

Μια Ξανθιά από... σπίτι!

ΜΕ ΟΠΛΑ ΤΟ ΜΕΡΑΚΙ ΚΑΙ ΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ, Ο Γ. ΣΩΚΙΑΝΟΣ ΕΧΕΙ ΣΤΗΣΕΙ ΜΙΑ ΜΙΝΙ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΟΥ

Με χρόνο παρασκευής τρεις ώρες και δύο μήνες υπομονή μπορείτε να απολαύσετε μια χειροποίητη lager!
Της Αναστασίας Γαλάνη, φωτό: Χρήστος Κισατζεκιάν

Την ώρα που χιλιάδες Έλληνες ασχολούνται ερασιτεχνικά με την παρασκευή κρασιού, ο ζιχρονος προγραμματιστής από την Κυψέλη, κ. Γιώργος Σωκιανός, κάνει τη διαφορά φτιάχνοντας σπιτική μπίρα. Εύκολα και απλά ο καθένας από εμάς μπορεί να παρασκευάσει τη δική του μπίρα στην κουζίνα του μέσα σε μια κατσαρόλα, με μόνη δυσκολία την εξεύρεση υλικών από ελληνικές αγορές. Οπως εξηγεί ο ζιχρονος... Ζυθοποιός, «τώρα που έφτασε το καλοκαίρι και η κατανάλωση μπίρας ήδη αυξάνεται, είναι η καλύτερη εποχή για να μάθει κάποιος να παρασκευάζει το αγαπημένο του ποτό. Εξάλλου, χρειάζεται μόνο να έχεις μεράκι, υπομονή (δύο μήνες μέχρι να ψηθεί) και... μεγάλο ψυγείο! Ουσιαστικά, είναι σαν να μαγειρεύεις στο σπίτι. Ολα γίνονται σε μία κατσαρόλα και δύο κουβάδες».

Τα υλικά που χρειάζονται για τη ζυθοποιία είναι ο λυκίσκος, η βύνη και η μαγιά, τα οποία ο ενδιαφερόμενος πρέπει να ψάξει αρκετά στο Ιντερνετ ώστε να τα προμηθευτεί από ειδικά e-shops του εξωτερικού. Η διαδικασία παρασκευής είναι απλή: «Βράζεις το πρώτο μίγμα (τη βύνη και το λυκίσκο) σε μια μεγάλη κατσαρόλα και

ύστερα από μια διαδικασία πρώτης ζύμωσης προσθέτεις τη μαγιά και τη ζάχαρη και μεταφέρεις την μπίρα στα μπουκάλια». Και όλα αυτά σε διάστημα μόλις τριών ωρών. Ομως ακολουθεί ένα διάστημα υπομονής τουλάχιστον δύο μηνών, μέχρι να ζυμωθεί το ποτό. Υστερα από δύο μήνες ο κ. Σωκιανός καλεί την παρέα του στο σπίτι για να δοκιμάσουν τη δικιά του lager, δηλαδή την «ξανθιά».

Ωστόσο, η «κατ' οίκον ζυθοποιία» στην Ελλάδα δεν είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη και αυτό δημιουργεί αρκετές δυσκολίες στους ενδιαφερόμενους: «Πριν από πέντε χρόνια, που ξεκίνησα αυτό το χόμπι, δεν έβρισκα λυκίσκο και βύνη από ελληνικό κτήμα. Ετσι, απευθύνθηκα σε αγορές του εξωτερικού, όπου υπάρχουν ακόμη και σούπερ μάρκετ με σχετικά προϊόντα. Τα έξοδα αποστολής όμως είναι πολλά και απαιτείται αρκετός χρόνος μέχρι να φτάσουν στα χέρια μου τα υλικά». Ο κ. Σωκιανός τα προμηθεύεται συνήθως από e-shops της Αυστρίας, που παράγει μια από τις καλύτερες σοδειές.

Ο βασικός εξοπλισμός είναι μεν απλός αλλά και κάπως εξειδικευμένος. Αποτελείται από μία μεγάλη κατσαρόλα χωρητικότητας 20

“

Αυτό που κάνει ξεχωριστή τη γεύση της σπιτικής μπίρας είναι ότι δεν γίνεται επεξεργασία με διοξείδιο του άνθρακα”

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΩΚΙΑΝΟΣ
ΕΡΑΣΙΤΕΧΝΗΣ ΖΥΘΟΠΟΙΟΣ

λίτρων, δύο μεγάλους πλαστικούς κουβάδες, ένα πυκνόμετρο, ένα ειδικό θερμόμετρο, ένα διαφανή πλαστικό σωλήνα, μπουκάλια σκούρου χρώματος, καπάκια και αποστειρωτικό υγρό. Το κόστος των υλικών κυμαίνεται από 30 έως 50 ευρώ και ο εξοπλισμός αγγίζει τα 150 ευρώ. Η ποσότητα του ποτού που παράγεται συνήθως είναι 12 λίτρα, δηλαδή 30 μπουκάλια, περιεκτικότητας περίπου 7% σε αλκοόλ.

«Αυτό που κάνει ξεχωριστή τη σπιτική μπίρα είναι η πλούσια και γεμάτη αρώματα γεύση της, γεγονός που οφείλεται στο ότι δεν γίνεται επεξεργασία του μίγματος με διοξείδιο του άνθρακα, όπως συμβαίνει στις κοινές μπίρες. Οι μπίρες του εμπορίου υπόκεινται σε ταχυζύμωση, προκειμένου να παραχθούν μεγάλες ποσότητες. Διαδικασία που έχει επιπτώσεις στην ποιότητα του ποτού». Οδηγίες για τον τρόπο παρασκευής σπιτικής μπίρας μπορεί κανείς να βρει στην ιστοσελίδα www.beerland.org, που δημιούργησε ο κ. Σωκιανός. «Υπάρχουν επίσης links για ιστοσελίδες από όπου οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να προμηθευτούν τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό».

Χαμογελαστός ο Γ. Σωκιανός μεταφέρει την μπίρα σε μπουκάλια. Σε λίγες εβδομάδες θα μπορεί να απολαύσει το αποτέλεσμα των κόπων του.



Η ΣΥΝΤΑΓΗ



Τα υλικά

- 2,72 γρ. εκχύλισμα βύνης σε υγρή μορφή
- 0,5 γρ. εκχύλισμα βύνης σε σκόνη
- 30 γρ. λυκίσκο
- 2 πακέτα μαγιάς σε σκόνη
- 1 πακέτο ακατέργαστης ζάχαρης
- 20 λίτρα νερό

Η Διαδικασία παρασκευής

- 1 Ζεσταίνουμε το νερό, στο οποίο ρίχνουμε τη βύνη.



- 2 Αφού διαλυθεί η βύνη στο νερό και αφού βράσει για περίπου 30-40 λεπτά, ρίχνουμε μέσα στην κατσαρόλα το λυκίσκο.



- 3 Τα αφήνουμε να βράσουν για άλλα 10 λεπτά. Βάζουμε την κατσαρόλα σε κρύο νερό. Όταν το μίγμα φτάσει τους 20 βαθμούς, το μεταφέρουμε στο δοχείο ζύμωσης, όπου ρίχνουμε και την ξηρή μαγιά, διαλυμένη σε νερό. Διατηρούμε το δοχείο για 7 μέρες σε θερμοκρασία δωματίου και με ένα πυκνόμετρο υπολογίζουμε το ποσοστό του αλκοόλ.



- 4 Μεταφέρουμε το μίγμα σε ένα δεύτερο δοχείο όπου έχουμε λιωμένη ακατέργαστη ζάχαρη. Επειτα εμφιαλώνουμε.



- 5 Αφήνουμε τα μπουκάλια στο ψυγείο για ένα μήνα.