

מדריך להכנת שיכר ביתי

התנערות מאחריות:

כל הנאמר במאמר הנ"ל הינו בגדר העשרת מידע.
אין בתוכן המאמר עידוד להכנת צריכת שיכר\יין או כל תוצר אלכוהולי אחר.
תוכן מאמר זה מיועד למי שמלוא לו 18 שנה או יותר.
אין כותב המאמר לוקח אחריות על התוצרת של נוזל או מוצר כל שהוא שיוצר באמצעות הנאמר בקטע.
בנוסף ככל הידוע לכותב יצור שיכר לצורכי שתייה עצמית הינו חוקי בארץ ואינו דורש אישור כלשהו בניגוד למכירת השיכר או כל שימוש מסחרי בו.
אין להשתמש במסמך זה למטרות רווח ללא אישור בכתב ממחברו גל לזר.

כיצד מכינים שיכר....

שלב א'- בחירת הפרי להכנת השיכר והכנת הנוזל.

בכדי להכין את השיכר יש ראשית לבחור פרי ממנו נעשה את השיכר. רצוי שהפרי יהיה מתוק או בעל אחוז סוכר מסוים (בכדי שלא נאלץ להוסיף סוכר אחר כך).
יש לקחת בחשבון כי בסופו של התהליך על הנוזל להיות בעל ריכוז של 20-25 אחוזי סוכר בנוזל בכדי לאפשר לשמרים עבודה טובה.
לאחר שהחלטנו באיזה פרי להשתמש יש להישג כמות מספקת שלו בהתאם לכמות השיכר שברצוננו להכין. (שוב היחס של 20-25 אחוז של סוכר\נוזל)
את הפרי מומלץ לרסק\לחתוך לקוביות ממש ממש קטנות ככה שנוכל לרסק אותם אחר כך (פירות קשים שלא ניתן למעוך מומלץ להקפיא ולאחר מכן מעיכתם קלה הרבה יותר).
בפירות המכילים חרצנים יש להוציאם ע"מ למנוע טעמים לא רצויים.
את הנוזלים והמוצקים שנאספו ממעיכת\ריסוק הפרי מערבבים עם המים שמוסיפים בכדי להגיע ליחס שדיברנו עליו קודם.
במידה וחסרים לנו סוכרים ניתן להוסיף סוכר לבן לנוזל בשביל להשלים ליחס המדובר. (ניתן להוסיף סוגי סוכרים שונים: חום\דמררה\ענבים\פירות\מולסה).

שלב ב'- פסטור הנוזל.

בכדי לוודא שהשמרים שנוסיף לנוזל יהיו היחידים בנוזל יש לפסטור את הנוזל.
בכדי לפסטור את הנוזל נכניס אותו לסיר ונחמם עד לטמפ' 70 מעלות. יש לשמור על טמפ' של 70-80 מעלות במשך 20 דקות בכדי לאפשר לחום להרוג את רוב החיידקים שקיימים בפרי.

ניתן בעיקרון לוותר על התהליך מכיוון והוא פוגע בטעם הפרי קצת אבל הסיכון כי הנוזל יזדהם משמרים הקיימים בפרי עולה בצורה משמעותית ועלול לגרום לטעמים ממש לא רצויים בשיכר(חמיצות בעיקר).

שלב ג'- הקירור.

בכדי לאפשר לשמרים שנוסיף לעבוד יש לקרר את הנוזל במהירות האפשרית לפחות מ28 מעלות. יש לשם לב כי ברגע שהנוזל יורד מטמפ' של 75 מעלות הוא רגיש שוב לזיהום ולכן יש לשמור כי לא יכנס דבר זר לתוך הנוזל ורצוי בכלל שהוא יישאר מכוסה בסיר. דרך נוחה לקרר סיר קטן היא להכין אמבטיית קרח ומים ולטבול את הסיר בפנים. אופציה אחרת לקרר את הנוזל היא להוסיף מים מחוטאים(שהורתחו וקוררו או מים מנרלים) קרים להורדת הטמפ'.

שלב ד'- הוספת השמרים.

לאחר שיש לנו נוזל מקורר בסיר יש להעבירו אל מיכל תסיסה שהכנו מבעוד מועד. מיכל התסיסה צריך להיות מיכל מחוטא בעל מכסה המאפשר יציאת לחץ אויר ורצוי שימנע כניסה של אויר חזרה. אופציה אחת היא לקנות מיכל תסיסה בחנויות בירה\יין. אופציה שנייה למתחילים\יצרני שיכר בכמויות קטנות. היא לקחת מיכל מים בנפח 20-5 ליטר ולהכין לו איזה שסתום או אפילו אטם עם חור קטן(בגודל של סיכה בערך) לשחרור לחץ. בכדי לחטא את המיכל תסיסה רצוי להשתמש באלכוהול 70 אחוז לחיטוי\שתייה. לאחר שהשגנו מיכל תסיסה מחוטא יש להעביר את הנוזל מהסיר אל המיכל כמה שיותר מהר ולחשוף אותו כמה שפחות לזיהום(גם אויר מכיל נבגים של בקטריות שעלולות לגרום לזיהום אבל יש צורך בטיפה אויר בנוזל בכדי שהשמרים יוכלו לבצע את הפעולה שלהם).

ברגע שהנוזל הקר בתוך המיכל אפשר להוסיף את השמרים.(אם הנוזל לא קר אפשר להשאיר אותו במיכל ולתת לו להתקרר במשך הלילה אבל חשוב מאוד שהוא יהיה אטום לאוויר במקרה זה בכדי למנוע תסיסה ספונטאנית מבקטריות זרות).
בכל מקרה אין להוסיף את השמרים לנוזל אם הטמפ' מעל 30 מעלות.

איזה שמרים מוסיפים?

בארץ היום יש מספר שמרים שרצוי להוסיף להכנת שיכר:
שמרי בירה: מתחלקים ל 2 סוגים לאגר ואייל. סוג שמרים זה אמור לבצע את העבודה אבל כנראה בצורה טובה פחות מאשר שמרי יין (בגלל הרכב הסוכרים).
שמרי יין: למען האמת אני לא בקי בכל סוגי שמרי היין הקיימים בארץ אבל ניתן לרכושם בחנויות המספקות ציוד ליצרני יין ביתי ובחנויות ליצרני בירה ביתית.
לרוב המוכרים בחנויות אלו מאוד אדיבים ובעלי ידע נרחב שידעו להתאים לכם את זן השמרים המתאים ביותר.
אופציה זו (שמרי יין) עדיפה יותר להכנת שיכר משום שהרכב הסוכרים של רוב הפירות דומה יותר לסוכר ענבים מאשר לסוכר לתת ולכן השמרים יוכלו לבצע את העבודה בצורה טובה יותר.

לאחר שהוספנו את השמרים ניתן לערבב קלות את הנוזל (לא חובה) לסגור באמצעות אטם חד כיווני (אם יש) ולתת לנוזל לתסוס במקום קריר חשוך (רצוי טמפרטורה יציבה של בערך 15-20 מעלות תלוי בזן השמרים שהשתמשנו בהם).

שלב ה'- סיום התסיסה .

לרוב התסיסה אמורה להפסיק תוך שבוע אבל תמיד יש מקרים לא צפויים..
בכדי לדעת שאכן התקיימה תסיסה יש להביט בנוזל במהלך השבוע ולראות אם נוצר קצף ובוועות קטנות בתחתית המיכל ובדופנותיו.
במידה ולא התקיימה תסיסה ניתן להוסיף מנה נוספת של שמרים.
במידה והתסיסה התקיימה ונגמרה אפשר לסנן את הנוזל ולבקבקו.
אם יש בשרותנו הידרומטר ניתן לבדוק את הצפיפות הסגולית ובמידה והיא נשארת רצופה במשך יומיים התסיסה הסתיימה.

שלב ו'- סינון.

בכדי לעזור למלאכת הסינון רצוי לקרר את מיכל התסיסה ולהשאירו ללא תנועה למשך שעה-שעתיים לפני הוצאת הנוזל.

בעצם ביצוע פעולה זו השמרים ושאר החלבונים שנוצרו במהלך ההכנה יכולים לשקוע לתחתית ואנו נוכל להשאירם במיכל התסיסה במקום בבקבוק. את שלב הסינון לא חובה לבצע אבל מומלץ ע"מ להציל את השיכר. כל שיש לעשות הוא להשיג כלי קיבול בנפח המתאים לכמות הנוזל שיש לנו ולחטאו. באמצעות צינור פלסטיק (שאותו גם כן יש לחטא) יש לבצע סיפון אל כלי הקיבול (סיפון זה התהליך ששואבים באמצעות צינור נוזל ממקום גבוה למקום נמוך כמו שעושים בצבא עם סולר). את הקצה של הצינור שנמצא בתוך המיכל תסיסה רצוי למקם בערך במרכז הנוזל מבחינת גובה ובקצה השני היכן שהנוזל יוצא רצוי להעבירו דרך מסננת כל שהיא (כן גם היא צריכה להיות מחוטאת).

שלב ז'- בקבוק.

לפני שמבקבקים יש לאסוף מספר בקבוקים שיכילו את השיכר. בקבוקים אלו (רצוי מזכוכית) צריכים להיות נקיים ומחוטאים. את השיכר יש למזוג אל הבקבוק ולאטום אותו בהתאם לסוג הבקבוק שבו בחרתם (בחניות יין ניתן לקנות פוקקים ופקקי שעם אם מעוניינים לבקבוק בבקבוקי יין).

שלב ח'- חיתון טעמים.

זה השלב הכי קשה. למה? כי הוא דורש סבלנות... לאחר התהליך שעבר הנוזל הוא צריך להירגע. בסה"כ מדובר בפרי נחמד שלא עשה כלום לאף אחד ופתאום טוחנים אותו מרתיחים אותו ואוכלים אותו שמרים. גם אתה היית נכנס לטראומה מזה לכן יש לאפשר לו שבוע-שבועיים לפחות לשבת בבקבוק ולהירגע. הטעם של הנוזל ישתנה טיפה מרגע הבקבוק ועד לשתיה הוא ימשיך להשתנות גם לאורך זמן אם כי בצורה קלה יותר. זהו יש לך שיכר מקווה שהוא גם טעים אם לא לך לבר הקרוב ושתה קצת בירה\יין זה ייתן לך רעיונות לגבי מה לעשות בפעם הבאה...

נספחים:

כלים שונים שרצוי שיהיו לאדם המתעסק באלכוהול:
•הידרומטר- מכשיר מעבדתי הבודק את כמות הסוכר בנוזל(משקל סגולי של הנוזל). ניתן לרכישה בחניות לצידוד מעבדה\צידוד בירה\צידוד יין.

- אלכומטר – מכשיר לבדיקת אחוז האלכוהול בנוזל. ניתן לרכישה בחניות לצידוד מעבדה\צידוד בירה\צידוד יין. ישנם אלכומטרים המשלבים ביחד גם הידרומטרים...
- תרמומטר- סתם מילה מגניבה למד חום רצוי שיהיה אחד כזה.

חישוב כמות האלכוהול בשיכר:
בכדי לחשב את כמות האלכוהול בשיכר יש לקנות הידרומטר.
באמצעות ההידרומטר ניתן לבצע בדיקה של כמות הסוכרים בנוזל לפני הכנסת השמרים (חשוב שהנוזל יהיה קר אחרת ההידרומטר יתפוצץ -מנסיון).
את התוצאה יש לרשום במקום שלא נשכח...
לאחר סיום התסיסה יש לבדוק שוב את כמות הסוכרים שבנוזל. גם את התוצאה הזו מומלץ לרשום.
באמצעות תוכנות הקיימות באינטרנט (ולרוב גם עם ההידרומטר עצמו) ניתן לחשב את כמות האלכוהול בנוזל באמצעות ההפרש בין המדידה הראשונה למדידה השנייה יש לדעת כי המדידה הראשונה נקראת OG והמדידה השנייה נקראת FG.
מומלץ מאוד לבצע מעקב אחר כל ניסיון הכנה ובכך לדעת מה לשפר לפעם הבאה או לחזור לאותו מתכון מוצלח מלפני כמה וכמה ניסיונות.

מקווה שתיהנו
גל לזר