

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΠΥΡΑΣ ΣΤΟ 38^ο ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

Στα πλαίσια της εργασίας του τμήματος μας για τη ζυθοποιία, τολμήσαμε να πειραματιστούμε παρασκευάζοντας τη ... δική μας μπίρα. Αρχικά με τη βοήθεια της καθηγήτριας μας πήραμε την άδεια για να προχωρήσουμε στο συγκεκριμένο εγχείρημα, καθώς -ας μην ξεχνιόμαστε- είμαστε μόνο 14 ετών και αφού υποσχεθήκαμε ότι θα ασχοληθούμε μόνο με την παραγωγή και όχι την κατανάλωση του συγκεκριμένου ποτού πήραμε το ... πράσινο φως για την έναρξη των εργασιών. Εξασφαλίζοντας από τη σχολική επιτροπή το απαιτούμενο κεφάλαιο αγοράσαμε από ειδικό κατάστημα στην Αθήνα τον απαραίτητο εξοπλισμό, καθώς και τις πρώτες ύλες για την Παρασκευή της μπίρας μας.

Αναλυτικότερα αγοράσαμε:

- 1) Έναν ειδικό Κάδο ζύμωσης 32 λίτρων με βρυσάκι.

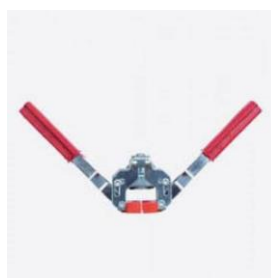


Το συγκεκριμένο δοχείο σφραγίζει ερμητικά και διαθέτει εκτός από την βρύση, ένα ειδικό σύστημα εξαερισμού το οποίο βρίσκεται στο καπάκι και εξασφαλίζει την εξαγωγή των αερίων που απελευθερώνονται κατά τη διάρκεια ζύμωσης, χωρίς όμως να επιτρέπει την είσοδο του ατμοσφαιρικού αέρα στο μίγμα.

- 2) Έναν ειδικό αναδευτήρα



- 3) Ένα ταπωτικό φιαλών



4) Φιάλες και καπάκια



5) Πρώτες ύλες όπως Βύνη, μαγιά και δεξτρόζη.



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Επειδή οι μύκητες που εμπεριέχονται στη μαγιά είναι πάρα πολύ ευαίσθητοι, χρησιμοποιώντας καυτό νερό και ειδικό καθαριστικό απολυμάνουμε όλα τα εργαλεία που θα χρησιμοποιούσαμε. Πρόκειται για τη σημαντικότερη διαδικασία κατά την παρασκευή τη μπύρας, καθώς η ύπαρξη οποιουδήποτε βακτηρίου κατά τη διαδικασία της ζύμωσης μπορεί να καταστρέψει τους μύκητες που βρίσκονται στη μαγιά και αντί για μπύρα να παρασκευάσουμεξύδι.

Στη συνέχεια με έναν βραστήρα βράσαμε στους 70-80 βαθμούς κελσίου 15 λίτρα νερό βρύσης, τα οποία βάλουμε στον κάδο ζύμωσης μαζί με το μείγμα της βύνης και ένα κιλό δεξτρόζη. Ανακατέψαμε πάρα πολύ καλά το μείγμα και προσθέσαμε άλλα 10 λίτρα κρύο νερό για να φτάσουμε τα 25 περίπου λίτρα μίγματος. Με ένα θερμόμετρο ελέγχαμε συνεχώς τη θερμοκρασία, η οποία θα έπρεπε να πέσει στους περίπου στους 25 βαθμούς κελσίου.

Όταν η θερμοκρασία έπεσε στους 25 βαθμούς προσθέσαμε τη μαγιά και αφού ανακατέψαμε πάρα πολύ καλά το μίγμα σφραγίσαμε τον κάδο τοποθετώντας το ειδικό εξάρτημα εξαερισμού. Η περισσότερη δουλειά είχε γίνει!!! Εδώ θα πρέπει να σημειώσουμε ότι η διαδικασία της ζύμωσης απαιτεί θερμοκρασία περιβάλλοντος 20-25 βαθμούς κελσίου.

Στις αμέσως επόμενες ώρες ξεκίνησε η ζύμωση και μικρές φυσαλίδες έκαναν την εμφάνισή τους στο σύστημα εξαερισμού. Ήταν ένα σημάδι ότι όλα έγιναν σωστά!!!

Η αντίδραση συνεχίστηκε για περίπου 10 ημέρες. Οι μύκητες που βρίσκονταν μέσα στη μαγιά «τρώγοντας» τα ζάχαρα της δεξτρόζης παρήγαγαν ... αλκοόλ και αποβάλλοντας διοξείδιο του άνθρακα μετέτρεψαν το μείγμα μας σε... μπύρα!!!



Σε δέκα μέρες περίπου οι φυσαλίδες σταμάτησαν, θα έπρεπε όμως να περιμένουμε για λίγο ακόμα προκειμένου να κατακαθίσουν στον πάτο του κουβά όλα τα μικροσωματίδια και το μείγμα να γίνει διαυγές.

ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Δεκαπέντε περίπου ημέρες μετά την έναρξη της διαδικασίας το μείγμα μας ήταν έτοιμο για εμφιάλωση. Όπως απολυμάνουμε τα εργαλεία μας κατά το πρώτο στάδιο, με τον ίδιο ακριβώς τρόπο απολυμάνουμε τα μπουκάλια, τα καπάκια καθώς και το ταπωτικό μηχάνημα.

Γεμίσαμε κάθε μπουκάλι αφού πρώτα βάλουμε μέσα μια κουταλιά δεξτρόζη, η οποία είναι απαραίτητη για να γίνει δευτερεύουσα φάση της ζύμωσης και κυρίως για να δημιουργηθεί κατά τη φάση της ωρίμανσης το διοξείδιο του άνθρακα απαραίτητο συστατικό για τον...αφρό της μπίρας. Χρησιμοποιώντας το ειδικό μηχάνημα σφραγίσαμε τις φιάλες μας οι οποίες ήταν περίπου...**50!!!!**

Η μπίρα μας είχε γίνει, δεν ήταν όμως ακόμη έτοιμη για κατανάλωση. Έπρεπε να ωριμάσει. Τοποθετήσαμε τα μπουκάλια σε ασφαλές μέρος και περιμένοντας το... καλοκαίρι και την ωρίμανση, σχεδιάσαμε το λογότυπο σήμα της μπίρας μας.

Ο..... Μπίραυλος



Εκτυπώσαμε το σήμα της μπίρας μας και λίγο πριν το τέλος της σχολικής χρονιάς το κολλήσαμε πάνω στα μπουκάλια. Η παραγωγή μας διατέθηκε ... ΑΦΙΛΟΚΕΡΔΩΣ.

Όμως, όπως είπαμε και πριν, είμαστε παιδιά και δυστυχώς δεν δοκιμάσαμε ούτε μια σταγόνα από το ποτό που φτιάξαμε.....



Πάντως όλοι μας είπαν ότι τους άρεσε. Ίσως όταν μεγαλώσουμε να φτιάξουμε μια τεράαασια ζυθοποιία. Και θα δοκιμάσουμε κιόλας!!!!