

Garagardo-lantzea 2016-10-07

Botilaratzea 2016-10-11+12

osagaiak

malta pils 7,700 gr (nafarroa, Inter Malta) Laugar

kalabaza 2,5 kg (2+0,5)

lupuluak

Smaragd Eco 60 gr x60 min

Butroi Basatia 50 gr x 10 min

legamia safale-04



Ordutegia

- ✓ 6,30 kalabaza pastela (2 kg kalabaza+ 400gr azukre, ordu 1 labean 170°tan)
- ✓ 7,30: Preparación de la olla y utillaje
- ✓ 8,00 Lapikoa sutan
- ✓ 8,35 beratzearen hasiera 50° 25 lits ura+ 2kg kalabaza "pastela"+ 7,7 malta pils
- ✓ 8,45 tenperatura igo 62°ra
- ✓ 9,15 tenperatura igo 68°ra
- ✓ 10,30 mazerazioaren bukaera yodo ok
- ✓ Birzirkulatzea eta ura gehitu 8 lits (malta garbiketa)=+ - 28-30 lits
- ✓ 11,30 Lupulizazioaren hasiera (egozketa) 60 gr Smaragd Eco
- ✓ 12,15 tresneriaren esterilizazioa
- ✓ 12,20 legamien birpiztea eta Agaragar prestatu
- ✓ 12,25 Agaragar gehitu (5 gr + 150 ml ura)
- ✓ 12,30 gr Butroi Basatia 50 gr
- ✓ 12,30 440 gr kalabaza
- ✓ 12,35 freskatzeko gailua lapikoan santu
- ✓ 12,40 lupulizaioaren amaiera
- ✓ 12,45 garagardoaren hoztearen hasiera (orain 95°)
- ✓ garagardoaren atsedean hartzea 10 min eta zurrunbiloa
- ✓ 13,10 h garagardoaren hoztea bukaera 24° = hartitzeko ontzira pasatu DI=1062
- ✓ legamiak gehitu
- ✓ 13,30 amaiera



Garagardo lantzea

Estiloa: Pumpkin Beer (kalabazaz garagardoa)

Ez da gauza berri bat ezta gure asmakisuna ere. Estatu Batuetarrak sortu baino lehen dauka jatorria. Kolonoek lehenengo urteetan ez zeukan maltarik, eta hartxidura egiteko beste osagaiak erabiltzen zituzten garagardoa egiteko, adibidez kalabaza. Gaur egunean denboraldiko produktu bezala mantentzen da, eta oso famatua da. Batzuek, herri horretan hain preziatua den kalabaza pastelaren zaporea gogoratu nahi dute

Gure kalabaza

Interneten dauden hainbat errezeta, guk batzuk irakurri ondoren, ideiak hartu genituen gurea egiteko. Auzokide baten ortutik hartu genuen 2,5 kg kalabaza, aurten guk jarri ez dugu eta (baina datorren urtean kalabaza gure ortukoak izango dira). Gehiena mazerazioan erabiltzea erabaki genuen, maltarekin batera, eta beste 0,5 kg egozketaren azken 5 minututan zaporea emateko. Beraz garagardoa egiten hasi baino lehen kalabaza moduko pastela bat prestatu genuen: 2 kg kalabaza eta 400 gr azukre labean 170°tan ordu bat. Beste 0,5 kg ia bukaeran Butroi Basati lupuluarekin.

Mazerazioa

Beraz goizeko 8,30etan lapikoan sartu genituen 7,7 malta pils eta egindako “pastela” zatitan mazerazioa egiteko. Malta Laugar ekoizleak Gordexolan daukan fabrika erosi genuen aurreko egunean. Nafarroako Intermalta enpresako Pils malta erabili genuen, besterik ez, gure garagardoiari, kalabazak emateko kolorea eta beste zaporeak. Mazerazioa egin ondoren malta garbiketa egin genuen. Horrela, beste 8-9 litro ur gehitu genituen, horrela egozketa (lupulizazioa) 28 litroekin gutxigorabehera hasi genuen.



Lupulizazioa

60 gr Smardgard Eco (5,9 AA) lupulua erabili genituen mingotasuna emateko, egozketan 60 minututan, eta azken 5 minututan Butroi Basatia, Butroi inguruan irailean aurkitu genuena. Gure errezetan beste batzuetan baino pixka bat gehiago gehituko dugu, lupuluak ematen dion mingotasuna gustatzen zaigu eta. Egozketaren azken 5 minututan 50 gr Butroi Basati lupulua gehitu genituen.



Gure kasuan, garagardoaren argitasuna zaindu nahi izan dugu, eta horretarako metodo desberdinak badaude: irish mosh edo agar-agar lupulizazioan gehitzea, hozkailuan (hartzidura egin ondoren) uztea....guk agar-agar erabiliko dugu lupulizazioan



Hoztea eta hartzidura

Momentu honetan sartu genuen hozteko gailua (serpentina) ere, bukatu bezain laster gure garagardoari tenperatura jaisteko. Egozketan dagoen bitartean serpentina sartzen dugu lapikoan, esterilizatzeko (nahiz eta oso garbi egon), kutsadurekin arazoak gero ez izateko. Bukatzean "garagardoa"ia 100°tan dago eta ur hotza serpentinetik pasatzean, 25 minututan 20-25°tan izango da. Hotaz, hartzidura egiteko ontzira pasatzeko prest dago eta legamiak lan egiteko. Legamiak lan egiten dute, hau da azukrea

alkohola eta gas karboniko bihurtzen, 16-24°arteko tenperatura, beraz gure garagardoari tenperatura lehenbailehen jaitsiko diogu horretara legamiak gehitzeko.

Legamiak birpiztu behar ditugu, hau da, ura irakiten dugu eta hozten uzten dugu, 30°tan (edo gutxiago) izan behar delako legamiak gehitzeko alde batean. Utziko dugu 15-20 minututan legamia "esnatzeko" (ikusiko duzue handitzen direla eta "baileis" bitsaekin ematen dutela).

Garagardoa 20°tan (gutxi gorabehera) eta legamiak birpiztuta daudenean, hartzidura ontzian sartuko dugu elkarrekin. Hemen 3 edo 4 egunetan izango dira, gela tenperatura konstante batean 20° inguru (eguzkiak ez jotzeko edo 12° gela batean!, besterik ez). Egun hauetan ikusiko dugu nola garagardoaren gainean bitsa marroia sortzen dela, eta ontziaren airlocketik (burbuilagailu) burbuilak ateratzen, hartzidura prozesuan gas karboniko sortzen delako. Hau ez da gure garagardoa izango duen "gasa".



Karbonatazioa eta botilaratzea

Densimetroarekin ikusiko dugu neurria jaitsi dela eta ez dela mugitzen, gure kasuan 1012 geratu da, hau da, hartidura bukatu da. Momentu honetan ontziz aldatuko dugu legamiaren hondarrak kentzeko eta garagardoak botiletan gas karbonikoa sortzeko (azukre pixka bat gehituz): garagardoa botilaratzeko prestatzen dugu. Hemen, 21 garagardo litro lortu ditugula ikusten dugu.

Beste garagardoekin dry-hoping egin dugu (lupulu gehiago, zapore gehiago emateko). Gargardo estilo honetan dry-hopingna kalabazarekin egin daiteke. Baina honekin ez dugu egingo, ontzia aldatu ondoren sartuko dugu hotzkailuan



gaua pasatzeko eta hurrengo egunean goizez botilan sartzeko. Gas karbonikoa sortzeko, botilaz botila eta xiringa batekin gehituko diogu ura azukrearekin (ura berriro irakita). Era onena, ontzi berean garagardo garbia (legamirik gabe) eta azukrea nahastea da, baina guk, etxeko ontzi-garbigailutik botilak pasatu ondoren, ura esterilizazio produktuarekin bete genituen, eta esterilizatuta egonda, garagardoa hartidura ontzira pasatu genuen (legami hondarrak bereizteko).



Horrexegatik, azukrea botilaz botila gehitu behar genuen.

Erabiltzen dugun neurria 6 eta 6,4 azukre gr/garagardo lit tarte da, 100 ml ur irakita 200 ml bolumena sortzen da. 63 botila ditugunez (0,33clko botilak 21 garagardo litrotarako), botila bakoitzean 3 ml utziko ditugu xiringaz.

Botilak beteko ditugu poliki poliki, garagardoa ez kolpekatuz. Botilaren barruan, tapoia jarritaz, geratzen diren legamiak eman diguten azukrea jango dute eta gas karbonikoa sortzean gure garagardo karbonatatu egingo da.



DI 1062

DF 1012

alkohola $DI-DF/7,45 = 1062-1012/7,45 = 6,7^\circ$

Garagardoa gustatzen zaigu. Janaria prestatzea gustatzen zaigu eta gure lurraldeko denboraldiko produktuak ere gustatzen zaizkigu.

Gure txokoan guretzat eta gure lagunontzako garagardoa egiten dugu. Horrela elkarrekin janariaz eta edariaz gain egitearen prozesuaz ere gozatzen dugu. Erosketak egiten, tresnak prestatzen eta nola ez gure lana egiten esate baterako.

Multinazionalak eskaintzen dizkiguten zapore eta gusto berdinen aurka gaude eta ahal dugun bakoitzean gure lurraldeko ekoizle txikien produktuak aukeratzen ditugu. Modu berean, persona eta memento guztientzako hainbat mota desberdinetako garagardo eskaintzen digute. Haien dira gure eredu eta haiei eskertzen diegu haien lanagatik, garagardoaren kultura eta bertoko jakiak bultzatzen.

Eskerrik asko bertoko garagardo ekoizleak!!!

