

Javíts a házi sörödön a Brew-Target# segítségével, 1. rész

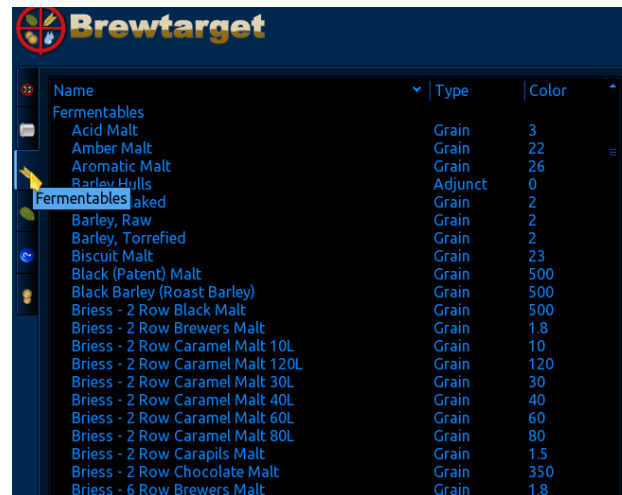
Írta: loudog

A vidámság időszaka van és mivel lehet leginkább ezt elérni, mint készíteni némi házi főzésű sört. Biztosak lehetünk benne, hogy Tux* nem veti meg a frissítő maláta ital fogyasztását, mivel a barátai elkészítették ezt a különleges sörfőzési adatbázis nekünk. (* Tux, a pingvin, a Linux kabalája – ford.) Jóllehet a Brew-Target# nem kezdőknek való sörfőzési kézikönyv, minden szükséges információt megtalál a kezdő benne, hogy kipróbáljon különféle recepteket. A házi sör főzésében szerzett tapasztalatomat igénybe véve kívánom átadni a program felhasználásához szükséges összes információt, akár teljesen kezdőnek is. Gondolom Tex, izé Tux egyetért velem, és teljes, átfogó és élvezetes leírást vár a Brew-Target# használatáról. Kezdjük a program megnyitásával, ugye?



Először az ablak képének a bal oldali részére hívnám fel a figyelmedet. Ez az általános információs ablak. A kurzoromról láthatod, hogy az ablak átméretezhető. A Recipes (receptek) fül (balra fent) a most kiválasztott. A Brew-Target# eleve sok recepttel érkezik, a nehéz Barleywine-től egészen a könnyű testű Belgian Blonde Ale-ig. Lehetővé teszi azt is, hogy hozzáadd a saját

receptjeidet az adatbázishoz (erről bővebben később). Ha átnézzük az általános információs ablak füleit, olyan részeket látunk, mint komló, erjesztők, élesztő és hasonlók. A fülekre kattintva az adott tételről sok információ jelenik meg. A képen a „Fermentables” (erjesztők – fermentálók) lista egy része látható.

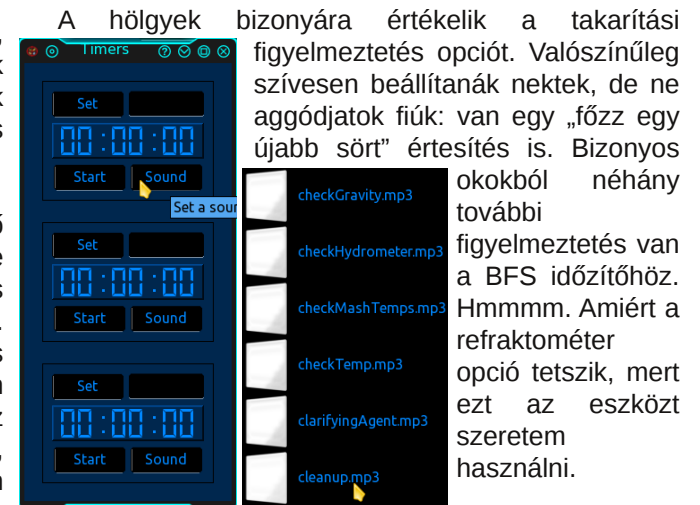


A tételek többségére duplán kattintva új ablak nyílik, az adott tétel részletezésével. Az ablak szerkeszthető, hogy a sajátos igényeidnek megfelelően, és néhány tételnek saját almenüje is van.

A lehetőségeinket vizsgálva a programablak felső részében látjuk az new recipe (új recept), save (mentés), delete recipe (recept törlése) gombokat és így tovább. Fontos gomb, a Donate (adományoz). Mi mind tisztában vagyunk az adományozás fontosságával, sok nyílt forráskódú projekt nem létezne nélkülük. A tapasztalt sörfőző tudja, az információ többsége, ha nem az egésze mit ér így, használatra rendelkezésre készen. Általam



fontosabbnak tartott gombok még a stopper és a refraktométer opció. A stopper sokoldalú, 3 különböző időzítője van, amiket önállóan lehet beállítani. Az időzítőkhöz önálló hangértésítés is kapcsolható, amit lenyíló menüből lehet kiválasztani.



Javíts a házi sörödön a Brew-Target# segítségével, 1. rész



Az SG (specific gravity = fajsúly) mérésének és az FG (final gravity = tényleges fajsúly) mérésének szokásos eszköze a hidrométer, amivel megállapítható, hogy a folyadékban mennyi oldatlan szilárd anyag, alapvetően cukor található. Ha tudod, hogy a keverékben mennyi a cukor, a végtermék ABV-je (alcohol by volume = alkoholfok) elég jó megbecsülhető. Azt is megmutatja, hogy a sörlé mikor dolgozta fel a cukrot. Másrészt a BRIX leolvasásával a refraktométerrel megállapítható a folyadék cukorfoka, vajon erjeszhető, vagy sem.

A refraktométert alapvetően a gyümölcsstermesztésben használják, a termelő kisajtol néhány cseppet a gyümölcsből a lencsére, átnéz a nézőkén és a cukortartalom függvényében a brix mérő megmondja, mennyi van a gyümölcsben és megállapítja szűrhetőség-e, vagy sem. Ugyanez mondható el a söréről is, csak épp az ellenkező irányból; minél kevesebb cukor van a folyadékban, annál közelebb áll a sör a betakarításhoz. Aszeretem a műszer használatával járó tisztasági és egészségügyi előnyöket is.

Az eszköz menü másik hasznos eleme a beállítási opció. Itt választhatod ki a földrajzi helyzetednek megfelelő nyelvet és mérési szabványt. Most nézzük meg a recipe (recept) ablakot. Duplán kattints a lista bármelyik receptjén és az a receptnézőbe betöltődik.

Recipe Extras Brewday

Name: LD: Last Dime Chocolate Cream Stout

Style: Sweet Stout

Equipment: 5.5 gal - Extract - Ideal

Target Batch Size: 5.500 gal

Calculated Batch Size: 5.995 gal

Target Boil Size: 6.250 gal

Calculated Boil Size: 6.745 gal

Efficiency (%): 70

Boil Time: 60.000 min

OG: 11.0 | 10.5 | 14.7

Boil SG: 11.0

FG: 1.1 | 1.2 | 0.1

ABV: 7.8 | 8.8 | 8.8

Bitterness (IBU): 20.0 | 31.5 | 48.0

Color: 10.0 | 12.0 | 48.0

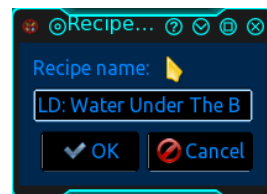
IBU/GU: 1.1

Calories/12oz: 130.0

Fermentables	Hops	Miscellaneous	Yeast	Mash
84% Briess DME - Traditional Dark				
6% Black Barley (Roast Barley)				
6% Caramel/Crystal Malt - 120L				
4% Briess - 2 Row Chocolate Malt				

Itt láthatók a főzni tervezett sörrel kapcsolatos alapvető információk, a szín, íz, összetevők, OG, FG ABV stb. Most ez kínai lesz többségeiteknek, de a cikk előrehaladtával világosabb lesz. Egyszer mondtam valakinek, hogy én a kínain kívül minden nyelven értek. Gyorsan elhadart valamit nekem spanyolul, és én csak annyit tudtam mondani, hogy „számomra ez kínainak tűnik”. Oké, félre a tréfával, térjünk vissza a Brew-Target#-hez. Azoknak, akiknek már van némi gyakorlatuk, izgalmas információs játszótér. A tetején három fület látunk: recipes (nyitva), extras és brewday (főzésnap). Ha az extras fület választjuk a sörfőzőről, az erjedési időről, hőmérsékletről stb. kapunk információkat. A megjegyzés részbe írhatod a főzés közben tapasztaltakkal kapcsolatos saját észrevételeidet.

A Brewday fül az adott sör főzésével kapcsolatos instrukciókkal lát el, bár ez egy kicsit homályos a kezdőknek. Az ismertető későbbi részében foglalkozunk a brewday-jel. Íme egy recept, amit az adatbázishoz adtam és most végigmegegyünk a hozzáadás lépésein. Először menj a „new” gombhoz (a fő ablakban balra fent) és kattints rá. Erre feljön a „name the recipe” (recept elnevezése) ablak.



A későbbi azonosítás érdekében kezdőbetűiddel indítsd, majd jöhet a söröd neve. Az OK után, hozzáadódik a receptlistához és megjelenik a recipe ablakban. Ezután kiválasztjuk a sör jellegét a lenyíló menüből.

Recipe Extras Brewday

Name: LD: Water Under The Bric

Style: Applewine

Equipment:

Target Batch Size: 5.001 gal

Calculated Batch Size: 0.000 tsp

Target Boil Size: 6.200 gal

Calculated Boil Size: 6.200 gal

Efficiency (%): 70

Boil Time: 0.000 s

American Pale Ale

American Stout

American Wheat or Rye Beer

Belgian Blond Ale

Belgian Dark Strong Ale

Belgian Dubbel

Belgian Golden Strong Ale

Belgian Pale Ale

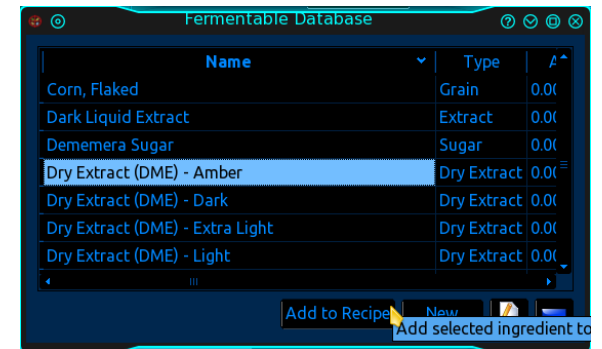
Belgian Specialty Ale

Berliner Trüffel

Berliner Weisse

Bière de Garde

Az eszközök menüből válasszuk ki az Extract-Idealt, mivel ez egy sör sűrítmény. Ezután másik ablakot látsz, ami megkérdezi, hogy számolja-e ki a mennyiségeket, stb.. Válaszd a „yes”-t. Némi támpontot ad víz mennyiségről, párolgásról, stb., ami segít a megfelelő malátakivonat-víz arány kiszámításában, és még sok egyébről. Ideje beírni az összetevőket. Az alsó részben válaszd a fermentables fület, majd a nagy + gombra kattintva (fermentáló hozzáadása) megjelenik a fermentáló menü. A menü átméretezhető.



Válassz fermentálót és kattints az „add to recipe” gombra. Megjelenik a listában. Be kell írnod a kivonatot, a gabona stb. mennyiségét, amit a recept kér.

Fermentables	Hops	Miscellaneous	Yeast	Mash
0% Dry Extract (DME) - Amber				

Folytasd tovább a hozzávalók beírását hop (komló), misc (vegyes), yeasts (élesztő) és a szükséges mennyiségeket. Mindegyik összetevő fül hasonló helyi menüt nyit meg, amikor a +-ra kattintasz. *Megjegyzés: programhibába botlottam a miscellaneous add ingredient menüjében. Az összetevő kiválasztását és a receptre kattintást követően valami mást ad hozzá mint a kiválasztott. Másik tapasztalt furcsa viselkedés szintén a misc. részhez kapcsolódik. Kikerülhető a fogd és vidd eljárással. (következő oldalon balra fent)*

Frissítés: ezt a hibát kijavították a frissített verzióban, de az a fejlesztőkkel történt kapcsolatfelvételt idején még nem volt készen a terjesztésre. Amikor

Javíts a házi sörödön a Brew-Target# segítségével, 1. rész



kész az összetevők hozzáadása, alaposabban megvizsgáljuk a paraméterek táblázatot.



A paraméter tábla a recepttel kapcsolatos hasznos információkkal van teli. A középső oszlopban a végtermék tulajdonságai szerepelnek annak alapján, amit az adatbázishoz mi adunk hozzá (én hajlamos vagyok a felső négyzet hanyagolására). A bal oldali oszlop mutatja a minimális elvárásokat, a jobb oldali pedig a maximumot, ami a kezdetben megadott típushoz (belgian blonde ale) tartozik. A pohár sörre

ránézve kiderül, hogy „way hoppy” (közepesen komlós). Hmmm. Ha a keserűség sorra nézünk, 72,6-ot látunk. A min. és max. értékek szerint a receptünkben túl sok és túl keserű komló van. A többi paraméter sincs a választott típus tűréshatárán belül.

Valami tényleg nem stimmel a receptünkkel. Nem csoda, hogy sosem érezték belga ale-nek. Akárki is írta a receptet, eggyel több házi sört ivott. Történetesen szándékosan választottam nem megfelelő összetevőket, hogy ezzel az eredménnyel mutassam meg az adatbázis mélységét. Lassan már részben beláthatod az adatbázis valóban izgalmas képességeit. A semmiből elkészítheted a saját receptedet, ellenőrizhetsz egy létező receptet, hogy miért nincs „rendben” az íze. Kísérletezz a meglévő receptekkel, miközben ellenőrzöd, hogy a típus paraméterein belül maradsz-e. Ha hever némi maradék gabona, komló, stb., körülötted és elhatározod, hogy készítesz egy táborig vegyes sört, a típusok menüben keresgélve meghatározhatod, hogy az összetevők alapján hová sorold be. És mindezt anélkül, hogy akár egy cseppet is főztél volna.

A receptet betöltheted és a brewday (főzésnap) föltre lépve, a generate instructions (útmutató összeállítás) kiválasztásával kapsz egy lépésről lépésre főzési leírást, bár kicsit rendezned kell a lépések sorrendjét. A Brew-Target# nagyon élvezetes játékszer, ugyanakkor megad mindent, amire egy kezdőnek szüksége lehet, hogy komoly sörfőzésbe kezdjen. Én egyáltalán nem vagyok tapasztalt házi sörfőző, és néhány eljárás, illetve információ, amit itt bemutatam nem tekinthető hagyományosnak, de a barátaim mind élvezik a söreimet. Komolyra fordítva, mondtam, hogy részletes leírást adok kezdőknek, amit feldolgozva képesek lesznek önállóan otthon sört főzni a program segítségével? Mi az hogy igen, a francba, tényleg!



Support PCLinuxOS! Get Your Official

PCLinuxOS
Merchandise Today!

PCLinuxOS