

## בירת חיטה בלגית:

בירות חיטה, Beers Wheat, נקראו במקור Beers White משום ש WHEAT ו WHITE נגזרו מאותו שורש. זהו אייל המגיע אלינו מבלגיה, כאשר שורשי המתכון הם מימי הביניים אז השתמשו בתבלינים שונים ולא בכשות כדי להעניק טעמים לבירה. טעמה של הבירה מורכב: הוא מתובלן, מתוק נעים ומעט חמצמץ. בירה מרעננת בעלת מרירות עדינה. מתאימה מאוד לקיץ.

### חומרי הגלם:

- 5.1 ק"ג לתת חיטה אבקתי
- 5.1 ק"ג לתת חיטה נוזלי
- 650 ג' גרעיני חיטה טורפייד
- 350 ג' גרעיני פילסנר
- 250 ג' גרעיני מיוניך
- 250 ג' קריפילס
- 500 ג' פתיתי שיבולת שועל "קוואקר"

- כשות - 15 ג' סטיריאן גולדינגס בהתחלה
- 15 ג' סאז אחר חצי שעה
- תבלינים - 15 ג' קליפות תפוז מריר
- 15 ג' קליפות תפוז מתוק
- 21 ג' זרעי כוסברה גרוסים
- שמרים - SafBrew T-58
- \* לגיזוז ובקבוק - 150 ג' סוכר ענבים

### שלבי בישול בירה ביתית מגרעינים ולתת נוזלי/לתת אבקתי:

1. חמם מים לטמפ' של  $40^{\circ}\text{C}$  ביחס של מינימום 3 ליטר מים לק"ג לתת.
2. הכנס את שק הגרעינים למים והעלה את הטמפ' ל-  $69^{\circ}\text{C}$ .
3. שמור על טמפ' שבין  $62^{\circ}\text{C}$  ל-  $69^{\circ}\text{C}$  מעלות למשך חצי שעה (השריית הגרעינים).
4. הוצא את שק הגרעינים ושטוף אותם מעל הסיר במים בטמפ' של כ-  $60^{\circ}\text{C}$  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  $22^{\circ}\text{C}$ - $24^{\circ}\text{C}$  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  $24^{\circ}\text{C}$ .

• שימו לב - שלבי הבישול הינם כלליים לבישול בירה וישנם מתכונים שבהם זמני הוספת הלתת הנוזלי והכשות משתנים.