

Név:.....

Dátum:

Sör dolgozat

A sör készítése A sörgyártás nyersanyagai közül legfontosabb az, amely a magas keményítőtartalmú és jó csírázóképeségű kétsoros tavaszi árpából, az úgynevezett készül áztatás, csíráztatás és aszalás útján. A másik felhasznált alapanyag a, amelynek összetétele és biológiai tisztasága a sörfőzésnél különösen fontos követelmény. Felhasználják még a....., amelyet a sör „fűszerének” is neveznek.

A szerepe, hogy az enzimek a keményítőt egyszerű cukrokká bontják, amelyből az alkoholos erjesztés folyamatában etil-alkohol és szén-dioxid keletkezik.

Sörgyártás A sörgyártás - a technológiai folyamatokat tekintve - két, egymástól jól elkülöníthető alpműveletre tagolódik:

- a és
- a

Malátakészítés:

A normál malátán kívül készítenek még speciális malátákat, melyek közül a leggyakrabban használtak a következők:

..... **maláta:** pilseni malátát először enyhén megnedvesítenek, majd 175-200 °C-on kb. 1,5 óra alatt megpörkölnék.

..... **maláta:** a zöld malátát cukrosítják, majd a kívánt szín eléréséhez aszalják (világos barna), rövid ideig pörkölik (sötétebb barna szín), vagy karamellizálják 150-180 °C-on (sötétbarna).

A sörlé előállítása

.....Speciálisan kezelt vizet adnak a megőrölt malátához és az ihatóságot kedvezően befolyásoló, különleges minőségű kukoricagrizhez. Az így képződött sűrű keverék a, amelynek fokozatos melegítésével a **keményítő rá, a fehérjék oldható anyaggá alakulnak.** A felhasznált anyagoktól (receptúra), a cefrézés idejétől és hőmérsékletétől függ a sör színe és testessége, továbbá meghatározható vele a lehetséges alkoholtartalom.

..... A cefre ezután szűrőkádakba kerül, ahol az édes sörlé elválik a törkölytől. Miután a színle lefolyt, forró vizet permeteznek a törkölyre, hogy kinyerjék a még benne lévő extraktot.

..... Ezután felforralják az édes sörlét, miközben hozzáadják a **sör fűszerét: a t.** Típusa, mennyisége és adagolásának időzítése határozza meg a sör jellegzetes keserűségét és aromáját. Forralás után eltávolítják belőle a forralás következtében kicsapódott anyagokat (fehérjék), majd lehűti.

Erjesztés, kondicionálás, szűrés A lehűtött komlózott sörlébe speciális **sörélesztő** kerül. Az 5-9 °C-on erjesztik, a 10-25 °C-on.

Név:.....

Dátum:

Ez beindítja az erjedést, amely szabályozott hőmérsékleten zajlik. Ennek során a sörélesztő és alakítja a sörlé cukortartalmát.

A sör kémiai összetétele: Illékony alkotórészek: 90 – 92 % 3,6 - 5,6 %, a sör jellegét nagymértékben befolyásoló összetevő. Szén-dioxid: fontos szerepet tölt be a sör élvezeti értékének kialakításában.

A sör fajtái erjesztési módjuk szerint:

.....sörök: az élesztő a sörlé felületén lebeg. Így készülnek a búzasörök is.

..... sörök. Az élesztő lesüllyed a sörlé aljára, így megy végbe az erjedés.

A söröket színük szerint is csoportosíthatjuk:

Színük szerint: (pilseni, dortmundi vagy világos müncheni), ... (bécsi) és (müncheni vagy bajor) sörökről beszélhetünk.

Eltarthatóság:

..... sör: Ezek a sörök minőségmegőrzését a töltéstől számított 30-60-180 napig szavatolja a gyártó.

..... sör: Ezek szavatossági ideje a töltés után **8 nap nyáron, 14 nap télen.**

A jó minőségű sör: színű, ...ízű, ... illatú (a barna sörök a komló kesernyés íze mellett édeskések is.). habja alkohol és szén-dioxid tartalmú.

Töltésük szerint: (üveg, esetleg műanyag),..... (alumínium, hordós (csapolt) formában kerülnek a forgalomba.