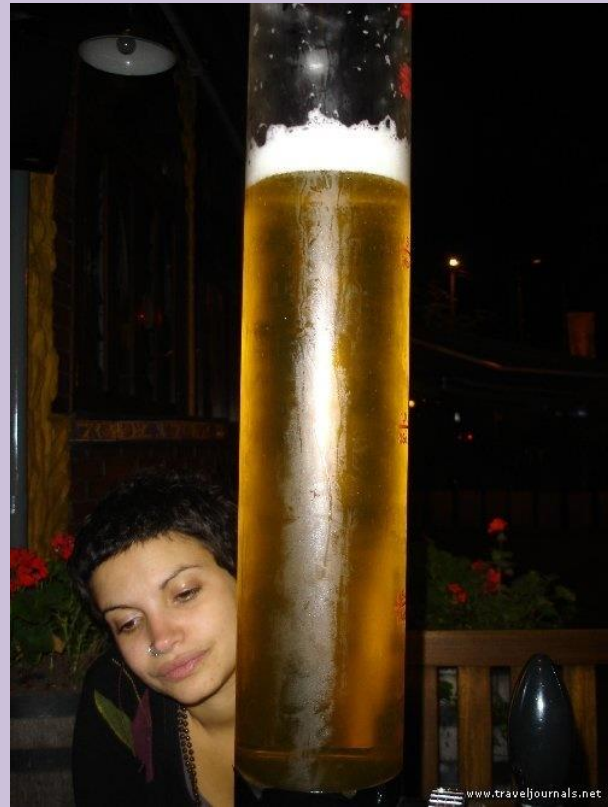




Οινολογία

[Click for Video](#)



[Click for Video](#)

ΖΥΘΟΣ = ΜΠΙΡΑ

ΟΡΙΣΜΟΣ:

Είναι αλκοολούχο ποτό το οποίο παράγεται από το βράσιμο και τη ζύμωση του κριθαριού και άλλων δημητριακών όπως το καλαμπόκι και το ρύζι και η περιεκτικότητά της σε αλκοόλ κυμαίνεται μεταξύ 4%-10%.



Ιστορικό

- Γνωστή πριν από 8 χιλιάδες χρόνια στους κατοίκους της Μεσοποταμίας, όπου παρασκευαζόταν με το πρωτόγονο τρόπο. Οι γυναίκες των Ασσυρίων έβρεχαν το κριθάρι, το ζύμωναν και το έθαβαν στο χώμα μέσα σε πήλινα δοχεία, όπου και το άφηναν εκτεθειμένο στις καιρικές συνθήκες για μερικές μέρες. Το άμυλο του κριθαριού μετατρέπόταν σε ζάχαρη. Τότε πρόσθεταν μαγιά για να γίνει η ζύμωση και να παραχθεί το οινόπνευμα.
- Στην αρχαία Ελλάδα και την Ρωμαϊκή αυτοκρατορία, η παρασκευή μπίρας ήταν άγνωστη.



- Η μπίρα έφθασε στην Ευρώπη μέσω Βόρειας Αφρικής και Ισπανίας.
- Η παραγωγή της μπίρας στην αρχή γινόταν στα σπίτια.
- Η μαζική της παραγωγής άρχισε την εποχή του Μεσαίωνα (μετά τα Βυζαντινά χρόνια)
- Μέχρι το 1563 ήταν 'Flat' δηλαδή χωρίς αφρό. Το 1563 ένας Άγγλος αρχιμανδρίτης ανακάλυψε κατά τύχη τον αφρό στην μπίρα, όταν ξέχασε το μπουκάλι του στο ήλιο. Η ψηλή θερμοκρασία αναζωογόνησε την ζύμωση στα συστατικά της μπίρας και άρχισε η παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα (CO₂).
- Η μπίρα συγκαταλέγεται μέσα στα 8 πιο διαφημισμένα προϊόντα στον κόσμο.

BEFORE 6 BEERS



AFTER 6 BEERS

AFTER 6 BEERS



BEFORE 6 BEERS

Συστατικά της μπίρας

1. **Βύνη:** είναι ειδικά επεξεργασμένη ποικιλία κριθαριού το οποίο εισάγεται από το εξωτερικό και είναι άριστης ποιότητας.



2. **Αραβόσιτος:** είναι αυστηρώς επιλεγμένο καλαμπόκι κοινώς σιταροπούλα



3. Μαγιά:

Είναι ένα είδος μύκητα το οποίο έχει τη ιδιότητα να μετατρέπει τα σάκχαρα σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακος.

4. Νερό:

Είναι το **κυριότερο συστατικό** της μπίρας[89-91%] και πρέπει να είναι:

- α) αρίστης ποιότητας
- β) βιολογικά καθαρό
- γ) να μην περιέχει μεταλλικές ουσίες



5. Λυκίσκος: είναι είδος αναρριχητικού φυτού, οι ανθοί του οποίου χρησιμοποιούνται για να δώσουν στη μπίρα

α) το **άρωμα**

β) τη **γεύση**

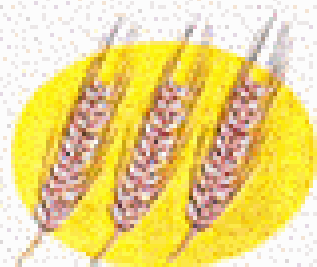
γ) τη χαρακτηριστική **πικράδα** της και

δ) για τη διατήρηση της για περισσότερο καιρό.

Το 96% της ολικής ετήσιας παραγωγής κριθαριού στον κόσμο χρησιμοποιείται για την παρασκευή μπίρας.



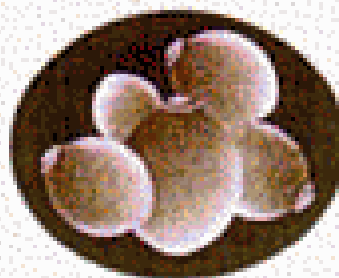
Παραγωγική διαδικασία Μαγιάς Μπύρας



Πρώτες ύλες
(Κριθάρι κλπ)



Εκχύλισμα
κριθαριού



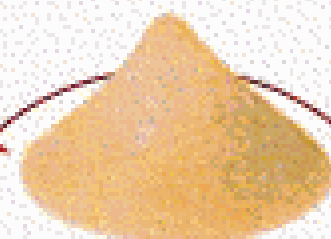
Συλλογή
Μαγιάς



Ζύμωση &
Αποθήκευση

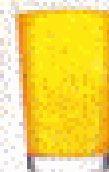
Απομάκρυνση
πικρής γεύσης

Ξήρανση



Ξηρά Μαγιά
Μπύρας

Μπύρα



[Click for Video](#)



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΠΙΡΑΣ

1. MALTING-Βυνοποίηση

Βρέχουμε το κριθάρι και το αφήνουμε να αρχίσει η βλάστηση. Μόλις αρχίσει να ζωντανεύει ο βλαστός του κριθαριού που ονομάζεται βύνη, σταματούμε την βλάστηση, μεταφέροντας την βύνη σε ειδικούς φούρνους. Η θερμοκρασία και το χρονικό διάστημα του ψησίματος της βύνης θα προσδιορίσουν το είδος, την γεύση και το χρώμα της μπίρας. Αυτή η διαδικασία ονομάζεται **‘Malting’**

2. MASHING-Πολτοποίηση

Μετά το κριθάρι αλέθεται, και του προσθέτουμε νερό, οπότε ονομάζεται 'Mash'. Η ποιότητα του νερού παίζει σπουδαίο ρόλο στην τελική ποιότητα της μπίρας. Ακολουθεί το ζέσταμα του 'Mash' για μερικές ώρες, περίπου 6 ώρες, κατά τις οποίες το νερό θα διαλυθεί με πρωτεΐνες και ζάχαρη, η οποία παράγεται με τη διάσπαση του αμύλου του κριθαριού. Το παραγόμενο ονομάζεται 'Wort'. Το υγρό 'Wort' μεταφέρεται σε καζάνι που ονομάζεται 'Kettle', όπου θα προστεθεί ο λυκίσκος (Hops) και θα κοχλάσει 1-2½ ώρες, ανάλογα με το είδος της μπίρας που θα παρασκευάσουμε.

3. FERMENTATION-Ζύμωση

Το κοχλαστό υγρό φιλτράρεται με πίεση για αφαίρεση των στερεών ουσιών, και με τη βοήθεια αντλιών περνά από ψυκτικές σωλήνες των οκτώ βαθμών Κελσίου, σε δεξαμενές, όπου του προστίθεται ειδική μαγιά, η οποία καθορίζεται ανάλογα με το είδος της μπίρας που θα κατασκευάσουμε. Εδώ παραμένει για επτά μέρες. Σ' αυτό το χρονικό διάστημα διατηρείται κάτω από αυστηρό έλεγχο καθαριότητας και σταθερές θερμοκρασίες. Έτσι επιτυγχάνεται η ζύμωση, που ονομάζεται 'Fermentation'

4. MATURING-Ωρίμανση

Η μαγιά εργάζεται με 2 τρόπους:

α) Πάει στον πάτο της δεξαμενής από όπου και θα αρχίσει η ζύμωση, η οποία θα διαρκέσει γι μια βδομάδα. Μετά το ζυμωμένο υγρό θα μεταφερθεί σε σφραγισμένα βαρέλια, σε ψυκτικές αποθήκες με θερμοκρασία μηδέν βαθμούς Κελσίου. Λόγω χαμηλής θερμοκρασίας, η ζύμωση συνεχίζεται σε πολύ αργό ρυθμό. Εδώ θα παραμείνει για 6-8 βδομάδες όπου θα ωριμάσει η μπίρα και έτσι παράγεται η Lager.

β) Όταν η μαγιά μείνει στη επιφάνεια της δεξαμενής, δημιουργεί αφρό. Τότε η οينوποίηση γίνεται σε ψηλότερες θερμοκρασίες και διαρκεί 6-7 μέρες. Όταν το ζυμωμένο υγρό μεταφερθεί σε βαρέλια θα του προστεθεί λίγη ζάχαρη, για να γίνει η αργή ζύμωση και να ωριμάσει.

5. FILTRATION-Φιλτράρισμα

- Από τα βαρέλια ωρίμανσης η μπίρα θα περάσει από δύο στάδια φιλτραρίσματα για να απομακρυνθούν τα ανεπιθύμητα κατακάθια και μικροοργανισμοί

6. BOTTLING-Μποτιλιάρισμα

Λίγες εταιρείες αποφεύγουν να παστεριώνουν τη μπίρα τους πριν την εμφιάλωση. Όλες όμως εργάζονται με αποστειρωμένες εγκαταστάσεις και αποστειρωμένες φιάλες οι οποίες ελέγχονται ακόμα και μετά την εμφιάλωση. Το ηλιακό φως επηρεάζει πολύ την μπίρα, γι' αυτό και πάντα χρησιμοποιούνται μπουκάλια με σκούρο χρώμα.

Κατά τη διάρκεια της εμφιάλωσης διοχετεύεται στη μπίρα ποσότητα από διοξείδιο του άνθρακος για να δώσει στη μπίρα την αφρώδες χαρακτηριστική και ξεδιψαστική γεύση της.

ΤΡΟΠΟΙ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ

1. Σε μεταλλικά βαρέλια[(δεν παστεριώνεται για να αντέχει στη πίεση]αλλά διατηρείται πάντα στο ψυγείο.
2. Σε μπουκάλες συνήθως πράσινες ή καφέ για να προστατεύονται από το ηλιακό φως [περνούν από παστερίωση].
3. Σε τενεκεδάκια τα οποία είναι από αλουμίνιο και ανοίγουν εύκολα [περνούν από παστερίωση].



ΤΙ ΕΙΝΑΙ Η ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ

- Είναι το ζέσταμα της μπίρας πριν τη εμφιάλωση στους 55-59 βαθμούς Κελσίου για είκοσι λεπτά για αφαίρεση διάφορων μικροοργανισμών οι οποίοι έχουν παραμείνει στο γλεύκος.
- Κατά τη παστερίωση ή μπίρα χάνει λίγο από τη φρεσκάδα της αλλά γίνεται αυτό για να διατηρείται περισσότερο εκτός ψυγείου.



ΕΙΔΗ ΜΠΙΡΑΣ

STOUT

Η μαύρη μπίρα δημιουργήθηκε γύρω στον 18ο αιώνα, στο Δουβλίνο της Ιρλανδίας όπου κατασκευάστηκε η μπίρα Guinness. Έχει πολύ σκούρο χρώμα, σχεδόν μαύρο, με πολύ έντονη γεύση του λυκίσκου.

ALE

Είναι Αγγλική μπίρα με έντονο άρωμα, πιο σκούρο και πιο πικρή από την lager

BOCK

Είναι δυνατή μπίρα με 6.5% οινόπνευμα



LAGER

Δημιουργήθηκε στη πόλη Pilsner της Τσεχοσλοβακίας το 1842 και έκτοτε παραμένει ο πιο δημοφιλής τύπος μπίρας. Έχει ελαφριά γεύση και δημιουργεί πλούσιο αφρό.



BITTER

Είναι ελαφριά μπίρα με χαμηλό ποσοστό οινόπνευμα, κυρίως Αγγλικής προέλευσης. Έχει γεύση γλυκόπικρη.

LIGHT

Είναι επίσης ελαφριά μπίρα με χαμηλό ποσοστό οινόπνευμα και ευχάριστη γεύση.



ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ

1. Η μπίρα πρέπει να πίνεται όσο το δυνατό πιο φρέσκια.
2. Η μπίρα πρέπει να αποθηκεύεται σε δροσερό και σκοτεινό μέρος.
3. Η μπίρα δεν πρέπει να παγώνετε και να ξεπαγώνετε.
4. Η μπίρα Δεν πρέπει να μπαίνει στο θάλαμο και δημιουργείται πάγος.
5. Τα ποτήρια της μπίρας πρέπει να είναι πεντακάθαρα.
6. Τα τραντάγματα της μπίρας πρέπει να αποφεύγονται

ΓΝΩΣΤΕΣ ΜΠΙΡΕΣ



ΚΕΟ



Carlsberg



ΛΕΩΝ



MYTHOS



STELLA ARTOIS



HEINEKEN



FOSTER



CORONA