Ароматный мир

Всё

о Пиве

ВИНМАРКЕТ

Пиво – самый популярный алкогольный напиток в мире.

По данным исследователя пивоварения Чарльза Бэмфорда, его ежегодное мировое потребление варьируется от 114 до 132 миллиардов литров. Чтобы оценить столь гигантские объемы, представьте себе озеро шириной в 6,5 километра и глубиной в 9 метров.

Но многие ли задумываются о том, какое пиво они пьют?

Для большинства потребителей все вариации пива укладываются в 3 простых типа: светлое, темное и нефильтрованное.

На самом деле, типология пива включает несколько десятков разновидностей. И для каждого вида существует своя технология приготовления. Более того, многие рецепты создания хмельного напитка насчитывают не одну сотню лет. Поэтому рассказ лишь о сортах пива или ингредиентах будет крайне неполным и раскроет самую малую часть красочного полотна под названием «пиво».

Из нашей книги вы узнаете, какое бывает пиво, как его правильно готовить и подавать. А также познакомитесь с историей пива, крафтовой эволюцией и с ближайшими родственниками напитка.

Мы приглашаем вас в путешествие по миру пива.

Содержание:

Глава 1 Знаете ли вы пиво? 4

Глава 2 Нет, не только 4 ингредиента 11

Глава 3 Технология пивоварения 17

Глава 4 Какая низость! Пиво низового брожения 20

Глава 5 «Все выше, и выше, и выше...»: пиво верхового брожения 26

Глава 6 Предшественники современного пива 48

Глава 7 Крафтовая эволюция 79

Глава 8 Близкие родственники пива 101

Глава 9 Заключение: «Похвала пиву?» 107

Глава 10 Заключение: «Похвала пиву?» 111

Список использованных источников 112

Глава 1. Знаете ли вы пиво?

Казалось бы, что сложного в употреблении пива? Достал из холодильника, налил в кружку или стакан, выпил. А можно вообще не усложнять и отхлебнуть холодненькое пиво прямо из банки или бутылки. А оказывается, есть нюансы, зная которые можно по-настоящему насладиться вкусом и ароматом напитка. А не зная – свести к нулю все старания пивоваров.

Правильная подача пива

Любой ценитель пива скажет, что его нужно не только правильно приготовить, но и подать. А уж дегустация пива – это вообще настоящая наука.

Для каждого сорта пива необходим свой стакан, благодаря форме которого оно раскрывает вкус и аромат

Правила употребления пива формировались с давних времен. Так, у галлов и древних германцев самой подходящей емкостью для хмельного напитка считался... череп убитого врага. Со временем обычаи стали гуманнее. Пиво наливали в кружки из дерева, металла или кожи. А в XVIII веке в моду вошел фарфор.

Сейчас самые правильные материалы для пивной посуды – это керамика, фарфор, стекло и дерево. Алюминий и нержавейку использовать нежелательно, а уж пластик неприемлем совершенно – живой напиток не дружит с синтетической химией.

Оптимальный объем бокала – 0,3–0,5 литра. Впрочем, строгих правил здесь нет. Для тех же англичан стартовый объем – пинта, то есть 0,568 литра. А баварцы наливают пиво в литровые кружки.

Помните, что пить пиво из бутылки или на ходу – неуважение к традициям и правилам. Употреблять напиток нужно в баре или дома. Важно правильно наполнить бокал или кружку. Наливайте пиво в центр емкости с высоты 2–3 см от края. Не наполняйте сосуд сразу – дождитесь, пока пена загустеет и немного осядет. Затем долейте емкость до ¾ ее высоты. В пивных бокалах для этого есть специальная отметка на стенке.

Форму пивной емкости подбирают в зависимости от сорта. Обратите внимание, что это не просто требования этикета, а результат многолетнего совершенствования культуры употребления напитка. Здесь действуют те же правила, что и с вином: форма бокала позволяет лучше раскрыть органолептические свойства его содержимого.

В странах с давними пивными традициями вроде Чехии, Бельгии или Германии существуют отдельные отрасли производства пивной посуды. На фабриках строго соблюдают правила Европейского пивного протокола. В нем четко описано, какое пиво из какого бокала пить.

Кстати, в Баварии считается, что истинный вкус пива можно оценить только после 3-й и 4-й кружки.

Приведенная ниже таблица поможет вам сориентироваться в видах посуды для определенных сортов пива. Сразу уточним, что мы выбрали самые основные емкости. На самом деле, разновидностей кружек и бокалов несколько десятков. Необязательно приобретать их все, если, конечно, вы не заядлый коллекционер.

Форма емкости	**Сорт пива**
Небольшие бокалы из тонкого стекла – как для белого вина или шампанского	Бельгийские фруктовые ламбики, траппистский эль
Широкие чашевидные бокалы	Ароматные сорта, бельгийское пиво, берлинский вайс
Глубокие бокалы тюльпаны	Крепкие сорта
Простые кружки	Простые сорта
Маленькие бокалы, похожие на коньячные	Самые крепкие сорта, старые эли, имперский стаут
Высокие толстостенные стаканы	Пшеничное пиво
Английский стакан емкостью в пинту	Стаут, портер, «Гиннесс»

Кстати, время года тоже имеет значение. Летом отличным вариантом станет легкое и освежающее светлое пиво, а зимой – темное, плотное и насыщенное. Есть также мнение, что светлое пиво лучше пить утром, а темное – вечером. Но здесь лучше довериться собственным предпочтениям.

Температура подачи зависит от вида напитка. Для светлого пива подойдет 6–9 °С, для темного – 10–13 °С. Охладите пиво ниже 5 °С – и оно потеряет свою выразительность. В идеале – хранить пиво лучше всего в погребе, так как в бытовых холодильниках температура для него неподходящая – 3–4 °С.

Нагревать пиво выше 14 °С также нежелательно – напиток не утолит жажду и не освежит. Хотя в Англии некоторые темные сорта специально подогревают в зимнее время. Считается, это помогает защитить организм от холодных ветров и мороза.

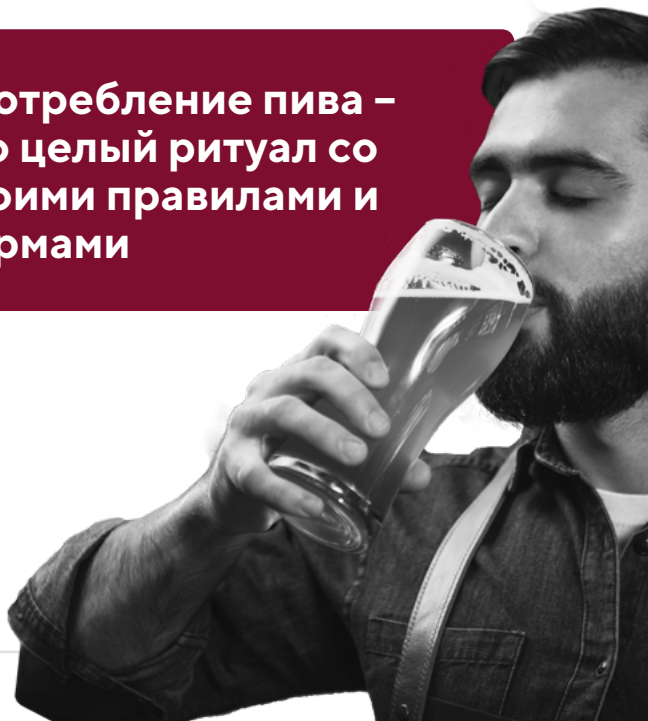
Пиво нельзя резко охлаждать, например в морозилке, и резко нагревать, выставив на солнце. Оптимальные условия хранения – в погребе, и бутылки должны находиться только в вертикальном положении, чтобы напиток не соприкасался с пробкой. Не рекомендуется переливать пиво во время хранения из емкости в емкость.

Пиво – частый атрибут застолий и вечеринок, так что со временем выработались чисто житейские «как бы правила». Например, смешивать пиво с другими напитками или запивать пиво стаканчиком виски или шнапса. Да, алкоголь в голову ударит, но удовольствия от пива вы не получите.

Кроме того, нет смысла употреблять за один раз несколько сортов напитка, так как смешаются все вкусы и ароматы. Допускается такое лишь во время дегустации, где пиво пробуют небольшими порциями.

В плане сочетания пива и еды в народе тоже хватает заблуждений. Орешками, чипсами, соленой рыбой закусывают как легкий лагер, так и выдержанный стаут. Строгих правил здесь, конечно, нет. Но помните, что закуска призвана для того, чтобы получить больше удовольствия от напитка.

Употребление пива – это целый ритуал со своими правилами и нормами



Наиболее универсальным в плане закусок будет пльзенское. К нему подходят раки, крабы, креветки, сыр, арахис и крекеры. А вот вкус темного пива лучше подчеркнут более сытные блюда: мясные салаты или жаркое. Вполне допускается подавать к пиву жареную и отварную рыбу, мясо, сосиски и сардельки, тушеный картофель, горох или капусту.
Если уж вы решили употреблять пиво в соответствии с древними традициями, лучше вообще отказаться от закуски, чтобы не перебивать вкус и аромат напитка. Особенно стоит избегать копченой или вяленой рыбы.

Мифы о пиве

Мифы, домыслы, предрассудки – их хватает в любой алкогольной культуре. А уж в случае с пивом устойчивых заблуждений вообще не сосчитать. Чтобы не превращать нашу книгу в пособие по мифоборчеству, мы назовем основные мифы, связанные с пивом.

1. Темное пиво крепче светлого

При изготовлении темного пива используют жженый или карамелизованный солод. Он отвечает за цвет напитка и его вкусовые особенности. Никакой связи цвета с крепостью или плотностью нет

Пивной живот появляется не от того, что пьют пиво, а от того, с чем его пьют

2. Настоящее пиво хранится не более 3–5 дней

Пиво – продукт брожения, так что свежим оно не является изначально. Напиток испортится, если в него попадут вредные микроорганизмы. Если же на производстве соблюдены все правила герметизации и санитарные нормы, бутылка пива может храниться несколько недель, а то и месяцев.

3. Пиво вызывает полноту

Пиво менее калорийное, чем лимонад или вино, так как в нем нет сахара. Однако оно хорошо разжигает аппетит, что чревато чрезмерным употреблением сытной и калорийной пищи. Если при употреблении пива вы следите за количеством съеденного, проблемы с лишним весом не возникнут.

4. От пива у мужчин растет грудь

Довольно популярный миф, особенно на ресурсах о мужской потенции. Действительно, в пиве есть фитоэстрогены – растительный аналог женских половых гормонов. Точнее, содержатся они в хмеле, который используют при приготовлении пива. Но чтобы стали видны гормональные изменения, мужчине придется за один раз выпить не менее 100 литров пива, что в принципе невозможно. Кстати, фитоэстрогены есть в редисе, горохе и говядине. Но вряд ли вы слышали о превращении мужчины в женщину после обильного поедания тушеного мяса с гороховым пюре.

5. Пивной напиток – это не пиво

В основе пива – 4 ингредиента: солод, хмель, вода и дрожжи. Такое сочетание неуклонно выдерживается с 1516 года, когда в Баварии был принят Закон о чистоте пива (сам закон мы рассмотрим в главе 7).

По российскому ГОСТу содержание вторичных добавок не должно превышать 20 %. Превышение пропорции 80:20 превращает пиво в пивной напиток.

Плохо ли это? Здесь все неоднозначно. С одной стороны, красители и ароматизаторы настоящему пиву не союзники. С другой стороны, на европейских пивоварнях иногда в пиво добавляют мед, сахар, какао и прочие натуральные добавки. Вкус пива меняется, но становится ли оно от этого хуже? Совершенно точно, нет.

6. Пиво одинаковое на вкус

Тот, кто утверждает это, скорее всего, пьет пиво неправильно. У хмельного напитка десятки, если не сотни оттенков вкуса. Так, пльзенское пиво может быть сухим или со слабо выраженной кислинкой. А темное пиво часто бывает сладковатым. Попробуйте по всем правилам пшеничные сорта, и вы отчетливо ощутите пряные, цветочные и фруктовые нотки.

7. Содержание алкоголя зависит от хмеля

Нет, хмель в пивном рецепте отвечает за вкус, аромат и пену. С точки зрения технологии, хмель необходим для осаждения белка в сусле.

8. Пиво крепят спиртом

При брожении дрожжи и так дают до 13 градусов крепости, поэтому добавлять спирт бессмысленно. Даже самое крепкое в мире пиво – 65-процентный шотландский Armageddon – приготовлено без спирта, только за счет технологии брожения.

9. Разливное пиво лучше бутылочного

В кеги и бутылки пиво наливают из одной емкости. Здесь все зависит от сорта. Так, в некоторых бельгийских монастырях пиво разливают исключительно в бутылки ради дображивания. В баре или пивном ресторане бармен при розливе пива добавляет в него углекислый газ, который делает пену более пышной. В остальном разницы между бутылочным и разливным пивом нет.разницы между бутылочным и разливным пивом нет.

10. Самое плохое пиво в мире – американское

Такой миф родился из-за того, что многие американцы излишне остужают пиво в холодильниках. А как мы уже выяснили, у холодного напитка не раскрывается вкус. На самом деле, в Штатах немало пивоварен, где готовят отличное пиво. Более того, знаменитый российский имперский стаут возродили именно на североамериканском континенте.

amwine.ru

Глава 2. Только хмель, солод и вода

Секрет отличного пива – его ингредиенты, которые определяют основные свойства конечного продукта. Технология приготовления – лишь следующий этап на пути к вкусному и ароматному напитку. Закон о чистоте пива 1516 года – главный документ для уважающего себя пивовара, определяет 3 главных компонента пива: хмель, солод и воду. Позднее к этому списку добавили дрожжи.

К каждому ингредиенту предъявляют строгие требования. Также нужно понимать, что существуют различные сорта хмеля, солода и дрожжей, которые придают пиву те или иные вкусовые и ароматические качества.

Хмель придает пиву своеобразную горечь и аромат

По некоторым сведениям, хмель стали добавлять в пиво около 2 000 лет назад. Однако массовое распространение в пивоварении этот продукт получил лишь в XII веке, вытеснив традиционные добавки: кору дуба, ромашку, розмарин, тмин, гвоздику и прочее.

Крупнейшая в мире область возделывания хмеля – Халлертау в Германии. Здешние плантации занимают 18 000 га. Обширные плантации хмеля находятся в Теттнанге, районе Эльбе-Заале, Шпальте и Херсбруке.

Помимо Германии крупными поставщиками хмеля являются:

- США (Вашингтон, Орегон, Айдахо);
- Чехия (Жатецкая, Уштецкая и Тршицкая области);
- Англия (графства Кент и Херфордшир);
- Китай (провинции Синдзянь, Гансу, Нинься).

Хмель – это однолетнее двуполое вьющееся растение, чьи побеги могут вымахать в высоту до 8 метров. Для изготовления пива используют только неопыленные женские цветы – пушистые мягкие шишки, в которых максимально сконцентрированы необходимые вещества.

amwine.ru

Самыми ценными в хмеле для пивоварения являются горькие вещества и хмелевое масло. К горьким веществам относятся:

- Мягкие смолы
(α-горькие кислоты – гумулоны и когумулоны, β-горькие кислоты – лупулоны);

- Неспецифические мягкие смолы – резупоны.

Основной источник горечи в пиве – гумулон. В свою очередь когумулон усиливает горечь, делает ее неприятной. Поэтому селекционеры стараются выводить сорта хмеля, в которых содержание когумулона не превышает 25 % от гумулона.

Хмелевое масло содержится в лупулиновых зернах. В его состав входит около 250 эфирных веществ, отвечающих за аромат пива и его вкусовые качества. Ключевые компоненты β– гумулен, β -кариофиллен, β-фарнезен и мирцен. Первые 3 придают пиву приятный аромат и вкус, а вот мирцен наделяет напиток жестким вкусом и резким запахом.

Хмелевое масло – летучее, и вещества в его составе быстро испаряются при высоких температурах. Поэтому для сохранения концентрации компонентов с приятной ароматикой хмель вводят в конце кипячения пивного сусла.

В пивоварении хмель – самый дорогой компонент. Поэтому производители уделяют повышенное внимание выбору сорта растения. Все сорта делятся на 3 большие группы:

1. Ароматические.
2. Горькие.
3. С высоким содержанием -кислоты.

Сорта первой группы отличаются приятным хмелевым ароматом за счет невысокого содержания когумулона. Примеры таких сортов:

- « хербрукский поздний»;
- «жемчужина»;
- «традиция Халлертау»;

Популярные горькие сорта:

- «северный пивовар»;
- «пивоваренный золотой».

Среди важнейших сортов третьей группы выделяют:

- «Халлертау магнум»;
- «наггет»;
- «таурус».

Чтобы гарантировать качество сырья, производители опечатывают каждую партию и прикрепляют сопроводительный документ, в котором указывают регион, область, год и сорт хмеля.

Солод и его виды

Солод – специально обработанное зерно, которое проращивают и высушивают. Но почему бы для пива не использовать обычное зерно? Чтобы сусло забродило, в нем должен быть сахар. В зернах в основном содержатся растительный белок и крахмал, нерастворимые в воде. Чтобы извлечь сахар из зерна, его как раз и необходимо превратить в солод. Кстати, само слово «солод» – исконно русское и означает «сладость».

Солод для пивоварения готовят в 10 этапов:

1. Первичная очистка зерна.
2. Хранение.
3. Вторичная очистка.
4. Сортировка.
5. Мойка и дезинфекция.
6. Замачивание.
7. Проращивание.
8. Сушка свежепроросшего зерна.
9. Отделение ростков солода.
10. Выдерживание сухого солода.

В пивоварении используют 3 вида солода:

Ячменный
Во многих странах ячмень – основа для пива низового брожения. При этом пивовары применяют особый вид ячменя – Hordeum distchum nutans et erectum. Только в Европе вы найдете более 30 сортов этого вида.

К зерну предъявляют строгие требования. Оно должно быть тонкоостным, равномерно зрелым, содержать не более 15 % воды и не более 11,5 % белка. Солод из ячменя высокого качества легко перерабатывается, отдает в сусло большое количество полезных веществ, а пиво становится пригодным для длительного хранения.

Солод недаром называют «душой пива». Ведь именно он – основа для создания пивного сусла

Пшеничный
Второй по популярности солод в мире. Часто такое сырье используют для пива верхового брожения. К пшеничному зерну предъявляют такие же требования, как и к ячменному.

«Тропический» солод
В Азии и Южной Америке вместо привычного солода из ячменя и пшеницы нередко используют экзотическое сырье: рис, кукурузу, сою, маниоку, рожь, сорго, просо. Естественно, что такой солод не придает пиву характерный ячменный аромат, поэтому часто этот недостаток компенсируют искусственными ароматизаторами.

Требования к воде

Воды при производстве пива требуется много. Непосредственно для пива используется лишь часть воды. Остальная расходуется на ополаскивание и мойку оборудования, работу холодильных установок и так далее.
Собственно, пиво на 90 % состоит из воды. Именно от ее качества зависят органолептические свойства хмельного напитка: хорошее пиво получится только из чистой и вкусной воды. Неудивительно, что многие пивоварни в своей рекламе делают упор на достоинствах воды из подземных источников или горных ручьев.
Проблема в том, что кристально чистой воды в природе не существует. Добываемая из скважин или из наземных рек вода содержит бактерии и микроорганизмы. Насколько они опасны для организма, всегда выявляют в ходе исследований.

Чтобы вода стала пригодной для пивоварения, ее обеззараживают с помощью:

- стерильного фильтрования;
- ультрафиолетового облучения;
- хлора, двуокиси хлора или ионов серебра.

Водопроводная вода для пивоварения не подходит – нужна только самая чистая и вкусная

Согласно немецкому положению о питьевой воде, в водном сырье, которое обработали хлором, хлорной известью, гипохлоридом натрия, магния или кальция, должно быть не более 0,1 мг хлора на литр. После дезинфекции двуокисью хлора этого вещества в воде должно быть не более 0,05 мг на литр.

Кроме того, для производства пива не подходит жесткая и щелочная вода, так как тяжелые микроэлементы негативно сказываются на вкусе напитка, а также загрязняют оборудование. Поэтому воду для пива часто улучшают в несколько этапов

- удаляют взвешенные частицы с помощью отстаивания и фильтрации;
- удаляют растворенные в воде соли железа и марганца с помощью аэрации;
- смягчают и удаляют остаточную щелочность через декарбонизацию (нагрев или добавление гашеной извести);
- обессоливают.

amwine.ru

Процедура очищения воды влетает производителям в копеечку, но результат окупает затраты. Современные технологии позволяют подготовить для пива воду любой степени загрязнения. Пожалуй, единственная вода, совершенно непригодная для варки пива, – это морская.

На мягкой воде варят светлое пльзенское пиво – используют родниковую воду из таких первичных пород, как гранит, гнейс или сланец. Во время варки сусла мягкая вода хорошо забирает из солода белок и умеренно вытягивает горечь из хмеля. Пиво на такой воде лучше сбраживается и насыщается углекислым газом.

Однако некоторые пивовары допускают эксперименты с водой. На мюнхенских производствах темное пиво производят на жесткой воде. А в английском Бертоне-на-Тренте воду не смягчают вовсе, при этом пиво приобретает своеобразный вкус.

Дрожжи

Дрожжи запускают брожение сусла. Они расщепляют солодовый сахар на диоксид углерода и алкоголь.

До середины XVI века пивовары мало что знали о том, какие бывают пивные дрожжи и как они действуют. Только после утверждения Положения о пиве, где была описана разница между дрожжами верхового и низового брожения, пивовары стали целенаправленно использовать последние.

Дрожжи низового брожения работают при температуре 4–10 °С, которая без труда поддерживается в неотапливаемой пивоварне или пивном подвале. Для быстрого охлаждения сусла иногда применяли запасенный зимой лед. У низового брожения есть неоспоримые преимущества: пиво выходит крепким, а сроки его хранения достигают 5–6 месяцев.

Всего лишь полтора столетия назад пивоварение всецело зависело от воли случая, так как поведение диких дрожжей было непредсказуемым. Они могли как улучшить пиво, так и испортить его. Ситуация в корне изменилась, когда в середине XIX века Луи Пастер открыл истинную природу брожения. Ученый выяснил, что солодовый сахар распадается на алкоголь и углекислый газ под воздействием одноклеточных дрожжевых грибов. Также стала очевидна разница между спиртовым и молочнокислым брожением.

Пивные дрожжи отвечают за брожение

По имени Пастера назван и применяемый до сих пор процесс остановки брожения – пастеризация. Сусло нагревают до 63 °С в течение 10 минут, в результате чего пивные дрожжи погибают.

В пивоварении сейчас применяют 3 категории дрожжей:

1. Низового брожения – оседают на дне бродильного чана и размножаются при невысоких температурах.
2. Верхового брожения – всплывают вверх.
3. Дикие дрожжи – используют редко, так как они ухудшают процесс брожения и осветления пива, вызывают его помутнение, придают посторонний вкус и запах.

Всего на данный момент известно около 500 видов дрожжей и около 30 диких штаммов.

В наши дни многие пивовары выращивают дрожжи самостоятельно. Но наибольшим спросом по всему миру пользуются штаммы, выращенные в специальных банках в Дании и Германии.

На 100 литров сусла понадобится примерно 0,5 литра дрожжей низового брожения или вдвое меньше дрожжей верхового брожения. За счет размножения при первом брожении количество дрожжей увеличивается в 4 раза.

Вы спросите: почему же пивоварни не работают исключительно на своих дрожжах? Дело в том, что дрожжи постепенно теряют чистоту и вырождаются. Поэтому одна партия дрожжевого сырья используется в течение 10–15 циклов, после чего вводится свежая культура.

Кстати, дрожжи весьма полезны для здоровья. Они наполовину состоят из белка, являются источником витаминов группы В, отвечающих за обмен веществ в организме.

Глава 3. Нет, не только 4 ингредиента

Оказывается, традиционная формула «солод + хмель + вода + дрожжи» не абсолютная для производства пива! Производители отталкиваются от простого принципа: добавлять в пиво можно все, что не вредно для здоровья. Исходить стоит из здравого смысла. Ведь любая добавка должна подчеркнуть или оттенить вкус напитка, но не конкурировать с ним.

Рассмотрим самые популярные дополнительные ингредиенты.

Фрукты и ягоды

В пивоварении существует огромный спектр фруктовых и ягодных сортов. Вишневое, малиновое, абрикосовое, черничное, облепиховое.
Фруктово-ягодное сырье, как правило, добавляют после завершения основного брожения для сохранения вкуса и аромата напитка. Крайне не рекомендуется вводить добавки во время кипячения сусла, так как готовое пиво выйдет мутным, а все органолептические свойства улетучатся. Кроме того, фрукты и ягоды необходимо тщательно продезинфицировать, чтобы в сусло не попала их микрофлора, в частности дикие дрожжи.

Цедра цитрусовых

Цедру издавна добавляют в бельгийские пшеничные сорта – blanche или witbier. С ее помощью усиливают аромат и вкус американских сортов IPA, добавляют сложные нотки в кислые сорта или темные плотные эли.

Цедру вносят в сусло за 5–10 минут до конца кипячения. В некоторых случаях цедру дезинфицируют, вымачивая в крепком алкоголе, а затем вносят при дображивании.

Мед

Медовое пиво варят с незапамятных времен, и сейчас оно не относится к какой-то определенной стилистике пивоварения. Медом можно сдобрить любое пиво, хоть бельгийский эль, хоть американский стаут.
Основная сложность в использовании меда для производства пива в том, что ароматика сырья быстро исчезает при кипячении сусла и в процессе брожения. При неправильном подходе мед будет выполнять роль сахара и его полностью съедят дрожжи. Поэтому, как и фрукты, мед лучше всего добавлять на дображивании либо на финальной стадии розлива в бутылки.

Кофе

С помощью кофе пивовары усиливают жженую нотку в стаутах, добавляют приятную ягодность. Впрочем, несложно найти сорта светлых элей, где также используют кофе. Его добавляют на последних этапах кипячения сусла либо на дображивании.
Стоит отметить, что на вкус кофейного пива влияют много факторов. Оттенки зависят от сорта кофе, степени его обжарки и помола.

Перец

В зависимости от вида перца и его количества, готовое пиво получает легкие пикантные нотки либо сильную остроту. Хотите попробовать первый вариант – выбирайте пиво с сычанским перцем. Если вы любитель слезоточивого напитка – ищите пиво с хабанеро.
В любом случае перец – добавка специфическая. Используют его в самых небольших количествах в последние минуты кипячения сусла или на дображивании.

Имбирь

Имбирь считается одним из самых коварных ингредиентов в пивоварении. Ошибетесь в дозировке в меньшую сторону – не почувствуете его вкус в готовом пиве, в большую – напиток превратится в имбирный маринад.
Имбирное пиво – преимущественно слабоалкогольный или безалкогольный газированный напиток. Появившись в Англии в середине XVIII века, он быстро набрал популярность в Великобритании, США и Канаде. Пиво по оригинальному рецепту содержит имбирь, сахар и воду, к которой добавляют закваску ginger beer plant. GBT состоит из штамма дрожжей Saccharomyces florentinus и бактерий Lactobacillus hilgardii.

Однако в промышленном производстве имбирное пиво не сбраживают, а лишь газируют углекислым газом. Такой безалкогольный напиток подслащивают сахаром или его заменителями. В качестве добавок к пиву также могут быть лайм, лимон, мед, кукурузный или тростниковый сироп.

Шоколад

Шоколад добавляют в темные сорта пива: стауты и портеры. Многие пивовары экспериментируют еще с шоколадным браун элем или шоколадным барливайном. В пивоварении не используют шоколад в привычном нам виде, потому что в сусло могут попасть ненужные компоненты.

Чаще всего шоколадным ингредиентом становится:

- какао-порошок с низким содержанием жиров;
- какао-бобы, подвергнутые высокотемпературной обработке и продезинфицированные крепким алкоголем;
- пекарский шоколад – переработанные и спрессованные какао-бобы;
- шоколадный сироп без жиров и ароматизаторов.

Ваниль

Еще один популярный кондитерский ингредиент, который добавляют в стауты, портеры, фруктовое пиво и карамельные сорта.

amwine.ru

Глава 4. Технология пивоварения

Долгие годы технология приготовления пива оставалась секретом, который тщательно оберегали от посторонних глаз. Древние пивоварни размещались в небольших постройках, сусло варили в чугунных или железных котлах, сбраживали в деревянных чашах, хранили в дубовых бочках.

Спустя века кустарное производство сменилось промышленным. Таланты мастеров-пивоваров по-прежнему высоко ценятся, но надежными помощниками для них стали компьютеры и роботизированное оборудование.

Впрочем, современный процесс пивоварения остается неизменным и состоит из 4 ключевых этапов:

- затирания солода;
- варки сусла;
- брожения;
- созревания пива.

На каждом этапе применяют специальные секреты и хитрости, которые меняют вкус напитка. Из одних и тех же ингредиентов два мастера-пивовара приготовят два разных сорта пива – только за счет особых манипуляций на каждом этапе производства.

Если же рассматривать технологию приготовления пива подробно, то мы увидим 9 последовательных шагов.

Подработка и дробление солода

Поставляемый на пивоварню солод хранят в силосах без доступа воздуха. Перед дроблением солодовое сырье тщательно подрабатывают: очищают от пыли, камней и металлических деталей. Камни могут повредить дробильные вальцы, а пыль вместе с мукой образует взрывоопасную взвесь. Она легко воспламеняется от искр, высекаемых попавшим в дробилку металлом.

Чтобы удалить пыль, камни и остатки ростков, солод пропускают через полировочную машину, а несоложеное сырье очищают на воздушно-ситовом сепараторе. Металл удаляют с помощью магнитов, установленных перед дробилками. И все же крошечные металлические части способны попасть в дробилку вместе с солодом и спровоцировать взрыв. Во избежание этого под вальцами устанавливают противовзрывные пластинки, которые действуют как плотина – сдерживают поток помола, чтобы под зазором вальца не образовывалась взвесь из муки и воздуха.

Цель дробления – отделить содержимое зерна от оболочек и сделать его легкодоступным для воздействия воды. Только дробленый солод при затирании можно быстро осахарить и выщелочить.

amwine.ru

Можно ли раздробить солод в муку, чтобы ускорить реакцию его с водой? Нет, в этом случае сусло от нерастворимых частей солода будет отделяться слишком долго. Оболочку солодового зерна необходимо сохранить, потому что это – естественный фильтр на этапе фильтрации. К тому же при затирании из муки получаются комки, в которые не проникает вода, и не происходит процесс осахаривания. При затирании мука образует осадок на дне чана, не осахаривается и пропадает впустую.

При использовании фильтрационного чана применяют грубый помол, при заторном фильтр-прессе – тонкий.

Сам помол состоит из оболочки, грубой и тонкой крупы, грубой муки, тонкой муки или пудры. Части помола отделяют друг от друга через сито с различной шириной отверстий. Затем их взвешивают и определяют содержание в процентном отношении.

Существуют 2 основных типа дробления:

1. Сухое. Самый распространенный тип без добавления воды. Сухой солод измельчают между вальцами.
2. Мокрое. При дроблении добавляют воду, которая смачивает внутреннюю часть зерна, так что при измельчении она легко выдавливается из оболочки. Мокрая оболочка становится более эластичной, не разрушается и не создает лишнюю пыль.

Дробление солода – операция непростая, так как для оболочки и содержимого зерна (эндосперма) требуется разная степень помола. Оболочки измельчают в грубый помол, так как в них содержится целый ряд дубильных, горьких и красящих веществ. Их чрезмерное выщелачивание отрицательно скажется на вкусе пива. Кроме того, при фильтровании сусла оболочки образуют дополнительный фильтрующий слой.

Для эндосперма, наоборот, нужно тонкое измельчение: в нем содержатся основные экстрактивные вещества. Они образуют солодовый экстракт – сиропообразную смесь, которая при сочетании с водой дает пивное сусло.

Части эндосперма разные по твердости, поэтому измельчается он неравномерно. Ближе к острию зерна части жесткие и твердые, плохо растворяются в воде, так что из них получается крупная крупка. Нижние части зерна растворяются лучше, они более рыхлые и измельчаются до мелкой крупки.

Крупная крупка с трудом растворяется при затирании и хуже переходит в экстракт, чем продукты тонкого помола. Для нее нужны более длительные и интенсивные способы затирания.

Задача дробления солода в том, чтобы получить больше мелкой крупки и меньше крупной.

amwine.ru

Твердый, плохо растворенный солод тщательно измельчают, чтобы он полностью перешел в экстракт, в противном случае продукт дробления попадет в отходы. Поэтому химический составм сусла определяется крупностью помола. Тонко измельченный эндосперм при затирании быстрее осахаривается, образуется больше сахара и повышается конечная степень сбраживания.

Таким образом, качество дробления солода определяет состав сусла. Чем тоньше помол, тем плотнее осадок из дробины и тем труднее и дольше фильтруется сусло. Чем грубее помол, тем более рыхлым становится слой дробины и быстрее проходит процесс фильтрования.

Приготовление затора

Затирание – важнейший процесс при производстве сусла. На этом этапе воду и дробленый помол перемешивают в заторном чане, чтобы компоненты солода перешли в раствор и образовали солодовый экстракт.

Ферменты начинают превращать крахмал в солодовый сахар. Процесс затирания проходит в несколько этапов:

1. Дробленый солод смешивают с горячей водой температурой около 54 °C.
2. После тщательного перемешивания часть затора насосом перекачивают в другой заторный аппарат, где нагревают до температуры 68–70 °C.
3. Здесь происходит осахаривание – гидролиз крахмала под воздействием ферментов и превращение нерастворимых веществ в растворимые.
4. Затор доводят до кипения и через непродолжительное время возвращают в первый чан. Температуру всей массы выставляют на 70 °C.
5. Часть затора вновь перекачивают во второй котел и доводят до кипения для второй отварки.
6. Вторую отварку возвращают в первый чан, где смесь нагревают до 75–78 °C.

Весь процесс затирания занимает около 3 часов. Почти весь крахмал расщепляется на сахара и декстрины – олигосахариды, состоящие из нескольких молекул простых сахаров.

Фильтрация сусла

После затирания сусло получают в два этапа:

1. Фильтруют.
2. Вымывают в горячей воде оставшееся в дробине после фильтрования сусло.

Сейчас сусло фильтруют преимущественно в фильтр-чанах и заторных фильтр-прессах.

Фильтр-чан имеет, как правило, цилиндрическую форму, реже – прямоугольную или квадратную. Изготавливают его из нержавеющей стали.

amwine.ru

Над днищем чана располагают второе съемное перфорированное дно, где осаждается нерастворимая часть затора – дробина, образующая фильтрационный слой для первого сусла.

Образовавшуюся массу перекачивают в большое сито, закрытое заслонкой. Здесь затертое сырье оставляют на некоторое время, чтобы осели дробины. Дробина служит фильтром, предотвращающим забивание сита. Когда заслонку открывают, через сито просачивается прозрачное, светлое и очень сладкое сусло. Весь процесс фильтрации занимает около полутора часов.

Если в фильтр-чане только один фильтрационный слой дробины толщиной 30–60 см по площади чана, то в фильтр-прессе затор разделяется на несколько одинаковых вертикально расположенных фильтрационных рам толщиной 6–7 см. У рам с обеих сторон есть салфетки, через которые может проникать сусло.

Отфильтрованная дробина для пивоварения больше не нужна. Но ее не выбрасывают, поскольку в ней еще остается немало ценных веществ. Дробину разрыхляют, промывают горячей водой и пускают на корм скоту. Используют ее и для приготовления диетического хлеба. Сегодня многие пивоварни обустраивают на своих территориях небольшие пекарни, где из дробины готовят вкусную выпечку.

Кипячение сусла

Как уже говорилось выше, хмель при варке сусла стали добавлять лишь с XVI века. А до этого пивовары использовали дубовую кору или смесь трав под названием «грют».

В варочном котле из нержавеющей стали сусло нагревают и доводят до кипения при постоянном помешивании. На этом этапе в будущее пиво добавляют хмель. Его дозировка зависит от сорта и качества, от свойств воды и сорта пива. Точное количество пивовар определяет не столько рецептурно, сколько на основе многолетнего опыта и чутья.

Варят от 1 до 3 часов. Под действием длительного нагревания в сусле погибают все микроорганизмы, а ферменты останавливают свою деятельность. Содержащийся в хмеле лупулин частично растворяется в сусле и соединяется с его компонентами, придавая смеси характерную горечь.

Во время варки мастер следит за степенью выкипания воды, задавая тем самым плотность сусла. От этого зависит в первую очередь крепость пива: чем больше в сусле сахаров, тем больше алкоголя получится при брожении.

Осветление

При кипячении сусла происходит тепловая коагуляция белков – свертывание. Процесс проходит в 2 этапа: сначала испаряется часть воды, затем происходит свертывание –образуются белесые хлопья.

По специальной технологии вирпул, из сусла удаляют хлопья и осветляют его. В цилиндрическую емкость особым способом – с закруткой – вливают горячее сусло так, чтобы масса приобрела форму конуса. Белковая взвесь за счет центростремительной силы осаждается на дне, а осветленное сусло сливается сбоку.

Охлаждение и аэрация

Перед тем как добавить дрожжи, сусло остужают. Для верхового брожения требуется температура от 18 до 22 °С, для низового – от 4 до 8 °С. Впрочем, современные технологии позволяют осуществить низовое брожение и при более высоких температурах, что вдвое ускоряет процесс.

Для охлаждения сусла на разных производствах применяют следующие агрегаты:

- трубчатые теплообменники по типу «труба в трубе»;
- пластинчатые теплообменники.

Необходимое для охлаждения оборудование устанавливают в холодильном цехе, который прежде находился в непосредственной близости от бродильного подвала, а в настоящее время его размещают или в варочном отделении, или рядом с ним.

Брожение

Попав в сусло, дрожжевая клетка должна привыкнуть к новой среде. Первые несколько часов она выделяет во внешнюю среду аминокислоты и нуклеотиды, часть из них переходит обратно в дрожжи. По сути, в первые часы расщепляются находящиеся в дрожжах вещества, которые дают энергию для запуска брожения.

Через сутки на поверхности сусла образуется толстый слой желтовато-белой пены. Это показывает, что дрожжи начали поедать сахар и расщеплять его на алкоголь и углекислый газ.

Степень сбраживания пива определяют сахарометром. По мере образования спирта экстрактивность сусла постепенно уменьшается – в среднем на 4 % по сравнению с начальной. Как правило, процесс брожения занимает 8–10 дней, но в некоторых случаях, при низкой температуре может продолжаться более 14 дней.

amwine.ru

Фильтрация и дображивание

После окончания брожения дрожжи удаляют, а пиво фильтруют. Некоторые сорта пшеничного пива оставляют без фильтрации, за счет чего уже в бутылке происходит дображивание.

Готовность пива на этом этапе проверяют на вкус и на цвет. Вкус должен быть чистым и мягким. Терпко-горький свидетельствует о частом употреблении одной культуры дрожжей. Налитое в прозрачный стаканчик пиво должно быть блестящим с крупнозернистым дрожжевым осадком.

Молодое пиво почти готово, хотя пить его еще рано. Такое пиво должно еще созреть, на что уходит от нескольких недель до 4 месяцев. Вторичное брожение и созревание пива происходит в танках – огромных емкостях из нержавейки.

Пастеризация

На последнем этапе пиво еще раз очищают, фильтруют и переливают в металлические бочки, кеги, бутылки и банки. Стеклянные бутылки перед заполнением тщательно сортируют и моют и лишь затем в них разливают пиво и укупоривают под давлением. Наполненные пивом бутылки пастеризуют – медленно нагревают до 63 °С.

Пастеризация окончательно прекращает брожение и повышает стойкость пива.

После этого емкости с пивом охлаждают и хранят в темноте при определенной температуре.

Если вы попадете в пивной музей при пивоварне, вы обязательно увидите бочки, в которых раньше хранилось пиво. Но в некоторых небольших пивоварнях дубовые бочки – это не музейный экспонат, а используемая тара. Пивовары утверждают, что дуб придает пиву особенный вкус, который отличается от напитка из стального бака. К примеру, в Германии на пивоварне Шленкерла в Бамберге пиво наливают исключительно из пузатых бочонков, установленных наклонно на подставке.

amwine.ru

Глава 5. Какая низость! Пиво низового брожения

Технологию производства пива низового брожения изобрели в XV веке баварские монахи. Они начали выдерживать пиво в зимнее время в холодных пещерах и монастырских подвалах при температуре близкой к нулю.

Долгое время низовое пиво не распространялось за пределы Баварии. Своеобразная пивная революция произошла в середине XIX века, когда вывели культуры дрожжей низового брожения, а для самого напитка было создано специальное холодильное оборудование. Тогда пивовары во многих странах быстро оценили новинку.

Низовое пиво получалось более легким и приятным на вкус, а самое главное – более стойким. Пиво долго не скисало, поэтому его можно было хранить на складах в течение нескольких месяцев и перевозить на большие расстояния. Естественно, верховое пиво начало сдавать свои позиции, так как напиток низового брожения больше подходил для завоевания международного рынка.

Собственно, слово лагер происходит от немецкого Lagerbier – «пиво из запасов» (lager – подвал, хранилище, склад).

Как правило, напиток варили зимой и надолго оставляли на дображивание в холодных подвалах. Летом, когда производство пива уменьшалось, легкий зимний лагер пользовался огромной популярностью в питейных заведениях Европы.

Сейчас около 90 % всего производимого в мире пива относится к категории лагер. Познакомимся поближе с основными представителями этого семейства.

Легкий лагер

Напиток отличается пониженными плотностью и содержанием калорий. К легким лагерам относят:

- легкий американский лагер;
- стандартный американский лагер;
- американский премиум лагер;
- мюнхенское светлое;
- дортмундское экспортное.

Для его производства используют ячмень с высоким процентом (до 40 %) добавок в виде риса или кукурузы.

Легкий американский лагер – Lite American Lager

Основные органолептические свойства пива:

Цвет	От очень светлого соломенного до светло-золотистого
Прозрачность	Очень прозрачное
Цвет пены	Белая
Пеностойкость	Высокая
Характерный аромат	Зерновой, сладкий или кукурузный
Запах солода	Слабый или отсутствует
Хмелевой аромат	Отсутствует либо ощущается легкий пряный или цветочный
Эфирные ароматы	Легкие
Характерный вкус	Свежий и сухой с незначительным уровнем солодовой сладости
Хмелевая горечь	От низкого до средне низкого
Солодовая горечь	Легкая
Кислотность	Незначительная

amwine.ru

Напиток отлично утоляет жажду. Среди коммерческих представителей легких американских лагеров можно выделить:

- Bitburger Light;
- Sam Adams Light;
- Heineken Premium Light;
- Miller Lite;
- Bud Light;
- Coors Light;
- Baltika №1 Light;
- Old Milwaukee Light;
- Amstel Light.

Стандартный американский лагер – Standard American Lager

При производстве используют такие сорта хмеля, как Hallertau, Tettnang, Spalt или Hersbrucker. По ароматике и вкусу близок к легкому американскому лагеру, а цвет более насыщенный – до средне-желтого.

Коммерческие примеры:

- Pabst Blue Ribbon;
- Miller High Life;
- Budweiser;
- Baltika № 3 Classic;
- Kirin Lager;
- Grain Belt Premium Lager;
- Molson Golden;
- Labatt Blue;
- Coors Original;
- Foster's Lager.

Американский премиум лагер – Premium American Lager

Пиво с более выраженным солодовым вкусом из-за меньшей концентрации риса и кукурузы – не более 25 %. Напиток ощущается более плотным, чем легкие и стандартные сорта. Аромат и внешний вид премиум лагеров аналогичны предыдущим версиям.

Коммерческие примеры:

- Full Sail Session Premium Lager;
- Miller Genuine Draft;
- Corona Extra, Michelob;
- Coors Extra Gold;
- Birra Moretti;
- Heineken;
- Beck's;
- Stella Artois;
- Red Stripe;
- Singha.

Мюнхенское светлое – Munich Helles

Впервые пиво было сварено в 1895 в Мюнхене на пивоварне Spaten Габриэлем Зедльмайром с целью создать конкуренцию пльзенскому пиву. Сейчас это самое популярное пиво в мюнхенских пивных: попросите у официанта: «Ein Bier, bitte», – и он, не переспрашивая, принесет вам Helles.

Хеллес – пиво подчеркнуто солодовое, при этом не слишком сладкое с приятной хмелевой горечью в послевкусии.

amwine.ru

Органолептические свойства хеллеса:

Цвет	От светло-соломенного до золотистого
Прозрачность	Очень прозрачное
Цвет пены	Белая
Пеностойкость	Низкая
Характерный аромат	Зерновой и сладкий с преобладанием чистого солодового
Хмелевой аромат	Слабый или отсутствует
Эфирные ароматы	Нежелательны
Характерный вкус	Слегка сладкий, с солодовым оттенком
Хмелевая горечь	Низкая

Коммерческие примеры:

- Weihenstephaner Original;
- Hacker-Pschorr Münchner Gold;
- Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb;
- Mahr's Hell, Paulaner Premium Lager;
- Spaten Premium Lager;
- Stoudt's Gold Lager.

Дортмундское экспортное – Dortmunder Export

Местный тип пива немецкого промышленного района Дортмунда. В последние годы в Германии сорт Dortmunder варят в небольших объемах, поэтому попробовать его можно по большей части только в коммерческих версиях.

amwine.ru

При изготовлении пивное сусло получается более плотное, чем у других светлых лагеров. За счет этого пиво выходит полнотелым с подчеркнутой хмелевой горечью. В составе минерализованная вода, немецкий или чешский благородный хмель, пильзнерский солод и германские лагерные дрожжи.

Вкус дортмундера отличается стойким балансом солода и хмеля с легкой ноткой освежающей сладости и небольшой хмелевой горечью в послевкусии. Кроме того, в пиве ощущается легкий минеральный привкус.

Коммерческие примеры:

- DAB Export;
- Dortmunder Union Export;
- Dortmunder Kronen;
- Ayinger Jahrhundert;
- Great Lakes Dortmunder Gold;
- Barrel House Duveneck's Dortmunder;
- Bell's Lager;
- Dominion Lager;
- Gordon Biersch Golden Export;
- Flensburger Gold.

Органолептические свойства:

Цвет	От светло- до темно-золотистого
Прозрачность	Очень прозрачное
Цвет пены	Белая
Пеностойкость	Высокая
Характерный аромат	Легкий серный
Зерновой аромат	Средний
Хмелевой аромат	От слабого до среднего
Характерный вкус	Сбалансированная хмелевая и солодовая горечь

Евролагер

Оригинальное янтарное пиво низового брожения, разработанное австрийским пивоваром Антоном Дрегером вскоре после того, как были выделены лагерные дрожжи. Практически исчезнув на своей родине, этот сорт очень популярен в Мексике, куда его завезли австрийские пивовары-иммигранты в конце XIX века. К сожалению, при производстве большинства современных образцов используют добавки, уменьшающие богатую солодовую сложность, характерную для лучших образцов этого типа.

Американские версии могут быть крепче, суше и горче, в то время как европейские – более сладкие. Многие мексиканские янтарные и темные лагеры раньше были аутентичнее, сейчас же они больше напоминают сладкие, нагруженные добавками американские темные лагеры.

Существуют два типа этого пива:

- Венский лагер;
- Октоберфест/мерцен (мартовское).

Венский лагер

Для пива используют умеренно жесткую, насыщенную карбонатами воду. В рецептуру входят венский и мюнхенский солод, а также карамельное и поджаренное сырье.

Во вкусе пива преобладают сложные солодовые тона с выраженными нотами хмеля. В послевкусии ощущаются приятная сухость и хмелевая горечь. Напиток среднетелый и бархатистый.

Коммерческие примеры:

- Great Lakes Eliot Ness (необычно своей крепостью в 6,2 %);
- Boulevard Bobs 47 Munich-Style Lager;
- Negra Modelo;
- Old Dominion Aviator Amber Lager;
- Gordon Biersch Vienna Lager;
- Capital Wisconsin Amber;
- Olde Saratoga Lager;
- Penn Pilsner.

amwine.ru

Основные органолептические свойства:

Цвет	От светлого красновато-янтарного до медного
Прозрачность	Очень прозрачное
Цвет пены	С желтым оттенком
Пеностойкость	Высокая
Характерный аромат	Богатый солодовый аромат без карамельных нот
Зерновой аромат	Средний
Хмелевой аромат	От слабого до среднего
Зерновой аромат	Высокий

Октоберфест/мерцен

Среди знатоков пива считается, что этот сорт изобрел пивовар Габриэль Зедльмиер, который в 1840 году слегка переработал рецептуру Антона Дрегера. Как правило, пиво варили весной в честь окончания традиционного пивоваренного сезона, а летом хранили в холодных пещерах или подвалах. Пили его осенью в разгар традиционных празднований.

Местные немецкие образцы пива обычно золотистого цвета. Экспортные – оранжево-янтарного с отличительным вкусом поджаренного солода. Фестивальное пиво выходит более крепким, чем будничные варианты.

amwine.ru

Напиток отличается богатым ароматом немецкого солода, без хмелевых, фруктовых и карамельных тонов. Первые вкусовые ощущения характеризуются приятной солодовой сладостью, в финале напиток становится более сухим. Пиво отличается средней полнотой, гладкой, изящной, сложной и чуть кремовидной консистенцией.

Органолептические свойства:

Цвет	От темно-золотого до темного оранжевокрасного
Прозрачность	Очень прозрачное
Цвет пены	С желтым оттенком
Пеностойкость	Высокая
Характерный аромат	Богатый солодовый аромат без карамельных нот
Характерный вкус	Сухой вкус с солодовой сладостью
Аромат солода	Высокий
Хмелевая горечь	Умеренная
Хмелевой аромат	От слабого до нулевого
Зерновой аромат	Высокий

Коммерческие примеры:

- Paulaner Oktoberfest,
- Ayinger Oktoberfest-Märzen;
- Hacker-Pschorr Original Oktoberfest;
- Hofbräu Oktoberfest;
- Victory Festbier;
- Great Lakes Oktoberfest;
- Spaten Oktoberfest;
- Capital Oktoberfest;
- Gordon Biersch Märzen;
- Goose Island Oktoberfest;
- Samuel Adams Oktoberfest.

amwine.ru

Пилзнер

Самое распространенное пиво на планете. Немного напоминает мюнхенский хеллес, но отличается более сухим вкусом и легкой горечью из-за большого количества хмеля.

Своим названием пиво обязано богемскому городу Пльзень в Чехии, где в 1842 году значительно улучшили технологию производства традиционных лагеров. Немецкий пилзнер – довольно сухой из-за более жесткой воды, баварский и чешский отличаются мягким и тонким вкусом, опять же за счет свойств воды из местных источников.

Кстати, чехи и баварцы до сих пор спорят о национальности пилзнера. Да, сварили его в чешском Пльзене, но за производство отвечал баварец Йозеф Гролл. К тому же баварцы не без ехидства напоминают чехам, что до прибытия Гролла в Пльзене варили в основном пиво верхового брожения, которое часто оказывалось некачественным.

В конце 1840 года городские власти решили пригласить баварского мастера, так как авторитет тамошних пивоваров был одним из самых высоких в Европе. Для нового пива мастер-пивовар объединил качества чешского и баварского сырья. Он использовал легко обжаренный солод, ароматный жатецкий хмель, а для закваски – привезенные из Баварии дрожжи низового брожения.

Существуют три типа этого пива:

- Немецкий пилзнер (пильз);
- Богемский пилзнер;
- Классический американский пилзнер.

Немецкий пилзнер

Ароматный сорт с легкими нотами солода, цветов и хмеля. Иногда можно ощутить тонкие нотки коричных крекеров Грэхэма.

На вкус пиво искристое, чистое, с приятной хмелевой горечью и сухим финалом. Допускается также небольшой зерновой привкус.

Коммерческие примеры:

- Victory Prima Pils;
- Bitburger;
- Warsteiner;
- Trumer Pils;
- Old Dominion Tupper's Hop Pocket Pils;
- König Pilsener;
- Jever Pils;
- Left Hand Polestar Pilsner;
- Holsten Pils;
- Spaten Pils;
- Brooklyn Pilsner.

amwine.ru

Органолептические свойства:

Цвет	От соломенного до светло-золотистого
Прозрачность	Очень прозрачное
Пена	Кремовидная, плотная
Цвет пены	Белая
Пеностойкость	Высокая
Характерный вкус	Солодовый, хмелевой, цветочный, пряный
Хмелевой вкус	Высокий
Аромат солода	Высокий
Хмелевой аромат	От слабого до нулевого
Хмелевая горечь	Средняя

amwine.ru

Богемский пилзнер

Пиво с богатым и сложным букетом ароматов, в котором доминируют солод и пряный, цветочный хмель. Во вкусе напитка ощущается насыщенная солодовость с мягкой горечью жатецкого хмеля. При этом в послевкусии баланс между хмелем и солодом выравнивается. Богемский пилзнер воспринимается более тонким, чем немецкий, благодаря мягкой воде.

Коммерческие примеры:

- Pilsner Urquel;
- Krušovice Imperial 12°;
- udweiser Budvar (Czechvar в США);
- Czech Rebel;
- Staropramen;
- Gambrinus Pilsner;
- Zlaty Bazant Golden Pheasant;
- Dock Street Bohemian Pilsner.

Органолептические свойства:

Цвет	От светло-золотистого до темно-золотистого
Прозрачность	Очень прозрачное
Пена	Кремовидная
Цвет пены	Белая
Пеностойкость	Стойкая, плотная
Характерный вкус	Солодовый, хмелевой, цветочный
Хмелевой вкус	Высокий
Аромат солода	Высокий
Хмелевой аромат	Высокий
Хмелевая горечь	Высокий

amwine.ru

Классический американский пилзнер

Эту версию пилзнера сварили немецкие пивовары-иммигранты, захватившие с собой в Америку рецепт технологии и дрожжи. Сочетание привезенных и местных ингредиентов позволило создать по-настоящему уникальный сорт. После введения в 1920 году сухого закона пивной стиль американского пилзнера почти исчез, но спустя 10 лет был возрожден на домашних пивоварнях. Правда, он стал менее плотным, да и горечь заметно снизилась.

Органолептические свойства:

Цвет	От желтого до темно-золотого
Прозрачность	Очень прозрачное
Пена	Стойкая, плотная
Цвет пены	Белая
Пеностойкость	Стойкая, плотная
Характерный вкус	Сладкий, солодовый, хмелевой, цветочный
Хмелевой вкус	От среднего до высокого
Аромат солода	От слабого до среднего

Особенностью рецептуры стало использование помимо ячменя кукурузных хлопьев или риса для растворения излишков белка. Маис придает пиву сладковатый привкус, рис делает напиток более сухим. В качестве хмелевого сырья американские пивовары применяют местные сорта: Clusters, Ultra, Liberty или Crystal. Кроме того, солод затирают высокоминерализованной водой, что дает довольно резкий вкус.

Как таковых, коммерческих примеров классического американского лагера нет. Пиво варят в пивных ресторанах и микропивоварнях.

Темный лагер

В эту категорию относят серию темных лагеров, отличающихся от светлых чуть уловимыми нотками карамели и обжаренного солода. Вкус и аромат у пива более спокойные.

К темным лагерам относят:

- темный американский лагер;
- мюнхенское темное;
- шварцбир (черное пиво).

Темный американский лагер

Более сладкая версия стандартного и премиум лагера. В рецептуру пива входят пильзнерский, карамельный, темный солод, ячмень, кукуруза или рис, а также натуральные красители. По ощущениям пиво легкотелое и гладкое, но с минеральным вкусом.

Коммерческие примеры:

- Dixie Blackened Voodoo;
- Shiner Bock;
- San Miguel Dark;
- Baltika № 4;
- Beck’s Dark;
- Saint Pauli Girl Dark;
- Warsteiner Dunkel;
- Heineken Dark Lager;
- Crystal Diplomat Dark Beer.

amwine.ru

Органолептические свойства:

Цвет	От темно-янтарного до темно-коричневого, с рубиновым оттенком
Прозрачность	Очень прозрачное
Пена	Стойкая, плотная
Цвет пены	Светлая, желто-коричневая
Пеностойкость	Низкая
Характерный вкус	Сладкий, солодовый, карамельный, кофе, мелисса, какао, фруктовый
Характерный аромат	Солодовый, хмелевой, цветочный, цитрусовый, дрожжевой, фруктовый, зеленых яблок
Дрожжевой аромат	Легкий
Сладость	От слабой до средней
Хмелевой вкус	Низкий или отсутствует
Аромат солода	Слабый или отсутствует
Хмелевая горечь	Низкая или отсутствует
Солодовый вкус	Средний
Солодовый аромат	Слабый или отсутствует

Мюнхенское темное

Классический тип коричневого лагера из Мюнхена, который быстро завоевал популярность по всей Баварии. В рецептуру пива входят пильзнерский, мюнхенский (до 100 % в некоторых случаях), карамельный или шоколадный солод. Обязательное условие – использование благородных сортов немецкого хмеля и немецких же лагерных дрожжевых штаммов. Для усиления солодового вкуса и создания глубокого цвета на этапе затирания солод часто отваривают, но не более 3 раз.

Нефильтрованные версии из Германии могут иметь вкус жидкого хлеба, с дрожжевым, земляным вкусом, который невозможно обнаружить в экспортных фильтрованных дункелях.
По ощущениям, мюнхенское темное пиво обладает плотным, но не приторным или тяжелым вкусом, не столь интенсивным, как у бока, и не столь прожаренным, как у шварцбира.

Коммерческие примеры:

- Ayinger Altbairisch Dunkel;
- Hacker-Pschorr Alt Munich Dark;
- Paulaner Alt Münchner Dunkel;
- Weltenburger Kloster Barock-Dunkel;
- Ettaler Kloster Dunkel;
- Hofbräu Dunkel;
- Penn Dark Lager;
- König Ludwig Dunkel;
- Capital Munich Dark;
- Harpoon Munich-type Dark Beer;
- Gordon Biersch Dunkels;
- Dinkel Acker Dark;
- Ettaler Dunkel;
- Löwenbräu Dunkel;
- Hartmann Dunkel;
- Kneitinger Dunkel;
- Augustiner Dunkel.

amwine.ru

Шварцбир (черное пиво)

Пиво из южной Тюрингии и северной Франконии (Германия). В рецептуру пива входят пильзнерский, мюнхенский, Carafa или темный солод.
По сравнению с мюнхенским, это пиво обычно темнее по цвету, суше на вкус и с заметной резкостью прожаренного солода. Хотя его иногда называют «черным пильзом», пиво редко бывает настолько темным. И не ждите от него портерного вкуса.

Коммерческие примеры:

- Köstritzer Schwarzbier;
- Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier;
- Samuel Adams Black Lager;
- Krušovice Cerne;
- Original Badebier;
- Einbecker Schwarzbier;
- Gordon Biersch Schwarzbier;
- Weeping Radish Black Radish Dark Lager;
- Sprecher Black Bavarian.

Органолептические свойства:

Цвет	Коричневый от среднего до очень темного, часто с оттенком от темно-рубинового до гранатового
Прозрачность	Прозрачное
Пена	Стойкая, плотная
Цвет пены	Желто-коричневая
Пеностойкость	Низкая
Характерный вкус	Сладкий, солодовый, горький шоколад
Характерный аромат	Солодовый, карамели, кофе, хмелевой
Дрожжевой аромат	Легкий
Сладость	Низкая

amwine.ru

Бок

Впервые бок-бир сварили еще в XIII веке. У немцев название ассоциируется с козлом, так как bock по-немецки – это козел, баран. Поэтому на этикетке изображен веселый козлик. К тому же бок, как правило, варят в декабре-января, то есть в период знака зодиака Козерог.

Впрочем, историки пивоварения придерживаются более приземленной версии. Изначально темное пиво варили в нижнесаксонском Айнбеке. Поэтому и пиво называли Einbeck, Eimbeck, Eimock или Oanbock. В конце концов, название сократили до Bock. В считанные десятилетия после своего появления бок распространился по Германии, Швеции, Дании, Бельгии, Франции, Англии и странам Средиземноморья. Занесло бок и в Россию: пили его в Пскове, Новгороде и Смоленске.

Сегодня бок – это крепкое низовое пиво с содержанием алкоголя от 5 до 12 %. Существует 4 вида темного лагерного пива:

- майбок /хеллес бок (майский/светлый бок);
- традиционный бок;
- доппельбок (двойной бок);
- айсбок (ледяной бок).

Майбок /хеллес бок

Эксперты по пиву спорят, считать ли термины «майбок» и «хеллес» синонимами, хотя большинство специалистов склоняются к идентичности сортов. В рецептуру пива входят мягкая вода, а также очень светлый, венский и мюнхенский солод. При этом строго запрещено использование несоложеного сырья.
По ощущениям, пиво средне- или полнотелое. Вкус – гладкий и чистый, без резких тонов. Также мощно ощутить небольшое спиртовое тепло.

Коммерческие примеры:

- Ayinger Maibock;
- Mahr's Bock;
- Hacker-Pschorr Hubertus Bock;
- Capital Maibock;
- Einbecker Mai-Urbock;
- Hofbräu Maibock;
- Victory St. Boisterous;
- Gordon Biersch Blonde Bock;
- Smuttynose Maibock.

Традиционный бок

При изготовлении пива используют отварочное затирание и длительную варку для усиления карамельных нот в солодовом вкусе. Мюнхенский и венский солод дают фруктовые тона в ароматике.

Коммерческие примеры:

- Einbecker Ur-Bock Dunkel;
- Pennsylvania Brewing St. Nick Bock;
- Aass Bock;
- Great Lakes Rockefeller Bock;
- Stegmaier Brewhouse Bock.

amwine.ru

Органолептические свойства:

Цвет	От светло-медного до темно-коричневого, с рубиновым оттенком
Прозрачность	Прозрачное
Пена	Обильная, кремообразная
Цвет пены	Кремовая
Пеностойкость	Высокая
Характерный вкус	Солодовый, карамельный
Характерный аромат	Солодовый, хмелевой, спирта
Солодовый вкус	Высокий
Солодовый аромат	Высокий
Карамельный вкус	Слабый или отсутствует
Аромат солода	Слабый или отсутствует
Дрожжевой аромат	Легкий
Сладость	Низкая
Хмелевая горечь	Низкая

Доппельбок

Пиво появилось в Мюнхене благодаря монахам-пауланцам из итальянского города Паола, которых в 1627 году герцог Максимилиан I пригласил в Баварию. Гости сварили крепкое и плотное пиво Sankt-Vater-Bier, оно и стало прототипом доппельбока. Позднее монахи наладили активное производство вариации доппельбока. Отголоском тех лет стало пиво Salvator – его по-прежнему можно найти в пивных ресторанах Баварии.

От обычного бока доппельбок отличается более выраженным солодовым и хмельным ароматом. Его минимальная крепость – 7,5 % об., максимальная – 13,5 % об. Варят пиво из светлого солода, который превращают в очень густое сусло.

Большинство версий этого пива темного цвета, хотя встречаются и светлые сорта. Последние отличаются менее выраженным, сухим вкусом, ярко выраженным хмелевым тоном и горечью.

Коммерческие примеры:

- Paulaner Salvator;
- Ayinger Celebrator;
- Weihenstephaner Korbinian;
- Andechser Doppelbock Dunkelм
- Spaten Optimator;
- Tucher Bajuvator;
- Weltenburger Kloster Asam-Bock;
- Capital Autumnal Fire;
- EKU 28;
- Eggenberg Urbock 23°;
- Bell's Consecrator;
- Moretti La Rossa;
- Samuel Adams Double Bock.

Айсбок (ледяной бок)

Довольно редкий сорт, который готовят с помощью вымораживания. Некогда такое пиво получалось без участия человека, когда бочку с боком оставляли надолго на морозе. Лед разрывал бочку, а внутри ледяного куска сохранялось очень крепкое пиво. В аромате чувствуется интенсивный солод и спирт. При этом во вкусе не должно ощущаться спиртовой жгучести и горечи сивушных масел.

Коммерческие примеры:

- Kulmbacher Reichelbräu Eisbock;
- Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock;
- Niagara Eisbock, Capital Eisphyre;
- Southampton Eisbock.

Ледяное пиво

Одна из современных версий пива низового брожения, технологию которого разработали в Канаде на пивоварне Labatt в начале 1990-х годов. Ледяное пиво сбраживают при низкой температуре, а затем резко охлаждают до 0°, после чего ледяные кристаллы удаляют через фильтры. За счет этого у пива мягкий вкус при солидной крепости 4,5–6 % об.

Коммерческие примеры:

- Molson Ice;
- Bud Ice;
- Natural Ice;
- «Сокол Айс»;
- «Невское Айс».

Крепкий лагер

Тип пива, сваренный с двойным количеством солода. Особую популярность получил среди молодых любителей хмельного напитка в Европе и Северной Америке за оригинальный вкус и крепость до 8 % об.
Крепкие лагеры отличаются насыщенным и интенсивным солодовым вкусом, но слабо выраженным хмельным букетом. Наибольшее распространение пиво получило в США, Великобритании, Франции, Дании, Испании и Италии. В последние несколько лет напиток часто выбирают ценители в России.

amwine.ru

Копченое пиво (раухбир)

Пожалуй, самый необычный вид лагера. Солод для него сушат в дыму от горящей буковой древесины, которая вылеживалась не менее 2 лет. При этом стародавняя технология неуклонно соблюдается только в городе Бамберг в Верхней Франконии и только на двух пивоварнях – Schlenkerla и Spezial. Это семейные предприятия, каждое из которых рядом с пивоварней держит небольшой трактир.

Органолептические свойства классического раухбира:

Цвет	От темно-янтарного или светло-медного до темно-коричневого
Прозрачность	Прозрачное
Пена	Густая, кремообразная
Цвет пены	От желто-коричневой до кремовой
Пеностойкость	Высокая
Характерный вкус	Сладкий, солодовый, дымный, древесный, бекона
Характерный аромат	Солодовый, дымный, древесный, аромат бекона
Дымный аромат	От низкого до высокого
Солодовый аромат	Слабый

В качестве сырья используют либо 100%-й венский солод, либо с примесями немецкого мерцена. Вкус и аромат пива – это смесь дыма и солода. По ощущениям, напиток может казаться активно древесным, почти жирным.

Коммерческие примеры:

- Schlenkerla Rauchbier Marzen;
- Kaiserdom Rauchbier;
- Eisenbahn Rauchbier;
- Victory Scarlet Fire Rauchbier;
- Spezial Rauchbier Märzen;
- Saranac Rauchbier.

Выдержанное в дереве пиво

Технологию редко применяют на крупных пивоварнях и только для специальных изданий. Чаще такое пиво можно встретить на американских мини-пивоварнях, которые экспериментируют с методикой производства. Хмельной напиток выдерживают в дубовых бочках, которые ранее использовались для виски, бурбона, порто, мадеры или вина.

С учетом особенностей хранения пиво получает умеренный древесный аромат и вкус, а также нотки ванили, карамели, ириса, гренок или какао. Интенсивность древесины во органолептике зависит от времени выдержки пива в бочке.

Коммерческие примеры:

- The Lost Abbey Angel's Share Ale;
- J.W. Lees Harvest Ale в бочках из под Port, Sherry, Lagavulin Whisky или Calvados;
- Bush Prestige;
- Petrus Aged Pale;
- Firestone Walker Double Barrel Ale;
- Dominion Oak Barrel Stout;
- New Holland Dragons Milk;
- Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout;
- Goose Island Bourbon County Stout;
- Le Coq Imperial Extra Double Stout;
- Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve.

Сухое пиво

Насчет родины пива среди экспертов согласия нет. Одни считают, что драй бир начали варить в Японии специально для блюд из рыбы, другие – что в Германии и Швейцарии в качестве пива для диабетиков.

Драй бир – легкое пиво, в котором весь сахар при сбраживании распадается в алкоголь за счет небольших объемов солода. Напиток выходит легким, очень светлым и без выраженного аромата.

Коммерческие примеры:

- Michelob Dry (США);
- Sapporo Dry (Япония);
- La Dry 33 (Франция).

Глава 6. «Все выше, и выше, и выше...»: пиво верхового брожения

Эль, созданный с помощью верхового брожения, – это первый тип пива, который стал известен человечеству. До XIX века, когда пивовары начали активно практиковать низовое брожение, именно эли были основой европейского пивоварения.

Коммерческие примеры:

- DAB Traditiona;
- Hannen Alt;
- Schwelmer Alt;
- Grolsch Amber;
- Alaskan Amber;
- Long Trail Ale;
- Otter Creek Copper Ale;
- Schmaltz' Alt.

Альтбир

Темный сорт пива, распространенный в Дюссельдорфе и в нижнем течении Рейна. Название сорта переводится как «старое пиво» и означает, что пиво сварено по традиционным технологиям, принятым до распространения лагерных сортов. Собственно, до этого альтбир называли просто пивом.

Альтбир делится на три типа:

- северогерманский альтбир;
- кельш;
- дюссельдорфский альтбир.

Северогерманский альтбир

Очень чистое пиво, хмельную горечь которого уравновешивают солодовые ноты. По своим характеристикам, северогерманский альтбир темнее, слаще и менее горький, чем дюссельдорфский. Сбраживается пиво при высоких температурах от 15 до 25 °C, после чего отправляется на выдержку при температуре от 4 до 9 °C.

С верхового пива началась история пивоварения

Кельш

Оригинальный кельш выпускают лишь на 20 пивоварнях в самом Кельне и его окрестностях. При этом каждая пивоварня слегка интерпретирует технологию производства. Например, одни используют только немецкий солод и мягкую воду, другие же разбавляют его 20 % пшеницы и затирают на воде умеренной жесткости.

Сбраживается кельш при температуре 15–18 °C и выдерживается в холодном подвале от 2 до 4 недель.

Отличительная особенность кельша – тонкий баланс между мягкостью солода, еле уловимой фруктовой сладостью и легкой вяжущей сухостью. Но баланс быстро нарушается, поэтому для долгого хранения кельш не подходит.

Органолептические свойства :

Цвет	От очень бледно-золотистого до светло-золотистого
Прозрачность	Очень прозрачное
Пена	Тонкая
Цвет пены	Белая
Пеностойкость	Слабая
Характерный вкус	Мягкий, округленный вкус, имеет сладкий характер из-за применения солода
Характерный аромат	С очень тонкими фруктовыми запахами (яблоко, вишня или груша), винный и сернистый
Хмелевая горечь	Средняя
Хмелевой аромат	Очень слабый

amwine.ru

Дюссельдорфский альтбир

Название сорта переводится как «старое пиво» и означает, что пиво сварено по традиционным технологиям, принятым до распространения лагерных сортов. Собственно, до этого альтбир называли просто пивом.

Коммерческие примеры, которые встречаются в дюссельдорфских пивных:

- Zum Uerige;
- Im Füchschen;
- Schumacher;
- Zum Schlüssel;
- Diebels Alt;
- Schlösser Alt;
- Frankenheim Alt.

Органолептические свойства:

Цвет	Оранжево-бронзовый до темно-медного
Прозрачность	Блестящая прозрачность
Пена	Густая, кремообразная
Пеностойкость	Стойкая
Характерный вкус	Горько-сладкий, комплекс солодовых вкусов, ореховый

Коммерческие примеры кельша:

- PJ Früh;
- Hellers;
- Malzmühle;
- Paeffgen;
- Sion;
- Peters;
- Dom;
- Reissdorf;
- Affel;
- Eisenbahn Dourada;
- Goose Island Summertime;
- Alaska Summer Ale;
- Harpoon Summer Beer;
- New Holland Lucid;
- Saint Arnold Fancy Lawnmower;
- Capitol City Capitol Kölsch;
- Shiner Kölsch.

Темный сорт пива, распространенный в Дюссельдорфе и в нижнем течении Рейна.

amwine.ru

Легкий эль

Пиво верхнего брожения, средней крепости, светлого или интенсивного янтарного цвета. Варить его начали еще в начале VII века в Англии, а хмель добавили лишь после XVI века.

Легкий эль представлен тремя типами:

- крим эль (сливочный, кремовый эль);
- блонд эль (светлый эль);
- американское пшеничное или ржаное пиво.

Именно легкий эль считается главным пивом в Англии, Бельгии и на мини-пивоварнях Северной Америки.

Крим эль

При изготовлении пива в солод добавляют до 20 % кукурузных хлопьев, до 20 % глюкозы и мягкую воду. Крим эль – это чистое, тщательно выброженное пиво, которое отлично освежает и утоляет жажду.

Коммерческие примеры, которые встречаются в дюссельдорфских пивных:

- Genesee Cream Ale;
- Little Kings Cream Ale;
- Sleeman Cream Ale;
- Liebotschaner;
- Dave's Original Cream Ale;
- New Glarus Spotted Cow Farmhouse Ale;
- Wisconsin Brewing Whitetail Cream Ale.

Органолептические свойства :

Цвет	От бледно-соломенного до умеренно-золотистого
Прозрачность	Блестящая прозрачность
Пена	Белая
Пеностойкость	Средняя
Характерный вкус	Богатый и сложный комплекс солодовых вкусов, может присутствовать кукурузный вкус

amwine.ru

Блонд эль

Для изготовления напитка пивовары берут в качестве добавки 25 % пшеничного солода и небольшое количество сахара. В некоторые виды добавляют мед, пряности и фрукты.

Органолептические свойства:

Цвет	От светло-желтого до темно-золотистого
Прозрачность	Блестящая
Пена	От низкой до средней
Цвет пены	Белая
Пеностойкость	От средней до высокой
Характерный вкус	Сладкий, также может ощущаться хлеб, тост, бисквит
Характерный аромат	Сладкий, кукурузоподобный
Хмелевая горечь	От низкой до средней
Хмелевой аромат	С от слабого до среднего
Солодовый аромат	От легкого до среднего

Коммерческие примеры:

- Redhook Blonde;
- Catamount Gold;
- Widmer Blonde Ale;
- Coast Range California Blonde Ale;
- Fuller's Summer Ale;
- Hollywood Blonde;
- Pete's Wicked Summer Brew;
- Deschutes Cascade Golden.

Американское пшеничное или ржаное пиво

По вкусовым качествам пиво варьируется от легкого и сладкого до сухого, агрессивно ох-меленного с сильным пшеничным или ржаным вкусом.

Органолептические свойства:

Цвет	Светло-желтый до золотистого
Прозрачность	Допускается мутность
Пена	Большая
Цвет пены	Белая
Пеностойкость	Хорошая
Характерный вкус	Зерновой пшеничный или ржаной вкус, присутствует небольшая кислотность
Характерный аромат	Запах пшеницы или ржи, цитрусовый
Хмелевая горечь	От слабого до среднего
Хмелевой аромат	От низкого до среднего

Коммерческие примеры:

- Bell's;
- Oberon;
- Anchor Summer Beer;
- Pyramid Hefe-Weizen;
- Harpoon;
- UFO Hefeweizen;
- Widmer Hefeweizen;
- Sierra Nevada Unfiltered Wheat Beer;
- Sierra Nevada Unfiltered Wheat Beer;
- Anderson Valley High Rollers Wheat Beer;
- Redhook Sunrye;

Портер

Портер придумали примерно в 1722 году в Англии специально для портовых грузчиков и носильщиков. Собственно, название «портер» происходит от «porter`s ale» – «эль для грузчиков». Долгое время портер оставался самым популярным ежедневным сортом пива, благо стоил всего ничего – 3–4 пенса.

Для усиления вкуса в пиво нередко добавляли травы, специи и снадобья. Что примечательно, сейчас портер на Британских островах почти не варят – настоящий народный хит был вытеснен стаутом. Однако «пиво грузчиков» успело распространиться в странах Южной Америки, Азии, Европы и Африки.

Коммерческие примеры:

- Fuller's London Porter;
- Samuel Smith Taddy Porter;
- Burton Bridge Burton Porter;
- RCH Old Slug Porter;
- Nethergate Old Growler Porter;
- Hambleton Nightmare Porter;
- Harvey's Tom Paine Original Old Porter;
- Salopian Entire Butt English Porter;
- St. Peters Old-Style Porter;
- Shepherd Neame Original Porter;
- Flag Porter;
- Wasatch Polygamy Porter.

Современный портер – это пенистый, почти черный эль, который лучше всего пить короткими неторопливыми глотками. На вкус портер – слегка сладковато-солодовый с приятным ароматом поджаренных зерен. В качестве сырья для пива используют несколько видов светлого, темного и цветного солода, приправленного тростниковым сахаром.

Портер делится на:

- коричневый;
- крепкий;
- балтийский (имперский).

Коричневый портер

Отличается от крепкого вкусом – он более мягкий, сладкий и карамельный, имеет пониженную плотность и обычно в нем меньше алкоголя.

amwine.ru

Крепкий портер

Более крепкая, хмелевая или прожаренная версия портера. Традиционные версии имеют более тонкие хмелевые характеристики, в то время как вкус современного крепкого портера может быть более агрессивным. Иногда крепкий портер путают со стаутом, но разницу между ними почувствовать несложно – в последнем чувствуется сильный привкус жареного ячменя.

Коммерческие примеры:

- Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter;
- Meantime London Porter;
- Anchor Porter;
- Smuttynose Robust Porter;
- Sierra Nevada Porter;
- Deschutes Black Butte Porter;
- Boulevard Bully! Porter;
- Rogue Mocha Porter;
- Avery New World Porter;
- Bell's Porter;
- Great Divide Saint Bridget's Porter.

Органолептические свойства:

Цвет	От средне- до темно-коричневого
Прозрачность	Прозрачное
Пена	Хорошая
Цвет пены	Желто-коричневая
Пеностойкость	Хорошая
Характерный вкус	Сухой, шоколадный или кофейный
Характерный аромат	Насыщенный и сладкий аромат, присутствуют нотки зерна, хлеба, ирисок
Хмелевая горечь	Средняя до высокой
Хмелевой аромат	От низкого до высокого

Балтийский портер

У балтийского портера часто выраженный солодовый вкус, напоминающий английский коричневый портер и ограниченную прожаренность шварцбира, но с более высоким содержанием алкоголя, чем у двух вышеназванных. Очень сложное пиво, с многослойными вкусами.

Органолептические свойства:

Цвет	От темного красновато-медного до непроницаемого темно-коричневого
Прозрачность	Мутное
Пена	Густая
Цвет пены	Желто-коричневая
Пеностойкость	Хорошая
Характерный вкус	Карамели, ириски, орехов, мелассы и лакрицы (солодки), черной смородины
Характерный аромат	Насыщенный и сладкий аромат, присутствуют нотки зерна, хлеба, ирисок
Хмелевая горечь	Средняя до высокой
Хмелевой аромат	Сложный спиртовой и эфирный профиль, напоминающий сливу, чернослив, вишню или смородину

Стаут

Наследник портера, весьма популярный в Великобритании. Стаут – крепкий вариант портера, который раньше так и называли – stout porter. Однако позднее название сократили до stout.

Это очень темное, почти черное пиво, так как при его производстве используют жженый солод с добавлением карамельного солода и жженого ячменя. Стаут – один из самых выносливых сортов пива. Напиток легко выдерживает длительную транспортировку и может храниться в бутылках до 3 лет.

Основная особенность вкуса – сильно выраженный жженый солод с кофейным акцентом. Интересно, что в XIX и начале XX века стаут считался целебным напитком и его даже рекомендовали кормящим матерям.

Своей всемирной популярностью стаут обязан, пожалуй, одной марке – «Гиннесс». Даже в консервативной Баварии его можно найти в местных пивных.

Все стауты делятся на 8 типов:

- сухой;
- сладкий;
- овсяный;
- ирландский;
- зарубежного типа;
- российский имперский;
- шоколадный;
- кофейный.

Сухой стаут

Бочковая версия пива, которое также известно как ирландский стаут или ирландский сухой стаут. В то время как в большинстве коммерческих версий в качестве темного зерна полагается использовать прежде всего прожаренный ячмень, традиционная рецептура предполагает шоколадный, черный солод или комбинацию всех трех. На заводах «Гиннесс» также добавляют около 3 % закисшего пива.

Коммерческие примеры:

- Guinness Draught Stout;
- Murphy's Stout;
- Beamish Stout;
- O'Hara's Celtic Stout;
- Russian River O.V.L. Stout;
- Three Floyd's Black Sun Stout;
- Dorothy Goodbody's Wholesome Stout;
- Orkney Dragonhead Stout;
- Old Dominion Stout;
- Goose Island Dublin Stout;
- Brooklyn Dry Stout.

Сладкий стаут

Главный конкурент ирландского стаута. Вместо жженого несоложеного ячменя используется шоколадный солод, что придает стауту сладковато-кремовый привкус. Также при брожении добавляют лактозу, которая не ферментируется дрожжами.

Органолептические свойства:

Цвет	От темно-коричневого до черного
Прозрачность	Мутное
Пена	Густая
Цвет пены	От желто-коричневой до коричневой
Пеностойкость	Хорошая
Характерный вкус	Сладкий, солодовый, кофейный или шоколадный
Характерный аромат	Жареного зерна, иногда с нотками кофе или шоколада
Хмелевая горечь	Средняя
Солодовый аромат	Сильный

Овсяный стаут

Отличается использованием овса, хотя его доля незначительна – не более 10 %. Это придает пиву определенную шелковистость. Здесь главное не переборщить, иначе пиво получится излишне масляным на вкус. По сладости овсяный стаут находится между сладким и сухим. Уровень горечи и ощущения от овсянки также варьируются. Среди экспертов пива есть мнение, что большая популярность овсяного стаута в Англии связана с давней любовью к овсянке, которую англичане считают полезной для здоровья.

Коммерческие примеры:

- Samuel Smith Oatmeal Stout;
- Young's Oatmeal Stout;
- McAuslan Oatmeal Stout;
- Maclay's Oat Malt Stout;
- Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout;
- Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout;
- Tröegs Oatmeal Stout;
- New Holland the Poet;
- Goose Island Oatmeal Stout;
- Wolaver's Oatmeal Stout.

Органолептические свойства:

Цвет	От средне-коричневого до черного
Прозрачность	Мутное
Пена	Густая, кремовая
Цвет пены	От желто-коричневой до коричневой
Пеностойкость	Высокая
Характерный вкус	Сладкий, овсяный (ореховый, зерновой или земляной привкус)
Характерный аромат	Солодовый, кофе или шоколада, овсянки, напоминает кофе со сливками
Хмелевая горечь	Средняя

amwine.ru

Зарубежный экстрастаут

Первоначально стауты с высокой плотностью варили для тропических рынков сбыта, так как они могли выдержать транспортировку продолжительностью в несколько месяцев. Пиво бывает как фруктовым и сладким, так сухим и горьким или даже с отчетливым дрожжевым привкусом.

Коммерческие примеры:

- Lion Stout (Шри Ланка);
- Dragon Stout (Ямайка);
- ABC Stout;
- Royal Extra «The Lion Stout» (Тринидад);
- Jamaica Stout (Ямайка);
- Freeminer Deep Shaft Stout;
- Guinness Foreign Extra Stout (бутылочный, не продается в США);
- Ridgeway of Oxfordshire Foreign Extra Stout;
- Coopers Best Extra Stout;
- Elysian Dragonstooth Stout.

Американский стаут

Пиво с более интенсивным прожаренным вкусом, чем у традиционных стаутов. При этом американские пивовары нередко экспериментируют со сладостью и вкусом за счет насыщенности жареного солода, а также варьируют количество ароматического хмеля.

Коммерческие примеры:

- Rogue Shakespeare Stout;
- Deschutes Obsidian Stout;
- Sierra Nevada Stout;
- North Coast Old No. 38;
- Bar Harbor Cadillac Mountain Stout;
- Avery Out of Bounds Stout;
- Lost Coast 8 Ball Stout;
- Mad River Steelhead Extra Stout.

Российский имперский стаут

Пиво варили в Англии для экспорта в страны Балтии и Россию. Считается, что это пиво было популярным при российском императорском дворе. После 1917 года сорт почти исчез, но в последние годы его активно возрождают на американских мини-пивоварнях, дополняя оригинальную рецептуру. Если английская версия выделяется солодовыми красками, то имперский стаут из нового света характеризуется сильным акцентом ароматического хмеля и прожаренностью.

Коммерческие примеры:

- Three Floyd's Dark Lord;
- Bell's Expedition Stout;
- North Coast Old Rasputin Imperial Stout;
- Stone Imperial Stout;
- Samuel Smith Imperial Stout;
- Scotch Irish Tsarina Katarina Imperial Stout;
- Thirsty Dog Siberian Night;
- Deschutes The Abyss;

amwine.ru

Ирландский стаут

Производимый в Ирландии сорт темного пива. Темного цвета и густой консистенции с большим содержанием солода и хмеля. Сочетание солодовой основы и небольшой горечи, получаемой путем добавления пережаренного ячменя, дает в результате легкий сладковатый вкус.

Шоколадный стаут

Такое название пиво получило из-за отчетливого шоколадного привкуса за счет добавления темного и ароматного шоколадного солода. Его жарили и обжигали до тех пор, пока он не становился цвета шоколада. При изготовлении некоторых сортов, например Young's Double Chocolate Stout или Rogue Ales' Chocolate Stout, использовали небольшое количество какао-бобов.

Кроме того, в Англии варят десятки местных вариаций биттера с большим или меньшим содержанием хмеля.

Кофейный стаут

При производстве стаута используют сильно прожаренные сорта солода, которые придают пиву горьковатый кофейный привкус. Некоторые пивовары, подчеркивая кофейный аромат, добавляют в сусло молотый кофе.

Горький эль (биттер)

Национальный сорт английского эля. Свое название он приобрел из-за хмеля, который придает пиву горечь. Добавлять хмель начали лишь с XV века. До этого его применение было под запретом, так как хмель считался колдовским зельем. Классический горький эль темно-медного цвета, хотя есть бронзовые и янтарные варианты.

Разделяется биттер по плотности:

- обыкновенный – 9–9,5 %;
- специальный – 9,5–10,5 %;
- специальный экстра – 11–12 %.

Стандартный биттер

Самый легкий из биттеров. Многие современные виды варят из светлого солода и называют летними или золотистыми биттерами. Также многие пивовары добавляют сахар, кукурузу или пшеницу.

Коммерческие примеры:

- Boddington's Pub Draught;
- Fuller's Chiswick Bitter;
- Oakham Jeffrey Hudson Bitter (JHB);
- Young's Bitter;
- Brakspear Bitter;
- Adnams Bitter.

Специальный биттер

Большинство бутылочных и кеговых версий британских биттеров – более крепкие версии бочкового (разливного) пива и производятся специально на экспорт. Если крепость обычного биттера не превышает 4 % об., то у специального этот показатель достигает 6–7 % об.

Коммерческие примеры:

- Fuller's London Pride;
- Coniston Bluebird Bitter;
- Timothy Taylor Landlord;
- Robinson's Northern Glory;
- Shepherd Neame Masterbrew Bitter;
- Greene King Ruddles County Bitter;
- RCH Pitchfork Rebellious Bitter;
- Brains SA;
- Harviestoun Bitter and Twisted;
- Goose Island Honkers Ale;
- Rogue Younger's Special Bitter.

Экстраспециальный биттер

Отличается явным вкусом солода и хмеля. В целом ароматические и вкусовые характеристики сходны со стандартным биттером.

Коммерческие примеры:

- Fullers ESB;
- Adnams Broadside;
- Shepherd Neame Bishop's Finger;
- Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale;
- Bass Ale;
- Whitbread Pale Ale;
- Shepherd Neame Spitfire;
- Marston's Pedigree,
- Black Sheep Ale;
- Vintage Henley;
- Mordue Workie Ticket;
- Morland Old Speckled Hen;
- Greene King Abbot Ale;
- Bateman's XXXB;
- Gale's Hordean Special Bitter (HSB);
- Ushers 1824 Particular Ale;
- Hopback Summer Lightning;
- Redhook ESB;
- Great Lakes Moondog Ale;
- Shipyard Old Thumper;
- Alaskan ESB, Geary's Pale Ale;
- Cooperstown Old Slugger.

amwine.ru

Шотландский и ирландский эль

Шотландский эль темного цвета с солодовым вкусом с маслянисто-ореховым жареным оттенком и дымным ароматом. По сути, шотландский эль – полуфабрикат местного виски, только не подвергшийся перегонке и выдержке. Подтипы шотландского эля отличаются в основном по плотности и крепости, хотя крепкие версии обязательно будут иметь более интенсивный вкус и больше хмелевой горечи.

Ирландский эль – мягкий. Несмотря на высокую крепость, спирт в напитке совершенно не чувствуется. Во вкусе ощущается мягкая карамель, виноград и пряные травы.

Существуют 3 разновидности шотландских и ирландских элей:

- шотландское экспортное;
- ирландский красный эль;
- крепкий скотч эль.

Шотландское экспортное

Создается на основе шотландского или английского очень светлого, янтарного или пшеничного солода и жареного ячменя. Иногда добавляют сахар.

Коммерческие примеры:

- Orkney Dark Island,
Belhaven 80/- (Belhaven Scottish Ale в США);
- Belhaven St. Andrews Ale;
- McEwan's IPA;
- Caledonian 80/- Export Ale;
- Broughton Merlin's Ale;
- Three Floyds Robert the Bruce.

Ирландский красный эль

В рецептуру входят кукуруза, рис или сахар, жареный ячмень. Некоторые сорта сбраживают дрожжами низового брожения.

Коммерческие примеры:

- Moling's Irish Red Ale,
- Smithwick's Irish Ale;
- Kilkenny Irish Beer;
- Beamish Red Ale;
- Caffrey's Irish Ale;
- Goose Island Kilgubbin Red Ale;
- Boulevard Irish Ale;
- Harpoon Hibernian Ale.

Крепкий скотч эль

Сбраживают при низких температурах, с пониженными нормами охмеления в отличие от большинства элей. Варится на основе мягкой воды, кристаллического, копченого солода и не более 30 % жареного ячменя.

amwine.ru

Коммерческие примеры:

- Traquair House Ale;
- Orkney Skull Splitter;
- McEwan's Scotch Ale;
- MacAndrew's Scotch Ale;
- Belhaven Wee Heavy;
- Broughton Old Jock;
- Scotch du Silly;
- Gordon Highland Scotch Ale;
- Founders Dirty Bastard.

Американский эль

Американская переделка английского пэйл эля. Часто напитки совпадают по цвету, но отличаются по вкусу. Американский эль более чистый и легкий, в нем меньше ощущаются карамельные ноты и больше ароматического хмеля.

К американским элям относят:

- пэйл эль;
- янтарный эль;
- коричневый эль.

Американский пэйл эль

В рецептуру этого сорта пива входят очень светлый солод для эля, американский хмель (с цитрусовым характером), различные зерновые добавки. Традиционно используют мягкую воду.

Коммерческие примеры:

- Sierra Nevada Pale Ale;
- Stone Pale Ale;
- Great Lakes Burning River Pale Ale;
- Bear Republic XP Pale Ale;
- Anderson Valley Poleeko Gold Pale Ale;
- Deschutes Mirror Pond;
- Full Sail Pale Ale;
- Three Floyds X-Tra Pale Ale;
- Firestone Pale Ale;
- Left Hand Brewing Jackman's Pale Ale.

Американский янтарный эль

В некоторых местах он известен просто как красный эль. Пиво особенно популярно среди любителей хмеля в северной Калифорнии и северо-западных областях тихоокеанского побережья. Янтарный эль отличается более выраженными карамельными нотами, полным вкусом и балансом солода и хмеля.

Коммерческие примеры:

- Red Tail Ale;
- North Coast Red Seal Ale;
- St. Rogue Red Ale;
- Avery Redpoint Ale;
- Anderson Valley Boont Amber Ale;
- Bell's Amber;
- Hoptown Paint the Town Red;
- McNeill's Firehouse Amber Ale.

amwine.ru

Американский коричневый эль

Хмелевое коричневое пиво с сильным вкусом, создано американскими домашними пивоварами. Отличается выраженными карамельными и шоколадными характеристиками, которые уравновешивают хмелевую горечь. Коммерческие эли менее агрессивные по вкусу, чем образцы из мини-пивоварен.

Коммерческие примеры:

- Bell's Best Brown;
- Smuttynose Old Brown Dog Ale;
- Big Sky Moose Drool Brown Ale;
- North Coast Acme Brown;
- Brooklyn Brown Ale;
- Lost Coast Downtown Brown;
- Left Hand Deep Cover Brown Ale.

Органолептические свойства:

Цвет	От светлого до темно-коричневого
Прозрачность	Прозрачное
Пена	От низкой до средней
Цвет пены	От кремовой до желто-коричневой
Пеностойкость	Высокая
Характерный вкус	Сладкий, овсяный (ореховый, зерновой или земляной привкус)
Характерный аромат	Хмелевой, цитрусовый, солодовый, шоколадный, карамельный
Солодовая горечь	Средняя
Солодовый аромат	Средний

Английский коричневый эль

Один из старейших в истории пивоварения. Особенно активно его варили до XVIII века. После того как сорта темного солода подорожали, пивовары перешли на более светлые сорта. Возродился браун эль лишь в 20-х годах XX века на английских пивоварнях Mann и Newcastle.

Существует 3 разновидности браун эля:

- шотландское экспортное;
- ирландский красный эль;
- крепкий скотч эль.

Майлд

Термином «майлд» пивовары обозначают небольшую хмелевую горечь за счет незначительного количества хмеля в составе пива. В Англии майлд встречается лишь в центральных графствах и лишь в бочковых версиях, так как бутылочное пиво плохо переносит транспортировку. Как правило, майлд – пиво легкое, с крепостью не выше 4 % об.

Коммерческие примеры:

- Moorhouse Black Cat;
- Gale's Festival Mild;
- Theakston Traditional Mild;
- Highgate Mild;
- Sainsbury Mild;
- Brain's Dark;
- Banks's Mild;
- Coach House Gunpowder Strong Mild;
- Woodforde's Mardler's Mild;
- Greene King XX Mild;
- Motor City Brewing Ghettoblaster.

Южноанглийский коричневый

Южноанглийские (или лондонского типа) коричневые эли темнее, слаще и ниже по плотности, чем их североанглийские аналоги. В виде бутилированного продукта эль появился в начале XX века как противопоставление виноподобному бочковому портеру и зачастую невкусному майлду. Хорошо приспособлен для варки из лондонской воды.

Коммерческие примеры:

- Mann's Brown Ale;
- Harvey's Nut Brown Ale;
- Woodeforde's Norfolk Nog.

amwine.ru

Североанглийский коричневый эль

Органолептические свойства:

Цвет	От темно-янтарного до красновато-коричневого
Прозрачность	Прозрачное
Пена	От низкой до средней
Цвет пены	От кремовой до желто-коричневой
Пеностойкость	Низкая
Характерный вкус	Солодовый, сладкий, карамельный, ореховый, бисквитный, ириска
Характерный аромат	Солодовый, ирисок, ореховый или карамельный, хмелевой
Хмелевая горечь	Низкая
Хмелевой вкус	Низкий или отсутствует

Коммерческие примеры:

- Newcastle Brown Ale;
- Samuel Smith's Nut Brown Ale;
- Riggwelter Yorkshire Ale;
- Wychwood Hobgoblin;
- Tröegs Rugged Trail Ale;
- Alesmith Nautical Nut Brown Ale;
- Avery Ellie's Brown Ale;
- Goose Island Nut Brown Ale;
- Samuel Adams Brown Ale.

amwine.ru

Индийский светлый эль (IPA)

Светлый эль с большим содержанием хмеля и алкоголя, чем у близкого по составу биттера. Свое название получил из-за цели экспорта. Пиво варили так, чтобы оно могло пережить долгое путешествие из Англии в Индию во времена ее колонизации. Резкие перепады температур и морская качка приводили к тому, что по прибытии пиво получалось сильно сброженным.

Существует 3 разновидности браун эля:

- английский IPA;
- американский IPA;
- имперский IPA.

Английский IPA

Современные версии английских IPA, как правило, более светлые, чем исторические прототипы. В наши дни термином IPA обозначают в Англии коммерческое светлое пиво. Напиток отличается ярко выраженными нотами ароматического хмеля и незначительной фруктовостью.

Коммерческие примеры:

- Meantime India Pale Ale;
- Freeminer Trafalgar IPA;
- Fuller's IPA;
- Ridgeway Bad Elf;
- Summit India Pale Ale;
- Samuel Smith's India Ale;
- Hampshire Pride of Romsey IPA;
- Burton Bridge Empire IPA;
- Middle Ages ImPailed Ale;
- Goose Island IPA;

Американский IPA

Американская версия исторического английского типа, варят с использованием американских ингредиентов: хмеля и дрожжей, которые добавляют пиву выраженный или легкий фруктовый аромат.

Коммерческие примеры:

- Bell's Two-Hearted Ale;
- AleSmith IPA;
- Russian River Blind Pig IPA;
- Stone IPA;
- Three Floyds Alpha King;
- Great Divide Titan IPA;
- Bear Republic Racer 5 IPA;
- Victory Hop Devil;
- Sierra Nevada Celebration Ale;
- Anderson Valley Hop Ottin';
- Dogfish Head 60 Minute IPA;
- Founder's Centennial IPA;
- Anchor Liberty Ale;
- Harpoon IPA;
- Avery IPA.

amwine.ru

Коммерческие примеры:

- Russian River Pliny the Elder;
- Three Floyd's Dreadnaught;
- Avery Majaraja;
- Bell's Hop Slam;
- Stone Ruination IPA;
- Great Divide Hercules Double IPA;
- Surly Furious;
- Rogue I2PA;
- Moylan's Hopsickle Imperial India Pale Ale;
- Stoudt's Double IPA;
- Dogfish Head 90-minute IPA;
- Victory Hop Wallop.

Немецкое ржаное и пшеничное пиво

Пшеничное пиво – традиционный напиток из Германии и Бельгии. Первые упоминания о нем относятся еще к XIV веку. Считается лучшим летним пивом, так как идеально освежает и утоляет жажду. Крепость от 5 до 5,4 % об. Имеет фруктовый пряный вкус и почти парфюмный аромат.

Немецкое ржаное пиво первоначально варили в баварском городе Регенсбурге. Его ключевая особенность – использование соложеной ржи вместо пшеницы.

К пшеничному пиву относят:

- вайцен/вайсбир (белое пиво);
- вайценбок (пшеничный бок).

К ржаному:

- дункельвайцен (темное пшеничное);
- роггенбир (немецкое ржаное пиво).

Вайцен/Вайсбир

Традиционный эль на пшеничной основе, появившийся в Южной Германии, специально предназначен для употребления летом. Тем не менее варят его круглый год. Вайцен – пиво быстросозревающее, с легким охмелением, в котором чувствуется уникальные банановые и гвоздичные оттенки. Выдержку напиток переносит плохо, поэтому употреблять его лучше молодым и свежим. Форма подачи зависит от версии: «mit hefe» подается с размешанным дрожжевым осадком, Kristall-Weizen фильтруют до полной прозрачности

Коммерческие примеры:

- Weihenstephaner Hefeweissbier;
- Schneider Weisse Weizenhell;
- Paulaner Hefe-Weizen;
- Hacker-Pschorr Weisse;
- Plank Bavarian Hefeweizen;
- Ayinger Bräu Weisse;
- Ettaler Weissbier Hell;
- Franziskaner Hefe-Weisse;
- Andechser Weissbier Hefetrüb;
- Kapuziner Weissbier;
- Erdinger Weissbier;
- Penn Weizen;
- Barrelhouse Hocking Hills HefeWeizen;

amwine.ru

Вайценбок (пшеничный бок)

Aventinus – старейший в мире пшеничный доппельбок верхового брожения создан в 1907 году на пивоварне Weisse Brauhaus в Мюнхене с применением метода шампанизации (обильное добавление углекислого газа). Пиво готовят с крепостью бока, айсбока или доппельбока. В состав входят до 70 % соложеной пшеницы и ячменный солод мюнхенского или венского типа.

Коммерческие примеры:

- Schneider Aventinus;
- Schneider Aventinus Eisbock;
- Plank Bavarian Dunkler Weizenbock;
- Plank Bavarian Heller Weizenbock;
- AleSmith Weizenbock;
- Erdinger Pikantus;
- Mahr's Der Weisse Bock;
- Victory Moonglow Weizenbock;
- High Point Ramstein Winter Wheat;
- Capital Weizen Doppelbock;
- Eisenbahn Vigorosa.

Дункельвайцен (темное пшеничное)

Старинное баварское пшеничное пиво часто было темным. В 50-е и 60-е годы XX века напиток пользовался популярностью у пожилых людей из-за оздоравливающих свойств пива. Сейчас более привычным стал легкий хефевайцен.

Коммерческие примеры:

- Weihenstephaner Hefeweissbier
- Dunkel;
- Ayinger Ur-Weisse;
- Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse;
- Schneider Weisse (Original);
- Ettaler Weissbier Dunkel;
- Hacker-Pschorr Weisse Dark;
- Tucher Dunkles Hefe Weizen;
- Edelweiss Dunkel Weissbier;
- Erdinger Weissbier Dunkel;
- Kapuziner Weissbier Schwarz.

Роггенбир (немецкое ржаное пиво)

Рожь характеризуется наиболее агрессивным вкусом среди всех зерновых культур, что сказывается на органолептических свойствах пива. Американские пивовары часто добавляют усилители вкуса вроде тмина, хотя это весьма неуместно.

Коммерческие примеры:

- Paulaner Roggen;
- Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier.

amwine.ru

Бельгийский и французский эль

Сорта пива, которые появились после вторжения британских войск во Фландрию во время Первой мировой войны. Оставшись в стране, многие британцы стали импортерами местного пива. А позднее некоторые заделались и производителями напитка в английском стиле. С одной стороны, янтарные и медные сорта являлись двойниками английских элей, с другой – были более прозрачными, имели более тонкий букет и сухой вкус.

У этого пива пять разновидностей:

- витбир;
- бельгийский пэйл эль;
- сезонное;
- бьер-де-гард;
- бельгийский специальный эль.

Витбир

Пиво на 50 % состоит из несоложеной пшеницы и 50 % светлого ячменного солода. Иногда при затирании добавляют 5–10 % сырого овса. Характерную органолептику пиву придают добавки: свежемолотый кориандр, кюрасао, корки сладкого апельсина, ромашка, кумин, корица, райские зерна. Дополнительные пряные вкусы добавляют элевые дрожжи.

Коммерческие примеры:

- Hoegaarden Wit,
- St. Bernardus Blanche,
- Celis White,
- Vuuve 5,
- Brugs Tarwebier (Blanche de Bruges),
- Wittekerke, Allagash White,
- Blanche de Bruxelles,
- Ommegang Witte,
- Avery White Rascal,
- Unibroue Blanche de Chambly,
- Sterkens White Ale,
- Bell's Winter White Ale,
- Victory Whirlwind Witbier,
- Hitachino Nest White Ale.

Бельгийский пэйл эль

Производят на пивоварнях с середины XVIII века. Наиболее знаменитые образцы усовершенствовали британцы после Второй мировой войны, добавив островные сорта хмеля и дрожжевые штаммы.

Коммерческие примеры:

- De Koninck;
- Speciale Palm;
- Dobble Palm;
- Russian River Perdition;
- Ginder Ale;
- Op-Ale;
- St. Pieters Zinnebir;
- Brewer's Art House Pale Ale;
- Avery Karma;
- Eisenbahn Pale Ale;
- Ommegang Rare Vos.

amwine.ru

Сезонное

Сезонный летний тип пива, которое варят в Валлонии, франкоязычной части Бельгии. Изначально напиток варили в конце прохладного сезона для хранения на время теплого времени года, еще до появления холодильников. Здесь важно соблюсти баланс: пиво должно стать достаточно крепким для длительного хранения, но при этом хорошо освежать в летние месяцы. Сейчас его готовят круглый год на небольших, ремесленных пивоварнях в бывших фермерских домах.

Коммерческие примеры:

- Saison Dupont Vieille Provision;
- Fantôme Saison D'Erezée - Printemps;
- Saison de Pipaix;
- Saison Regal;
- Saison Voisin;
- Lefebvre Saison 1900;
- Ellezelloise Saison 2000;
- Saison Silly;
- Southampton Saison;
- New Belgium Saison;
- Pizza Port SPF 45;
- Lost Abbey Red Barn Ale;
- Ommegang Hennepin.

Бьер-де-Гард

Название напитка буквально значит «пиво, которое хранили или выдержали как лагер». Традиционный ремесленный фермовый эль из северной Франции готовили ранней весной и держали в холоде до наступления теплого времени года. Теперь его варят круглый год. От сезонного отличается более округлым, насыщенным, сладким вкусом, а также отсутствием пряных нот и кислотности.

Тип включает три основных вариации: коричневое (brune), светлое (blonde) и янтарное (ambree). Темные версии – солодовые на вкус, в светлых – ярче выражен хмель.

Коммерческие примеры:

- Jenlain (янтарное);
- Jenlain Bière de Printemps (блонд);
- St. Amand (коричневое);
- Ch'Ti Brun (коричневое);
- Ch'Ti Blond (светлое);
- La Choulette (все 3 варианта);
- La Choulette Biere des Sans Culottes (светлое);
- Saint Sylvestre 3 Monts (светлое);
- Biere Nouvelle (коричневое);
- Castelain (светлое);
- Jade (янтарное);
- Brasseurs Biere de Garde (янтарное);
- Southampton Bière de Garde (янтарное);
- Lost Abbey Avante Garde (блонд).

Бельгийский специальный эль

Уникальное пиво из маленьких, независимых бельгийских пивоварен. Многие добились культового статуса в США и других частях мира,

amwine.ru

и теперь большая часть их продаж приходится на экспорт.

Коммерческие примеры:

- Orval;
- De Dolle's Arabier;
- Oerbier;
- Boskeun;
- Stille Nacht;
- La Chouffe;
- McChouffe, Chouffe Bok;
- N'ice Chouffe;
- Ellezelloise Hercule Stout;
- Quintine Amber;
- Unibroue Ephemere;
- Maudite;
- Don de Dieu.

Кислый эль

Тип элей, которые сбраживают дикими дрожжами. В настоящий момент набирает популярность в Европе и за ее пределами.
Существуют три типа пива:

- берлинское белое.
- фландрский красный эль;
- фландрский коричневый эль.

Когда Наполеон в 1809 году занял Берлин, он назвал берлинское белое «шампанским севера» за пенистый и элегантный характер напитка.

Берлинское белое

Его готовят только две пивоварни. В Германии пиво часто подают с сахарным сиропом, ароматизированным малиной или ясменником. Некоторые эксперты называют его самым освежающим в мире.

Коммерческие примеры:

- Schultheiss Berliner Weisse;
- Berliner Kindl Weisse;
- Nodding Head Berliner Weisse;
- Weihenstephan 1809;
- Bahnhof Berliner Style Weisse;
- Southampton Berliner Weisse;
- Bethlehem Berliner Weisse;
- Three Floyds Deesko.

Фландрский красный эль

Пиво родом из западной Фландрии. Напиток выдерживают до 2 лет, часто в огромных дубовых бочках, в которых содержатся бактерии, необходимые для подкисления пива. Долгое время на пивоварнях в Бельгии и Англии старое и молодое пиво смешивали для уравновешивания кислотности, но сейчас подобное почти не практикуется.

Коммерческие примеры:

- Rodenbach Klassiek;
- Rodenbach Grand Cru;
- Bellegems Bruin;
- Duchesse de Bourgogne;
- New Belgium La Folie;

amwine.ru

Фландрский коричневый эль

Пиво родом из восточной Фландрии, варят с начала XVII века. Традиционное получается более кислым, чем современные вариации. Если фландрское красное выдерживают в дубовой таре, то коричневый эль хранят в нержавеющих танках в теплых подвалах.

Коммерческие примеры:

- Liefman's Goudenband;
- Liefman's Odnar;
- Liefman's Oud Bruin;
- Ichtegem Old Brown;
- Riva Vondel.

Органолептические свойства:

Цвет	Темное красновато-коричневое до коричневого
Прозрачность	Прозрачное
Пена	Плотная, крепкая
Цвет пены	Белая
Пеностойкость	От средней до высокой
Характерный вкус	Сладкий, кислый, солодовый, фруктовый, изюма, сливы, инжира, фиников
Характерный аромат	Кислый, солодовый, фруктовый, изюма, сливы, инжира, фиников
Фруктовый аромат	Высокий
Пряный аромат	Слабо выраженный
Кислотность	Высокая

Ламбик

Бельгийское пшеничное пиво спонтанного брожения. Ламбик – это долина, где производят пиво.

Напиток отличается непростой технологией производства. Варят пиво с 15 октября по 15 мая для сохранения хрупкой микрофлоры. Пивовары замешивают 2/3 ячменного солода и 1/3 непроращенных зерен пшеницы. После этого сусло варят 3–6 часов, пока оно не приобретет молочный оттенок. Хмель добавляют в очень незначительных объемах, при этом он должен отлежаться около 3 лет для уменьшения горечи и аромата.

Сваренное сусло перекачивают в старые дубовые или каштановые бочки из-под вина. Брожение происходит за счет дрожжей на стенках бочек. Первое брожение длится неделю, затем еще 3–4 года напиток дображивают и выдерживают.

Молодой ламбик, выдержанный от 3 месяцев до года, – очень кислый, немного мутный, рыжеватый и почти не пенится. Старое пиво приобретает винную горчинку, становится более прозрачным и янтарным. Купаж старого и молодого пива называет «гезе».

Существуют три типа этого вида пива:

- чистый (не смешанный);
- гезе;
- фруктовый.

Чистый (некупажированный) ламбик

Пиво, сваренное из одной партии, несмешанное. Обычно его выдерживают не более 6 месяцев и не газируют. Выдержанный хмель используют больше из-за своих консервирующих свойств, а не из-за горечи.

Коммерческие примеры:

- Единственно доступная бутылочная версия – это Cantillon Grand Cru Bruocsella. De Cam иногда бутилирует свои старые 5-летние ламбики. В Брюсселе и его предместьях существуют специальные кафе, в которых часто подают бочковые ламбики от традиционных пивоваров или купажеров: Boon, De Cam, Cantillon, Drei Fonteinen, Lindemans, Timmermans и Girardin.

Гез (гезе)

Традиционно производят смешением 1, 2 и 3-летнего ламбика. Молодой ламбик содержит сбраживаемые сахара, в то время как старый имеет характерный дикий вкус долины реки Senne. Пиво получается с полным и манящим букетом, резким ароматом и мягким, бархатным вкусом.

Коммерческие примеры:

- Boon Oude Gueuze;
- Boon Oude Gueuze Marriage Parfait;
- De Cam Gueuze;

amwine.ru

- Drei Fonteinen Oud Gueuze;
- Cantillon Gueuze;
- Hanssens Oude Gueuze;
- Lindemans Gueuze Cuvee Rene;
- Girardin Gueuze (Black Label);
- Mort Subite Gueuze;
- Oud Beersel Oude Gueuze.

Фруктовый ламбик

Некоторые бельгийские пивоварни подслащивают сусло после брожения сахаром или в середине брожения – фруктами для расширения ассортимента пива в местных кафе. Наиболее традиционные типы фруктовых ламбиков – крик (kriek, вишня), фрамбоз (framboise, малина) и дрювенламбик (виноград мускат).

Коммерческие примеры:

- Boon Framboise Marriage Parfait;
- Boon Kriek Marriage Parfait;
- Boon Oude Kriek;
- Cantillon Fou Fonne (абрикос);
- Cantillon Kriek;
- Cantillon Lou Pepe Kriek;
- Cantillon Lou Pepe Framboise;
- Cantillon Rose de Gambrinus;
- Cantillon St. Lamvinus (виноград мерло);
- Cantillon Vigneronne (виноград мускат);
- De Cam Oude Kriek;
- Drie Fonteinen Kriek;
- Girardin Kriek;
- Hanssens Oude Kriek;
- Oud Beersel Kriek;

Крепкий эль

Крепкий бельгийский эль – пиво с высоким содержанием спирта.

У этого вида бельгийского пива пять разновидностей:

- светлый эль (блонд);
- дуббель (двойной);
- трипель (тройной);
- золотистый крепкий;
- темный крепкий.

Бельгийский светлый эль (блонд)

По крепости пиво похоже на дуббель, по характеру – на бельгийский крепкий золотистый эль или трипель, хотя немного слаще. У промышленных образцов в основном крепость в 6,5–7 % по объему.

Коммерческие примеры:

- Leffe Blond;
- Affligem Blond;
- La Trappe (Koningshoeven) Blond;
- Grimbergen Blond;
- Val-Dieu Blond;
- Straffe Hendrik Blonde;
- Brugse Zot;
- Pater Lieven Blond Abbey Ale;
- Troubadour Blond Ale.

amwine.ru

Бельгийский дуббель (двойной)

Пиво зародилось в монастырях в средние века, потом о нем позабыли и снова начали варить в середине XIX века по прошествии эпохи Наполеона. Существуют три типа этого вида пива:

Коммерческие примеры:

- Westmalle Dubbel;
- St. Bernardus Pater 6;
- La Trappe Dubbel;
- Corsendonk Abbey Brown Ale;
- Grimbergen Double;
- Affligem Dubbel;
- Chimay Premiere;
- Pater Lieven Bruin;
- Duinen Dubbel;
- St. Feuillien Brune;

Органолептические свойства:

Цвет	От янтарного до медного, с красным оттенком
Прозрачность	Допускается мутность
Пена	Крепкая
Цвет пены	Кремовая
Пеностойкость	Высокая
Характерный вкус	Сладкий, солодовый, шоколадный, карамельный или гренок, изюма, сливыв
Характерный аромат	Солодовый, шоколадный, карамельный или гренок, изюма, сливы, бананов, яблок
Хмелевая горечь	Низкая
Солодовый вкус	Высокий

amwine.ru

Бельгийский трипель (тройной)

Первоначально его производством занимались в монастыре траппистов в Вестмалле. Сейчас пивовары придерживаются классических традиций, в частности применяют бутылочное дображивание. Пиво получается крепким, но без спиртового вкуса.

Коммерческие примеры:

- Westmalle Tripel;
- La Rulles Tripel;
- St. Bernardus Tripel;
- Chimay Cinq Cents (белое);
- Watou Tripel;
- Val-Dieu Triple;
- Affligem Tripel;
- Grimbergen Tripel;
- Trappe Tripel;
- Witkap Pater Tripel;
- Corsendonk Abbey Pale Ale;
- St. Feuillien Tripel;
- Bink Tripel;
- Tripel Karmeliet;
- New Belgium Trippel;
- Unibroue La Fin du Monde;
- Dragonmead Final Absolution;
- Allagash Tripel Reserve;
- Victory Golden Monkey.

Бельгийский золотистый крепкий эль

Первоначально создан на пивоварне Moortgat после Второй мировой войны как ответ на растущую популярность пива пльзенского типа.

Сильно напоминает трипель, но может быть даже светлее, легче по полноте вкуса, искристее и суше. Традиционно подвергается бутылочной доводке.

Коммерческие примеры:

- Duvel;
- Russian River Damnation;
- Hapkin;
- Lucifer;
- Judas;
- Delirium Tremens;
- Dulle Teve;
- Piraat;
- Great Divide Hades;
- Avery Salvation;
- North Coast Pranqster;
- Unibroue Eau Benite;
- AleSmith Horny Devil.

Бельгийский темный крепкий эль

Большинство версий уникальны по характеру, отражают характеристики каждой отдельной пивоварни. Настоящие траппистские версии обычно более сухие, чем монастырские, которые могут быть довольно сладкими и полнотелыми.

Коммерческие примеры:

- Westvleteren 12;
- Rochefort 10;
- St. Bernardus Abt 12;

amwine.ru

Глава 7. Предшественники современного пива

У многих любителей пива этот напиток ассоциируется исключительно со средневековыми монахами, которые варят пиво, разливают по бочкам и закатывают их в подвалы древних монастырей. Однако создание пива берет начало вовсе не в Средние века. И даже не в Европе.

История пива за рубежом

Древнее время

У пива – такая же долгая история, что и у земледелия. Остатки пищевых частиц на найденной в иранских нагорьях глиняной посуде каменного века показали, что в ней хранили проросшее и забродившее зерно. Скорее всего, первые процессы осолаживания и брожения были случайными, но дальнейшие находки подтвердили, что люди в древности хранили в керамических емкостях именно сваренное пиво, а не случайно забродивший солод.

Древние египтяне пили много пива. Правда, фильтровать они его не умели, поэтому тянули напиток через соломинку

Первые описания употребления пива исследователи нашли в шумерских источниках, которые датируются 4 000 годом до н. э. А в 3 000 г. до н. э. появились первые пособия по производству пива из солода и чистой воды. Немало литров пива варили на плодородных землях Междуречья, где напиток считался ценным товаром. Там же появились и первые законы, которые регулировали розлив и стоимость пива.

amwine.ru

В первом письменном законодательном своде Законов Хаммурапи (1700-е годы до н. э.) стоимость пива определяется стоимостью зерна. А кабатчика, который завышал цену за пиво, ждала смертная казнь через утопление.

Важнейшим напитком пиво было и в Древнем Египте. Пили его и царские особы, и их подданные. Это был ежедневный освежающий напиток и более надежный заменитель питьевой воды, которая в те времена не отличалась чистотой. Кроме того, пиво служило неизменным атрибутом религиозных праздников и особых государственных событий, для которых его варили по специальной технологии.

Большинство египтологов считают, что производство и распределение зерна для пивоварения и выпечки хлеба было основой древнеегипетской экономики. Об этом говорят и тексты, найденные на стенах гробниц в пирамидах времен Древнего Царства (2375–2181 до н. э.) и первого переходного периода (2181–2055 до н. э.).

Впрочем, некоторые историки утверждают, что пиво было напитком простолюдинов, а знать употребляла исключительно вино. Но авторитетные исследователи пивной культуры Ян Спенсер Хорнси и Патрик Макговерн считают, что эти утверждения опираются на греко-римские источники и не вполне соответствуют действительности. Досконально известно, что сосуды с пивом египтяне использовали во время жертвоприношений богам, поэтому вряд ли состоятельные люди стали отвергать столь значимый элемент религиозного культа.

Тем не менее во времена Древней Греции и Римской империи действительно наблюдается довольно пренебрежительное отношение к пиву. В Греции эллины считали пиво напитком варваров, а вино – даром бога Диониса людскому роду. И в греческой литературе не найдется про пиво ни единого доброго слова.

Недалеко от соседей ушли и римляне, ведь под жарким солнцем Италии охотно росла виноградная лоза, тоже считавшаяся подарком богов. А ячмень римляне использовали в качестве корма для скота. И пиво, сваренное из него, считалось недостойным для цивилизованных граждан напитком.

amwine.ru

Известная в Европе поговорка «пришла пора ячменному хлебу» отсылает как раз к древним временам, когда в римских легионах в качестве довольствия провинившимся солдатам вместо пшеницы выдавали ячмень. Неудивительно, что галльских кельтов, а позже и германцев, которые с удовольствием пили ячменное пиво, римляне держали за непроходимых дикарей.

Римский историк Тацит в своем труде «Германия» I века н. э. рассказывает о германцах, которые любые серьезные вопросы в своих племенах решали с обильными пивными возлияниями. Возможно, именно Тацит, называя напиток quodammodo corruptum («особым образом испорченным» ячменным соком), на долгие годы укрепил представление о пиве как о «неприличном» напитке.

В завоеванных римлянами провинциях, например в Галлии (нынешние Франция и Бельгия), Римской Испании (нынешние Испания и Португалия), а также в Британии, местное население крепко держалось за кельтские пивные традиции. Тогда как привилегированный класс наполнял бокалы исключительно вином.

Христианство, утвердившись в качестве государственной религии в Римской империи в 300-х гг. н. э., только усилило разделение между пивом и вином, которое имело своих покровителей как в иудео-христианской, так и в греко-романской традиции.

Переселение народов в 300–400 гг. н. э. привело из-за Рейна и Дуная многочисленных германцев. Вскоре они обратились в христианство и переняли обычаи новых мест своего обитания.

Конечно, любимое веками пиво никто не отвергал, но местные князья считали, что им по статусу больше положено вино, чем ячменное варево простонародья.

Пиво могло стать в материковой Европе напитком второго сорта на долгие-долгие века. Однако в раннем средневековье в пивной истории появились ирландцы, которые спасли репутацию пива.

Средневековье

В 400-х г. н. э. бродячий проповедник Патрик, родом из Британии, решил утвердить среди местных кельтов христианское вероучение. Судя по всему, проповедник сумел соединить религиозные традиции с любовью кельтов к пиву, ведь этим весьма активно занимались и ученики Патрика.

Святой Донард (умер в 507 г.) варил каждую весну бочку пива, которым угощал местных прихожан в первый вторник после Пасхи. А Бригитта Ирландская (451 – ок. 525 г.) вообще была причислена к святым Ирландии за свое гостеприимство. По легенде, Бригитта превратила воду для мытья бочек в пиво и напоила им страдающего от жажды путника, когда выяснилось, что все напитки в Кильдаре на тот момент закончились.

В течение нескольких поколений в Ирландию прибывало множество проповедников из материковой Европы. Где-то население сразу принимало религиозные догматы, где-то пыталось сопротивляться, но неизменным оставался подход к объединению пива и религиозной жизни. Постепенно религиозно-пивные традиции стали проникать с островов на материк.

Святой Колумбан родился на востоке Ирландии примерно в 540 г. В возрасте 49 лет он отправился проповедовать в Галлию. В местечке Аннегри он основал монастырь, устав которого стал образцом для многих европейских обителей к северу от Альп. Несмотря на то что в монастырях Ирландии пиво для монахов было под запретом, сам Колумбан сторонником сухого закона не являлся. Более того, он считал пиво важной частью монашеской аскезы, а за пролитый напиток сурово наказывал. Строгие порядки обращения с пивом сохранялись и в новых монастырях, которые Колумбан основывал на территории Бургундии.

Главными производителями пива в Средневековье были монахи

amwine.ru

Первой монастырской пивоварней, о которой есть упоминания в исторических источниках, стал монастырь Сен-Галлен на севере современной Швейцарии. Примерно в 800 году нашей эры здешние монахи начали обустраивать хлебные амбары, зерносушилки, мельницы, короба для соложеного и несоложеного зерна и непосредственно пивоварни. Хранили пиво в погребе.

Всего в монастыре было 3 пивоварни: в одной варили пиво для монахов, в другой – для важных гостей, в третьей – для нищих и паломников. Подобное разделение производства стало в дальнейшем образцом для других монастырей, а союз пивоварни и монастыря был долгим и плодотворным.

В Средние века в монастырях не было недостатка в послушниках. Со временем среди братии появлялись специалисты-пивовары, которые объединялись в подобие цеха. Знания о процессе брожения и пивоварения передавали из поколения в поколение. Улучшалось и качество монастырского пива.

Особенно много монастырских пивоварен было в королевстве франков, которое в 800-х г. простиралось от побережья Атлантики вглубь германских земель, но пивоварни, построенные по образцу монастыря Сен-Галлен, известны и в Британии. В ирландских же обителях варить пиво умели давно, поэтому в образцах с материка нужды не было.

Ко временам позднего Средневековья количество монастырских пивоварен постепенно уменьшалось. Началась эпоха коммерческих, промышленных пивоварен. С одной стороны, такое производство было более масштабным и выгодным. С другой стороны, в монастыри уходило все меньше людей, и обители сосредоточились на молитве и духовной жизни, которые считались более важными занятиями, чем пивоварение.

И все же производство монастырского пива не кануло в Лету. В некоторых монастырях его все еще варили, но только для братии. Были монахи, которые усвоили уроки нового времени и перевели пивоварение на коммерческие рельсы.

Ко временам позднего Средневековья количество монастырских пивоварен постепенно уменьшалось. Началась эпоха коммерческих, промышленных пивоварен. С одной стороны, такое производство было более масштабным и выгодным. С другой стороны, в монастыри уходило все меньше людей, и обители сосредоточились на молитве и духовной жизни, которые считались более важными занятиями, чем пивоварение.

amwine.ru

Именно монастыри стали пионерами в области пивного налогообложения. В XI и XII веках количество населения в Европе росло, а города с каждым годом расширялись. Так, в самой урбанизированной части Европы, Нидерландах, коммерческое пивоварение развивалось активнее всего. Но урожай владельцы пивоварен собирали на монастырских полях, а при производстве пива использовали монашеские рецепты.

Аббатство Сент-Тронд в Южных Нидерландах одним из первых начало собирать плату с пивоваров, которые готовили и продавали пиво на монашеских землях. Более того, монахи потребовали, чтобы пивовары варили пиво только в предписанных еженедельных объемах. В 1141 году монастырь в Крепине получил право взимать непосредственно на пиво, а в 1233 году платить акцизы начали пивовары в Камбре.

К 1280 году пивной налог платили уже по всей Фландрии. Из Южных Нидерландов акцизная практика постепенно распространилась по всей Голландии, а налоги шли уже не в монастырскую, а в городскую казну. Считается, что первым голландским городом, взимавшим акциз на пиво, был Харлем в 1274 году. Таким образом окончательно закрепилась связь городской экономики с пивоварением.

К 1300 году стало заметно, что пиво, производимое городскими пивоварами, было более качественным, чем сваренное в сельской местности. Хотя и те и другие использовали одинаковое сырье. Скорее всего, такая разница была связана с более качественным оборудованием, а также возможностью варить пиво в больших масштабах, поэтому монахи могли позволить себе экспериментировать с составом и рецептурой.

Начиная с эпохи позднего Средневековья, исключительное право на пивоварение в крупных европейских городах стало сосредотачиваться в руках закрытых ремесленных корпораций. В Британии и Нидерландах система пивоваренных гильдий возникла уже в XIV в. Изначально предназначением гильдий было гарантировать доход своим членам. Поскольку число пивоварен увеличивать не хотели, в гильдию можно было попасть двумя способами – унаследовав или купив пивоварню.

Профессиональные требования в разных городах различались. В уставе Висмарской гильдии (XIV в.) значилось, что пивоварню может приобрести любой добропорядочный горожанин. Опыта в пивоварении не требовалось. А вот в Мюнхене будущему хозяину пивоварни нужно было доказать, что у него имеется по меньшей мере двухлетний опыт. В Париже, чтобы получить разрешение гильдии на покупку пивоварни, требовали пятилетний опыт.

amwine.ru

К XIV веку городские пивовары находили готовые рынки сбыта не только в городах, но и в сельских районах. Наиболее крупные представители отрасли начали осваивать междугороднюю торговлю, которая для многих в течение 100 следующих лет превратилась в международную. Настало время ожесточенной конкуренции. Голландия соперничала с Германией, Англия – с североевропейскими странами.

Самой главной проблемой в то время была транспортировка пива. Порой его везли по морю и суше несколько недель. С одной стороны, это увеличивало цену на пиво, с другой – сам напиток до потребителя доходил не в лучшем качестве.

Несколько веков подряд частные и монастырские пивовары использовали различные виды добавок в пиво, чтобы придать ему специфический вкус и аромат. Такой напиток назывался грюйт. В XV веке, экспериментируя с добавками, именно монастырские мастера обнаружили интересные свойства хмеля. Он не только добавлял необычные органолептические свойства напитку, но и становился своеобразным консервантом. Монахи заметили, что пиво, в которое добавили хмель, хранится дольше, чем грют.

Открытие монахов подтолкнуло пивоваров на создание пива с невероятным сочетанием ингредиентов. Хмель, солод, трава, ячмень – все это закидывали в один чан, заливали водой и варили. Однако качественный продукт получался далеко не у всех. Наступил момент, когда состав пива необходимо было унифицировать.

Закон о чистоте пивоварения

Марка, посвященная Баварскому закону о чистоте пива

Одним из ключевых моментов в истории пивоварения стал Баварский закон о чистоте пива (Das Reinheitsgebot) от 23 апреля 1516 года. Существует распространенное заблуждение, что закон регламентирует лишь состав напитка. Это не так. Ниже представлен полный текст закона:

amwine.ru

«Мы правим, заявляем и хотим вместе с советом нашей земли, чтобы с этих пор и по всей земле герцогства Бавария, а также по всем городам и на торговых площадях, не имеющих специальных правил, от Михаэли до Георги (29 сентября и 23 апреля) масс или копф (чуть более литра) пива не продавалось бы более, чем за один пфенниг мюнхенской валюты, и от Георги до Михаэли масс пива не более чем за два пфеннига той же валюты, а копф – не более чем за три геллера под страхом наказаний, перечисленных ниже. Если кто-то не варит Мартовское пиво, а варит другое или делает это как-то иначе, то он не должен продавать его более, чем за один пфенниг за масс.

Но, прежде всего, мы настаиваем, чтобы отныне и впредь ничего более не использовалось для любого пива кроме ячменя, хмеля и воды во всех наших городах, на рыночных площадях и по всей земле. Тот, кто умышленно нарушит Закон и не останется ему верным, должен быть лишен своего бочонка пива магистратом в качестве наказания. Но если владелец постоялого двора покупает один, два или три бочонка пива на какой-либо пивоварне в наших городах, на рыночных площадях и по стране, а затем продает его простому крестьянину, то ему (владельцу) и только ему позволяется и не запрещено продавать масс или копф пива на один геллер больше того, что было указано выше».

amwine.ru

Таким образом, Закон о чистоте пивоварения регулировал 4 экономически производственных аспекта:

1. Ценообразование.
2. Ограничение прибыли, полученной владельцами таверн.
3. Штрафы и конфискации.
4. Состав пива.

В тексте дрожжи не упоминаются как ингредиент, ведь об их существовании станет известно лишь 3 века спустя.

Баварский закон 1516 года ввели частично для предотвращения ценовой конкуренции с пекарями. Требование использовать только ячмень должно было обеспечить доступность хлеба, поскольку пшеница и рожь были зарезервированы для пекарей.

Закон мог также иметь протекционистскую роль, поскольку пиво из Северной Германии часто содержало добавки, которых не было в баварском пиве. Явную роль сыграл и религиозный консерватизм, ведь Закон, по сути, запрещал использование традиционных добавок вроде белены, белладонны и полыни, которые якобы использовали в языческих ритуалах.

Кстати, некоторые историки оспаривают важность Баварского закона как первого регулятора состава пива. Правила пивоварения встречаются в исторических источниках еще времен Древнего Рима.

Так или иначе дальнейшее содержание Закона стало весьма подвижным. Уже в середине 1500-х годов в Баварии разрешили добавлять в пиво кориандр, лавровый лист и пшеницу. Позднее в текст Закона добавили и дрожжи после открытия их роли в спиртовом брожении.

Новое время

Этот исторический период отмечается главным событием после открытия свойств хмеля – в середине XIX века пивовары научились контролировать процесс брожения пива.

Это достижение связывают с именем французского ученого Луи Пастера.

amwine.ru

В 1860-х гг. Пастер, изучая процессы брожения вина и пива, понял значение нагревания для уничтожения микроорганизмов. Конечно, и за 100 лет до этого в Японии и Китае нагревали алкоголь, чтобы продлить срок его хранения. Однако Пастер популяризировал этот способ на Западе и подвел теоретическую базу под механизм нагревания, сделав пастеризацию доступной для широкого использования.

Для знакомства с практикой пивоварения Пастер в 1871 году побывал на пивоварне Kühn в городе Шамальер Центральной Франции. Здесь он обратил внимание, что используемые в процессе пивоварения дрожжи применяли неоднократно до тех пор, пока в пиве не начинал ощущаться неприятный кислый вкус. Только тогда закупали новую партию.

Пастер, по сути, оптимизировал процесс пивоварения, подведя по него научную базу. Первым его достижением стал быстрый и дешевый способ выращивания дрожжей для сортов пива низового брожения прямо на пивоварнях.

Это сняло с пивоваров необходимость использовать так называемые переходящие, загрязненные дрожжи.

Существенным вкладом в процесс приготовления пива стала и методика тепловой обработки браги. Пастер добился, чтобы тепловая обработка и пивоварение не мешали друг другу. Проверить лабораторную методику на практике ему удалось в лондонской пивоварне Whitbread, одной из крупнейших в Британии. Здесь ученый смог опробовать различные варианты тепловой обработки.

Пастер заметил, что нагревание пива на слишком ранней стадии оставляло его без углекислого газа. Опытным путем выяснилось, что слишком высокая температура не позволяла пиву завершать брожение в бутылках. Путем проб и ошибок выявили оптимальную температуру, при которой погибают микроорганизмы, снижающие срок хранения продукта. Его качество при этом остается неизменным.

Итогом многолетней работы Пастера по изучению тепловой обработки пива стал изданный им в 1876 году 400-страничный труд «Исследование пива», ставший настоящей библией для пивоваров по всей Европе.

История пива в России

«Пивом» на Руси издревле называли просто процесс питья. Алкогольный же напиток назывался квасом. Также использовали слова «ол» или «олуй» – здесь видны заимствования из европейских языков (ol, ale). Квас или ол веками варили из солода и различных зерновых, сдабривая травами, в XI–XII веках использовали только хмель.

Древнерусский олуй пили из таких ковшей

Квасом постепенно стали называть слабое пиво, повседневный напиток брожения, который употребляли вместо воды, а более крепкое пиво называли собственно пивом.

Если квас на Руси пили ежедневно, то пиво варили только на праздники. Производство было кустарное, в деревнях из-за отсутствия вместительной металлической посуды использовали деревянную, а нагревали сусло, опуская в него раскаленные камни. Фильтровали сусло через солому, хмель часто варили в отдельной емкости, сбраживали в деревянных бочках. Похожим способом пиво варили по всей Европе.

amwine.ru

Культурное значение пива в России

Приготовление пива на Руси носило ярко выраженный ритуальный характер. В русской традиционной культуре символика пивоварения неразрывно связана с символикой каждого этапа производства пива: подготовки и состава сырья, приготовления и употребления.

В качестве сырья русичи использовали ячмень и хмель. Именно последний несет на начальном этапе главную символическую нагрузку. В русской фольклорной традиции хмель связан с любовными отношениями.

Пиво было неотъемлемой частью свадебного обряда на Руси

Так, в игровых и хороводных песнях хмель становился средством сближения мужчины и женщины:

Что же ты, хмелюшка, не родишься?
Без тебя бражки да не водится,
Без тебя молодцы не женятся,
Красные девушки замуж нейдут.

***

...Нарву я, млада, хмелю,
Хмелю, хмелю садового.
Наварю я, млада, пива,
Пива, пивушка хмельного,
Созову я, млада, в гости,
В гости, гости дорогого,
Не подолгу гость гостюить,
Только ноченьку ночуить,
На дворе-то свет светает,
Со двора гость уезжает.

Традиционные представления о хмеле как о натуральном афродизиаке повсеместно использовали в ритуальной практике. Например, под головы молодоженам на брачном ложе клали небольшие пучки хмеля, бросали его и на каменку во время свадебной бани.

amwine.ru

Пиво готовили по определенным правилам. В зависимости от характера ритуала, для которого варился напиток, участниками его была либо вся деревня, либо одна семья. Особенно показательным является процесс приготовления пива к свадьбе. На Русском Севере солод к свадьбе готовили 12 дней: 3 дня мочили зерно ржи в реке, 3 дня проращивали, 3 дня выдерживали, 3 дня сушили.

Место варения имело самый что ни на есть сакральный характер: варили пиво у церкви, на краю деревни или на берегу реки. При этом пивоварня часто символизировала весь крестьянский мир: невеста ходила туда причитать перед свадьбой, прощаться с деревней.

В народном сознании процесс пивоварения был связан с концепцией жизни и смерти: мертвую рожь превращают в сусло, которое затем перемешивают с хмелем, после чего оно бродит, «оживает».

При этом хмель и сусло символизировали мужское и женское начало – напиток оживал только через единение мужского и женского начала. За счет этого процесс пивоварения органично включался в свадебный обряд. В зависимости от крепости, пиво могло быть мужским (крепким) или женским (легким).

Каждый этап приготовления пива отражал почти все стадии перехода невесты в замужество. Сусло, как неготовое пиво, было угощением для невесты и девушек до свадебного дня. Пиво, как конечный продукт, символизировало замужество, поэтому употреблять его женщине можно было только после прохождения обряда соединения с мужчиной.

В процессе приготовления пива по нему гадали о будущей жизни молодой пары. Удачно сваренное пиво означало, что и жизнь у молодых будет легкой и веселой. А в Приуралье при варке пива запрещалось стучать мешалкой по краям корыта с суслом, иначе муж и жена будут сварливыми и ссорными.

К рецепту пива относились как к эзотерическому знанию. Общинное пиво могли варить только выбранные старики, «ведающие слово».

Наивысшее символическое значение имело пиво, сваренное за один день. Технологию его приготовления соотносили с сотворением мира, его оживлением. Такое пиво употребляли при восстановлении разрушенных отношений, при лечении болезней, использовали в любовной магии и так далее.

amwine.ru

Употребление пива означало переход между своим и чужим, старым и новым, мертвым и живым. Пиво обязательно варили при переходе в новый дом, на крестинах или поминках. В свадебном обряде пивом обязательно угощали подружек невесты.

Пиво выступало «посредником» при свадебном знакомстве брата невесты, отца жениха, свахи. Символический мотив соединения прослеживается и в традиции поить молодых на брачном ложе пивом из общего стакана.

В послесвадебных обрядах пиво снова было «посредником» между новобрачными и их родственниками и соседями. Молодые угощали пивом родителей невесты, а те в свою очередь подавали свой хмельной напиток. С помощью подобных обрядов устанавливали прочные межсемейные узы.

Пиво как символ оживления использовали и при рождении ребенка. Сразу после родов женщину заставляли пить пиво. А на крестинах первенца пивом поили отца. Пиво на Руси означало жизненное начало, зарождение нового и единение целых поколений семей.

Пивные традиции во времена Российской империи по большей части были заимствованы из Европы

Пиво в Российской империи

Петр I, прорубив «окно в Европу» и побывав в Голландии и Англии, убедился в пользе пива для армии и флота и приказал варить его в России в значительных объемах. К тому времени знатные подданные употребляли исключительно привозное пиво, в основном шотландское. Простой же люд пил домашнее пиво с помещичьих пивоварен – довольно крепкое и не отличавшееся разнообразием вкусов.

Пиво держали в открытых чанах, из которых любой мог зачерпнуть напиток ковшом. Приготовляемым пивом в то время славился архиепископ Новгородский Феофан Прокопьевич, известный проповедник времен Петра I. Знаменитый солод Феофана готовили тщательно: сушили при умеренной температуре и вручную чистили от корешков.

amwine.ru

В 1710 году к России была присоединена Лифляндия со столицей в Риге, где давно существовало правильно организованное пивоварение. Старинные традиции перешли и на российскую землю. Первая крупная пивоварня была вскоре построена в Москве, затем заводы стали появляться в других крупных городах. Ко второй половине XVIII века на территории Москвы действовало 236 пивоварен.

В конце XVIII века император Павел I созвал специальный комитет для рассмотрения и упорядочения производства пива, который ввел систему откупов. Владельцы портерных лавок должны были платить откупщикам по 1 000 рублей в год. И с 1807 по 1811 год доход казны от продажи только пивных откупов составил 1 273 172 рубля.

Высокие цены на приобретение откупов привели к значительному повышению цен на пиво. Бутылка портера стоила 19 копеек, а низкокачественное «полпиво» – 10 копеек за бутылку. Из-за откупной системы торговля пивом к началу XIX века пришла в упадок.

Одновременно шло становление российской науки пивоварения. Например, в первые 10 лет XIX столетия пивовары обнаружили, что чистота оборудования сильно влияет и на чистоту готового напитка. В плохо вымытых чанах появлялись бактерии, которые вызывали молочнокислое брожение, из-за чего пиво получалось мутным и кислым. В 1818 году была опубликована книга, в которой описывается типичный пивоваренный завод, способы варки пива и практические рекомендации.

В начале XIX века крупнейшим в России пивоваренным заводом было производство Крона и Даниэльсона, на котором ежегодно варили до 100 000 ведер пива. Позднее в Петербурге возникли и набрали производственные мощности заводы Казалета, Полевина и Дурдина. Большой известностью пользовались заводы в Москве и Калуге, откуда пиво поставляли в Орловскую, Черниговскую, Киевскую и другие губернии.

amwine.ru

Несмотря на увеличивающийся спрос, производство пива развивалось медленно из-за откупной системы. Дело не только в том, что торговцам приходилось платить откупщикам немалые деньги. Сами казенные служащие недосдавали в казну солидные средства.

В конце концов, в 1817 году была введена казенная продажа вина, которая разрешала продавать пиво и мед по свободным ценам. Это стало началом возрождения российского пивоварения. Два года спустя издали указ, который увеличивал количество питейных домов и временных ларьков с пивом (выставок).

Например, в Московской губернии разрешалось иметь 408 питейных домов и 366 выставок, в Новгородской губернии – 511 питейных домов и 92 выставки, а в Смоленской – 482 питейных дома и 226 выставок.

26 октября 1860 года было учреждено постановление государственного совета о введении акцизной системы. С этого времени начинается настоящий бум пивоварения. Только в первый год введения новой системы в России было зарегистрировано 1912 пивзаводов.

При этом отмечался явный рост крупных заводов и исчезновение мелких пивоварен. Последние просто не могли позволить себе современное оборудование и дорогие акцизы.

Количество производимого пива сокращалось, но качество его неизменно росло. Строгие требования предъявляли к каждому этапу производства: от подготовки солода до розлива пива. Немало сил вкладывали и в выращивание хмеля. Долгое время хмелевое сырье ввозили из-за границы, однако путем селекции удалось вывести немало высококачественных российских сортов. В итоге, к концу 90-х гг. XIX века значительные партии хмеля шли на экспорт. Кроме того, большинство пивзаводов в России готовили солод на собственных солодовнях.

Среди многочисленных сортов пива, которое варили в Российской империи, есть 5 самых популярных:

1. «Баварское». К XX веку на смену древнему элю пришел лагер, рецептуру которого в России позаимствовали из Германии. Немецким было и оборудование, да и среди пивоваров было немало немцев. Неудивительно, что именно «Баварское» пиво стало распространенным в питейных заведениях по всей стране. В 1910 году этот сорт варили около 650 пивзаводов. «Баварское» было светлым и темным, с крепостью от 3 до 3,4 % об.

2. «Пильзенское». В начале XX века пиво варили около 300 заводов. В этом пиве прослеживаются традиции чешского, австрийского и опять же германского пивоварения.

3. «Венское». Варили примерно 120 пивзаводов Российской империи. Различались легкое «Венское»

(около 14 % плотности), носящая название «Мартовского».

4. «Столовое». Варили на 110 заводах. Обычно это было самое простое, легкое светлое пиво плотностью 10–11 %, но встречались и иные варианты, в том числе темное.

5. «Черное». В пивных энциклопедиях того времени сорт отмечался как исконно русский. Варили его на манер кваса с ржаным солодом. Так что пиво получалось плотным и темным. Поскольку напитку не давали полностью выбродить, он отличался низкой крепостью при сладком вкусе (около 1,5 % алкоголя, почти как у кваса).

Пиво в СССР

Официальной датой рождения советского пивоварения можно считать 3 февраля 1922 года, когда было подписано постановление «Об акцизе с пива, меда, кваса, фруктовой и искусственной минеральной воды». В это время в стране активно развертывалась НЭП, когда частному предпринимателю давали относительную свободу производства и торговли.

Пиво в Советском Союзе варили по советским же ГОСТам

Варили в то время те же сорта, что и до революции: «Баварское», темное «Мюнхенское», «Кульмбахское», «Экспорт», крепкий бок «Венское», «Богемское», «Пильзенское». Варили английский темный портер и светлый пейл-эль.

К концу 1920-х нэпманов стали вытеснять из пивоваренной отрасли, а для крупных государственных заводов ввели первый ОСТ на пиво – ОСТ 61-27. По нему допускалось варить только 4 сорта пива:

- «Светлое № 1» – близкое к пильзенскому стилю;
- «Светлое № 2» – близкое к венскому;
- «Темное» – близкое к мюнхенскому;
- «Черное» – традиционно русское.

К середине 1930-х планировалось разнообразить сорта пива западноевропейскими традиционными марками. Тем не менее в новый ОСТ было внесено пиво с советским уклоном. По легенде, на конкурсе пива на ВДНХ победило пиво «Венское», сваренное Жигулевским заводом. Тогдашний нарком пищевой промышленности Анастас Микоян предложил вместо буржуазного названия «Венское» дать пиву имя завода-изготовителя. Так «Венское» пиво стало «Жигулевским».

Помимо сортов пива, новая классификация затронула и производство солода. Делили его на 3 типа:

- «русский» (бывший «пильзенский»);
- «жигулевский» (бывший «венский»);
- «украинский» (бывший «мюнхенский»).

Пиво, полученное из этих сортов, называли в честь крупнейших государственных заводов: «Русское» – завод Ростова-на-Дону, «Московское» – московские предприятия, «Украинское» – заводы Одессы и Харькова.

В ОСТ 350-38 внесли традиционные сорта, в названии которых не было буржуазного: «Портер», «Мартовское» и «Карамельное». Все эти сорта с некоторыми модификациями просуществовали до развала СССР, а некоторые его даже пережили.

Те, кто застал советские времена, до сих пор с теплотой вспоминают вкус тогдашнего отечественного пива

Кроме того, на советских пивзаводах разрабатывали элитные сорта пива. К 1939 году появились «Московский высший сорт» и «Столичное» – светлые и очень крепкие. «Киевское» пиво готовили на основе пшеничного солода на дрожжах низового брожения. Варили «Союзное» и «Полярное», которое дублировало «Московское», поэтому было быстро снято с производства. Разрабатывался и элевый сорт, но начало Великой Отечественной войны свернуло все работы в этом направлении.

В 1944 году, после освобождения Риги, появился сорт «Рижское», дублировавший «Русское», и в ГОСТ 3478-46 заменили этот сорт. С этого времени почти все пиво в СССР производили по технологии низового брожения.

Большую часть пива продавали в розлив. Бутылочного было мало, и варили его в основном в Прибалтике. Лидировало по объемам продаж «Жигулевское», оно занимало до 90 % всего объема производимого пива.

amwine.ru

Во времена хрущевской оттепели вместо ГОСТа на пиво ввели республиканские стандарты, что привело к многократному увеличению количества сортов пива. Многие заводы стали варить фирменные, уникальные сорта. В это же время на пивзаводах начали применять несоложеные материалы: ячмень, рис, кукурузу, сою, пшеницу. Это позволило еще больше разнообразить вкусовые профили напитка. Например, эстонское «Кадаку» варили с можжевельником, «Переяславское» – с медом, а «Любительское» – с 50 % несоложеной пшеницы.

В 1970-е годы выпустили легендарные марки пива: «Адмиралтейское», «Донское казачье», «Петровское», «Ячменный колос», «Клинское», многие из них дожили до наших дней. Всего за время существования СССР (с 1922-го по 1991-й) было сварено примерно 350 сортов пива.

Недавняя история

В мировой истории последних десятилетий можно выделить несколько эпизодов, напрямую связанных с пивом.

Польская Партия любителей пива родилась как полушутка, но вполне могла стать серьезной политической силой

Польша и Партия любителей пива

В Польше на рубеже 1980-х и 1990-х гг. президентом страны стал Лех Валенса, подаривший стране свободу от коммунистического режима. Но наслаждение от приобретенной свободы было недолгим. Переход на рыночную экономику привел к массовым увольнениям, инфляции и, как следствие, к распаду президентского демократического движения «Солидарность».

Поляки требовали перемен, правда, толком не зная каких. Одним из символов той переломной эпохи стала польская Партия любителей пива (Polska Partia Przyjaciół Piwa). Родилась она из-за телепередачи «Пивные скауты» (Skauci Piwni). Ее герои, облаченные в скаутскую форму, вдохновившись ячменным напитком, отправлялись на поиски приключений. Большого успеха программа не имела, но ее создатели вошли в историю благодаря идее, которая возникла во время съемок: а нельзя ли основать для пива собственную партию? Мысль обмыли несколькими кружками пива. Она не утратила свежести и на следующее утро.

amwine.ru

Идея актеров, занятых в «Пивных скаутах», донеслась до редакции журнала Pan, где ее подхватил и развил главред Адам Халбер. Он вполушутку-вполусерьез написал для партии черновик политической программы, где определялось, что ее члены «все делают для того, чтобы культура пива была благотворна и руководство партией постоянно совершенствовалось».

Для регистрации партии любителям пива надо было собрать 5 000 подписей. Осенью 1990 г. Халбер опубликовал в журнале Pan объявление. Оно сопровождалось бланком подписного листа, который просили прислать в редакцию. И уже на следующий день после выхода журнала редакция оказалась завалена тысячами подписанных бланков. 28 декабря 1990 года польская Партия любителей пива вошла в партийный реестр и начала готовиться к выборам.

Председателем и лидером стал комедийный актер Януш Ревиньский из «Пивных скаутов». За практическую работу отвечал его заместитель Халбер. Написанный им черновик программы дополнился подробностями. Партийцы собирались поднять налоги на крепкие напитки, упростить бюрократические процедуры при открытии мини-пивоварен и ужесточить экологическое законодательство.

Халбер быстро нашел для партии сотни кандидатов. И в декабре 1991 года на парламентских выборах Партия сформировала десятую по величине фракцию из 29. Но вскоре партию начали раздирать внутренние дрязги. Отцы-основатели под руководством Адама Халбера хотели придерживаться изначальных целей. Однако председатель Януш Ревиньский привел в партию большое количество предпринимателей, которые хотели сделать Партию любителей пива нормальной политической силой.

В результате между партийцами произошел раскол еще до первого парламентского созыва. Новые группировки пресса назвала малым и большим «бокалом». В первую вошли «ортодоксы», во вторую – предприниматели во главе с Ревиньским. В 1993 году в стране прошли парламентские выборы, где раздвоенная партия набрала всего 0,1 % голосов. Деятельность ее постепенно заглохла, и к новым выборам 1997 года партию исключили из выборных списков.

Сараево и пивное спасение

В апреле 1992 года сербские войска окружили столицу Боснии и Герцеговины – Сараево и перекрыли трубы, снабжающие город питьевой водой с окрестных гор. От жажды горожан спасло местное пивоваренное предприятие Sarajevska. Сотрудники завода раздавали воду из 300-метровых колодцев и скважин, которые располагались на территории производства.

В помещениях пивоварни оборудовали места для забора воды, а в другие районы города воду развозили в цистернах. Очереди к цистернам сделались в первый год блокады постоянным элементом городского пейзажа. Жители копали новые колодцы, но из-за дефицита горючего это приходилось в основном делать вручную, поэтому колодцы получались неглубокими и не могли существенно улучшить водоснабжение.

Пивоварня же от недостатка воды не страдала. В течение всего трехлетнего срока блокады там продолжали варить пиво. Больших объемов в производстве достичь, конечно, не удавалось, однако пивоварение было важно с моральной точки зрения. Сараевцы хотели доказать себе и всему миру, что они не покорятся военной силе и жизнь продолжается.

Пивоваренное предприятие Sarajevska в годы осады спасла тысячи горожан от жажды

Футбол и пиво

Житель города Бирмингема Генри Митчелл, владелец носящей его имя пивоварни Henry Mitchell's old Crown Brewery, в 1886 году основал для своих рабочих футбольную команду. Mitchell St George's быстро набирала спортивную форму и 1889 году дошла в Кубке Англии до полуфинала. Как писала тогда пресса, за победы команды стоит поблагодарить пухлый кошелек ее основателя.

Пиво и футбол дружат уже более 100 лет

Так что уже более 100 лет футбол и пиво идут рука об руку. Осенью 2013 года УЕФА и пивоваренный концерн Heineken заключили трехлетний договор, по которому концерн становился генеральным спонсором Лиги чемпионов. По данным ряда футбольных изданий, УЕФА получила по этому договору около 55 млн евро отчислений. В обмен логотип Heineken видели более 4 млрд болельщиков.

Интерес пивоварен к футболу всегда объяснялся просто. И то и другое привлекает огромную массу людей. К тому же у игры и пива одна и та же возрастная группа: мужчины в возрасте 18–35 лет.

Самый заметный признак спонсорства – реклама на форме игроков. Например, игроки «Ливерпуля» носили логотип датского концерна Carlsberg на протяжении почти двух десятилетий, с 1992 по 2010 год. В Германии все команды трех высших лиг сотрудничают с изготовителями пива. Крупные пивные концерны осуществляют спонсорство на самых различных уровнях. Главенствующий тренд в том, что основную по популярности марку пива не связывают с отдельным клубом, а рекламируют в качестве спонсора турниров и игровых серий: Heineken спонсирует Лигу чемпионов, Carlsberg – высшую лигу Англии, Budweiser – Кубок Британии и чемпионат мира по футболу.

Спонсорство пивоваренных предприятий часто включает и поддержку общественной деятельности на местах. Пивовары вкладывают деньги в юниорские команды, обслуживание футбольных полей и обучение судей. Спонсоры – производители пива, как и в остальном маркетинге своей продукции, не забывают напоминать и о необходимости умеренного потребления напитка.

Глава 8. Крафтовая эволюция

Крафтовая пивоварня запросто может поместиться в подвале небольшого частного дома

Еще 20 лет назад словосочетание craft beer нельзя было встретить в печатных энциклопедиях и прессе. Его не существовало, хотя качественное пиво тогда уже варили сотни микропивоварен в США. В 90-х годах в ходу было другое слово: brewpub (брюпаб) – пивной ресторан, где пиво варили в микропивоварне на глазах у посетителей.

Крафтовое пивоварение, как и многие другие тренды, пришло из США и активно распространяется по всему миру, а особенно в Германии. Интересно, что американские изобретатели крафтового пивоварения в большинстве случаев – потомки немецких и европейских пивоваров, которые когда-то давно эмигрировали в Новый Свет.

amwine.ru

Впрочем, самые первые попытки перевести практику домашнего пивоварения в массовое производство можно найти еще в начале XX в. в России.

Так, в 1915 году в свет вышло пособие Ивана Виноградова для «всякаго сельскаго хозяина, помщика и хозяйственнаго обывателя, составленное по испытаннымъ рецептамъ». В нем автор подробно излагал рецепты и правила приготовления домашнего пива для пивоварен. Попутно Виноградов упрекал крупные пивзаводы в излишней экономии ради достижения финансовой выгоды, из-за чего заводское пиво выходило «жидким и слабым».

Авторы многочисленных пивных энциклопедий в поисках определения понятия «крафтовое пиво», называют его ремесленным, искусным, авторским, художественным, рукотворным или сделанным вручную. Все это является лишь попыткой адаптировать английское словосочетание craft beer.

Одно можно сказать точно. Крафтовое пиво – это целая концепция, включающая, помимо пива, оформление упаковки и этикетки, форму бутылки и посуды – сопровождающих и дополняющих результат авторского творческого поиска. Это не просто хорошее, интересное или редкое пиво, сваренное в небольшом количестве. Крафт – есть воплощение страсти, эмоций, творчества, уникальной гармонии аромата и вкуса, объединенное определенной идеей.

Американская ассоциация пивоваров определяет крафтовое пивоварение как «небольшое, независимое и традиционное». Кажется, вполне понятно и удобно.

Вот только по американским критериям, «небольшое» – значит изготавливающее 700 млн литров пива в год. Для сравнения, мощность производства Московской пивоваренной компании, второго по величине пивоваренного производства в России, в 2017 году достигла 22,7 млн литров. А «независимое» означает, что менее 25 % акций пивоварни находится в посторонней собственности или контролируется «участником алкогольной индустрии, который сам не является крафтовым пивоваром».

Не все очевидно и с понятием «традиционное». Согласно постулату ААП, это означает варку пива с применением не менее 50 % солода или с добавками, которые улучшают и обогащают вкус, а не ослабляют – сахар, пряности, специи, овощи, фрукты и прочее. Но только не для снижения себестоимости продукта – это нарушение, и такой пивовар перестает считаться крафтовым.

То есть крафтовое пиво считается таковым, только если главным мотивом его изготовления было не извлечение прибыли, а творческий процесс и вдохновение. Что несколько расходится с экономической целесообразностью.

Крафтовое пивоварение – это не только производство и познавательное общение с аудиторией потребителей. Кроме пива у крафтовой пивоварни есть свой характер, свое лицо, своя история и своя миссия. Это трудно передается словами, но общение с крафтовой пивоварней гораздо глубже отношений «продавец – клиент».

Ведь за именем пивоварни зачастую стоит не юридическое лицо, не компания, не бренд, а реальные люди со своими идеями, особенностями биографии, устремлениями и страстями. Большинство российских крафтовых пивоваров начинали с домашнего пивоварения, прежде чем переходили к серьезному, связанному с рынком и коммерцией.

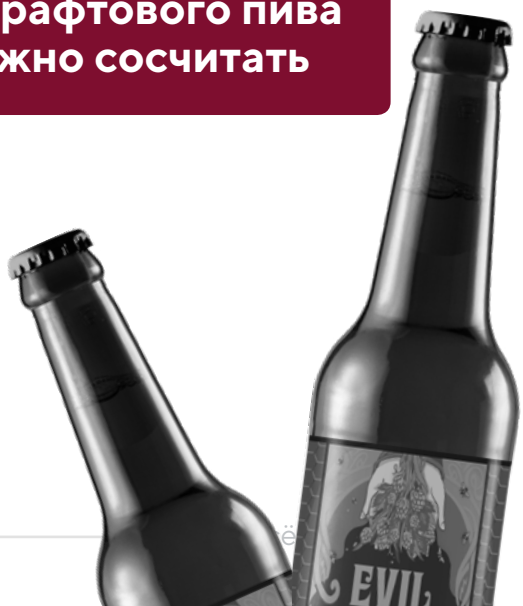
Кстати, в России довольно широко распространено мнение, что крафт следует не мерить жесткими критериями, а доверить потребителю право решать, что он пьет – крафт или не крафт.

Пивоваренная компания «Балтика» одной из первых в нашей стране занялась пивным просвещением в крафтовом направлении, отправив своих представителей читать в разных городах России курс лекций «Пивной сомелье». Там квалифицированные пивовары компании и иностранные гости обучали публику приемам дегустации пива, рассказывали о тонкостях вкуса и аромата и о сочетаемости пива с различными блюдами.

По пути крафтового пивоварения движется и Московская Пивоваренная Компания, хотя она не стала пугать потребителя непонятными иностранными словами. Вначале компания запустила серию «Хамовники», которая с каждым годом пополняется новыми интересными марками, затем появилось пиво под брендом «Трехгорное», под которым выпускали очень интересные марки «Трехгорное Рождественский Эль» и «Трехгорное Весенний Пилснер».

Создателем этого пива в Московской Пивоваренной Компании стал главный пивовар Михаил Ершов. Он также автор ставшего уже весьма популярным пива «Эль Мохнатый Шмель». А творческая лаборатория при Московской Пивоваренной Компании под названием «Волковская Пивоварня», в работе которой Михаил Ершов принимает активное участие, выпускает небольшими партиями крафтовое пиво сортов IPA и APA, а также портер «Порт Артур», пшеничное пиво «Бланш де Мазай» и другие.

Количество нынешних сортов крафтового пива невозможно сосчитать



Эта микропивоварня делает акцент на ремесленный подход, целостность и качество, которые при всех необычных экспериментах лаборатории и сознательном нарушении норм остаются в процессе работы на первом месте.

Не остается в стороне от крафта и пивоваренная компания «Очаково». В 2016 году там появилась лаборатория экспериментального пивоварения (ЛЭП). В этой творческой мастерской пивовары «Очакова» создают новые сорта пива, импровизируя с солодом, хмелем, режимами варки и пивными стилями.

Сегодня ЛЭП объединяет небольшую творческую команду пивоваров, выпускающую пиво маленькими партиями – лишь пару сотен бутылок каждого сорта: «Столичное Двойное золотое», крепкий эль «Ледокол», крепкий пшеничный WeizenBock и рыжий цитрусовый RedCitraLager.

Сейчас США – единственная страна мира, где счет крафтовых пивоварен идет на тысячи. Для сравнения:

- Британия – 732 пивоварни;
- Франция – 654;
- Италия – 600;
- Россия – 561;
- Канада – 483;
- Швейцария – 396;
- Германия – 307;
- Бразилия – 217;
- Япония – 200.

В странах с развитой культурой крафтового пивоварения такое пиво с каждым годом занимает все более заметную долю рынка. По данным Ассоциации пивоваров, в начале 2017 года рынок крафтового пива США оценивался в $22 млрд – 21 % всего рынка пива в денежном выражении. Для России особый интерес представляет развитие крафта в Санкт-Петербурге. Именно здесь в начале 2010-х годов появились первые отечественные крафт-пивоварни. Общий объем рынка крафта в городе на Неве сейчас превышает 5 млн гектолитров в год.

Мода на крафтовое пиво привела к появлению в Петербурге множества мини-пивоварен, баров и магазинов. Новые игроки выходят на рынок практически ежемесячно. Около половины крафтового пива продается через бары, пабы и кафе, а четверть – в ресторанах, которые теперь создают специальные пивные карты крафтового пива.

В Петербурге крафт варят около 40 пивоварен. Лидирующие позиции в реализации пива занимают:

- Paradox Brewer;
- AF Brew;
- Knightberg;
- Crazy Craft;
- «Василеостровская Пивоварня»;
- Gletcher;
- Jaws;
- «Бакунин»;
- «Северная Пивоварня».

amwine.ru

Пивовары считают, что в ближайшие 10 лет рынок крафтового пива будет динамично развиваться и станет привлекательным для инвесторов. Однако некоторые эксперты опасаются, что в погоне за долей рынка пивовары могут снизить качество, что приведет к разочарованию потребителей, как это уже случилось с живым пивом, которое продавали на каждом углу, хотя оно таковым и не являлось.

Почему эволюция, а не революция?

Ключевые свойства крафтового пива – индивидуальность и ремесленное создание, в рамках которых пивовар имеет право почти на все. Подобное креативное пиво заметно отличается от того, которое производится как массовый коммерческий продукт.

В крафтовом пиве нет привычных шаблонов, а напиток имеет индивидуальный характер. Это пиво, которое следует старинным традициям, когда одни и те же сорта с разных пивоварен отличались друг от друга по вкусу и аромату.

Какое же крафтовое пиво на вкус? Ответить на этот вопрос невозможно, ведь крафтовый напиток – индивидуален и рассчитан на любителя, который сам должен найти свое пиво. Вкус крафтового пива всегда отличается от известного и рассортированного по категориям пива промышленных пивоварен, от которого потребитель ждет определенных свойств. Творческому же пивовару считаться с подобными ожиданиями необязательно.

amwine.ru

Как правило, крафт-пивовары экспериментируют на таких этапах процесса пивоварения:

1. Засыпь. Варьируют состав засыпи, например, смешивают несколько обычных и специализированных видов солода, добавляют натуральные ингредиенты.
2. Охмеление. Пивовары пробуют разные вариации: от смеси сортов, вываренных в сусле, до холодного охмеления.
3. Затирание. Творческий пивовар использует уникальные методы, продлевая, сокращая или опуская определенные периоды выдержки.
4. С пивными дрожжами. Здесь крафтовый пивовар имеет возможность использовать для брожения нетипичный для данного типа сусла вид пивных дрожжей. Или же использовать для дображивания иные дрожжи, чем для главного брожения.

Здесь нельзя говорить о революции, ведь крафтовые пивовары не используют какие-то инновационные способы приготовления пива на уникальном сырье. Они лишь открыли многочисленные вариации на тему сырья и процесса пивоварения, что позволяет им создавать новые, эксклюзивные сорта пива.

amwine.ru

Глава 9. Близкие родственники пива

Пиво при всей строгости рецептуры довольно распространенный напиток. С ним сравнивают несколько слабых алкогольных напитков, близких по свойствам и вкусу.

Грюйт

Грюйт-эль – пожалуй, самый древний родственник пива. Особенность его в том, что вместо хмеля в сусло добавляют смесь трав. В традиционном грюйте использовали 3 вида трав:

- болотный мирт;
- тысячелистник;
- дикий розмарин.

Воздействие трав было таковым, что напиток не столько пьянил, сколько расслаблял. Собственно, из-за наркотического эффекта в Средние века на грюйт наложили запрет, а в качестве добавки к солоду и воде стали использовать хмель.

Сегодня грюйт варится на небольших пивоварнях в некоторых американских штатах. Проводятся даже мероприятия вроде Beers Made by Walking и Международного дня грюйта (1 февраля), которые объединяют поклонников грюйта, травяного пива и других бесхмелевых сортов из разных стран. Современные пивовары, кроме традиционных добавок, используют в составе пива лаванду, дикую артемессию, можжевельник и ясменник.

Сидр

Сидр – это сброженный яблочный сок. Его вариацией является перри – сброженный грушевый сок. Как правило, единственная добавка в таком напитке – сахар, для достижения плотности. Сидры и перри необязательно имеют чересчур фруктовые ароматы или вкусы – так же как и вино не имеет явный вкус винограда. Так, сухие типы сидра обладают достаточно сложными органолептическими свойствами, в которых фруктовый характер представлен в меньшей мере. Например, у сухого английского сидра присутствуют свойства копченого бекона.

Сидр – напиток прозрачный, тогда как в перри допускается незначительная мутность. По ощущениям во рту напиток напоминает белое вино, а газированный сидр – шампанское. Сейчас сидр весьма популярен в США, Англии и Франции.

Медовуха

Первые напитки на меду начали готовить примерно в одно время с пивом. Его ключевое отличие от хмельного напитка – процесс приготовления. Хмель смешивают с медом, который вызывает брожение сусла. После этого смесь варится.

Современная слабоалкогольная медовуха появилась в XIX веке. До этого же меду давали как следует забродить, а полученный напиток выдерживали до достижения крепости под 40 %. Сейчас спирт образуется в процессе медового брожения, когда дрожжи сбраживают сахар. Промышленная медовуха созревает 21 день, домашняя – всего за 5–6 суток. При этом набирается естественная для напитка крепость – 5,5 % об.

amwine.ru

Сбитень

Близкий родственник медовухи. До распространения в России чая сбитень был главным горячим напитком в городах и селах. Первые упоминания об этом древнерусском напитке встречаются в летописях XII века. В те времена сбитень назывался «перевaром», «взваром» или «варом».

Согласно источникам, сбитень – сладкий напиток на меду, для которого использовали воду, пряности и травы: ромашку, мяту, зверобой и шалфей. Сбитень – напиток универсальный. Его пили холодным после бани и в жаркие дни, а горячим согревались в зимние морозы.

В отличие от традиционных медовых напитков сбитень готовится быстро, так как здесь не используется длительный процесс брожения. По классическому рецепту для сбитня нужны 2 посуды. В одной растворяют и кипятят мед, в другой готовят отвар из трав и пряностей. Затем все смешивают, кипятят около получаса, настаивают и процеживают. В итоге от первого до последнего этапа проходит не более 4 часов.

Квас

Еще один старинный напиток, который пили еще в Древнем Египте и Вавилоне за 6 тысяч лет до нашей эры. На Руси квас появился примерно 1 000 лет назад, став ежедневным напитком для утоления жажды.

Существует два основных типа кваса:

1. Хлебный. Его готовят из ржаной муки, сахара, солода, дрожжей, квасных хлебцев и воды. Дрожжи разводят в воде, добавляют хлеб, солод, муку и сахар, после чего оставляют бродить несколько дней. Затем напиток процеживают и охлаждают.
2. Плодово-ягодный квас. Это напиток на основе сока или морса, которые сбраживаются в сусле.

Квас – напиток слабоалкогольный. В зависимости от закваски и рецептуры его крепость варьируется от 0,7 до 2,6 %.

Пивные напитки

Производство пивных напитков больше относится к крафтовой культуре, когда в оригинальный пивной состав добавляют неГОСТовые ингредиенты. Самыми распространенными пивными напитками являются:

1. Ginger beer, имбирное пиво. Безалкогольный газированный напиток на основе имбиря и сахара. Появился в Англии в середине XVIII века и стал популярным в Великобритании, США и Канаде, достигнув пика продаж в начале XX века. Оригинальный рецепт предполагал соединение имбиря, сахара и воды, после чего добавляли закваску для брожения. Современный ginger beer не сбраживается, а только газируется углекислым газом.

2. Ginger Ale, имбирный эль. Сладкий сильногазированный напиток, который обычно содержит имбирь, сахар и газированную воду. В некоторые сорта добавляют дрожжи для естественной газификации, а также лимон, лайм и тростниковый сахар, ананас и мед.

3. Root beer, рутбир, корневое пиво. Газированный напиток, который ранее готовили из коры дерева сассафрас в Северной Америке, Великобритании и Ирландии. Сейчас рутбир варится на основе искусственного ароматизатора сассафрас и дрожжей, которые комбинируют с ванилью, вишневой корой, лакрицей, мускатным орехом, анисом, мелиссой, корицей и гвоздикой.

Глава 10. Заключение: «Похвала пиву?»

Нет такого эксперта, который знает о пиве все. Слишком далеко теряется в веках его история, сейчас же количество сортов, видов, подвидов и стилей достигло почти неисчислимых величин. В нашей книге мы рассмотрели лишь крошечную территорию на гигантском материке под названием «пиво».

Попробовать за одну жизнь все сорта этого напитка – невозможно. Но все же стоит отправиться на поиски новых пивных впечатлений. Ведь почти в любой стране мира, где варят пиво, вас ждут невероятные вкусовые находки.

Пробуйте, сравнивайте, оценивайте, находите любимые сорта – превращайте каждый бокал хмельного напитка в маленький праздник для души и тела. А мы надеемся, что наша книга станет вашим надежным путеводителем и помощником.

Список использованных источников

1. Алексей Петроченков. Баварское пиво.
2. Алексей Петроченков. Пиво.
3. Алексей Петроченков. Крафтовое пиво.
4. Чарльз Бэмфорд. Доказательство, что Господь любит нас.
5. Чарльз Бэмфорд. Искусство пивоварения.
6. Вольфганг Кунце. Технология солода и пива.
7. Марк Денни. Наука пива.
8. Деннис Бриггс. Солод.
9. Франтишек Главачек, Алоис Лхотский. Пивоварение.
10. Людвиг Нарцисс. Краткий курс пивоварения.
11. Анри Руле. Справочник пивовара.
12. Галина Ермолаева. Технология и оборудование производства пива.
13. Ярослав Дворский. Катехизис пивоваренной практики.
14. Мика Риссанен Юха Тахванайнен. История пива: от монастырей до спорт-баров.
15. Йен Хорнси. История пивоварения.
16. Патрик Макговерн. Древний алкоголь.
17. Дмитрий Баранов. Символика и ритуальное значение пива.
18. Игорь Смиренный. Пиво Российской империи.
19. Иван Винокуров. Домашнее приготовление пива, вина и меда.
20. Андрей Рукавишников. Пивная революция.
21. Джамиль Зайнашефф, Джон Палмер. Классика пивоварения.
22. Клаус Клинг. Правильное пиво.
23. Сертификационная программа пивных судей.
24. Сорта и типы пива.
25. Каталог старинных бутылок для пива, кваса, фруктовых и минеральных вод в 4 томах.
26. ГОСТ 12789-87
27. ГОСТ 51174-2009
28. ГОСТ 53358-2009
29. Правила розничной торговли напитками и пивом.

Список использованных источников

30. kriek.ru/fakty-o-pive/rasprostranyonnye-mify-o-pive/
31. jagerhaus.ru/stories/mify-o-pive/
32. maximonline.ru/skills/food-n-drink/_article/stupid-beer-myths/
33. amwine.ru/blog/mify-o-pive/
34. profibeer.ru/tech/home_brewing/28095/
35. nubo.ru/pavel_egorov/ginger-root.html
36. nubo.ru/pavel_egorov/reinheitsgebot.html
37. en.wikipedia.org/wiki/Reinheitsgebot#Predecessors
38. nubo.ru/pavel_egorov/new.html
39. profibeer.ru/beer/11484/
40. furfur.me/furfur/culture/culture/171385-sovetskoe-pivo
41. nubo.ru/pavel_egorov/ginger-root.html
42. profibeer.ru/beer/12201/