

פייל אייל Pale Ale:

אייקון לאוהבי הבירה. הסגנון שאיתו פרצו מבשלות הקראפט בארה"ב והציגו אותו מחדש לקהל הרחב. פייל אייל היא משפחה של סגנונות בירה שכוללת תתי סגנונות רבים. סגנון המתכון הזה שייך לפייל אייל האמריקאי המשתמש בכשות האמריקאי המפורסם ביותר בעולם - קסקייד. טעם נקי ויבש, ארומה הדרית ואשכולית במיוחד. מריר בצורה מאוזנת, מתכון המותאם לטעם הישראלי.

חומרי הגלם:

כשות - 30 ג' קסקייד בהתחלה
15 ג' קסקייד אחרי חצי שעה
שמרים - US-05
* לגיזוז ובקבוק - 150 ג' סוכר ענבים

3 ק"ג לתת נוזלי בהיר
400 ג' גרעיני קראמלט
600 ג' גרעיני פייל אייל

** ניתן לחזק את הטעם בהוספת קילו גרעיני פייל אייל

שלבי בישול בירה ביתית מגרעינים ולתת נוזלי/לתת אבקתי:

1. חמם מים לטמפ' של 40°C ביחס של מינימום 3 ליטר מים לק"ג לתת.
 2. הכנס את שק הגרעינים למים והעלה את הטמפ' ל- 69°C .
 3. שמור על טמפ' שבין 62°C ל- 69°C מעלות למשך חצי שעה (השריית הגרעינים).
 4. הוצא את שק הגרעינים ושטוף אותם מעל הסיר במים בטמפ' של כ- 60°C בכדי למצות את מירב הסוכרים בגרעינים.
 5. בשלב זה אנו צריכים להגיע למקסימום 8-9 ליטרים של נוזלים בסיר הבישול.
 6. הרתח עד לבעבוע את הנוזלים וכבה את הגז.
 7. הוסף לסיר את הלתת הנוזלי/אבקתי תוך כדי ערבוב.
 8. הדלק את הגז והבא את התירוש לטמפ' רתיחה.
 9. הוסף את הכשות עפ"י המתכון רק לאחר ההרתחה של התירוש ולאחר שהקצף שקע.
 10. בשל את התירוש במשך שעה עם מכסה חצי סגור על מנת לאפשר לחומרי המוצא ה-DMS להשתחרר ובכדי שהתירוש לא יגלוש.
 11. במידה ומשתמשים ביותר מסוג אחד של כשות, הוסף ופעל עפ"י המתכון.
 12. אם בחרנו להשתמש בתבלינים, הוסף אותם בעשר הדקות האחרונות של הבישול.
 13. בשלב זה דאג שכל הציוד מחוטא.
 14. בתום שעת הבישול עלינו לקרר את התירוש ולהביאו לטמפ' של 22°C - 24°C או עפ"י המלצת היצרן של השמרים.
 15. הכנס לדלי התסיסה 4 ליטרים של קרח, הנח על הדלי מסננת, ושפוך את התירוש לדלי.
 16. ערבב היטב להמסת הקרח והוסף מים עד ל-20 ליטר.
 17. קח דגימה מהתירוש לבדיקת אחוז הסוכרים בעזרת ההידרומטר, שתקבע את רמת האלכוהול בבירה.
 18. בשלב זה מוסיפים את השמרים, סוגרים היטב את הדלי ושמים את הנשם עם נוזל (מומלץ אלכוהול).
 19. לאחר מס' שעות נראה תסיסה שמתבטאת בשכבת קצף המכסה את הבירה בתוך מיכל התסיסה ובעבוע בנשם.
 20. הנח לדלי התסיסה במשך 10 ימים עד שבועיים בטמפ' קבועה של 24°C .
- שימו לב - שלבי הבישול הינם כלליים לבישול בירה וישנם מתכונים שבהם זמני הוספת הלתת הנוזלי והכשות משתנים.