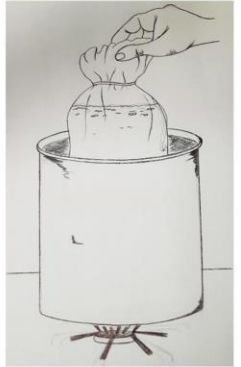




הוראות להכנת בירה

1. טבילת גרעיני הלתת

אם יש לך סיר אחד גדול, מ10 ליטר ומעלה אפשר לבשל הכל בסיר אחד, אם אין אז מבשלים בשני סירים. התוצאה תהיה זהה זה רק עניין של נוחות. אם אתה מבשל בשני סירים מזוג 3 ליטר מים לסיר הגרעינים וחמם אותם לטווח שבין 62-68 מעלות. אם אתה מבשל בסיר אחד גדול הכפל את כמות המים ל6 ליטר. כאשר המים חמימים הכנס את הגרעינים לשק בד וקשור קשר, עדיף שהשק יהיה קשור לכף עץ גדולה וירחף מאשר שיהיה מונח על הקרקעית כי הוא עלול להיחרך. לאחר חצי שעה של בישול הרם את השק וסחוט אותו בעזרת כפפת גומי. ותן למיץ מהגרעינים לטפטף לסיר.



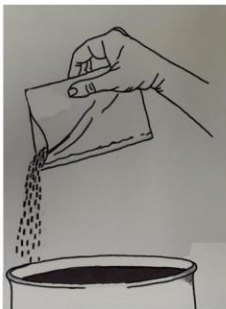
2. הוספת רכז

הרתח את התירוש(מיצוי הגרעינים) כבה את האש והוסף את הרכז תוך כדי ערבוב, כמו באיור. במקרה של שני סירים חמם 3 ליטר מים לרתיחה בסיר שני ומזוג אליו את הרכז כמתואר. לאחר 10 דקות של הרתיחה שפוך חצי מסיר הרכז לדלי הלבן או כסה את הסיר. בסיר של 10 ליטר אין צורך לשפוך.



3. הוספת כשות

זרוק את הכשות לתירוש. אפשר לשים את הכשות בשק בד או לסנן את התירוש דרך מסננת פסטה לפני שנספוך אותו לדלי. השלב הזה חשוב מאוד.



4. סינון וקירור

הנח 4 ליטר של קרח בתחתית הדלי הלבן, מומליץ להקפיא מי ברז בקופסאות מזון ולא בבקבוקים. שפוך את הנוזלים החמים דרך מסננת על הקרח, ערבב נמרצות והשלם עם מי ברז קרים כך שיהיו 20 ליטר של תירוש בדלי. ערבב עוד, קח קריאת טמפ' וודא שהתירוש בטמפ' החדר.



5. הגשת שמרים

פזר את השמרים על פני התירוש אל תערבב. סגור והדק את המכסה החדר את הנשם דרך האטם ומלא אותו במים לפי הסימון.



6. תסיסה

האחסנה של מיכל התסיסה צריכה להיות בחדר פנימי בבית, כמו ממ"ד או מקלט מתחת לאדמה, כלומר המקום הכי קריר בבית. אם הטמפ' מעל 25 מעלות. מומליץ להפעיל מזגן בימים הראשונים של התסיסה לפחות, או להשתמש בשיטות קירור פשוטות, כגון הקלקר שאנו מספקים או להניח את המיכל תסיסה בגיגית עם קרח, להלביש חולצה על מיכל התסיסה שתגע במים בגיגית ולכוון עליו מאוורר. בתהליך רגיל היום-יומיים הראשונים של תסיסה סוערים ולאחר מכן רגועים, לאחר שבוע תסיסה דגימה על ידי מילוי המשורה עד הסוף והכנסת הידרומטר. ערך סופי תקין הוא 10 נקודות או קרוב לו.



6. סינון שני ובקבוק

מאוד מומליץ להכניס את הדלי למקרר מהערב עד לבוקר על מנת לנקות את הבירה. אם אין אפשרות אז רק להעביר לדלי שני. לשים דלי אחד על השיש דלי שני על הרצפה לחבר את הצינורית מברז לקרקעית הדלי התחתון לפתוח את הברז ולתת לבירה לזרום בצורה רגועה. לשפוך את מנת סוכר הענבים לדלי. לערבב. למלא בקבוקים עם מקל מילוי, כל כמה בקבוקים לפקוק. תן לבקבוקים לשבת שבוע. כאשר מספיק מוגז עדיף להכניס את כל הבקבוקים למקרר.

