

A sörfőzés menete

Felszerelés:

- fazék főzni: 20-30 literes (10liter sörhöz 15...)
- szűrni 20-25 l-es kanna, rá egy csap az aljától kb 1.5-2cm re, ebben erjeszthetsz is, ha van fedele, és könnyű kipalackozni a csapra húzott tömlődarabka segítségével
- gumitömlő a csapra
- szűrő (zsírfröccsenés-gátló)
- komlószűréshez tésztaszűrő és pelenka-anyag
- hőmérő, legalább 80°C-ig
- malátához daráló
- (jód oldat, sűrűségmérő + henger)

Főzés:

A maláta háromszorosa legyen a cefrészővíz (pl: 2,5 kg maláta 7,5 l víz, ne legyen 50C°-nál melegebb) felteszed melegedni, 50-52C° a fehérjepihentetés. Nem muszáj megállni, a mostani maláták elvileg gyárilag oldottak. Emeld a hőmérsékletet 60-63°C-ra tartsd ezen 1 órát, majd emeld 70-72°C-ra. 78 fölé semmiképpen ne menjen! Tartsd 30 percet 72 °C-on. Minél gyakrabban kevergesd, hogy a hőmérséklet egyenletes legyen, meg így jobban kioldódik a cukor. Az utolsó pár percben ne keverd, hagyd leülni, és a tiszta léből szívj ki a fecskendővel egy nagyon picit. Pár cseppet cseppents egy fehér csészealjra, vagy csészébe, vagy valami hasonlóra. Tisztítsd ki a fecskendőt, és szívj fel egy hangyányi jóddoldatot. Ebből cseppents a lé mellé 1 kis cseppet, majd keverd össze. Ha kékes-fekete lesz, akkor még nem jó, hagyni kell még egy ideig a cefrét (meg persze kevergetni). De általában jó szokott lenni.

Ha jó és csak sárgás lesz a színe, akkor lehet szűrni. Átöntöd az egészet a szűrőkannába, amibe persze beletetted a fröccsenés-gátlót. Hagyd leülepedni a cuccot. Nyisd meg a csapot, és engedd le a levet addig, amíg zavaros. Ne túl gyorsan, kb 1 l/perc. Ha már tisztán folyik, akkor öntsd vissza óvatosan az edény fala mellett a zavaros levet, és a tisztát engedd a fazékba (vagy egy edénybe, és azt öntsd a fazékba). Ha már elfogy a lé a törkölyről, akkor kell a másló-víznek nevezett meleg víz, ami nem lehet melegebb 78C°-nál. Önts rá annyit, hogy ellepje, engedd, hogy kimossa az összes cukrot a cuccból. Jó párszor kell majd ráöntened. Ha a fokoló már 0-át mutat, akkor abbahagyhatod.

Az összegyűlt levet tedd fel a tűzre, és kezd el forralni. (Én már a szűrés kezdetén fel szoktam tenni forni, mert sok idő mire felforr.) Tedd bele a komló egy részét. (felét vagy a harmadát) Ha kezd forni, tedd bele a másik harmadát, majd kb fél óra múlva a harmadik harmadát. Persze beleteheted akár az egészet egyszerre. Ha az elején beleteszed az összeset, akkor csak keserű lesz, ha a vége előtt 10-15 perccel, akkor aromás komlós lesz. Kb 1 órát (ne kevesebbet) forrald erősen. Bugyogjon.

Ha kész, tedd bele a kitisztított erjesztő-tartályba a tésztaszűrőt, bele a rongyot, és szűrd le. A lét főleg így nyáron hamar le kell hűteni. Én csináltam egy kb 4-5 méteres 15-ös rézcsövet feltekertem spirálra, azt rákötöm a csapra, bele rakom a forró sörlébe, és a hideg víz, ahogy átfolyik rajta szépen egy fél óra alatt lehűti a lét. Ha 20-25°C-ra hűlt, beoltom az előtte felfuttatott élesztővel.

Ha leerjedt (1-2 hét) palackozom. Minden flakonba 0,5l-enként teszek 3-4g cukrot. Jól összerázom, és hagyom bubisodni. Kb 3-4 hét után már nagyon finom.

Forrás: <http://sor.dr.hu>