



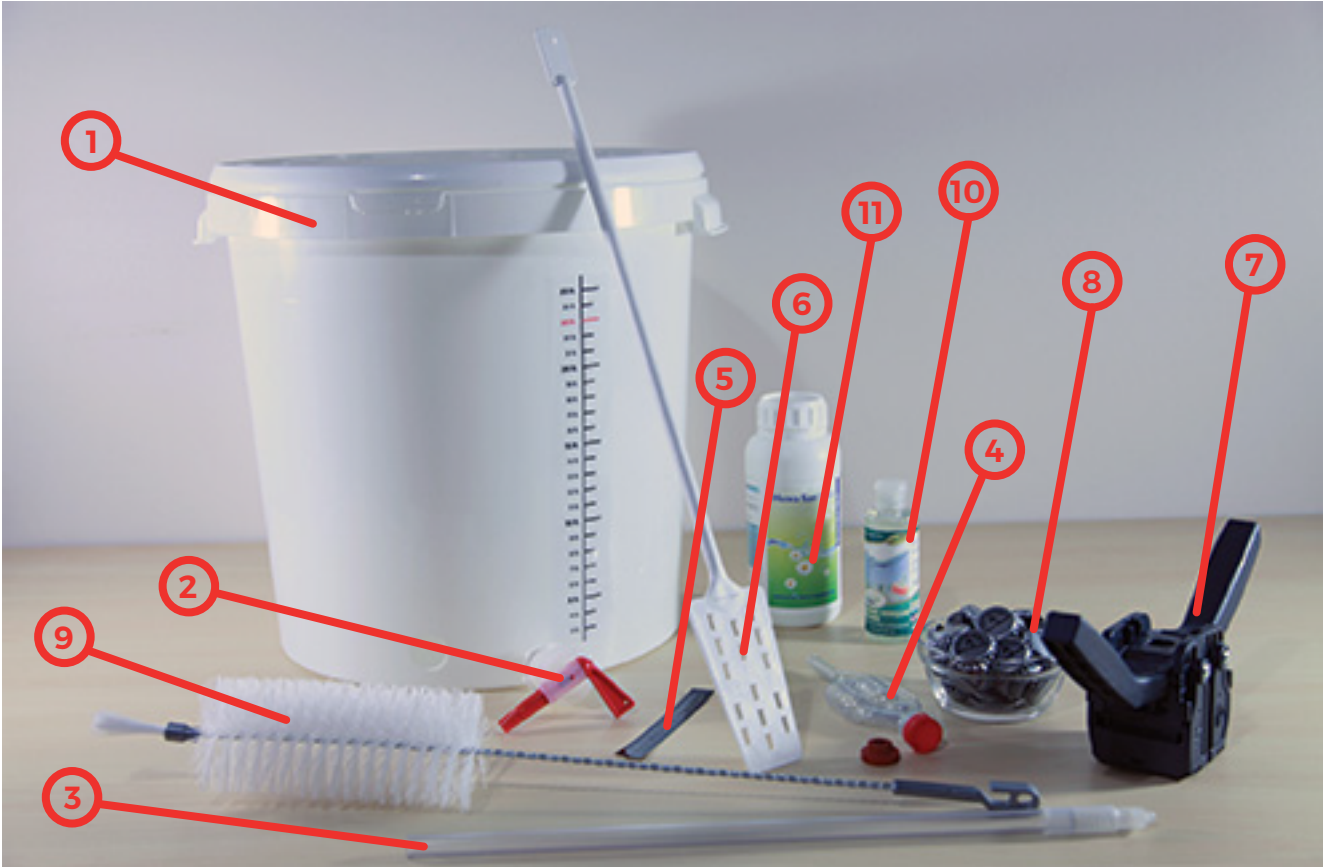
BİRA YAPIM KILAVUZU

Ev biracılığının bizi yıllar önce içine soktuğu sihirli evrene sen de hoş geldin. Sihirli sözcüğünü özellikle kullandık. İlk biranı yapmaya başladıktan 4 hafta sonra ne demek istediğimizi daha net anlayacaksın. 😊

Bu kılavuzda, elindeki bira yapım seti ile evde bira yapmak için ihtiyacın olan bütün yönlendirmeleri bulacaksın. Unutma; bira yapmak neredeyse hazır çorba yapmak kadar kolay!

Elindeki Bira Yapım Başlangıç Setinde Bulunan Ekipmanlar:

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1- 30 litre kapasiteli fermantasyon kovası ve kova kapağı | 6- Spatula |
| 2- Kova musluğu, 2 adet conta, 1 adet somun | 7- Şişe kapaklama aleti |
| 3- Şişe doldurma çubuğu | 8- 100 adet taçlı bira kapağı |
| 4- Hava kilidi, kilit kapağı ve 1 adet conta | 9- Şişe fırçası |
| 5- Sıvı kristal termometre | 10- Friendly Organic temizleyici |
| | 11- Huwa-San TR-05 arındırıcı |



Bira Yapmak İçin Ayrıca Temin Etmen Gereken Malzemeler

1- Bir adet bira kiti (www.bira.house adresinden temin edebilirsiniz.)

2- 1 kilogram toz şeker

3- Şişelemede kullanmak için küp şeker. (33 cl şişe için, içinde 360 adet küp şeker bulunan 1000 gramlık paketlerden şişe başına 1 adet küp şeker; 50 cl şişe için, içinde 360 adet küp şeker bulunan 750 gramlık paketlerden şişe başına 2 adet küp şeker yeterlidir. Diğer boyutlardaki şişeler için 1 litre biraya ortalama 8 gram şeker formülünü kullanarak eklenmesi gereken şeker miktarını hesaplayabilirsiniz.)

ÖNEMLİ NOT: Şişelemede belirtilenden fazla şeker kullanman biranın aşırı gazlanmasına ve cam şişelerin patlamasına neden olabilir ve bu durum ciddi kazalara sebebiyet verebilir. Bu yüzden belirtilen miktarlardan fazla şişe şekeri kesinlikle kullanmamalısın.

İpucu: Bunun üst limitler olduğunu unutma. Bunun dışında senin damak tadın ve biranın türü de gazlılık miktarında bir etken. Örneğin lager tipi bir bira ya da buğday birası yapıyorsan, bu bira tiplerinin özelliği olan yüksek gazlılığı elde etmek için yukarıdaki şeker kullanım reçetesini uygulamak ideal olabilir. Ancak örneğin stout gibi, türünün gereği olarak daha az gazlı biralar yapıyorsan yukarıdaki hesaplardan daha düşük şeker kullanabilirsin. 50 cl şişe için, içinde 360 adet küp şeker bulunan 1000 gramlık paketlerden şişe başına 1 adet küp şeker; 33 cl şişe için, içinde 360 adet küp şeker bulunan 750 gramlık paketlerden şişe başına 1 adet küp şeker gibi.

4- Açılmamış, yeni şişelerde olması kaydıyla 20 litre içme suyu.

Not: Damacana su kullanımını tavsiye etmiyoruz. Çünkü hazırlayacağımız şerbeti fermantasyona uygun sıcaklığa getirmek için 15 litre kadar suyun buzdolabında soğutulmuş olması gerekiyor. Bu işlemi damacana su ile gerçekleştirmek için damacana'yı açmak ve bu miktarda suyu başka kap veya şişelere aktarıp buzdolabına koymak zorundayız. Biramızın mikrop kapma riskini en aza indirmek için açılmamış ambalajlardaki suyu kullanmamız daha faydalıdır.

5- Konserve açacağı

6- 1 adet ölçüm kabı ya da sürahi.

7- 3 ila 5 litre kapasiteli derin bir kap. (Bulaşık yıkama kabı, leğen vb.)

8- 2 adet tencere ve tercihen su ısıtıcı (Kettle)

9- Bulaşık süngeri ya da yumuşak bir bez (Daha önce kullanılmamış, yeni ürün olmalıdır.)

10- 23 litre bira doldurmaya yetecek sayıda depozitolu bira şişesi

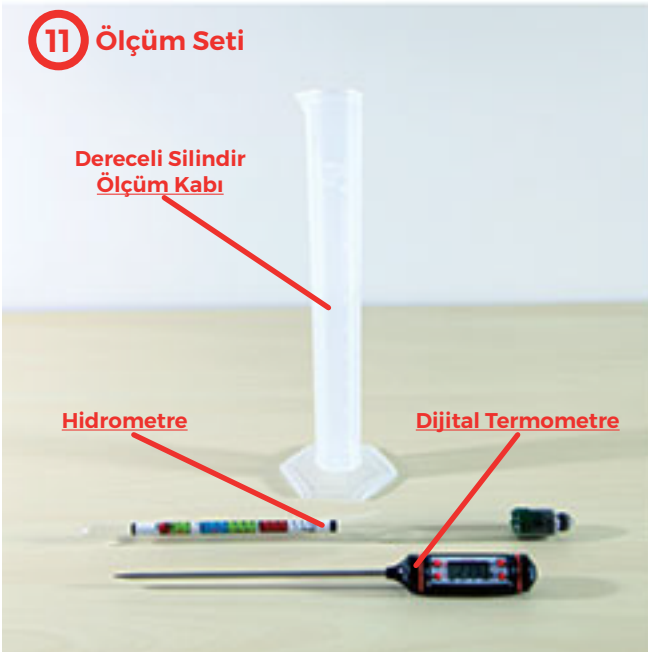
Not: Şişeleri depozito ücretlerini ödeyerek herhangi bir tekel bayiinden temin edebilirsiniz. Depozitosuz şişelerin birçoğu tekrar kapklamaya uygun olmadığından depozitolu şişeleri kullanmanı önemle tavsiye ediyoruz. Bunun yanında, oluşabilecek ufak tefek kazalara önlem olarak fazladan birkaç yedek şişe stoklamakta fayda var.

11- (Tercihen) Ölçüm seti (www.bira.house adresinden temin edebilirsiniz.)

12- (Tercihen) Şişe asma ağacı (www.bira.house adresinden temin edebilirsiniz.)

ÖNEMLİ NOT: Bira yapımına başlamadan önce yeterli miktarda suyu (yaklaşık 15 litre) buzdolabında soğutulduğundan ve gerekli ekipmanların tamamını edindiğinden emin olmalısın.

Bira Yapmak İçin Ayrıca Temin Etmen Gereken Malzemeler



TEMİZLİK - ARINDIRMA

Temizlik ve arındırma bira yapımında en kritik adımların başında geliyor. Taze, lezzetli ve kaliteli bir bira yapmanın kilit noktası temizlik ve arındırma. Bira yapımına başlamadan önce bira yapacağın alanın ve ellerinin temiz olduğundan emin olmalı; bira ile temas edebilecek tüm ekipmanları temizledikten sonra mikrop ve bakterilerden arındırmalısın. Aksi takdirde birana bakteri ya da vahşi mayalar karışabilir. Bu da mikrop kapmış, içilemeyecek kadar kötü tadı olan bir bira yapmana; verdiğin tüm emeklerin heba olmasına neden olur. Bu yüzden bu okuduğunu ciddiye almanı ve temizlik - arındırmaya gereken özeni göstermeniz tavsiye ederiz.

TEMİZLİK

1- 3 ila 5 litre kapasiteli derin kaba 2-3 litre kadar musluk suyu doldurup 2 sıkım kadar Friendly Organic temizleyici ekle ve iyice karıştır. Karıştırmak için sünger ya da yumuşak bir bez kullanabilirsin.

2- Fermantasyon kovasının kapağını, musluğu, musluğun contaları ve somununu, hava kilidini, hava kilidinin contası ve kapağını, spatulayı ve konserve açacağı, hazırladığın temizleyici karışım ile süngerin yumuşak tarafı ya da bezi kullanarak nazikçe yıka ve ardından bol su ile durula. Sonrasında aynı şekilde fermantasyon kovasını da yıka ve bol su ile durula. (Ekipmanını ilk kez kullanıyorsan bile yine de temizlemelisin.)

Not 1: Ekipmanlarını temizlerken süngerin sert (genellikle yeşil) tarafını değil, yumuşak sarı tarafını kullanmalısın. Süngerin sert tarafı, plastik ekipmanında bakterilerin barınabileceği derin çiziklere yol açabilir.

Not 2: Eğer bira yaptığın alandaki lavabo ve musluk kovayı durulamak için küçük kalıyorsa durulama işlemini küvet ya da duşakabinde de gerçekleştirebilirsin.

3- Son olarak derin kabın içindeki temizleyici karışımı döküp kabı da bol su ile durula. Temizlik adımı tamamlandı. Sıra musluğu kovaya monte etmeye ve ekipmanını arındırmaya geldi.

MUSLUĞU KOVAYA MONTE ETME VE SIZDIRMAZLIK KONTROLÜ

Musluğu, bir conta kovanın dış kısmına, bir conta ve somun ise iç kısmına gelecek şekilde fermantasyon kovana monte et. Musluğun kapalı olduğundan emin olduktan sonra kovayı musluk seviyesini geçecek kadar musluk suyu ile doldurup kovanın üstünü kapağı ile örterek (kapağı tamamen kapatmana gerek yok, yalnızca kovanın üstüne koyup suya dışarıdan toz, saç vs. gibi maddelerin girmesini engellemek yeterli) 20-30 dakika kadar bekle.

Bu süre geçtikten sonra kovanın muslukla birleştiği alanın etrafını kovanın dışından kontrol ederek bir sızıntı olup olmadığını anlayabilirsin. Bir sızdırma söz konusuysa, musluğu eğer gevşekse daha sıkı monte etmeni, eğer çok sıkıysa ve contaları eziyorsa çıkarıp tekrar daha yumuşak bir şekilde, contaları ezmeden monte etmeni öneririz. Eğer bu yöntemler de işe yaramazsa sızıntıyı önlemek için teflon bant kullanabilirsin. Böylece musluğun sızdırmadığından emin olur, biranı yaparken kötü sürprizlerle karşılaşmazsın.

ARINDIRMA

1- Musluğun sızdırmadığından emin olduktan sonra sıra tüm ekipmanı arındırmaya geliyor. Kovanın içindeki suyun bir kısmını dökerek kovada 3 litre kadar su bırak. Kova üzerindeki işaretlerden içindeki su miktarını kontrol edebilirsiniz. (Kovanın sızdırmazlığını kontrol ederken kova kapağını örtmemizin nedeni aynı suyu içine toz, saç vb. düşmediğinden emin olarak bu işlemde de kullanabilmektir.) Ardından bu 3 litre suya 30 ml Huwa-San TR-05 ekle. Elindeki Huwa-San TR-05 kabının kapağının başına kadar dolu kapasitesi 20 ml'dir. Yani 3 litre suya 1 dolu ve 1 yarım dolu kapak Huwa-San TR-05 eklemen yeterli olacak. Kova içindeki karışımı spatula ile iyice karıştır. Arındırıcı çözeltin hazır.

2- Daha önceden temizlediğin hava kilidini, hava kilidinin contası ve kapağını, spatulayı ve konserve açacağına kovadaki çözeltinin içine koy.

Eğer ölçüm seti kullanıyorsan kovanın musluğundan bir su bardağına arındırıcı çözülden doldurup ölçüm setinin içindeki dijital termometreyi bu su bardağının içine koyabilir, onun da mikrop ve bakterilerden arındığına emin olabilirsiniz. Unutma, dijital termometre ile mayayı serpmeden önce şerbetin sıcaklığını ölçeceğiz. Yani o da biran ile temas edecek.

3- Kullandığın ölçüm kabı ya da sürahiyi kova içindeki arındırıcı çözelti ile doldur. Kovanın iç kısmının tamamını, ölçüm kabının ya da sürahinin içindeki çözeltiyle yukarıdan aşağıya doğru dökerek ıslat. Kovanın iç kısmının tamamının, yani bira ile temas edebilecek her noktasının çözelti ile temas ettiğinden emin ol. Ölçüm kabını ya da sürahiyi tekrar arındırıcı çözeltiyle doldurup spatulayı da baştan aşağıya çözeltiyle ıslat. Kova kapağını da kovanın üzerinde dikey konumda tutarak aynı işlemi onun için de uygula. Aynı şekilde, kapağın her noktasına çözelti değdiğinden emin ol. Bu işlemleri 2 dakika kadar uygulamalısın. Bu işlemleri kovanın içinde yaptığından emin ol. Yani kovanın iç kısımlarını, spatulayı, kova kapağını ıslattığın çözelti tekrar kovanın içine dökülsün.

4- İki dakika boyunca ekipmanını ölçüm kabı ya da sürahi kullanarak arındırıcı çözeltiyle temas ettirdikten sonra Huwa-San TR-05 ile hazırlanmış arındırıcı çözeltinin ekipmanını tam performansla arındırması için 10 dakikaya daha ihtiyacı var. Arındırıcı çözeltiyle dolu olan kovayı bu süre için yalnız bırak ve çözeltinin işini yapmasına izin ver.

Sen de bu arada tencerelerden birinin içine bira kitini koy (bira kitinin kapağının altındaki mayayı çıkarıp bir kenara almayı unutma) ve tencereyi sıcak suyla doldur. Bu işlem için musluk suyunu eğer kullanıyorsan su ısıtıcısında, kullanmıyorsan diğer tencerede ısıtabilirsin. Bu işlem sayesinde konserve içindeki ekstrakt iyice yumuşayacak ve kolayca dökülecek kıvama gelecektir. Bu arada ölçüm kabı ya da sürahiyi kullanarak arındırıcı çözelti ile ekipmanını ıslatma işlemi bir kez daha gerçekleştirebilirsin. (2 dakika boyunca değil; bir tur yapman yeterli.)

5- 10 dakika dolduğunda ölçüm kabı ya da sürahiyi kullanarak ekipmanı arındırıcı çözelti ile ıslatma işlemi son bir tur daha gerçekleştir ve ardından çözelti içindeki ekipmanları (hava kilidini, hava kilidinin contası ve kapağını, spatulayı ve konserve açacağına) derin bir kaba al. Kova içindeki çözeltiyi kova musluğunu açarak bu kaba aktar. Musluk seviyesinin altında kalan çözeltiyi direk kovanın üstünden dökerek de kaba ekleyebilirsin.

ÖNEMLİ NOT:

Arındırıcı çözelti ile bakterilerden arındırdığın ekipmanını kesinlikle suyla **DURULAMA**. Arındırılmış ekipmanın suyla teması ekipmana tekrar bakteri bulaşmasına neden olacaktır. Endişelenme; Huwa-San TR-05, ekipmanlarını arındırmak için beklediğin 10 dakika içinde ayrışarak su ve oksijene dönüşür ve birana ya da sana kesinlikle hiçbir zarar vermez; ayrıca biranın tadı ya da kokusu üzerinde herhangi bir etkisi yoktur; tamamen güvenlidir.

ŞERBETİ HAZIRLAMA

1- Arındırma işlemi tamamlandı ve biranı yapmanın zamanı geldi. Bunun için öncelikle 3 litre içme suyu kaynatmalısın. Bu 3 litre su için açılmamış şişelerdeki suları kullanmana gerek yok. Evinde kullandığın içme suyunu (damacana, filtre su vb.) kullanabilirsin. Suyu kaynatacağın için birana zarar verebilecek bakteri ve mikroplardan arınmış olacaktır. 3 litre suyu eğer su ısıtıcı kullanıyorsan iki seferde kaynatarak tencere içinde muhafaza edebilir; kullanmıyorsan tencerede tek seferde kaynatabilirsin.

2- Kaynattığın ve tencerede kapağı kapalı olarak muhafaza ettiğin suyun 1 litresini fermantasyon kovasının içine döküp 1 kg şekeri de kovaya ekle. Şeker su içinde eriyene kadar spatula ile karıştır.

3- Ardından konserve açacağı ile bira kitinin konservesini aç ve içindeki malt ekstraktı kovaya ekle. Bir elinle ekstraktı dökerken diğer elindeki spatulayla kovanın içinde ekstraktı ve şekerli suyu karıştırabilirsin. Karıştırma işlemi fazla agresif bir biçimde değil, nazikçe yapmalısın. Bu aşamada biramızın oksijen ile temasını minimumda tutmaya çalışıyoruz.

4- Tencerede kalan sıcak suyun 1 litrelik kısmını boş konservenin içine doldurup, konserveyi hafifçe çalkalayarak içinde kalan son malt ekstraktı da su ile karıştır ve fermantasyon kovana dökerek ekle. Aynı işlemi tenceredeki son 1 litre suyu kullanarak tekrar gerçekleştir. Bu işlemi yaparken de sıcak konservenin elini yakmasından kaçınmak için havlu ya da fırın eldiveni kullanmayı unutma.

5- Dolapta soğuttuğun 15 litre kadar suyu da fermantasyon kovana boşalt ve spatula ile iyice karıştır. Ardından kova içindeki şerbeti buzdolabı dışında tuttuğun açılmamış su ile 23 litreye tamamla ve spatula ile iyice karışana kadar nazikçe karıştırmaya devam et. Elde ettiğin bu karışımın adı **şerbet**.

Eğer ölçüm seti kullanıyorsan dijital termometre ile şerbetinin sıcaklığını ölçebilir, mayayı ekleyebileceğin aralıkta olduğundan emin olabilirsin. Unutma; mayanın sorunsuz bir şekilde çalışması için şerbetinin 18-24°C aralığında olması gerekli.

6- Fermantasyon kovasının kapağını sıkıca kapat ve kova üstündeki deliği parmağın ile içindeki şerbeti dışarıya saçmayacak şekilde tıka. Bunu yapmadan önce parmağın arındırıcı çözelti ile ıslatmalısın. Ardından fermantasyon kovayı kapak üzerindeki delik parmağın ile tıkalıyken 1-2 dakika kadar ileri-geri, sağa-sola sallayarak içindeki şerbetin iyice çalkalanmasını ve şerbet içinde yeterli miktarda oksijenin çözünmesini sağla. Bu çözünen oksijen, mayanın işini daha rahat bir şekilde görmesini sağlayacak. Bu işlemi yaparken spatulayla karıştırmada gösterdiğin nazikliğe yer yok; ne kadar çok çalkalarsan o kadar iyi. 😊

Eğer ölçüm seti kullanıyorsan, fermantasyon kovasının musluğundan dereceli silindirik ölçüm kabına 100 ml şerbet doldur. Dijital termometre ile dereceli silindirik ölçüm kabı içindeki şerbetin sıcaklığını bir kez daha kontrol ettikten sonra bu sıcaklığı not et. Ardından hidrometreni ölçüm kabı içindeki şerbetin içine daldırarak sabit bir seviyede kalmasını bekle. Hidrometrenin şerbetin üst sınırına denk gelen noktasındaki rakamı da not et. (Hidrometre üzerindeki 0.990 – 1.160 arasında değerlere sahip taraf bizi ilgilendiriyor. Bu kısımdaki değeri okuyup not etmelisin.)

Bu değeri biranın alkol oranını hesaplamakta kullanacaksın. Alkol oranını nasıl hesaplayacağını öğrenmek için www.bira.house/blog/detay/birani-alkol-oranini-hesaplama.html sayfasına göz atabilirsin.

7- Bu işlemleri gerçekleştirdikten sonra, fermantasyon kovayı iki hafta boyunca bekleyeceği yere taşı. Kovayı yerleştireceğin yer, direk güneş ışığına maruz kalmayan ve 18-24°C aralığında sıcaklık değerine sahip bir alan olmalı.

- 8-** Fermantasyon kovasının kapağını çıkar ve bira kitinden çıkan maya paketini açarak mayayı şerbetin üzerine mümkün olduğunca her tarafa eşit derecede serperek dök. Mayayı şerbetin içine karıştırma. Şerbetin üzerinde kalması yeterli. Şerbetin üstünde oluşmuş olan bir köpük katmanı var ise bunu da dert etmene gerek yok; mayanı direk bu köpüğün üstüne serpebilirsin.
- 9-** Fermantasyon kovasının kapağını tekrar kapat ve sıkıca her tarafından kapandığını emin olmak için bir kez daha kontrol et.
- 10-** Hava kilidi contasını kova kapağının üzerindeki deliğe iyice oturt ve hava kilidini de bu contaya sıkıca yerleştir. (Contanın dar kısmı kapağın üzerindeki deliğin içine tamamen girmiş olsun. Geniş kısmı ise kovanın üstünde kalacak.) Ardından, kaynamış ve soğumuş oda sıcaklığındaki suyu ya da ekipmanını arındırmada kullandığın Huwa-San TR-05 arındırıcılı çözeltiyi hava kilidine, kilidin üzerindeki yatay çizgi seviyesini geçmeyecek şekilde doldur ve hava kilidinin kapağını kapat.
- 11-** Sıvı kristal termometreni kovanın üzerine, şerbeti ortalayacak şekilde yapıştır. Şerbetinin gerekli olan sıcaklık aralığında olup olmadığını buradan kontrol edeceksin.
- 12-** Biran artık fermantasyon için hazır. Şimdi bira yapımında kullandığın tüm kirlenmiş malzemeleri temizleme ve mutfağı toplama zamanı. 😊

FERMANTASYON

1- Şerbetin üzerine mayayı döktükten sonra 48 saat içinde maya işe koyulur; yani fermantasyon başlar. Fermantasyonun başladığını hava kilidindeki sudan çıkan baloncuklardan ve kovanın içinde oluşan, krausan adı verilen tabakadan anlayabilirsin. Kovanın kapağının üzerinden kovanın içine doğru güçlü bir ışık yansıtırsan (cep telefonu flaşı gibi) kovanın iç kısmını ve şerbet seviyesinin hemen üstünde çevrelemeye başlamış olan bu katmanı görmeyebilirsin.

Eğer 48 saat geçmesine rağmen hava kilidinde bir hareket ya da kova içinde krausan oluşumu göremiyorsan;

- a-** Sıvı kristal termometre üzerindeki değerin 18-24°C arasında gözüktüğünden emin ol.
- b-** Kovanın kapağını kontrol et ve sıkıca kapatılmış olduğundan emin ol.
- c-** Hava kilidini kontrol et; conta içine tam olarak, hava sızdırmayacak şekilde oturduğundan emin ol.

Eğer bu üçü de sorunsuz gözüküyorsa kovanın kapağının çevresini streç film ile sıkıca sarabilir; böylece hava çıkışını engellemiş olursun. Aynı işlemi hava kilidinin contaya giren kısmı için uygulaman da mümkün. Bu uygulamaları gerçekleştirdikten sonra fermantasyon belirtilerini kısa sürede gözlemleyebileceksin.

- 2-** Fermantasyonun tamamlanması için 2 hafta beklemelisin. Bu iki hafta boyunca sıvı kristal termometre üzerindeki değeri düzenli olarak kontrol etmeyi ihmal etme. Termometre üzerindeki değerin 18°C derece altına inmesi ya da 24°C üstüne çıkması durumunda sıcaklığı gerekli aralığa çekebilmek için müdahale etmelisin. Bunu nasıl yapman gerektiğiyle ilgili bilgiyi şu yazıda bulman mümkün: www.bira.house/blog/detay/serbeti-gerekli-sicaklik-araliginda-tutma.html
- 3-** Şerbeti hazırlayıp mayayı üstüne serpmenin üzerinden 14 gün geçtikten sonra artık biran fermantasyonu tamamlanmış ve şişelemeye hazır hale gelmiş olacaktır.

Ancak yine de kontrol etmek ve fermantasyonun tamamlandığından emin olmak istiyorsan ölçüm seti edinmelisin.

Ölçüm seti ile fermantasyonun tamamlanıp tamamlanmadığını kontrol etmek için, fermantasyonun on üçüncü ve on dördüncü gününde kova musluğundan dereceli silindir ölçüm kabına 100 ml örnek al. Her iki günde aldığın örnekte de hidrometre ile ölçüm yap. Eğer iki günde de hidrometre aynı değeri gösteriyorsa fermantasyon tamamlanmış demektir; şişelemeye geçebilirsin. Eğer iki gün arasında farklılık varsa fermantasyon devam ediyor demektir. Mayaya işini tamamlaması için birkaç gün daha vermeli, ardından tekrar aynı işlemi gerçekleştirmelisin.

Not: Eğer iki gün arka arkaya aldığın örnekte hidrometre aynı değeri gösteriyorsa, ikinci gün aldığın örneğin sıcaklığını dijital termometre ile ölç, bu sıcaklık değerini ve hidrometreyle yaptığın ölçümde çıkan değeri not et. Biranı ilk yaparken aldığın örnekte yaptığın ölçüm sonunda çıkan rakamlar ile şimdi çıkan rakamları kullanarak biranın alkol oranını hesaplayabileceksin.

ŞİŞELEME

Fermantasyon tamamlandı ve gazsız, genç biranı şişeleme zamanı geldi. Şimdi fermantasyon kovayı şişeleme yapacağın yere taşıman gerekli. Musluğun ucuna şişeleme çubuğunu takacağın için kova yüksek bir yerde durmalı. Örneğin mutfak tezgahı gibi. Bu arada, kovayı taşımadan önce hava kilidini takılı olduğu yerden çıkarmayı unutma. Eğer hava kilidi takılıyken kovayı kaldırırsan, oluşacak basınçla hava kilidi içindeki su, kova içindeki biraya dökülecektir. Kovayı şişeleme yapacağın yere taşıdıktan sonra hava kilidini tekrar yerine takabilirsin.

Not: Kovayı taşıırken içindeki bira az da olsa sallanacağı için dipteki tortu havalanacaktır. Bu yüzden şişe temizliğine başlamadan önce kovayı şişeleme yapacağın yere taşırsan, sen şişeleri temizlemekle meşgulken kova içindeki tortuların tekrar dibe çökmesine zaman tanımış olursun.

Şişeleme İşlemi İçin İhtiyacın Olacak Malzemeler:

- 1- Şişe doldurma çubuğu
- 2- Şişe fırçası
- 3- 3 ila 5 litre kapasiteli derin bir kap
- 4- Ölçüm kabı ya da sürahi
- 5- Friendly Organic temizleyici
- 6- Huwa-San TR-05 arındırıcı
- 7- Bira şişeleri (Edinmen gereken bira şişeleri ile ilgili detaylı bilgiyi kılavuzun ikinci sayfasındaki onuncu maddede bulabilirsin.)
- 8- Şişe sayısı kadar taçlı bira kapağı (Birkaç tane fazla hazırlamakta fayda var.)
- 9- Şişe kapaklama aleti
- 10- Şişelemede kullanmak için küp şeker. (Ne kadar küp şeker kullanacağını öğrenmek için kılavuzun ikinci sayfasındaki üçüncü maddeyi tekrar okuyabilirsin.)

Şişe temizliğinin evde bira yapımının en sıkıcı kısmı olduğunu biliyoruz. Ama bu ana kadar verdiğin emeğin heba olmaması ve lezzetli bir bira elde etmen için şişe temizliğine özen göstermeni önemle öneririz. Aksi takdirde biran mikrop kapabilir ve bozuk bir bira elde edebilirsin.

1- Öncelikle yapman gereken, elindeki şişeleri temizlik için hazırlamak. Ardından derin bir kaptan 3 litre kadar Friendly Organic temizleyicili su hazırlayıp bunu ölçüm kabı ile tüm şişelere paylaştır. (Şişe başı 50-60 ml kadar) Sonra da şişe fırçası ile şişelerin içini herhangi bir kalıntı kalmadığına emin olana kadar temizle. Temizlediğin şişeyi bol su ile durula. Tüm şişelere aynı işlemi uyguladıktan sonra şişelerin artık arındırma işlemi için hazırlar. Artık derin kap ve ölçüm kabını da bol su ile durulayabilirsin.

2- Derin bir kaba 2 litre su koyup 20 ml (bir dolu kapak) Huwa-San TR-05 arındırıcı ekle. Temiz, metal ya da plastik bir kaşık-kepçeyle iyice karıştır. (Tahta kaşık kullanma) Ölçüm kabı ya da sürahi ile şişe başına 50-60 ml kadar olacak şekilde çözelti doldur. Bu işlem için huni de kullanabilirsin. Çözelti ile doldurduğun şişeleri ağızlarını başparmağınla kapatarak birkaç kez çalkala. Ardından aynı şekilde 2 litre su ve 20 ml Huwa-San TR-05 ile yeni bir çözelti hazırla. Bu çözeltinin 1 litrelik kısmını kalan şişelere aynı şekilde doldur ve yine aynı şekilde çalkala.

Derin kap içinde kalan diğer 1 litrelik çözeltinin içine taçlı bira kapaklarını, şişe kapaklama aletini ve şişe doldurma çubuğunu koy. Ölçüm kabı ile bir miktar çözeltiyi şişe doldurma çubuğunun içine doldurabilir, çubuğun alt kısmındaki supaba parmağınla basarak çözeltiyi çubuğun içinden boşaltabilir, böylece çubuğun içini de bakterilerden tamamen arındırabilirsin. Bu işlemi birkaç kez yapman yeterlidir.

Şimdi arındırıcının işini tamamlaması için gereken 10 dakikanın dolmasını beklemek gerek.

Eğer şişe asma ağacı kullanıyorsan, derin kap içindeki çözelti ile onu da arındırmalısın. (Ağacı parçalarına ayırıp her parçayı sırayla derin kaba alarak üstlerine ölçüm kabı ile çözelti dökülebilir ya da eğer boş ve temiz bir sprey püskürtme (fısfıs) şişen var ise içine küçük bir miktar arındırıcı çözelti koyarak ağacı püskürtme yöntemiyle arındırabilirsin.)

10 dakika dolduktan sonra şişeleri teker teker son bir kez daha ağızlarını başparmağınla kapatıp çalkala ve içlerindeki çözeltiyi derin kaba geri dök. Eğer şişe asma ağacı kullanıyorsan şişelerini süzölmeleri için ağaca asabilirsin. Artık şişelerin bira doldurmak için hazırlar.

ÖNEMLİ NOT:

Arındırıcı çözelti ile bakterilerden arındırdığın ekipmanını kesinlikle suyla **DURULAMA. (Şişeler de buna dahil)** Arındırılmış ekipmanın suyla teması ekipmana tekrar bakteri bulaşmasına neden olacaktır. Endişelenme; Huwa-San TR-05, ekipmanlarını arındırmak için beklediğin 10 dakika içinde ayrışarak su ve oksijene dönüşür ve birana ya da sana kesinlikle hiçbir zarar vermez; ayrıca biranın tadı ya da kokusu üzerinde herhangi bir etkisi yoktur; tamamen güvenlidir.

3- Sıra şişeleri bira ile doldurmaya geldi. Ancak bu işlemden önce boş şişelere gerekli miktarda küp şeker eklemelisin. Bu şeker sayesinde biramız gazlanacak ve iki hafta sonra gerçek bir bira elde etmiş olacaksın. Hangi kapasitedeki şişeye ne kadar şeker eklemen gerektiğini kılavuzun ikinci sayfasındaki üçüncü maddede bulabilirsin.

Şişelerin tamamına şişelemeye başlamadan önce şekerleri koyabilir ya da her şişeye şişelemeden hemen önce şekerini koyup şişelemeye geçebilirsin. Bu tamamen sana kalmış. Ancak her şişeye gerekli miktarda şeker koyduğundan emin olmalısın. Unutma; arada birkaç şişeye şeker eklemeyi unutmak sıkça yapılan bir hata. 😊

4- Şişe doldurma çubuğunu fermantasyon kovasının musluğuna tak. Kovanın üzerindeki hava kilidini çıkar. (Aksi takdirde dolum yaptıkça hava kilidindeki su kovanın içine akacaktır.) Kovanın musluğunu açık konuma getir. Endişelenme; şişe doldurma çubuğunun ucundaki supaba bastırmadıkça bira akmayacaktır. Ancak yine de sızıntılara karşı şişe doldurma çubuğunun tam altına, zemine bir kap koymakta fayda var. Artık şişelemeye hazırsın.

5- Şişe doldurma çubuğunu şişenin ağzından içeri doğru geçirerek şişenin dibine çubuğun altındaki supabı bastır. Bu sayede şişeye alttan dolum yapmış ve biranın oksijenle temasını en aza indirmiş olacaksın. Şişeyi ağzına kadar doldur. Bira, şişenin ağzına kadar geldiğinde şişeyi aşağıya doğru indir. Böylece çubuğun valfi kapanacak ve bira aktarmayı durduracaktır. Şişeyi şişe doldurma çubuğundan çıkarıp ayırdığında şişenin içindeki bira, şişenin ağzından iki üç parmak kadar aşağıya inmiş olacaktır. Bu, gazlanma için yeterli bir hava boşluğudur.

6- Arındırıcı çözelti içindeki bira kapaklarından birini alıp şişenin ağzına koy. Şişe kapaklama aletinin alt kısmındaki yuvarlak hazneyi, şişenin üzerindeki kapağın üstüne yerleştir ve kapaklama aletini her iki kolundan, iki kol da yatay konuma gelene kadar bastır. Ardından kolları tekrar yukarı kaldırarak aleti aç. Şişeni kapaklamış oldun. Şimdi dolu şişeyi birkaç kez yukarı aşağı çevir ve diğer şişeyi doldurma işlemine geç. Bu şekilde kova içindeki biranın tamamını şişelere doldur ve şişeleri kapakla.

GAZLANMA

1- Bira ile doldurduğun şişelerini direk güneş ışığı almayan, 18-24°C derece aralığında sıcaklıktaki bir alana yerleştir. Biranın gazlanması için yapman gereken tek şey iki hafta daha beklemek.

2- İki haftayı doldurduğunda tüketeyeceğin kadar birayı buzdolabına al. Tüm şişeleri buzdolabına almanı önermiyoruz. Çünkü şişe içindeki maya hala canlı ve zaman geçtikçe biranın tadının daha da güzelleşmesini sağlayacak. Buzdolabı sıcaklığı ise mayanın çalışmaya devam etmesi için uygun değil. Bu yüzden tüketmeyi planladığın kadar şişeyi buzdolabına almanı öneriyoruz. Ayrıca şişeyi buzdolabında en az 24 saat bekletmen, biranın berraklığına katkıda bulunacaktır.

Son bir uyarı; şişenin dibinde ince bir katman tortu olduğunu göreceksin. Bu tortuyu şişenin dibinde tutabilmek için şişeleri buzdolabında dikey konumda saklamalısın. Ev yapımı bira şişeden içmek için pek ideal değil. Bu yüzden biranı şişeden bardağa doldurmanı, şişenin dibindeki tortunun bulunduğu yarım parmak kadarlık kısmı bardağa dökmekten kaçınmanı da öneriyoruz.

Artık kendi yaptığın biranın keyfini çıkarma zamanı.

TEBRİKLER; SEN DE ARTIK BİR EV BİRACISISIN!

Şimdi sıra, hikayeni www.facebook.com/groups/birahouse sayfasında paylaşmakta. Unutma; bilgi paylaştıkça çoğalır. 😊

Her türlü soru, görüş ve önerin için bizimle mail ya da telefon yoluyla iletişim kurabilirsin.

info@bira.house

(216) 410 0015

EĞLENCEYİ ŐİŐELE!



www.bira.house



info@bira.house
siparis@bira.house



(216) 410 0015



Bostancı Mah. Hisar Sok. No: 7/B
34744 Kadıköy / İSTANBUL



facebook.com/birahouseshop
facebook.com/groups/birahouse



twitter.com/birahouse



instagram.com/birahouse



plus.google.com/+birahouse

