

## Pilseni világos – 10 l

### Összetevők:

- 2,5-3,0 kg Pilsner maláta – roppantott
- 10 g Magnum keserű komló
- 10 g Tettnanger/Hallertau aroma komló
- 11 l cefrészővíz
- 10 l máslovíz
- Safale S-04 élesztő (11,5 g)

### Recept:

A vizet forralom, állni hagyom. A 11 l cefrészővizet kb 50-53°C-ra melegítem, hozzáadom a roppantott malátát. A cefrőzés a következő, max 1°C/perc melegítési sebességgel;

- 53°C            30 perc pihentetés
- 63°C            45 perc pihentetés
- 70°C            45 perc pihentetés
- 74°C            20 perc pihentetés

Szűrésnél a maláta ne száradjon ki. A máslovíz 70-74°C-os legyen, ezzel átmoszuk a malátatörkölyt. A szűrés közben lassan (max 1 l/perc) sebességgel folyjon a sörlé a csapon, így az tiszta marad. Az átszűrt sörlévet forraljuk, 60 percig a Magnum komló keserűvel, majd 10-12 percig az aromakomlóval. A forralás után gyorsan le kell hűteni 25°C alá (kb 1 órán belül), majd pelenkán átszűrjük a sörlévet. Az élesztőt egy kevés sörlében felfuttatjuk (lásd csomagoláson). A sörlévet átlegegőztetjük (kanállal meregetjük), hozzáadjuk az élesztőt, és újból átlegegőztetjük. Az erjesztő tartály legyen elfertőtlenített, és tartsuk az erjedés alatt 18-25°C között mindenképp. A sör 2-4 nap alatt kiforr, de 2 hétig érlelődik a tartályban. Utána palackozás (lehetőleg a leülepedett élesztőt ne kavargatjuk fel), minden palackot fertőtlenítünk. A palackokba 5 g cukrot teszünk (5g – 0,5 l), amely a szénsavasodáshoz kell. A sört további 2 hétig 18-25°C közt érleljük palackban, majd mehet 20°C alá, vagy hűtőbe. Ekkor már iható, de minél tovább érik palackban, annál jobb.

Alkoholfok: 5,5-6,0% V/V

*Hegedűs János*