז קח דגימה של צפיפות סגולית על ידי פתיחת הברז ומילוי המשורה. הכנס את ההידרומטר למשורה. צפיפות סופית טיפוסית היא 1.01 גר' למ"ל. (10 בהידרומטר) התסיסה תסתיים כאשר הצפיפות הסגולית מפסיקה לרדת בטווח של יומיים. אם הצפיפות גבוהה יותר, באיזר 1.02 מומלץ לחכות עוד שבוע לירידת צפיפות. גם מומלץ להכניס את מיכל התסיסה למקרר למשך 24 שעות בסיום התסיסה לפני שלב הבקבוק. ולהעביר את הבירה לדלי השני. זה ישקע את החלבונים וינקח את הבירה. הקירור מאוד מומלץ אבל אינו בגדר חובה. אם השתמשו באנזים יש לתת למיכל לעמוד שבוע מיום ההוספה.

שלב מס' 5 – בקבוק

כעת שהתסיסה הסתיימה, זה הזמן לחטא את הבקבוקים, מיכל תסיסה שני ושאר הפריטים שיבואו במגע עם הבירה ולסיים את התהליך. ניתן למלא מיכל במי חיטוי להיעזר במקל המילוי המורכב על צינור גמיש למילוי הבקבוקים במי חיטוי. או לשים בקבוקים נקיים מכתמים וממשקעים במדיח, ללא חומר ניקוי. יש למלא אחר הוראות החיטוי עד לקבלת בקבוקים נקיים ומחוטאים. הוצא את המיכל מהמקרר, ככתוב בשלב 4, הנח אותו על שולחן ומיכל ריק מחוטא על הרצפה. חבר את הצינורית הפלסטית לברז והנח את הקצה בקרקעית המיכל שברצפה. פתח את הברז והעבר את הבירה למיכל הריק. גם אם לא מקררים את המיכל כדאי לנקות את הבירה ע"י העברה למיכל שני, הוסף את כל הסוכר ענבים שבשקית (150 גרם) למיכל, ערבב בצורה איטית את הבירה עם משוט הערבוב. יש לחתוך חתיכה של 5 ס"מ לערך של צינורית, לחבר למקל מילוי ולחבר מצד שני לברז. יש למלא כל בקבוק עד לסופו. ואז להוציא את מקל המילוי מהבקבוק. נפחו שווה לנפח האוויר שצריך להישאר בבקבוק. בליטר האחרון במיכל נצטרך להטות אותו כדי להזרים בירה לבקבוק. לאחר שסיימת להעביר את הבירה לבקבוקים ולפקוק אותם, יש להניחם באותו מקום שמיכל התסיסה היה, להמשך תהליך הגיזוז. שם הם אמורים להיות כשבועיים. לאחר שבוע, דגום בקבוק ראשון, קרר אותו היטב, מזוג את הבירה והתרשם מרמת הגז, במקרה של התפרצות של בירה מהבקבוק יש להניח את הבירה במקפיא לרבע שעה. במקרה בטמפרטורה נמוכה המסיסות של גז הפחמן הדו-חמצני תעלה והתופעה של ההתפרצות תעלם. ניתן לחוש את רמת הגיזוז כעקצוץ בלשון. בסיום הגיזוז יש להעביר כמה שיותר בקבוקים למקרר. לאחר מספר ימים של יישון במקרר מרגישים הבדל משמעותי בטעם משום שהטעמים בבירה התאזנו. ברגע ששותים בקבוק יש להכניס בקבוק חדש במקומו. אם אין מספיק מקום במקרר לא נורא ניתן לשים את הבקבוקים בחוץ. אבל במקום מוצל וקריר בלבד. רצוי שהבקבוקים יעמדו במקרר אם נשכיב את הבקבוקים, המשקע ישקע לצד הבקבוק ואז שנמזוג את הבירה הוא יתפזר ויפגע ביופי ובטעם שלה. שמוזגים בירה ביתית ולא רוצים לפגוע בצלילות הבירה, ניתן להשאיר את 2 הס"מ האחרונים של המשקה בבקבוק, אבל זה לא חובה. (בייחוד אם מסננים ואז אין כמות גדולה של משקעי שמרים). זמן חיי המדף של בירה ביתית הוא חודשים רבים, כאשר הבירה מכושטת ואלכוהולית יותר היא תישמר לאורך זמן רב יותר. כך שאין צורך לגמור את הבירה מהר. יצרת את הבירה הראשונה שלך! לחיים.