



*BEER OF
THE BRAVE*

48

בירת אייל ישראלית
Israeli fresh ale

כשהסתיים המנדט הבריטי ומייק פלנגן, חייל אירי
חובב בירה בצבא הוד מלכותו, נדרש להתקפל
הביתה, הוא נכנס לטנק הקרומוול שלו ונסע היישר
למחנה של ארגון "ההגנה". לצדו, על טנק נוסף,
רכב מקדונלד, חברו הסקוטי. כך הקימו אירי וסקוטי
בלילה חמים של קיץ 1948 את חיל השריון הישראלי.

היום ממשיכים נכדו של פלנגן וחבריו את
השושלת המשפחתית עם בירת לתת המיוצרת
בשיטה מסורתית בטעם עמוק ומיוחד.
הבירה הזאת מוקדשת לפלנגן ולגיבורים מסוגו.

זו התווית הקדמית שלנו

418

בירת אייל ישראלית
Israeli fresh ale beer

Alc. vol 4.7% 330 ml



BEER OF
THE BRAVE

48

בירת אייל ישראלית
Israeli fresh ale beer

Alc. vol 4.7% 330 ml

0331 05 71

0331 02

הכול התחיל מהבית- סבא אירי ששותה הרבה אלכוהול ודואג

שכולם סביבו ישתו

3 שנים בניו זילנד פיתחו וחידדו את האהבה לבירה.

שנים של בישולים בבית פיתחו את המיומנות,

וסיורי מבשלות בגרמניה ודנמרק נתנו הרבה השראה.

כמה בישולים בהיקפים גדולים זיקקו את המתכון למה

שהבירה היום.

לייצר בירה טעימה, נעימה לשתיה, ושווה לכל כיס.

(בחלק הצלחנו, בחלק פחות)

אכן הצלחנו לייצר בירה טעימה, שנמכרת בכמה בתי עסק מובחרים כבר למעלה מחימשה חודשים (לא הצלחנו שתימכר בעלות נמוכה לצרכן- וזה לא ממש בשליטתנו)

ויקי כריסטינה

שיין

תחתית

בר חרשים

אוקטובר

בוטיק בר יין 192

מנגה בר

עידית

איינשטיין

Beer Market

(וכל זה בלי שקל אחד על קידום מכירות)

48 היא בירה מורכבת

מתקתקה

חמצמזה

מעט מרירה

והעיקר- היא מאוד נעימה לשתייה.

היא Drinkable Beer

שני סוגי לתת "בסיס"

1. Vienna malt - לא תמיד משמש כבסיס, אלא כמאלט מיוחד, אך בעל מטען אנזימטי מספק לשמש כלתת בסיס. נותן צבע כהה יותר, ונותן לבירה ארומה של טעם קלוי וביסקוויטי.
2. Pilsen malt - מאלט שנותן לבירה טעם "מאלטי" ומתקתקות. מאפשר נוכחות של טעמי מאלטים אחרים לצידו.
ושלושה סוגי לתת "מיוחדים"
1. crystal malt - נותן לבירה צבע כהה ועמוק, מתיקות, וטעם טופי/קרמל.
2. Acidulated malt - מוריד מחומציות הבירה, מוסיף לה טעם "עגול" ומלא יותר, חמצמצות ומסייע לשימורה.
3. אחרונה, וכמעט שלא מורגשת, החיטה, המסייעת לשמירת ראש הקצף ולמראה מעורפל מעט של הבירה.

אייל ענברית עמוקה ומובחנת.

טעמה פירותי- מתקתק, עם סיומת מעט חמצמצה.

מיוצרת בשיטה מסורתית ובכמויות קטנות.

4.7% אלכוהול בנפח.

אמיר פוגלמן- אחד הברמנים בעלי הידע הרב ביותר בעיר. מביא איתו שנים של ידע, ניסיון והיכרות עם הענף. מורה לאייקידו. ליאור הרץ- יוצר הבירה, שתיין מלידה, טבח, אופה, ומבשל בירה שנים רבות. סמנכ"ל שיווק ביום. שי רביד- בנאי, ואומן טאיצ'י. לפרנסתו ממנכל חברת סטארט אפ- ואותנו.

