



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 6

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПИВА.....9

ИСТОРИЯ ПИВА..... 10

КАКОВ ПАБ, ТАКОЕ И ПИВО 16

КАК ВАРЯТ ПИВО?..... 18

ПЕРВЫЙ ЗАТОР 20

СЫРЬЕ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....25

ЗЛАКИ И СОЛОД 26

ХМЕЛЬ 36

ДРОЖЖИ..... 42

ВОДА 46

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ..... 50

МАТЕРИАЛЫ 54

ПИВОВАРНЯ В 1920 59

ГИГИЕНА 60

ТЕХНИКИ ПИВОВАРЕНИЯ*63

ПИВОВАРЕНИЕ ИЗ НАБОРА
ИЛИ СОЛОДОВОГО
ЭКСТРАКТА 64

СТАТЬ УСПЕШНЫМ
ПИВОВАРОМ
ЗА ОДИН ДЕНЬ..... 68

ПОДГОТОВКА ЗЛАКОВ 72

ЗАТИРАНИЕ 74

ПРОПОЛАСКИВАНИЕ..... 79

ОХМЕЛЕНИЕ 82

ОХЛАЖДЕНИЕ..... 89

ФЕРМЕНТАЦИЯ..... 92

СУХОЕ ОХМЕЛЕНИЕ 101

СЦЕЖИВАНИЕ
И РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ 103



ХРАНЕНИЕ И ДЕГУСТАЦИЯ109

ХРАНЕНИЕ ПИВА	110
ДЕГУСТАЦИЯ ПИВА.....	112

СТИЛИ ПИВА 117

Эль на розмариновом меду.....	118
Barley Wine.....	120
Berliner Weisse.....	122
Пшеничное пиво с биссап.....	124
Биттер	126
Double	128
Imperial Stout на жгучем перце.....	130
India Pale Ale (IPA).....	132
Лагер на зеленом чае и юдзу	134
Oatmeal Stout	136
Porter Brown	138
Roggenbier.....	140

Сезонное	142
Triple.....	144
Witbier (Витбир)	146

ПРОДОЛЖАЕМ СОВЕРШЕНСТВОВАТЬСЯ..149

КАК ИЗБЕЖАТЬ ОШИБОК.....	150
ГЛОССАРИЙ	154
ИСТОЧНИКИ.....	156
ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ	157
ФОТОГРАФИИ	158
БЛАГОДАРНОСТИ.....	159

* В главе «ТЕХНИКИ ПИВОВАРЕНИЯ» мы описываем основной способ пивоварения из зерен, не акцентируя внимание на стиле, чтобы предоставить вам свободу самим выбирать характеристики собственного пива. Если вам нужен рецепт, вас ждет приятный сюрприз на стр. 116–147.

ВВЕДЕНИЕ

Пиво — самый употребляемый спиртной напиток в мире и, как ни парадоксально, ценители мало что о нем знают. В то время как любой человек в курсе, что основой для вина служит виноград, роль ячменя и хмеля в приготовлении пива зачастую остается непонятной многим, причем даже фанатам пива. Более того, есть страны, в которых пиво пользуется дурной славой как невольный символ пугающего повального пьянства, в то время как вино и другие спирто-содержащие напитки считаются признаками престижа.

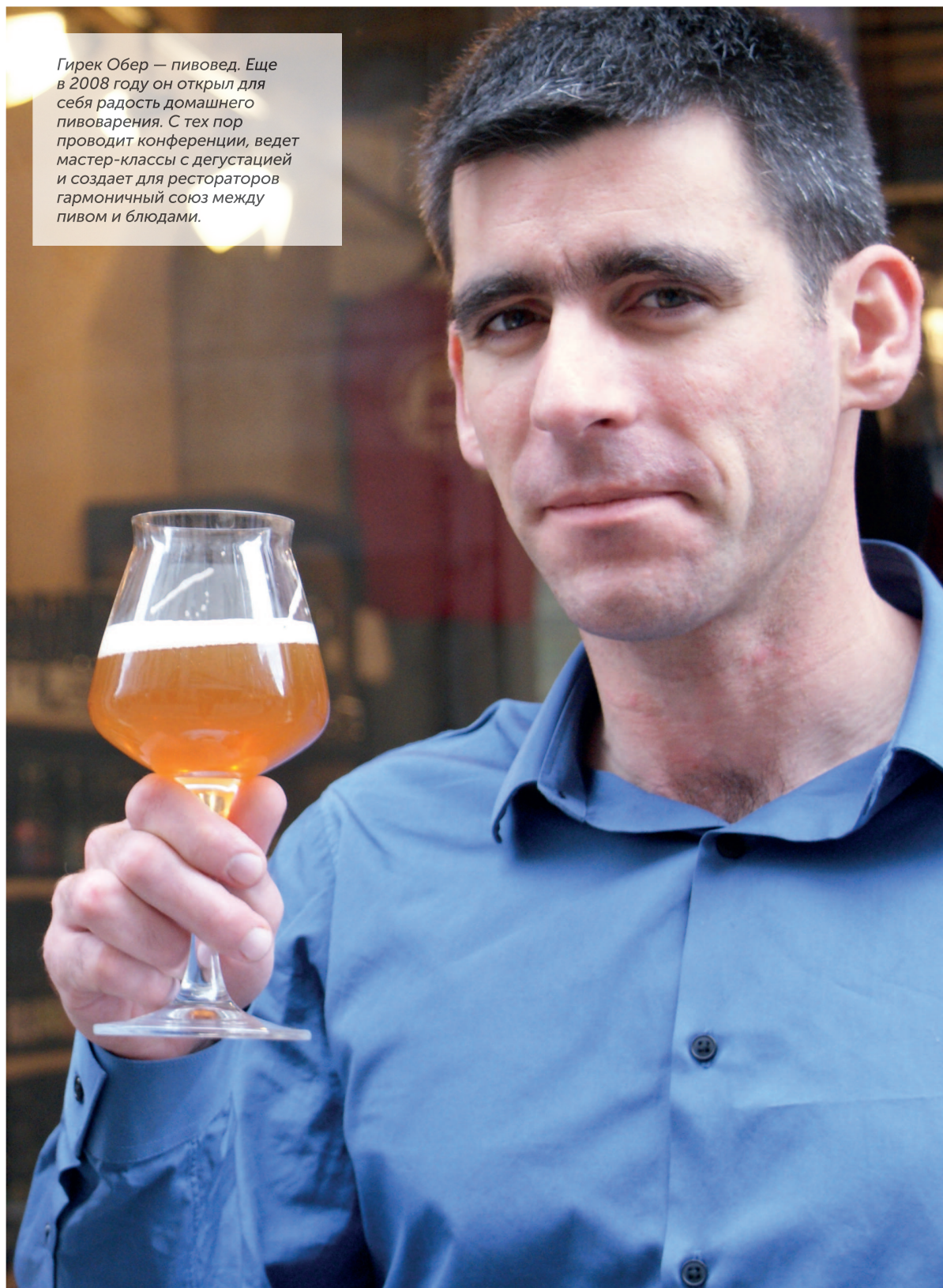
Улучшая качество пива, получившего столь широкое распространение, ремесленные пивоварни придали ему благородные нотки. Небольшие пивоваренные заводы, сперва в Америке, а потом и по всему миру, открывались, чтобы воскресить забытые стили и создать на их основе новые, обогатив вкусовую гамму. Это возрождение ремесленных и региональных пивоварен, начавшееся в конце 1970-х годов, сопровождалось развитием любительского пивоварения.

Оно возникло как стремление вернуть основные вкусовые особенности пива, его цель — восстановить изначальный вкус столь популярного напитка. Отныне пиво уже не просто безликий напиток; оно опять становится любимым многими социально связующим элементом, который нам приятно пить в семейном кругу или в обществе друзей. А уж самостоятельно пройдя все этапы производства и терпеливо дождавшись конца ферментации своего первого пива, вы испытаете настоящую гордость за собственную продукцию и пожелаете разделить ее с близкими людьми.

Благодаря этой книге вы узнаете, как овладеть старинными методами производства пива, и сможете сварить дома ваше собственное пиво, то самое, какое вы действительно хотите пить. На самом деле неважно, идет ли речь о том, чтобы сварить 20 литров у себя на кухне или 200 гекалитров на промышленной пивоварне, — ингредиенты и процесс будут одни и те же. Путешествуя по страницам этой книги, вы откроете для себя таинственную алхимию творчества и с каждым шагом, снабженным подробными иллюстрациями, будете узнавать особенные приемы и хитрости, чтобы создавать сорта с бесконечным разнообразием вкусов. Вы как шеф-пивовар будете посвящать весь досуг оттачиванию своих рецептов, чтобы в результате получить столь желанный эликсир!

Гирек Обер

Гирек Обер — пивовед. Еще в 2008 году он открыл для себя радость домашнего пивоварения. С тех пор проводит конференции, ведет мастер-классы с дегустацией и создает для рестораторов гармоничный союз между пивом и блюдами.







ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПИВА



ИСТОРИЯ ПИВА

Применение ферментации для изготовления некоторых напитков, по предположениям ученых, восходит к концу эпохи неолита.



← Изобретение глиняной посуды очень тесно связано с необходимостью иметь емкости из обожженной глины для приготовления пищи или ферментации сладких соков. На фото глиняные сосуды на Крите для хранения ферментированных напитков.

доисторические
времена

-20000

Появление глиняной посуды сначала в Китае, а потом и в других очагах цивилизации позволило создать первые спиртосодержащие напитки, скорее всего, это были ферментированные фруктовые соки.

-11000

Зарождение земледельчества и скотоводства в различных, независимых друг от друга частях мира: в Месопотамии — это выращивание и обработка ячменя и пшеницы, в странах Гвинейского залива и Китае — риса, в Новой Гвинее — банана, таро и ямса, в Центральной Америке — маиса, а в Андах — картофеля.

→ Излишки злаковых могут использоваться для производства алкогольных напитков.

ПИВО – НАПИТОК ЗДОРОВЬЯ

Из-за содержания алкоголя ферментированные напитки превосходили по качеству обычную воду и считались более полезными. Это было важно, т. к. на кону стояло здоровье первых земледельцев, подверженных эпидемиям из-за болезней скота. Кстати, ферментация способствует выработке витамина В, очень важного для организма, особенно в зимний период. Иначе говоря, в отличие от простой злаковой пищи, пивоварение позволяет сохранить углеводы и минералы, которые содержатся в злаках.



Sikaru («жидкий хлеб») — пища-питье на основе ячменя, характерное для месопотамской цивилизации, чье качество находилось под покровительством богини Нинкаси. В Египте похожий напиток под названием *heneqet* пользовалось популярностью у простонародья, в то время как элита предпочитала *zythum* — другой напиток, ферментированный на основе злаков, фиников и пряностей. Отсюда и происходит термин «зитология», синоним «пивоведения».



↑ В Древнем Египте пиво, или *heneqet*, могло использоваться вместо денег. Рабочие на строительстве пирамид получали за свой труд по 4 литра в день как зарплату.

Надгробный камень из долины Желтой реки в Хайнане (Китай) с выбитым на нем изображением вазы с алкогольным напитком на основе риса, меда и фруктов.

-7000

древность

-4000

-1750

-1200



Свод законов Хаммурапи (царя Вавилонского) заключал в себе правила, описывающие поведение в различных бытовых ситуациях, случающихся в повседневной жизни, в том числе для торговли пивом.

→ В найденных в большом количестве в гробницах династии Шань трехногих сосудах содержалось хуанчжоу («злаковое вино»), которое преподносили богествам и предкам.



В Китае во времена династии Шань производство хуанчжоу (пива на основе сорго, пшена или риса) возвели в ранг искусства. Есть множество указаний на то, что такое пиво использовали для подношений.



→ Пивовары развернули активную деятельность под покровительством святого Медарда или святого Арнольда. Второй часто изображался на этикетках (как на этом рисунке).



В парижской «Книге ремесел», устанавливавшей статус ремесленных организаций, упоминается о создании «корпорации сервуазьеров», насчитывавшей тридцать ремесленников. Эта корпорация стала подтверждением общественной поддержки, которой пользовались пивовар и его работники, следила за их деятельностью и качеством напитка.

-400 до н. э. —
400 н. э.

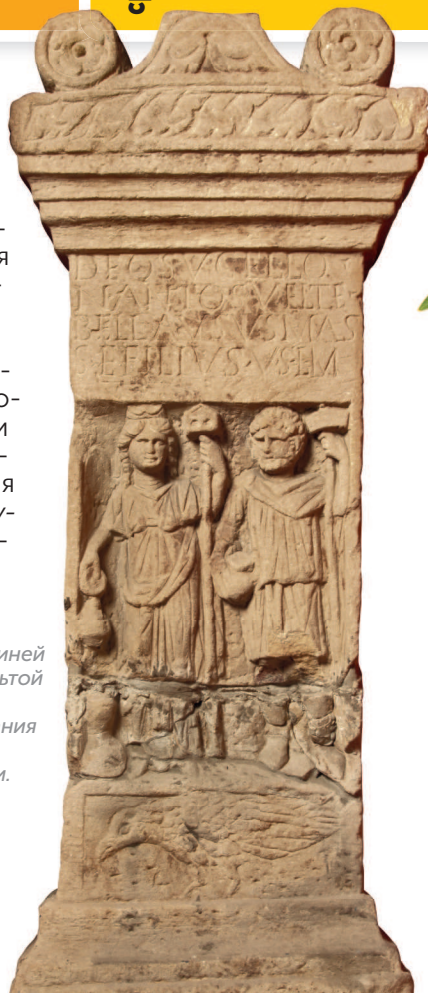
средние века

1268

822

Если элита предпочитает пить вино, то для простонародья в греко-римской цивилизации и у варваров в ходу «червуаз». Галлы законопачивали бочонок и использовали особые пивные дрожжи: то, что мы сегодня называем *Saccharomyces cerevisiae* — их отдаленный потомок.

→ Здесь вместе с богиней плодородия Нантосуэльт изображен Суцеллий — галльский бог процветания и успеха, почитаемый пивоварами и бочарами.



Аббат Адальгард из бенедиктинского монастыря в Корби (Франция) впервые в своем труде упоминает о культуре хмеля. Тогда в каждом монастыре была своя пивоварня. Монахи варили разные сорта пива в зависимости от их назначения: одно пили сами, другое продавали или потчевали им гостей. Употребление хмеля, придающего пиву горечь, развивается в последующие столетия, что упростило хранение напитка.





ЗВЕЗДА ПИВОВАРА

С XV и по XIX века шестиконечная звезда, никак не связанная с иудаизмом, была просто алхимическим символом пивоваров. Она служила талисманом-покровителем пива, а потом стала вывеской в германоязычных странах. Звезда символизирует совокупность четырех элементов, необходимых для приготовления пива: огонь (при соложении и варении), воздух (пузыри при ферментации), вода и земля (ячмень).

← Звезда пивовара, первоначально служившая талисманом для защиты качества напитка, стала эмблемой профессии. Этот символ вышел из употребления в конце XIX века в связи с распространением антисемитизма.

XIV век

Первые опыты с ферментацией при низкой температуре в подземельях некоторых монастырей в Баварии.

ЧЕРВУАЗ, ПРЕДОК НАШЕГО ПИВА

Термин восходит к имени Цереры — древнеримской богини жатвы — и к слову *vis* (на латыни — «сила»). Старинный червуаз приправляли смесью из ароматных растений, травяными настоями, чтобы улучшить вкус и обеспечить сохранность напитка, а иногда еще и психотропными веществами, чтобы вызвать опьянение. Такие травяные настои с самыми разными составами часто производились в религиозных учреждениях, которые обладали монопольным правом на их приготовление и продажу.

эпоха
модерна

XVIII век



Изобретение термометра позволило измерять температуру сусла во время пивоварения, а изобретение денсиметра — долю сахара, тем самым позволив иметь возможность контролировать качество продукции.



Промышленная революция обогатила мир пивоваров благодаря инновациям.

Изобретение искусственного охлаждения позволило варить пиво круглый год, в том числе и в жаркие летние месяцы. Оно открыло дорогу промышленному производству лагера — пива, которое впоследствии станет одним из самых популярных.



↑ Механические пробки и колпачки позволяют разливать пиво по бутылкам и продавать.



современная эпоха

1857

ВТОРАЯ ПОЛОВИНА XIX века

Благодаря работам **Луи Пастера** пивовары обнаруживают, что дрожжи — это живой организм, и улучшают качество ферментации.



↑ С началом промышленной революции пивоварни превращаются в заводы. Искусственный холод позволяет преодолеть климатические трудности, чтобы варить пиво круглый год и увеличивать объем продукции.

Развитие железных дорог приводит к наиболее широкому распространению пенистого напитка за пределы традиционных пивоваренных зон. С появлением механической пробки и закупоривающего колпачка пиво становится очень легко перевозить. Эти изобретения также продлевают процесс брожения пива.





В Соединенных Штатах актом Вольстеда **устанавливается сухой закон**: запрещено производить и потреблять алкоголь. 3000 работавших пивоварен закрываются, ущерб наносится дорожному пивоваренному снаряжению. Перед отменой сухого закона несколько крупных промышленников возобновляют производство.

← За все 14 лет в Соединенных Штатах **легально не производилось никакого пива**, что привело к исчезновению сектора экономики, до этого процветавшего.

В 2016 году отмечали двадцатую годовщину **World Beer Cup** — мирового конкурса пивных марок, организованного *Brewers Association*. На соревновании было представлено более 60 000 пивных напитков 90 стилей, сваренных на 1 900 пивоварнях всего мира.



1919-1933

2016

1980

→ В Соединенном Королевстве существует движение потребителей пива CAMRA, обладающее большим влиянием.

Возрождение ремесленных пивоварен в Соединенных Штатах: новое открытие забытых стилей и способов использования ароматического хмеля. Движение пользуется поддержкой в Соединенном Королевстве, ему помогает CAMRA (*Campaign for Real Ale*). Через несколько лет к ним присоединится и вся остальная Европа.



↑ Пивоварня *Brooklyn Brewery*, основанная в 1984 году в Нью-Йорке, стала символом качества и изобретательности нового поколения пивоваров.



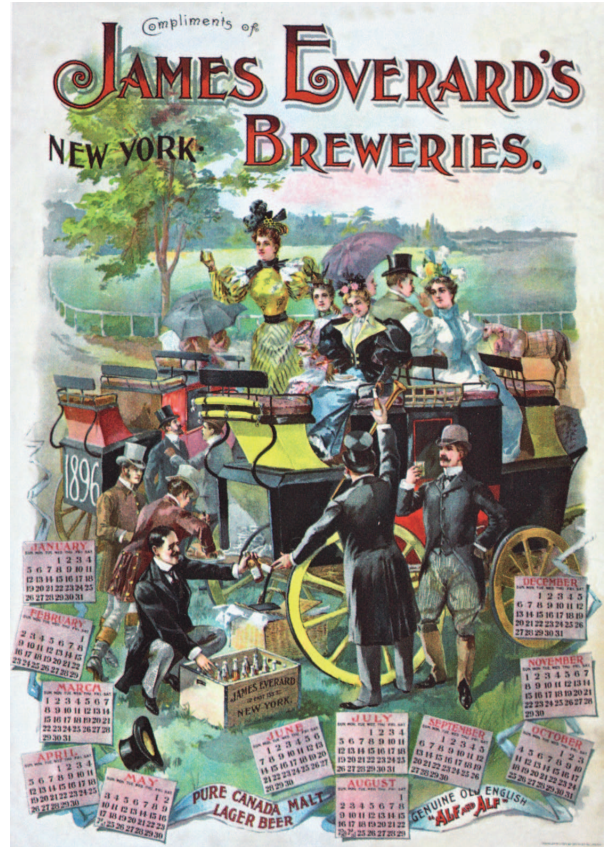
← Активная деятельность нескольких американских пивоварен в начале 1980-х годов очень поспособствовала возрождению ремесленного пивоварения.

Четыре крупные группы разделяют между собой 55 % мирового пивного рынка. Ремесленные пивоварни развиваются в бешеном темпе: 4000 пивоварен в Соединенных Штатах (уровень 1875 года), 850 во Франции и 360 — в Испании. Производство, в зависимости от страны, занимает от 5 до 15 % рынка и постоянно растет.



КАКОВ ПАБ, ТАКОЕ И ПИВО

1870-1880



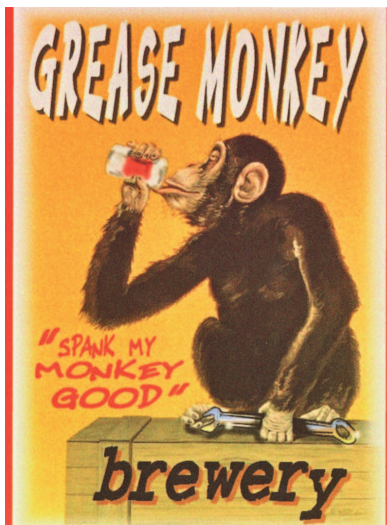
1896



1879

1896

1905





1910

1912



1940



1950

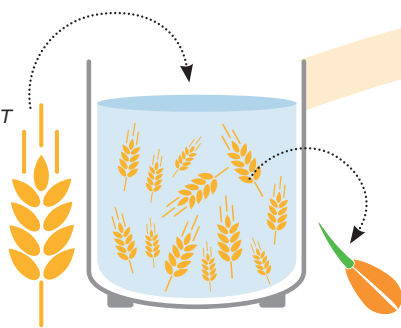


2002

КАК ВАРЯТ ПИВО?

1 ПРОВАЩИВАНИЕ

Ячменные зерна погружают в теплую воду на три дня. От воды они разбухают, что приводит к прорастанию. Оно же вызывает появление ферментов амилазы, позволяющих превратить крахмал в сахар в процессе затирания.



2 СУШКА

Проросшие зерна высушивают жарким воздухом при температуре от 50 до 130 °С. Разнообразные вариации и уровни влажности, как и продолжительность сушки, позволяют создавать различные виды солода.



9 СУХОЕ ОХМЕЛЕНИЕ

У некоторых сортов пива добавление хмеля перед розливом по бутылкам позволяет усилить ароматические свойства напитка



10 РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

До розлива по бутылкам в пиво добавляется небольшое количество сахара. Он заставляет работать дрожжи, которые способствуют выделению углекислого газа, что придает пиву шипучесть.

8

ФЕРМЕНТАЦИЯ

За несколько недель дрожжи задействуют способный к брожению сахар и высвобождают алкоголь, углекислый газ и ароматические вещества.



Холодная вода

Горячее сусло

