Jön a nyár, főzzünk sört! De hogyan?

Nyárváró sörhangulat

Ha eddig voltak valami szándékcsökevényeink arról, hogy szívesen kipróbálnánk az otthoni sörfőzést, talán ideje nekilátni! Nem kell más, mint erős akarat, idő, türelem és egy csomó pénz. De a végeredmény kárpótolhat: igazi kézműves sört kóstolhatunk.

A nyári melegben jól esik a sör. Pláne ha sajátunk is lenne..

Ha a bevezető még nem tántorított el szándékunktól, akkor megpróbálunk segíteni: lépésről lépésre leírjuk, hogyan kell sört főzni. A tudományt nem az internetről lopkodjuk össze, hanem szakember segítségét vesszük igénybe: Salamon Rozália Veronika, a Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem Élelmiszertudományi Tanszékének docense tartott a témában nemrég egy jó hangulatú előadást, a lényeget ezennel sűrítjük.

Döntések, előkészület

Legelőször el kell döntenük, milyen sört szeretnénk főzni: vannak ugye egyebek mellett a pilseni, láger, illetve az ale típusú sörök. Jó eséllyel ez utóbbiról kevesebbet hallunk, pedig megvan az az előnye, hogy szinte szobahőmérsékleten erjeszthető, így olcsóbban előállítható, míg a többi fajtánál ellenőrzött hőmérsékletre van szükség, s ehhez külön berendezés kell: szerencsénk, ha a pincénk mondjuk jól tartja a 12 fokot, akkor meg vagyunk élve. Na, de ne ugorjunk ennyire előre.

Ahhoz, hogy sört tudjunk főzni, megfelelő felszerelés kell. Egy nagyon fapados kezdő szettet mintegy 200 lejből meg is rendelhetünk az internetről, ehhez tartozik egy erjesztőveder, általában 30 literes, ami úgy néz ki, mint egy műanyag festékes veder, de tartozik hozzá csap, kotyogó, ami kiengedi a keletkező plusz szén-dioxidot, hőmérő matrica, keverőlapát, fertőtlenítő vegyszer, üvegmosó kefe, palackozó szifon, koronazár lezáró és száz darab fémkupak. Ha olyan helyről vásárolunk, akkor még egy ajándék sörösüveget és a főzési technológia leírását is megkapjuk hozzá.

A recept

Ha eldöntöttük, milyen sört szeretnénk, akkor ki kell választanunk egy nekünk tetsző receptet. A megfelelő recept kiválasztása azért fontos, mert be kell szerezni az alapanyagokat. Azt gondolhatnánk, hogy ehhez elég, ha kilépünk valamelyik szupermarketbe. Hát nem. Spéci árpa kell, vagyis maláta, komló, sörélesztő. Ha barna sört szeretnénk a jellegzetes karamellszerű ízzel, ahhoz erre való, különleges malátát kell használnunk. Ha valamilyen egyéb ízesített sört akarunk, akkor jöhet még ún. candy cukor, tölgyfa chips, gyógynövények, egyéb adalékok.

A sör leginkább, mintegy 95 százalékban, vízből áll, ezért az sem mindegy, milyet használunk. A keményebb, magasabb karbonáttartalmú vízhez a München típusú sör talál a leginkább. A pilseni típusú sörhöz lágy vízre van szükség. Ha csapvizet használunk, akkor azt előző nap fel kell forralni, ellenkező esetben a benne levő klórtól gyógyszeres ízt kap a sör. Ha kútvizet használunk, aminek magas a vastartalma, az is ad egy olyan karaktert az italnak, amit lehet, hogy nem szeretnénk.

Az alapanyagok

Minden sörtípusnak megvan a sajátos malátafajtája. A szárítás módjától függően a maláták sötétebbek és világosabbak lehetnek. A legvilágosabb, az alapmaláta a pilsen típusú, ezt szárítják a legalacsonyabb hőmérsékleten, a legsötétebb malátákat már szinte pörkölik, ez adja a jellegzetes ízvilágukat. A maláta tartalmazza a keményítőt, és az az enzimet, hogy ezt a keményítőt bontani, erjeszteni lehessen. Ettől lesz alkoholos az ital, de hozzájárul az ízvilághoz is.

De nem annyira, mint a komló: ez a sör fűszere. A benne található lupulin adja a sör tipikus, kesernyés ízét. A komlótól lesz sör a sör: bármi is a többi alapanyag, búza, cukor, ha komlót nem teszünk hozzá, nem beszélhetünk sörről.

S ez az, amit semmilyen szintetikus anyaggal nem lehet helyettesíteni: több mint 300 komponenst azonosítottak benne. Létezik keserű- és aromakomló, előzőt a főzés elején, utóbbit a végén adjuk hozzá minden sörfőzésnél.

Az élesztő felel az erjedésért, s ettől függ, hogy ale vagy láger típusú lesz-e a sörünk, az ale sörök felső érlelésűek, a lágerek alsó érlelésűek az élesztőgombák viselkedése szerint. A hobbisörfőzők legfőképpen az ale típusú söröket kedvelik, mert azok 20–22 Celsius-fokon erjeszthetőek, a lágereket 7–12 fokon kell tartani. Nem csak erjeszt, aromaanyagot is termel az élesztő, szintén hozzájárulva az ízvilághoz, ezért ebből sem mindegy, milyen típusút választunk.

Akkor végre főzzünk

Ha mindent összegyűjtöttünk – s az egésznek a költsége, ha a speci főzőedényt, darálót, hűtőedényt és egyebeket is megvesszük, amikről később lesz szó, akár 1400 lejre is felkúszhat – akkor végre nekilátunk a konkrét sörfőzésnek, amire első körben a szakember szerint úgy jó kemény nyolc órát kell rászánnunk.

1. A főzési folyamat legelső lépése a maláta megőrlése, ehhez az ideális eszköz egy olyan kézi malom, amit például a kezdő szettel nem adnak. Ezzel azt érjük el, hogy megnöveljük a támadási felületet az enzimek számára. Minden malátát le kell őrölni, egyedüli kivétel az ún. csokimaláta lehet, amit ízesítésre használnak.

2. Ezután cefrézünk, vagyis összekeverjük a malátát vízzel, s tartjuk különböző hőmérsékleten: ehhez a legjobb, ha egy cefrézési diagramot használunk. Ami a keverést illeti, egyharmad-egynegyed arányban keverjük össze a malátát vízzel, majd csomómentesen keverjük össze. A cefrézés a sörfőzés legnehezebb része: különböző hőmérsékleti tartományokban tartjuk a folyadékot különböző ideig, amikor más-más enzimek dolgoznak benne. Magasabb hőtartományokban a cefrézést már cukrosításnak is hívják. Vigyázni kell arra, hogy ne süljön oda, ezért folyamatosan kevergetni kell, s egy-egy cefrézési szakasz egy órát, másfelet tart. Jódoldattal egy fehér felületen ellenőrizzük, hogy megtörtént-e a cukrosítás: ha bekékül a folyadék, akkor még van benne keményítő. Ha csak a jódnak a sárga színét látjuk, azt jelenti, hogy a keményítő 80-90 százaléka átalakult. Ha ez megtörtént, lehet felemelni a hőmérsékletet 78 fokra, s kifőzni a cefrét.

3. Cefrézés, cukrosítás után elválasztjuk a maradék szilárd anyagot a folyadéktól, vagyis szűrjük. Ha a szűréshez a szettben kapott edényt használjuk, akkor ehhez készítsünk elé 5 liter 78 fokos vizet, amit a cefrére rátöltünk, s ezáltal a szűrést jóval hamarabb el lehet kezdeni. Mintegy fél óra pihentetés után ezt el is lehet kezdeni, engedjük ki alul a folyadékot, s addig töltögetjük vissza, amíg szépen le nem tisztul.

4. A szűrés után jön a máslás, amivel a malátában maradt maradék sörlevet kimossuk. Ezt ugyancsak 77-78 fokos vízzel végezhetjük, de vigyázzunk arra, hogy ne hígítsuk túl a lét.

5. Ezután a folyadékot komlóval forraljuk, jó lobogósan, 98 fokon a keserűkomlót a főzés kezdete után 10 perccel, az aromakomlót pedig a főzés vége előtt 10 perccel érdemes hozzáadni. A másfél órás főzés alatt megtörténik az izomerizáció, s kapunk egy steril táptalajt az erjesztéshez.

6. Ezután ülepítünk és hűtünk, beoltjuk élesztővel, majd elhelyezzük az érlelő edényben. A hűtést az élesztőhöz kell igazítsuk, azaz ha felső erjedésű a sörünk, akkor 20, ha alsó, akkor 12 fokra, forrón nem tehetjük bele az élesztőt, mert elpusztítjuk. Az élesztőt először hidratálnunk kell, amihez jó, ha desztillált, de legalább előzőleg forralt vizet használjunk. Legalább 10-15 percet kell hagyni az élesztőt a vízben, hogy jól megszívja magát, ellenkező esetben sok élesztősejt kipukkad.

7. A főérlelés hét napig tart, de az ötödik nap már mérhetünk egy alkohol- vagy cukorszintet azért, hogy ne hagyjuk az edényben végig az erjedést: ha azt akarjuk, hogy legyen valami szénsavtartalma, az érlelést már az üvegben fejezze be italunk, ahová már egy 4-5 százalékos cukortartalmat elérve tölthetjük, s néhány napot, akár egy hetet is érlelhetjük még.

A cefrézéshez, forraláshoz ideális esetben egy olyan edényre van szükségünk, amiben ellenőrizni tudjuk a hőmérsékletet. Meg lehet próbálni ugyan a gáztűzhelyen is, de nagyon kell vigyázni arra, hogy a hőfok ne szaladjon el. Az egyetemen egy elektromos termosztátos edényt használnak erre a célra – ez sincs persze benne a kezdőkészletben.

S még egy jó tanács Salamon Rozália Veronikától: ha azt akarjuk, hogy ez a rengeteg munka, energia ne vesszen kárba, tartsunk nagyon tisztán, fertőtlenítve minden eszközt, edényt, üveget, ellenkező esetben csak egy romlott lötytyöt kapunk a végén.

RÉDAI ATTILA