



Елена Маслякова ТВОЯ ПИВНАЯ

*Текст предоставлен правообладателем.
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176348
Е.Маслякова Твоя пивная: Вече; Москва; 2002
ISBN 5-94538-021-0*

Аннотация

Издание представляет собой уникальное собрание рецептов пива, по которым можно приготовить его в домашних условиях. В книге собраны как старинные, так и новейшие способы приготовления пива. Прочитав эту книгу, вы станете настоящими ценителями, познакомитесь с традициями питья. Кроме того, вы узнаете о том, какие блюда можно приготовить с использованием пива и с чем лучше всего употреблять этот замечательный напиток.

Содержание

Введение	4
Глава 1. История пива	5
Глава 2. Больше пива – хорошего и разного!	13
Глава 3. Сам себе пивовар	22
Глава 4. Оборудование домашнего пивовара	30
Конец ознакомительного фрагмента.	32

Елена Владимировна Маслякова

Твоя пивная

Введение

Пиво – прекрасный напиток, с каждым днем приобретающий все большее количество поклонников. И это не удивительно, ведь на протяжении тысячелетий люди совершенствовали его вкусовые качества, открывая все новые и новые грани. В современном мире миллионы людей из всех некрепких алкогольных напитков отдают предпочтение именно пиву.

В настоящее время существует такое огромное количество сортов, что даже опытному ценителю пива с многолетним опытом порой бывает трудно решить проблему выбора и отдать предпочтение тому или иному сорту. Одна из задач данной книги и заключается в том, чтобы научить читателя разбираться в разнообразных сортах пива и не покупать «кота в мешке», а иметь четкое представление о том, каким вкусом и какими качествами будет обладать приобретенный напиток.

Практически каждому, кто считает себя современным и разносторонне развитым человеком, будет полезно узнать, откуда же произошел этот «божественный» напиток, сколько лет (или тысячелетий?) насчитывает его история, где и как пьют пиво.

Истинным же ценителям предлагается информация о технологии его промышленного производства и, что особенно интересно и полезно знать, о том, как приготовить пиво в домашних условиях, причем сделать это так, чтобы друзья, знакомые, а главное вы сами, были в восторге от полученного напитка.

Прочитав эту книгу, вы легко сможете стать «душой» любой компании, потому что в книге содержится огромное количество таинственных и захватывающих легенд, интригующих и смешных пивных историй, остроумных пословиц и поговорок, которыми можно развеселить и раззадорить даже самых серьезных людей.

Тот, кто стремится знать все об этикете и избежать различных курьезов, узнает много нового и интересного о пивном этикете, о том, из какой посуды лучше пить пиво и как это делать.

Книга будет полезна даже тем, кто вообще не любит пива и не понимает его вкуса. Ведь пиво можно использовать не только как легкий «хмельной» напиток, но и как изысканный кулинарный ингредиент, очищающее средство, компонент для приготовления питательных масок, бальзамов, лосьонов, лечебных ванн и даже средство для укладки волос.

Обратите особое внимание на мнение врачей и экспертов по поводу того, какое количество пива и в какое время суток лучше выпивать для того чтобы не испытать физического дискомфорта и душевного разочарования.

Любителям экстравагантных сочетаний, предпочитающим разнообразные коктейли, предлагаем целый раздел под названием «Алкогольные коктейли с использованием пива», который расскажет о том, что и как сочетать можно, а что не стоит смешивать ни в коем случае.

Как видите, книга изобилует полезной информацией, и мы надеемся, что советы и рекомендации, опубликованные в ней, вам очень пригодятся.

Глава 1. История пива

В наши дни одним из самых распространенных и популярных напитков является пиво. Но кто-нибудь задавался вопросом, кто и когда придумал этот удивительный золотистый напиток? Есть несколько интересных версий и фактов, говорящих о том, что пиво появилось несколько тысячелетий назад, и его с большой охотой пили как знатные люди, так и бедняки.

Чем глубже уходят исследователи в историю пивоварения, тем больше кажется, что пиво вообще никто не изобретал. Оно было всегда, от начала времен. Есть, правда, одна наиболее древняя версия. Говорят, некое зелье, в котором плавали ячменные зерна, охотно пили древние скифы. И обладало это зелье чудесным свойством не только утолять жажду, но и снимать усталость, даря радость и веселье.

На самом же деле пиво, скорее всего, ровесник цивилизации. Этот напиток воспевался еще в третьем тысячелетии до н. э. в шумерском эпосе о Гильгамеше. О пиве сообщают египетские папирусы и глиняные таблички, найденные в междуречье Тигра и Ефрата. На них изображены два человека в процессе работы у пивоваренного котла. У шумеров была даже поговорка: «Не знать пива – не знать радости».

Редкая находка ожидала археологов и на одном из островов архипелага Новые Гебриды. В глиняном сосуде, возраст которого около 4 тысяч лет, оказалась хорошо сохранившаяся жидкость. Лабораторные анализы показали, что она представляет собой нечто подобное пиву, приготовленное из ячменя, овса, меда и папоротника.

Известный немецкий археолог Е. Хубер писал в своей «Истории Месопотамии»: «Я нашел убедительную клинопись в храмовом инвентаре. Там содержались прелюбопытные рецепты приготовления шумерского пива». Хуберу удалось установить не менее 15 сортов пива. Он мог составить из разрозненных изображений 23 сцены, довольно полно показывающие процесс приготовления этого напитка.

При раскопках в Шеих-Абд-ель-Кварне археологи нашли мумию, хранившуюся около трех тысяч лет. На ее шее находился венок из проросших ячменных зерен. Во времена Страбона пиво было известно и в Александрии. Согласно одной надписи, на папирусе, во время торжественных празднований в честь богов пиво смешивали с вином и медом. Этот напиток хорошо знали и в Карфагене.

Из жизни великих

Пиво, один из древнейших напитков человечества, кроме многих полезных качеств обладает еще и антисептическими свойствами. Это обнаружил немецкий микробиолог, лауреат Нобелевской премии Роберт Кох. Великий исследователь доказал, что бактерии гибнут в пиве за несколько часов. Чешские профессора, коллеги Коха, Глава и Томаер, вообще видели в пиве лекарство от холеры. Неспроста опустошительные эпидемии холеры в Европе почти не затрагивали средневековых пивоваров.

В древности процесс пивоварения был примерно таким же, как в наши дни. Из солода вырабатывался пивной хлеб, баппир, который потом крошили, опускали в бочку, заливали водой и квасили. Пили через специальные тростниковые трубочки. Древние народы, населявшие Месопотамию, знали более 70 сортов пива, которые имели свои названия в зависимости от вкуса, запаха и цвета. Было даже сладкое пиво, которое очень любили женщины.

Но наиболее распространенным в Месопотамии было темное пиво, довольно густое, с осадком и с освежающим кисловатым вкусом. У шумеров даже существовала покровительница пивоварения царица Нинкаси, что в переводе означает: «Та, которая так щедро напоила

меня». Ей посвящали гимны, поэмы, оды. В честь нее устраивали праздники и каждый год люди обязательно подносили ей дары.

Пиво всегда считалось весьма демократичным напитком, ведь наслаждаться им могли позволить себе не только представители знати, но и простолюдины. Ну а сами пивовары всегда были весьма уважаемыми людьми и обладали многими свободами. Так, например шумеры своих пивоваров даже освобождали от военной службы.

Легенды о пиве

Существует легенда, в которой рассказывается о том, как молодая служанка с помощью пива спасла от смерти своего хозяина. А произошло это следующим образом: одна молодая девушка пошла на рынок за покупками и нечаянно услышала разговор двух незнакомых ей людей. Голоса слышались из-за ширмы, прикрывающей одну лавку. Речь шла о том, что вечером они пойдут в дом к какому-то человеку и убьют его.

Девушка не придавала этому никакого значения и поспешила домой. Вечером к ее хозяину пришли незнакомые гости и дворянин приказал своей служанке накрыть стол и подать самого лучшего пива. Служанка услышала часть их беседы и узнала голоса бандитов. Она поняла, что речь на рынке шла о ее хозяине. Девушка написала записку, положила ее в кружку пива и поставила ее перед хозяином. Так она спасла жизнь своему хозяину.

В Вавилоне правила приготовления и продажи пива были указаны в знаменитом своде законов царя Хаммураппи (1790—1750 гг. до н. э.). Судебник Хамураппи предусматривал суровые наказания пивоварам, которые разбавляли пиво водой. Виновным предоставлялось право выбора: либо быть утопленным в бочке с испорченным пивом, либо пить его, пока не упадешь замертво. Особенно строго каралась спекуляция. Например, если пивоварка нарушала установленную цену пива, то ее штрафовали, а если она сильно провинилась, то ее могли заживо закопать в землю (в Вавилоне пиво варили только женщины).

У историков до сегодняшнего дня сохранились записи, которые подтверждают тот факт, что в Вавилоне прославилась некая Кубаба, которая построила город Киш, где якобы вдоволь варили пива. Задушевно же пел о горьковатом напитке и слагал стихи неизвестный поэт эпохи царя Шу-Суэна: «Пусть станет око бочки нашим оком, пусть станет сердце бочки нашим сердцем!». Пивовары же поклонялись своему богу Ану, а молитвы возносили к высшему покровителю Марцуку.

В Древнем Египте также знали немало сортов пива. Египтяне по этому поводу даже придумали выражение «пиво – жидкий хлеб». Но этот напиток в основном пили бедняки и средние слои населения. Пиво, хлеб и лук – вот основная еда древних египтян. А дневная норма строителя пирамид составляла три буханки хлеба, три чана пива и три пучка зелени. Древние египтяне полагали, что навыки пивоварения людям передал бог Осирис, научив смертных также земледелию, врачеванию и строительству.

Но на чрезмерное употребление пива уже тогда смотрели неодобрительно. В одном из свитков папируса, дошедших до наших дней, отец упрекал сына за то, что тот слишком часто посещал заведение, где пьют «гаг» – один из сортов пива. Не случайно на каменных плитах были высечены наставления: «Не погуби себя, когда сидишь в пивной, и не теряй разума своего!» В результате раскопок в древнейшей столице Египта археологи не раз обнаруживали остатки пивоварен, глиняных сосудов, в которых варили этот удивительный напиток.

Верившие в загробную жизнь египтяне готовили для умерших все необходимое. Без пива они не представляли себя ни на том, ни на этом свете, считая этот напиток священным. Поэтому в гробницах устанавливали сосуды с золотистым напитком и деревянные раскра-

шенные фигурки пивоваров, а стены усыпальниц были украшены картинами, изображающими процесс пивоварения.

Народы Древнего Египта не были единственными, кто умел варить пиво, они передавали свое искусство пивоварения и другим людям. От египтян пиво пришло в Эфиопию, в Грецию, в Персию, на Кавказ. Древнегреческие поэты и писатели также упоминали о «ячменном вине». Так, например, древнегреческий историк Ксенофонт (430—125 гг. до н. э.) писал в своем труде «Анабасис»: «Там хранилось ячменное вино в огромных карасах-кувшинах. В уровень с краями сосуда там плавал ячмень, и в него был воткнут тростник больших и малых размеров. Кто хотел пить, тот должен был взять этот тростник в рот и тянуть через него вино. Напиток был очень терпкий и приятный на вкус».

Готовили ячменный напиток и в Урартском царстве, существовавшем в IX—VII вв. до н. э. на территории современной Армении.

В Риме пиво употребляли по праздникам в честь богини плодородия Цереры. Отсюда название пива – Церес. А фракийцы пили светлое ячменное пиво, как народное питье, о чем говорится в Библии. К I в. н. э. в Европе уже изобрели 195 сортов ячменного напитка. Существует версия, что добавлять хмель в пиво стали восточные финны и татарские племена, а до этого применяли разные травы и пряности.

В VII в. н. э. хмель в пиво стали добавлять в Нидерландах и в Северной Франции. В IX в. при Людовике Благочестивом славилось пиво монашеских орденов св. Бенедиктинца и св. Августина. А в X в. один из городов получил от Генриха Первого герб с веткой хмеля. Крепкое же пиво варилось только для монастырской знати, а для братии готовили послабее.

Пиво было традиционным напитком и у кельтов. Они готовили его из пшеницы и меда. Оно было не столько напитком, сколько едой. Популярность еды-напитка была велика, об этом говорит описание личных качеств одного из великих мудрецов. Помимо его знаний и мудрости приводились сведения и о том, сколько пива он мог выпить.

Германцы развивали пивоварение наряду с земледелием. А во Фландрии сохранилась легенда о короле Гамбринусе – его пивовары считали своим покровителем. По легенде, сказочный король Гамбринус является изобретателем пива.

Из жизни великих

Великий немецкий целитель XVI века Парацельс, естествоиспытатель и химик, внесший неоценимый вклад в развитие медицины, опытным путем открыл замечательные качества пива. Экспериментируя, он создавал сорта пива, настоянные на травах, и исследовал их действие на человеческий организм при различных заболеваниях. Парацельс лечил болезни печени папоротниковым пивом, а заболевания верхних дыхательных путей – пивом из шалфея.

С XIV в., особенно в Таллинне, пивоварение приобретает все больший размах. Магистрат города издает распоряжение – для продажи варить пиво только профессиональным пивоварам. А в дополнение к зарплате строителей ежедневно выдавать этот напиток.

В Эстонии с давних времен использовались деревянные пивные кружки и ковши. Но предпочтение все же отдавалось изделиям из можжевельника и ели. Кружка и ручка вырезались из березы, а стягивались прутьями черемухи. В Риге папа Сикст VI предоставил право взимать пошлину с пива, а собранные деньги обращать на пользу города.

В 1562 г. развернулось пивоварение и в Пярну. В инвентаризационную книгу орденского замка были вписаны три пивоваренных котла. В следующем же году была сделана запись о фогтском и прислугском пиве, первое из которых было крепким, а второе – слабым.

В Америке пиво знали задолго до Колумба. Индейцы потчевали его маисовым напитком, напоминавшим по вкусу горьковатое темное пиво.

В Лондоне по сей день находится древнейший и единственный в своем роде пивной памятник – камень с выбитым на нем рецептом приготовления золотистого напитка для английской королевы. Каждый год к нему съезжались все пивовары страны. Они обменивались своими рецептами, опытом и дегустировали все новые и новые сорта.

Пивные истории

Жизнь начинается за порогом реальности. Когда ты пьешь пиво, этого порога ты достигаешь и пересекаешь постепенно, иногда не замечая того важного момента, когда ты уже готов к полету, но еще не стал свободен. Это состояние невесомости, полуреальности, полумечты. Такого состояния умеют достигать йоги. Простые же люди об этом только мечтают. Мечтали... Давно. Когда пива еще не было.

И люди искали способ изготовления волшебного зелья, которое поможет обрести долгожданную свободу. Оно должно было быть приятно на вкус, на вид, а главное – оно должно давать свободу. Его искали как панацею, как философский камень. На это ушли сотни лет и миллионы жизней. Соединяли несоединимое, варили то, что в принципе варить не нужно, добавляли необычное, невкусное и просто несъедобное. И не нашли.

Отчаяние приходит непрощеным, даже чаще, чем нужно. У одного человека, который со своими друзьями искал волшебство свободы, умер отец. В отчаянии юноша решил бросить свое дело и в память об отце продолжить его начинание. Отец варил горьковатый прозрачный напиток темно-желтого цвета, который охотно покупали и пили соседи. Так он зарабатывал себе на жизнь. Так решил зарабатывать на жизнь и сын.

Но настоящие друзья в беде не бросают. И однажды все собрались снова. Они уселись вокруг стола, хозяин принес большие кружки, покрытые сверху белой пушистой пеной и предложил попробовать напиток отца. Мужчины пили, вспоминали и рассказывали разные истории: смешные и грустные, о себе и о друзьях, и просто о знакомых людях, хозяин рассказывал об отце и приносил все новые и новые кружки с напитком.

Уже светало за окном. Легкий туман кружил головы друзей. А на душе у каждого было легко, хорошо и загадочно. Мысль пришла в головы всем одновременно. Вопрос прозвучал как взрыв: «Что же мы искали?» Оставалось только дать напитку название. Друзья сложили первые буквы своих имен – получилось слово «ПИВО». Название всем понравилось, и друзья с рецептом пива разъехались в разные стороны, чтобы дать свободу всем, кто ее ищет.

Благородные страницы в истории пива, повествующие о разного рода пожертвованиях, писались и прежде. Издавна существовал обычай угощать народ пивом на Рождество. В Йиндржихувом Градце с XV в. княжеский замок раздавал на Пасху пиво, медовую кашу, хлеб и по полдинара. Таких даров готовилось на 5 тысяч человек. Позднее сладкую кашу заменил пивной суп с пряностями, заправленный медом и маковым маслом.

Князь Бретислав в XI в. ввел закон, по которому пьяниц и ярых любителей пива сажали в тюрьму и штрафовали. Ян Жижка приравнивал пьяниц к лгунам, ворам, грабителям, развратникам и прелюбодеям. Хотя он от этого напитка вовсе не отказывался, признавая, что он поднимает воинский дух. Пиво всегда было главным напитком солдата. В захваченных городах войско опустошало все пивные запасы. Без обильной раздачи дармового пива не обходилась вербовка рекрутов. Когда молодой парень приходил в себя, отпечаток его пальца в знак «согласия» уже красовался на документе, а самого новобранца везли в полк.

По старочешским обычаям пиво пили «по половинке» и «по порядку». «По половинке» означало, что первый пил полкружки, второй допивал. Потом поступали наоборот. «По порядку» значило на общий счет, а потом скидывались. Был способ, когда начинали с малых кувшинчиков, переходя к более вместительным. Иногда бросали кость, она и решала, в какой очередности и сколько пить.

«Проба на ноготь» состояла в том, что выпивали жбан до дна, а последнюю каплю выливали на ноготь и слизывали. Если хозяин корчмы верил гостю, оставшемуся без денег, то мог налить ему в долг, но делал зарубку. Это называлось «пить на топор». Студенты пили, стоя на стуле, на столе, сидя и лежа на полу, через руку, через ногу, не держа кружку рукой.

Когда был введен григорианский календарь (1584 год), народ, особенно деревенский, не мог взять в толк, куда делись десять дней, прожитых без пива, и кинулся наверх стывать упущенное. А из-за любви к чешскому пиву пострадал великий датский астроном Тихо Браге, служивший в конце жизни при дворе короля Рудольфа Второго в Праге. Спор с земляком под пеннистую кружку закончился дуэлью, стоившей астроному уха и носа.

Именно в чехах пиво нашло самых преданных поклонников. Чехи всегда предпочитали пиво вину и слагали ему гимны. Сын трактирщика в шутовском эссе «Почему пивная пена белая?» по красочности языка мог бы посоперничать с поэтами Востока: «Кто не оценит этот восторженный взгляд на запотевшую кружку с прозрачным, как хрусталь, напитком?! Какое зрелище представляет собою это золото пенящегося нектара, это воздушное облако, нежное, как легкие кружева! Пиво – это свадьба хмеля с солодом, а тихоня-пена – их прекрасная подружка в белом одеянии...»

В Чехии пиво, можно сказать, является обязательным компонентом жизненного пространства. В Чехии около семидесяти пивных заводов, не считая десятков маленьких, «семейных» пивоварен. Лейблы пива можно увидеть повсюду: на футболках, на кепках, на шортах, на стаканах, бокалах, кубках, на ручках, карандашах, открытках, на брелоках, на вымпелах, тентах – на всем, что может попасть в поле зрения.

Пиву посвящают праздники, конкурсы и музейные экспозиции. Когда южно-чешский музей в Будевицах открыл выставку с решительным названием «Айда в трактир!», или Пивоварение и трактиры на протяжении веков», от гостей не было отбоя. У входа молодой человек наливал каждому посетителю бокал страконицкого «Нектара». Устроители выставки считали, что зрительные и умственные впечатления при этом становятся богаче, когда подкрепляются пивом.

С кружкой золотистого напитка в руке зрители переходили от витрины к витрине, погружаясь в мир пивных кружек, бутылок, трактирных вывесок, старинных меню, деревянных бочек, этикеток, картонок под пивные бокалы. Но главным героем экспозиции все же оставалось пиво, его история, производство и ассортимент.

Южно-чешское пиво славилось всегда. Перед Первой мировой войной немецкие океанские пароходы «Кайзер Вильгельм II» и «Кайзер Вильгельм Великий» возили его в Австралию и Восточную Азию.

Хмель, выращиваемый в Чехии, считается уникальным. Особые климатические условия и почвы, благоприятные для его роста, совместились в районе Жатец близ Праги, который уже семьсот лет поставляет свою продукцию всем отечественным пивоварам. По производству хмеля Чехия занимает третье место в мире после Германии и США. А в Жатце в первые выходные сентября устраивают Праздники хмеля.

Больше же всего полицейских на улицах можно было увидеть не Первого мая и не на другие праздники, а накануне повышения цен на пиво в 1984-м. Чехи пили до отпада. Печальный факт подорожания пива вылился в настоящий праздник.

Католическая церковь благословила пиво как природный дар, приносящее телесное здоровье и охрану душе, но только при умеренном потреблении. Поначалу его имели право

варить только монастыри и королевские города. При монастырях же чаще всего открывались корчмы. Рыцари и феодалы, наслаждавшиеся вином, сначала относились к пиву как к «низкому» напитку, производство и продажа которого оскорбляла их герб и репутацию рода. Но когда они поняли, сколько смогут заработать, от их заносчивости не осталось и следа.

Первое упоминание о пиве у славян относится к 448 году, но особенно широко распространилось пивоварение в IX веке в Новгородских землях Руси. Название «пиво» произошло от слова «пить». Легкое же пиво называли полпивом, а уже затем появилось и слово «брага», обозначавшее домашнее пиво.

Брага использовалась с добавлением различных ароматизаторов, среди которого долгое время не было хмеля. Различали же простую, малиновую, сладкую, медовую, густую, пшеничную, овсяную брагу – и все это считалось разными напитками. Вопреки распространенному мнению, хмель не усиливала опьяняющие качества пива, придавала ему всего лишь приятный вкус и аромат, а также способствовала сохранности этого напитка.

Восточные славяне и другие народы первоначально пиво варили из проса. Итальянский путешественник XV века так писал о Московском государстве: «Там нет винограда, но они варят пиво из меда, другие готовят брагу из проса. И в то, и в другое добавляют цветки хмеля, которое создают брожение. В итоге получается напиток, опьяняющий как вино». У тюркских же народов такой напиток назывался «буза». Пиво, так же как и мед, было постоянным напитком как на княжеских пирах, так и в дни деревенских праздников.

В рамках одного цвета возможны совершенно неожиданные варианты. Бывает пиво верхнего и нижнего брожения. «Верхнее» пиво – это в первую очередь знаменитый английский портер. Сорт, который англичане предпочитают всем другим. Вот это как раз и есть самое почти черное, сильно охмеленное, сладковатое пиво с весьма специфическим ароматом (только не путать с другими темными сортами).

Секрет портера в том, что, попробовав его три-четыре раза, привыкаешь к нему настолько, что с трудом возвращаешься к обычным сортам. А наиболее популярные марки портера – это «Гиннес» и «Басе». Светлое «верхнее» английское пиво – эль, в приготовлении которого используют сахар и рис. Получается горький, суховатый напиток. Идеальная порция эля – это пинта (0,568 литра). Абсолютно идеальным сортом «верхнего» пива считается брюссельский «Ламбик» – с большим количеством хмеля и спирта (что, кстати, на этикетке не указано).

Самым популярным как было, так и остается пиво светлое «низовое», «Пльзенское» – поскольку первоначально было создано на пльзенском пивоваренном заводе, а потом с большим или меньшим успехом стало дублироваться повсеместно, сильно потеснив другие сорта. Ныне пльзенское пиво (настоящее, завода «Праздрой») считается эталонным в отношении вкуса. Это горьковатый, золотистый напиток, оттененный белоснежной пеной.

Очень приятное пиво подобного рода делают в Мюнхене – одном из крупнейших пивоваренных центров мира. А самой популярной пивной считается пивная Хоффбраухфуз. Помимо пива, там достаточно всевозможных пивосопутствующих вещей, вплоть до баварских кожаных порток с подтяжками, которые носили пивовары. Знаменито и «низовое» темное баварское пиво, сделанное в Мюнхене, крепкое и сладковатое, но не имеющее портерного привкуса.

Легенды о пиве

Эта история произошла очень давно, когда пивоваренное дело было в самом расцвете. В Германии жили самые настоящие ценители пива, особо ценящие возможностью скоротать время за кружкой пенного напитка. Однажды известный немецкий полководец остановился в обыкновенной деревушке на ночлег. Хозяева дома по старому обычаю решили угостить

важного гостя напитком одного местного пивовара, который славился качеством своего пива.

Гость, сделав пробный глоток пива, обнаружил, что оно было разбавлено водой. Полководец со страшным негодованием потребовал справедливого суда и наказания для старого пивовара. Никакие уговоры и просьбы сжалиться над несчастным не действовали на оскорбленного гостя. И местным жителям пришлось смириться с его приговором. Военный был настолько важной персоной, что местное население боялось воспротивиться его решению.

Полководец силой заставил пивовара выпить большую трехведерную бочку пива, смешанного с водой, что привело к смерти виновника. Такое наказание просуществовало в Германии некоторое время, после чего было отменено.

Первым раритетом считается дортмундское – с очень характерным среднегорьким вкусом. Помимо темного и светлого пива, оно бывает слабым (до 5 градусов), средним (до 12 градусов) и крепким (14 градусов).

Когда-то в руках мастера и мастерицы (в старые времена пиво нередко варили женщины) не было даже термометра. Но и сегодня, когда производство автоматизировано, есть такая стадия, где человека не заменит ни один прибор: дегустация.

Раньше каждые три года специалисты обязаны были сдавать экзамены. Только выдержавшие этот экзамен допускались к пивоварению. А задания были примерно те же, что и сегодня. Испытуемый получал склянку воды с разной степенью горечи. Он должен был отличить, к примеру, десятую степень от двенадцатой. Если выдерживал испытание на горькое, то держал на сладкое, потом на соленое, а затем на обоняние – насколько способен ощущать характер и интенсивность запахов. И только после этого проводились всевозможные эксперименты с пивом.

За качеством следили всегда. Только методы проверки менялись. Существовал даже такой способ, что-то вроде «народного контроля». Староста, городской писарь и специально назначенный чиновник приходили в пивоварню в штанах из оленьей замши и садились на дубовую лавку, основательно политую пивом. Целый час сидели и пили, потом одновременно вставали. Если лавка поднималась вместе с ними, претензий к пиву не было. В противном случае пивовару грозил штраф.

В 1516 году в Германии был принят закон о чистоте пива. Его следовало варить только из солода, хмеля и воды. А требования к качеству воды предъявляли особенно строгие. Она должна была быть вкусной и экологически чистой. Пиво же, соответствующее этим нормам, в странах Европы считалось классическим. Но в XX веке многие пивовары пустились во всевозможные опыты и эксперименты. Хмель и вода по-прежнему входили в состав пива, но вместо солода иногда добавляли непроросшие пшеницу и ячмень, примешивали рис и ароматизаторы – так постепенно стали появляться различные фруктовые сорта пива.

В России первое официальное упоминание о пиве встречается лишь в летописях XIV века. А после окончательной победы над татарами Великий князь Иван Третий запрещает кому бы то ни было готовить пиво, присвоив это право государству.

Только через 200 лет разрешено было вновь варить пиво частным образом и зарабатывать на этом деньги.

При отце Петра Первого, царе Алексее Михайловиче, пиво варилось в кремлевском Сытном дворе. Он получил свое название от слова «сыта», то есть вода, насыщенная медом. Двор же занимал более 30 погребков и ледников, где, кроме меда и кваса, хранилось пиво – «малиновое», «мартовское», «поддельное», «приказное», то есть сваренное по особому приказу.

В 1703 году одновременно со строительством Петербурга начинает развиваться и пивоварение, столь необходимое для армии, флота и царского двора. Петр Первый при этом учитывал опыт Голландии. Наиболее же крупные пивоварни сосредоточивались на правом берегу Невы, у ответвления Малой Невки.

Во второй половине XVIII века наряду с модой на все английское становится популярным и пиво на «английский манер». Им запасались в апреле и в октябре на полгода, а продавали только бочками. Позже русские пивовары начали ставить его ведрами в кабаки.

Ежегодно в конце XVIII века в Россию привозилось импортное английское пиво на сумму от 212 000 до 312 000 рублей. Петербургское пивоварение не всегда удовлетворяло столичные вкусы и пристрастия. В большом количестве в Санкт-Петербург помимо английского пива поступало и шведское, датское, немецкое, гданьское. Привозное пиво стоило достаточно дорого – от 15 до 30 копеек за бутылку.

До 1917 года Петербург фактически считался пивной столицей России. Здесь располагались крупнейшие пивоваренные заводы России, такие как «Калинкин», «Бавария», «Вена» и др. Особенно бурно пивоварение развивалось в начале XX века. Но после начала Первой мировой войны многие заводы вынуждены были приостановить свою деятельность из-за введения «сухого» закона, а большинство пивоваренных предприятий вовсе прекратили существование.

В России ежегодно устраивали пивные выставки. На суд всех любителей этого напитка выставлялись последние достижения и все алкогольные новинки. Признанное пиво, также как и его изготовителя, удостоивали награды. Для получения медали надо было приложить немало усилий. Впоследствии пивовары и любители пива не могли представить свою жизнь без пивных смотров и фестивалей. Их местом проведения стали Петербург и Сочи. В Москве же пиво начали варить на Бадаевском заводе и делают это второе столетие.

Глава 2. Больше пива – хорошего и разного!

Человечество знакомо с пивом с незапамятных времен. И, надо сказать, далекие предки обладали хорошей фантазией и отменным вкусом. Они варили пиво самых разных сортов, весьма успешно совершенствуя технологию изготовления этого чудесного напитка. Современные пивовары не только переняли древние рецепты, но и весьма существенно их усовершенствовали. Современные сорта пива отвечают самым взыскательным вкусам.

Разные сорта пива отличаются друг от друга вкусом, ароматом, цветом, а также содержанием спирта. На эти факторы существенным образом влияет состав пива. Если в древности пивовары использовали в основном хмель, солод и воду, то потом в некоторых случаях вместо солода стали применять различные сорта пшеницы, непроросший ячмень, рис, фруктовые добавки и некоторые другие вещества, оказывающие непосредственное влияние на вкусовые качества напитка.

Однако существует так называемое классическое пиво. Для его изготовления практически не используются различные вкусовые добавки, основными компонентами являются солод, вода, хмель, ячмень. Вкус напитка знаком каждому человеку именно потому, что его пьют во всем мире. Разумеется, названия пива меняются в зависимости от страны-изготовителя и потребителя, на которых рассчитан данный продукт. Еще несколько лет назад в России были популярно «Жигулевское», «Московское», «Ленинградское» пиво. Прошло совсем немного времени, и на смену пришли «Балтика», «Красный Восток», «Янтарное», «Арсенальное», а также много-много других сортов.

Пивные советы

Людам, страдающим язвенной болезнью, врачи советуют употреблять безалкогольное пиво. Поскольку в этом напитке не содержится алкоголя, он не оказывает отрицательного воздействия на слизистые оболочки желудка и кишечника и в то же время обладает тем же замечательным вкусом, что и обыкновенное пиво.

Впрочем, название пива – это всего лишь некоторая условность, не позволяющая сразу судить о вкусовых качествах этого напитка. Гораздо важнее выяснить состав, а также понаблюдать – светлый или темный напиток находится в бутылке. Уже очень давно пиво подразделяется по цвету, различают светлые сорта пива и темные. Разумеется, каждый любитель пива может часами высказываться в защиту тех видов и сортов, которые наиболее близки и приятны именно ему. Но существуют некоторые особенности, которые были бы интересны практически каждому независимо от его личных пристрастий.

В данной связи нелишним будет вспомнить национальные английские традиции – там темное и светлое пиво употребляют не только в зависимости от личных вкусов, но и от погодных условий. Темное пиво там традиционно считается более крепким, и его пьют в дождливую, промозглую и холодную погоду. Оно как бы согревает изнутри, поскольку содержит больше спирта, чем светлое.

Зато в теплый летний день англичане предпочитают светлое пиво. Оно легкое, замечательно утоляет жажду и способствует улучшению настроения. Впрочем, на настроение влияют практически все сорта пива. И все они одинаково способствуют обретению позитивного настроения.

В светлых сортах пива отчетливо чувствуется вкус хмеля, а в темном пиве ощущается солодовый привкус. Иногда темное или светлое пиво характеризуется ярко выраженным сладковатым привкусом. В качестве примера можно назвать очень популярное пиво под

названием «Медовое». Технология его изготовления включает в себя использование меда, который и придает пиву как крепость, так и насыщенный вкус.

Современные изготовители пива предоставляют потребителю широкий выбор как крепких, так и легких сортов этого напитка. Вообще, каждая марка пива подразделяется на три вида – крепкое, легкое пиво и классическое. Крепкое пиво содержит большее количество спирта и тем самым является наиболее сильным по воздействию на человеческий организм. Такое пиво может использоваться как в будни, так и в праздники, ведь по своим «увеселительным» качествам оно ничем не отличается от напитков, традиционно считающихся благородными, например вино или коньяк. Разумеется, крепость коньяка намного выше крепости пива, но и на общий настрой пиво действует более легко, ненавязчиво, да и похмелья от него практически не бывает.

Впрочем, из любого правила есть исключения. Например, неумеренное употребление пива способно в буквальном смысле «сбить человека с ног» – спирт, содержащийся в пиве, делает свое дело и затуманит разум человека. А наутро любитель пива будет мучиться от сильной головной боли – избыток хмеля, ячменя, солода и других добавок не проходит даром и негативно действует как на нервную систему, так и на общее состояние организма.

Темные и светлые сорта пива – общепринятое разделение этого напитка на две группы. Изначально цвет пива зависит от компонентов, входящих в его состав. Именно поэтому темное пиво является более насыщенным, ведь для его изготовления помимо традиционных веществ используются различные добавки, придающие крепость, вкус и цвет.

Пивные советы

Безалкогольное пиво хорошо использовать в качестве бальзамо-ополаскивателя для волос, так как оно не содержит спирта и не сушит волосы. Для жирных волос можно использовать крепкое пиво, что уменьшит их жирность. Для того чтобы волосы были более мягкими и пышными, можно добавить в пиво щепотку лимонной кислоты.

Нельзя забывать о такой разновидности пива, как безалкогольное. Оно на вкус очень напоминает обычное, традиционное пиво, приготовленное по старинным рецептам. Но, разумеется, существует одно немаловажное отличие – безалкогольное пиво совершенно не содержит спирта. Такое пиво вполне годится для детей, подростков, женщин, ожидающих прибавления в семействе, водителей, а также для тех людей, кто предпочитает вести здоровый образ жизни и не злоупотреблять алкоголем. Безалкогольное пиво на вкус такое же терпкое, иногда – сладковатое. Оно слегка горчит, но при этом прекрасно утоляет жажду. Самое же главное его преимущество – оно не вызывает опьянения у человека, так что может употребляться в любой ситуации. Безалкогольное пиво – прекрасный антидепрессант. Компоненты, входящие в его состав, благотворно влияют на нервную систему, способствуют обретению положительного настроения и даже избавлению от невротических состояний.

Впрочем, некоторые любители традиционного хмельного пива отрицательно относятся к его безалкогольной разновидности. По их мнению, такие вариации совершенно не соответствуют истинным запросам любителей пива, а значит, нет никакого смысла использовать подобные напитки. Однако столь категоричное мнение далеко не всегда может считаться оправданным, ведь каждый потребитель имеет право выбирать наиболее подходящий для себя напиток.

Легенды о пиве

В Лондоне проживал один состоятельный человек, торговавший пивом. Дело его процветало, принося хороший доход. И это при том, что пивом увлекались в большинстве своем люди, не принадлежащие к элите города.

Однажды ночью в заведение этого торговца зашли двое богато одетых мужчин, явно принадлежащих к высшему обществу. Подошедшей к ним служанке они заказали выпивку на определенную сумму денег. Но хозяин, увидевший в этом шанс расширить сферу деятельности, лично принес посетителям пиво, высшего сорта. Удивленные подобным поведением, гости тем не менее выпили предложенное пиво, и каково же было их удивление, когда они его распробовали! Отличный вкус этого напитка моментально покорила их сердца. На радостях незнакомцы попросили принести другие сорта пива. Попробовав четыре сорта, каждый из них договорился с торговцем о поставке в их погреба пива.

Итак, цвет пива – это видимый фактор, который бросается в глаза сразу и может в некотором смысле предопределить предпочтения того или иного пивомана. В этом смысле немаловажным является субъективное цветовое восприятие окружающего мира тем или иным человеком. Например, темный цвет некоторым кажется более предпочтительным, так как ассоциируется с вечерним временем суток, а также с некоторой торжественностью обстановки. Соответственно, темный напиток таким людям может представиться более благородным, изысканным.

А светлое пиво, в свою очередь, по цвету напоминает сок, а от этого напиток кажется наиболее подходящим для простых, повседневных мероприятий, например для дружеских посиделок.

Но помимо цвета у пива есть еще одно видимое качество, которое отличает его от ряда других алкогольных напитков. Вне зависимости от цвета пиво должно быть прозрачным. Исключение составляют некоторые виды темного пива, например «Портер».

Пословицы и поговорки о пиве

Темное пиво как дно океана, полно загадок и манит как магнит.

Самого пристального внимания заслуживает аромат пива. Его невозможно спутать с каким-то другим напитком. Он терпкий и одновременно ненавязчивый, но волшебным образом воздействует на обоняние человека. Возможно, секрет в продуктах, из которых пиво было изготовлено, – ведь они все являются неотъемлемой частью живой природы. Вообще, пиво традиционно считается «живым» напитком. Отсюда и сравнительно небольшой срок годности, а также некоторые ограничения в хранении пива.

Хмель, являющийся основным компонентом при изготовлении пива, бывает разных сортов. Это обусловлено местом произрастания хмеля, особенностью погодных условий, а также рядом других факторов. В данном растении присутствуют природные эфирные масла, и поэтому они придают пиву столь изумительный и неповторимый аромат. Помимо хмеля на аромат напитка самым существенным образом влияют солод и ячмень, которые также содержат определенные ароматические вещества, созданные самой природой.

Как уже было сказано, пиво – «живой» напиток. Иногда консерванты, которые добавляются для лучшего хранения пива, портят его вкус и аромат. Именно поэтому потребители выработали определенную классификацию пива по способу его хранения. Нельзя не упомянуть об этом, так как данный фактор существенным образом сказывается на вкусовых качествах напитка, на его аромате, а также на воздействии на человеческий организм.

Пивные советы

Не рекомендуется при употреблении смешивать темное и светлое пиво. Это портит вкусовые ощущения и чревато головной болью. Однако, если все же это произошло или вы выпили слишком много, то избежать неприятных последствий поможет стакан фруктового сока. Снять неприятные ощущения

помогут кисломолочные продукты – кефир, ряженка, йогурт. Можно выпить чашку крепкого кофе или чая с медом и лимоном.

Очень популярно пиво, которое продается в стеклянных бутылках емкостью 0,5 и 0,33 л. Стеклянная тара великолепно сохраняет вкус и аромат пива, а также способствует правильному хранению этого напитка. Стекло этих бутылок обычно темного цвета, чтобы напиток не подвергался воздействиям солнечных лучей. Совершенно оправданно пиво стараются оберегать как от воздействия перепада температур, так и от яркого света. Дело в том, что подобные факторы портят пиво, делают его непригодным к употреблению.

Пиво может быть разлито также в пластиковые бутылки емкостью 1,5 л. Такой вариант очень удобен, но существуют определенные ограничения, ведь в подобных емкостях пиво не может храниться длительное время. К тому же пластиковые бутылки негативно влияют на вкус пива, так как происходят определенные химические реакции взаимодействия различных веществ.

Разливное пиво совершенно не содержит консервантов, оно изготавливается в соответствии со старинными традициями, именно поэтому пользуется среди поклонников этого напитка особой любовью. Впрочем, определенные недостатки есть и в таком способе хранения: на пиво в данном случае могут оказать неблагоприятные воздействия погодные условия, например перепады температур.

Нельзя забывать о столь популярной таре, как жестяные банки. Это очень удобный и сравнительно дешевый способ хранения напитка. Пиво в данном случае способно храниться длительное время, а непрозрачные стенки банки предохраняют его от нежелательных воздействий окружающей среды.

Пивные истории

Встретились друзья-пивовары, которые не виделись много лет. Каждый привез своих молодых учеников и свои секреты приготовления пива. Они уселись за старый дубовый стол и начали рассказывать о том, как жили, как варили свое пиво, как искали единомышленников. Но когда речь зашла об изменениях в основном рецепте, обстановка за столом стала напряженной. Каждый отстаивал свой способ приготовления пива, а постаревший уже хозяин старался убедить всех, что самое лучшее пиво готовил его отец и только следуя его рецепту можно приготовить настоящее, самое настоящее пиво.

Все могло кончиться очень плохо, друзья могли стать врагами. Но самый молодой из них предложил неожиданное решение. Он сказал, что нужно каждому пивовару приготовить свое пиво. Потом пригласить всех, кто захочет прийти попробовать, и дать им самим выбирать и пить то пиво, которое им понравится больше. Какое пиво кончится раньше, то и самое лучшее, единственное достойное называться пивом.

На том и порешили. Носили воду и терли хмель, чистили кастрюли и смолили бочки, искали редкие компоненты, выдерживали и процеживали, и вот наконец настал тот день, когда все пивовары готовы были представить свои напитки на людской суд.

Сначала всем дали попробовать разное пиво, а потом предложили пить то, которое больше всего понравилось. И пиво начало уменьшаться. Быстрее всего уменьшалось, сваренное по главному рецепту. И не удивительно. Люди, пришедшие пробовать новые напитки, жили рядом и привыкли пить это пиво. Пивовары заволновались. Но любопытство все же проснулось, и люди потянулись к другим бочкам.

Очень скоро вокруг каждой бочки образовался плотный круг, в котором шумели, смеялись и нахваливали пиво заметно повеселевшие люди. Однако того, что случилось, не ожидал никто. Последняя капля пива из всех бочек упала в одно время. И снова пивовары схватились за головы, и снова их выручил молодой ученик. Он сказал, что ведь бывают разные сорта сыра, так почему бы не быть разным сортам пива. Друзья были рады такому решению и быстро придумали названия своим сортам пива.

Пиво обычно употребляют в охлажденном виде, при этом самой лучшей для этого напитка считается температура 10—12°C. Замерзание пива нежелательно, поскольку нарушает его вкус, а также губительно действует на многие полезные вещества, содержащиеся в напитке.

Считается, что крепкие сорта пива сохраняются дольше, чем легкие. Вероятно, основной причиной является спирт, который играет роль природного консерванта.

Современные изготовители предлагают на выбор пиво самой различной крепости. Любители более крепких сортов могут выбрать для себя пиво, которое содержит 6—7 % спирта. Оно имеет столь же приятный вкус, как и остальные сорта, но сильнее воздействует на организм – веселит людей, придает им бодрость и заряд хорошего настроения. Не случайно многие истинные любители хорошей беседы со своими друзьями обязательно хотя бы раз в неделю находят время, чтобы собраться и посидеть за кружечкой пива. Для душевной дружеской беседы самым замечательным образом подходят крепкие сорта – они помогают отвлечься от повседневных проблем и ощутить подлинную радость жизни.

Сорта пива различаются по вкусу. Вообще, вкус пива – это интереснейший вопрос, который волнует истинных любителей этого чудесного напитка. Многие с давних пор спорят, каким же должен быть идеальный вкус. И надо сказать, что мнения по этому поводу расходятся. Некоторые считают, что настоящее качественное пиво должно быть горьковатым на вкус. Но как же тогда быть со сладостью, которую придают напитку солод и некоторые другие добавки. Получается, что сладковатые сорта пива не вписываются в строгие критерии, отличающие наиболее высококачественный напиток?

Пословицы и поговорки о пиве

Чем больше пива, тем слаще жизнь.

Часто споры разгораются и относительно кисловатого привкуса пива. Некоторые растительные добавки, например фруктовая кислота, способны дать такой вкус. И пиво, изготовленное в соответствии с такими технологиями, также находит своих потребителей, считающих, что самый лучший напиток должен быть именно кисловатым. И, конечно, нельзя не сказать о слегка соленом пиве. Этот вкус считается излюбленным для большинства любителей напитка. Не случайно в качестве добавления многие используют соленые сухарики, орешки, чипсы, рыбу.

Можно сколько угодно вести ожесточенные споры относительно идеального вкуса пива, но так и не прийти к окончательному решению. Такие споры беспочвенны, поскольку являются чисто риторическими, которые, как известно, не имеют ничего общего с реальной действительностью. Каждый имеет право выбирать то пиво, которое нравится ему больше всего.

Вкус пива напрямую зависит от продуктов, которые использовались для приготовления напитка. Как уже говорилось, мед, сахар и некоторые иные добавки могут придать пиву сладковатый вкус. Для изготовления соленого пива используется поваренная соль, которая добавляется в состав напитка. Кисловатым пиво становится благодаря фруктовым добавкам, например лимонной или яблочной кислоте.

Независимо от своего вкуса пиво оказывает на организм благотворное воздействие: оно утоляет жажду, положительно воздействует на сердечно-сосудистую систему, а также на органы пищеварения. Очень важным является факт, что пиво содержит минеральные вещества, способные пополнить недостаток витаминов и минералов в организме.

Пиво существенным образом отличается от других видов алкогольных напитков. Оно стоит особняком, причиной этого являются особый вкус, аромат и многие другие факторы. К одним из них относится способность пива образовывать пену. Свежее, качественное пиво характеризуется образованием густой пены. Причем эта пена не пропадает моментально, как происходит с некоторыми видами шампанских вин, а остается, и надолго. Не случайно кружка с густой пеной как бы олицетворяет пиво и является символом, общепринятым в различных странах.

Из жизни великих

В застойные советские времена качество и сорт пива зависели от многих условий. Однажды наш широко известный писатель Венедикт Ерофеев, будучи еще молодым и подающим надежды автором, опаздывал на поезд Москва—Ленинград и почти на ходу заскочил в вагон-ресторан. Купив билет у начальника поезда, он остался в этом вагоне-ресторане и через какое-то время услышал в служебном помещении, как буфетчица кого-то уговаривает: «Да он хороший, он хороший, вот увидите – он хороший!» Как оказалось, речь шла о нем, о случайном пассажире. На следующей станции занесли несколько ящиков пива, все двери закрыли и весь персонал ресторана занялся тем, что, поставив бутылки в чан с водой, отклеивал старые этикетки и наклеивал новые. На старых стояла цена «28 коп.», а на новых – «36 коп.» И, по словам Ерофеева, чтобы доказать, что «он хороший» и не выдаст участников противозаконной операции, он делал это вместе со всеми.

Говоря о различных сортах и видах пива, нельзя не обратить внимания на традиции разных стран. Надо сказать, что любовь к пиву является отличительной чертой самых разных народов. Как ни странно, но это качество существенным образом отличается от любви к иным напиткам. У каждой страны существуют свои предпочтения относительно выбора горячительных средств, но любители пива без труда найдут себе «собутельников» в самых разных частях света.

Пивные советы

Крепкое пиво можно использовать как косметическое средство, применяя его в качестве лосьона для жирной кожи. Оно хорошо очищает поры кожи и предотвращает появление угревой сыпи. Для сухой кожи рекомендуется использование не очень крепкого пива, чтобы избежать шелушения.

Практически в каждой стране существуют так называемые клубы любителей пива. Такие заведения отличаются от обычных кафе тем, что основным напитком, который предпочитают посетители, – пиво. Разумеется, там присутствует самый широкий ассортимент пива, разные сорта и виды. В подобных заведениях все направлено на то, чтобы создавать неповторимый, незабываемый колорит. Посуда и обстановка самым благоприятным образом воздействуют на посетителей, способствуют отдыху от повседневных забот и волнений.

В каждой стране есть свои традиции, которые непосредственно связаны как с пивоварением, так и с употреблением этого чудесного напитка.

Пиво знакомо даже некоторым африканским народам. Они весьма успешно варят его из ячменя с добавлением меда. Вместо хмеля используется одно из местных растений –

крушина, которое по своим свойствам, действительно, напоминает хмель. По свидетельствам очевидцев, такое пиво по своим качествам совершенно не уступает европейскому. Оно используется местным населением достаточно часто и является неотъемлемой частью питейной культуры африканских народов.

В Египте пивоварение распространено с древних времен. Нужно сказать, что по прошествии многих веков технологии изготовления пива у египтян усовершенствовались самым значительным образом. И в наше дни в Египте очень популярны различные сорта пива – темное, ячменное, светлое.

Пиво очень популярно в Китае, но технология его изготовления существенно отличается от методов иных стран. В качестве основного компонента для изготовления пива вместо ячменя используется рис. Такая вариация совершенно не ухудшает вкус напитка, напротив, придает ему дополнительную прелесть и пикантность.

В Греции с давних пор при изготовлении пива используются дополнительные пряности, придающие пиву особенно терпкий и пряный вкус. В частности, употребляются вереск, некоторые ягоды и мед.

Но особое отношение к пиву в Германии. Его там варят с использованием самых современных технологий, не забывая и о старинных традиционных рецептах.

Считается, что самое лучшее пиво варят немцы и чехи, именно поэтому из этих стран пиво импортируется в разные части света. Надо сказать, что подобное мнение во многом оправданно.

В Германии очень популярно самое свежее пиво, которое еще не подверглось фильтрации. Считается, что кружка такого пива в день способствует повышению иммунитета организма, делает его более устойчивым к различным внешним воздействиям окружающей среды. Оказывается, такая точка зрения полностью соответствует действительности. В свежем пиве, которое еще не подверглось фильтрации, находится большое количество пшеничных дрожжей. Именно они придают пиву мутноватый оттенок. Пшеничные дрожжи – настоящий кладезь витамина В, причем он содержится в нужном человеку количестве и прекрасно усваивается организмом. Именно это пиво в Германии считается не просто прекрасным напитком, но и крайне эффективным средством для укрепления здоровья.

В Японии пиво – популярнейший напиток, его изготавливают как с использованием ячменя, так и риса. Надо сказать, что всего несколько десятилетий назад в Японии появилась новая традиция, предполагающая частое употребление пива. С его помощью предельно занятые сотрудники преуспевающих фирм после работы снимают усталость и стресс. Разумеется, сдержанные и умеющие себя контролировать японцы весьма умеренно используют пиво, не превращая традицию в нарушение этических норм. Надо сказать, что приверженность к пиву благотворным образом влияет на организм человека. Полагают, что именно пиво помогает избежать многих заболеваний, в том числе и онкологических, поскольку этот напиток способствует выводу из организма тяжелых металлов и канцерогенных веществ.

Пивные советы

По мнению врачей, пиво является весьма полезным напитком, поскольку способствует укреплению костей и предотвращает заболевания сердечно-сосудистой системы. При этом рекомендуют пить пиво медленно, тогда большая часть алкоголя успеет окислиться в организме, не достигнув мозга. Перед употреблением пива медики рекомендуют немного поесть, чтобы избежать вредного воздействия на организм, особенно это относится к людям, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

В Швейцарии, Швеции, Норвегии пиво является не только популярным напитком, но и используется в медицинских целях. Медики-скандинавы признали пиво превосходнейшим

антидепрессантом, и именно поэтому местные жители относятся как к чудесному напитку, так и к пивоварам не только с любовью, но и с уважением. Также в скандинавских странах очень популярно классическое немецкое пиво, слегка горьковатое на вкус, изготовленное из очищенной воды, хмеля, солода. Там стараются употреблять пиво, которое не содержит консервантов и прочих химических веществ. Иначе говоря, столь трепетное отношение к этому напитку во многом объясняется стремлением северных народов беречь свое здоровье. Климат стран Скандинавии достаточно суров. Возможно, именно поэтому наиболее популярным является темное пиво как более крепкое и насыщенное. Впрочем, легкое пиво также употребляется очень часто, тем более что по своим вкусовым качествам оно совершенно не уступает темному.

В европейских странах долгое время существовали строгие нормы относительно технологии приготовления и подбора компонентов для пива. Особенно строгими подобные нормы были в Чехии и Германии. Но, к счастью, в последние десятилетия у пивоваров появилась возможность экспериментировать и использовать для приготовления пива не только традиционные продукты.

В Англии пиво настолько популярно, что может соперничать с традиционным напитком этой страны – чаем. Английские пабы известны во всем мире как разнообразием различных сортов пива, так и выбором традиционных закусок к пиву. В Англии в равной степени популярны и светлые, и темные сорта пива. Также особой любовью там пользуются старинный эль и портер.

В Германии и Чехии периодически проходят соревнования, где определяется, кто может выпить больше пива. Подобные мероприятия ясно показывают, насколько сильна в народе любовь к этому великолепному напитку. Для соревнований используются те же сорта, которые наиболее популярны. К таким можно отнести легкое пиво, содержащее примерно 2 % спирта, а также более крепкие сорта, крепость которых может варьироваться от 5 до 7 % содержания алкоголя.

Говоря о традициях разных стран и об их приверженности к пиву, нельзя не упомянуть Россию. Россияне практически ежедневно пьют этот чудесный напиток. Это обусловлено многими причинами, в частности, стремлением создать себе полноценный отдых после напряженного трудового дня. Наверное, нет на свете более простого и одновременно эффективного расслабляющего средства, чем кружка пива, тем более что умеренное его потребление не вредит здоровью, не погружает человека в алкогольный дурман, а, напротив, способствует просветлению мысли.

В России употребляют самые разные сорта пива – как отечественные, так и зарубежные. В каждом городе есть свои заводы, выпускающие определенные марки пива, например «Жигулевское», популярное не только в России, но и в странах ближнего зарубежья уже не первое десятилетие. Некоторые сорта пива получили новое название, например широко известное «Московское» переименовано в «Клинское», но вкус от этого не потеряло, поэтому по-прежнему пользуется большим спросом.

Пивные советы

Врачи не рекомендуют пиво людям, страдающим заболеваниями почек. В этом случае оно оказывает отрицательное действие.

Среди названий пива встречаются некоторые, появившиеся совсем недавно. К таким можно отнести пиво «Дон», «Толстяк», «Пенза» и многие другие сорта. Но если внимательно проследить за изготовлением этих сортов пива, то станет ясно – это хорошо знакомые технологии, хотя и порядком усовершенствованные. Именно благодаря этим способам изготовления пива раньше потребители получали свои любимые сорта – «Бархатное», «Ленинградское», «Карамельное».

Социологические исследования подтверждают, что количество людей, предпочитающих пиво всем остальным алкогольным напиткам, постоянно растет. Допустим, еще несколько лет назад любителей пива было не так много, и поэтому пиво считалось напитком, совершенно не подходящим для праздничных случаев. Во многом это явление можно объяснить ограниченным выбором потребителя и достаточно небольшим ассортиментом сортов и видов пива. Современные технологии позволили устранить этот недостаток, так что сегодня выпускаются самые разные сорта этого напитка, которые можно использовать практически для любого случая жизни. Кроме того, намного доступнее стало пиво иностранных марок, получивших мировое признание.

Несомненно, это самым положительным образом действует как на потребителя, так и на различные предприятия, занимающиеся разработкой новых способов изготовления пива. Ведь не случайно в 1911 году немецкая фирма представила по-настоящему королевский подарок императору Абиссинии. Этим подарком оказались несколько бутылок пива. После этого немецкой фирме был сделан крупный заказ на изготовление пенного напитка, а местные пивовары Абиссинии, попробовав вкус зарубежного пива, стали совершенствовать свои технологии.

Пословицы и поговорки о пиве

Чем пива больше, тем жизнь дольше.

Иначе говоря, пиво – замечательный напиток, который популярен среди самых разных слоев населения. Если говорить об элитных сортах вин, коньяков и прочих горячительных напитков, то становится ясно, что далеко не каждый человек может позволить себе приобрести подобную роскошь. В этом смысле пиво самым выгодным образом отличается от прочих вариантов, ведь даже самые дорогие и изысканные сорта пива доступны каждому, и именно это позволяет считать пиво по-настоящему демократическим напитком.

На каждой вечеринке, в каждом коллективе, в каждой семье обязательно найдется приверженец этого старинного замечательного напитка. В некоторых случаях на праздничном столе помимо традиционного горячительного набора – вино, водка, коньяк – обязательно будет присутствовать пиво. Оно нравится и молодым и зрелым людям, и мужчинам и женщинам, даже подростки могут без опаски использовать легкое пиво, не боясь повредить своему здоровью.

В России пиво пьют в любое время года: летом – спасаясь от жары, а зимой или ненастной осенью – стремясь поднять настроение, забыть о неприятностях. Поэтому можно с уверенностью сказать: «Для счастья нужно больше пива, хорошего и разного!»

Глава 3. Сам себе пивовар

Постепенно производство пива от обычного кустарного и просто домашнего переросло в крупное промышленное, а значит, перетерпело существенные изменения. Усовершенствовались как способы, так и методы его изготовления, появились новое оборудование и материалы, хотя старинные способы пивоварения не позабыты и по сей день.

Что же представляет собой этот великолепный напиток и как он изготавливается?

Известно, что все сорта пива можно поделить на две категории – светлое и темное. И то и другое пиво изготавливается спиртовым брожением суслу из солода, хмеля и воды, в которые в разных пропорциях добавляют рис, сахар, еловые шишки и другие специи и пряности. В большинстве случаев количество спирта в напитке составляет от 1,5 до 6 % от объема напитка.

Единственное отличие светлого пива от темного – это технология его приготовления. Светлое пиво обычно имеет хорошо выраженную горечь и аромат, а вот темное больше отличается вкусом солода. Считается даже, что темное пиво – вечерний напиток, а светлое, соответственно, дневной, и потому употреблять его необходимо строго в положенное время.

Пивные советы

Если пиво варится с использованием сосновых веток, то из оставшихся веток и полученного пива можно приготовить прекрасный лосьон для лица. Сначала делают настой из сосновых веток: заливают сосновые иглы кипятком и дают настояться в течение 30 минут. Затем добавляют пиво, немного меда и этилового спирта. Этот лосьон хорошо использовать на ночь, он оказывает лечебно-профилактическое действие на вашу кожу и придает ей белизну.

Различные сорта пива содержат от 4 до 10 % легкоусвояемых питательных веществ, большую часть из которых составляют углеводы, остальную часть – небольшое количество аминокислот и других продуктов расщепления белка и минеральных веществ. Кроме этого, в состав любого пива входит от 1,5 до 6 % алкоголя, от 0,3 до 0,4 % углекислого газа, а также горькие и дубильные вещества хмеля и органические кислоты. Сочетание всего этого и делает пиво самым полезным напитком из всех остальных.

Вкусовые качества всех сортов пива различны. Например пиво «Карамельное» и «Бархатное» имеет сладковатый вкус, так как при его приготовлении используется сахар. А вот пиво «Портер», отличается крепостью (до 5 % спирта), хмелевой горечью, солодовым вкусом и ароматом. Это пиво выдерживают в подвале 60 суток, а после этого оно сохраняет свои качества еще 10 дней. Самым распространенным из светлых сортов пива считается «Жигулевское», содержащее 2,8 % спирта. Крепкие сорта пива сохраняют свои качества намного дольше, а потому они ценятся гораздо выше.

Весь процесс пивоварения можно разделить на несколько основных стадий и в результате образуется последовательная схема: производство солода из ячменя, получение сухого пивного суслу, сбраживание суслу пивными дрожжами, дображивание или созревание, фильтрация, разлив и хранение. Именно в такой последовательности изготавливается пиво в промышленном производстве. В домашних же условиях некоторые процессы значительно упрощаются, а некоторые, напротив, увеличиваются по времени и усложняются, хотя основные способы изготовления остаются теми же.

Из жизни великих

Великий немец Отто фон Бисмарк, первый рейхсканцлер, объединивший Германию, был большим знатоком и любителем пива. В

его имени на Юге Германии был небольшой пивоваренный заводик. Прославленный политик и государственный деятель, бывая там изредка, с удовольствием потягивал прекрасное пиво собственного производства.

Что же требуется для изготовления пива? В первую очередь, основной материал и составная всего напитка. В домашних условиях им является ячменное или овсяное зерно, сосновые побеги, хмель, а также солодовая мука из ржи и ячменя. А вот на производстве едва ли не всю роль на себя берет ячмень высшего качества, непременно чистый, целый, одного размера и с очень тонкой оболочкой.

Еще одним требованием к ячменному зерну является особенность его выращивания. Для повышения качества пива необходим только ячмень, посеянный по весне и собранный осенью, так как в нем содержится наибольшее количество необходимых веществ. Иногда, для отдельных сортов пива, ячменный солод (проросший ячмень) частично заменяется рисовой, кукурузной или ячменной мукой, а также сахаром, для некоторых сортов пива применяются и специи.

Процесс солодожения или приготовления из обычных зерен ячменя солода длится от семи до десяти дней и включает в себя несколько последовательных операций. Прежде всего ячмень как следует очищают от мусора и шелухи и отсортировывают, чтобы оставались только целые и качественные зерна. В домашних условиях эта операция выполняется при помощи крупного решета, через которое отсеивают лишние частицы, мусор и шелуху. Затем ячменное зерно провевают на ветру.

После этого очищенный ячмень замачивают в теплой кипяченой воде и оставляют на некоторое время прорасти. В результате в зернах начинается превращение крахмала в сахар. В итоге получается зеленый солод, легко крошащийся и растирающийся руками и имеющий белый окрас при разломе. На вкус солод слегка сладковатый и ароматный.

Чтобы ускорить процесс прорастания, в ячмень периодически подливают теплой воды или же помещают его в теплое, темное место. Зерно необходимо выдерживать в этой воде до тех пор, пока оно как следует не прорастет. Этот процесс на производстве называется проращиванием или солодоращением.

По окончании проращивания зеленый или, как его еще называют, пророщенный солод сушат и очищают от ростков и пыли. Степень высушенности напрямую влияет на вкусовые качества изготавливаемого из этого солода пива и создает не только его аромат, но и цвет – делает либо темнее, либо светлее. В результате это обеспечивает нас разными сортами напитка.

Легенды о пиве

В далекие времена, когда еще о пиве мало кто знал, жили в одном городишке два мужичка. Очень уж они любили прихвастнуть, да побаловать себя чем-нибудь крепеньким. Да вот несчастье, один из двух друзей заболел.

Пошел он к бабке, а та и говорит:

– Сынок, знаю я один рецепт, да только сможешь ли ты это приготовить, хватит ли у тебя терпения, есть ли у тебя опыт?

– Да я, бабуля, для своего здоровья ничего не пожалею, все сделаю.

– Тогда тебе, дорогой, придется хлеб варить и мешать его с хмелем.

Дала бабка ему рецепт, и мужичок пошел домой. Сварил он это зелье, выпил, смотрит – и на душе тепло, и живот не болит. Побежал мужичок к своему дружку, хвалится, а тот и говорит:

– Как бы нам это зелье назвать, чтобы я его пить мог хоть каждый день?

– ПИВО!

– А почему?

– Последовательное Излечение Всех Отклонений, – ответил друг, так и стали называть этот напиток.

В домашних условиях, чтобы выполнить эту операцию, зерно помещают на противень и хорошо просушивают в духовом шкафу или на открытом воздухе под солнцем. Именно просушивают, а не поджаривают, иначе солод будет непригоден для дальнейшего использования. Чтобы этого не случилось, солод необходимо постоянно помешивать, стараясь разделить слипшиеся между собой зерна.

Обработанный таким образом солод некоторое время отлеживают, чтобы он досох и от него отстали все лишние частицы: кожица, шелуха и т. д. Готовый сухой солод должен быть сладковатым на вкус и обладать характерным ароматом. Это легко проверить всего лишь надкусив его. Если солод имеет горьковатый вкус, значит, он еще как следует не прожарился и поэтому его не следует использовать для изготовления пива. Хороший солод непременно должен быть белым внутри, полым, немного хрустящим и сладковатым. Если поместить такой солод в воду, он не утонет.

Для приготовления светлых сортов пива используется только светлый солод, а для приготовления темного пива – темный или карамельный солод. Так, например «Бархатное» и «Карамельное» пиво делают из темного солода с добавлением сахара, а вот «Московское» и «Ленинградское» – с добавлением риса, соответственно, из-за добавок вкусовые качества и цвет этих сортов значительно различаются.

Пивные советы

При изготовлении пива в домашних условиях в него часто добавляют лечебные травы. Такое пиво хорошо употреблять при простудных заболеваниях. Очень полезно в травяное пиво добавить немного меда и лимонной кислоты – такой напиток обладает сильными антисептическими свойствами и способствует скорейшему выздоровлению.

Следующей за просушкой операцией является полирование. Чтобы из этого проросшего зерна, теперь уже солода, получить пивное сусло, его необходимо как следует отполировать, а затем раздробить. Так как на производстве этот процесс выполняется при помощи машин и особых усилий не требует, на него необходимо очень мало времени. В домашних же условиях полирование выполняется вручную, что, соответственно, замедляет эту процедуру.

После того как солод отполирован, его необходимо раздробить. Эта операция нужна для того, чтобы увеличить содержание сахара в солоде. Для этого зерно помещают в жернова и измельчают. Если же жернова отсутствуют, то солод помещают небольшими порциями в глубокую посуду и просто толкут деревянными скалками до образования крошки. Эта процедура занимает очень много времени, но опустить ее, в отличие от некоторых остальных, нельзя.

На производстве же солод измельчается в больших молотильнях или в специальных солододробилках. В результате этой операции получается мелкая крошка, называемая пивным суслом, из которой затем и изготавливается пиво.

Только после того как все вышеперечисленные операции выполнены, т. е. получено сухое пивное сусло, можно приступать к приготовлению пивного напитка, то есть к варке. Для этого подготовленное ранее пивное сусло затирают, постепенно добавляя в него воду, нагретую до необходимой температуры, и тщательно перемешивают до образования однородной кашицеобразной массы. Эту массу помещают на огонь и нагревают, чтобы крахмал осахарился и перешел в водный раствор, который будет использоваться в дальнейшем.

На производстве существуют два способа приготовления пивного сусла – кипячение и настаивание. Первый заключается в том, что сухое сусло заливается холодной водой, а затем

в него доливается кипяченая. Через некоторое время часть жидкости сливается, кипятится и опять заливается в сусло. Таким образом в нем постоянно поддерживается необходимая температура. Процесс кипячения самый длительный и трудоемкий, поэтому он используется намного реже.

Процесс же настаивания более прост – сусло заливается водой и нагревается до 70°С и при этой температуре сусло настаивается в течение нескольких часов, в зависимости от сорта сусла. В домашних условиях сухое сусло просто помещают в большую кастрюлю или чан, заливают горячей водой и размешав, помещают ближе к теплу, где и оставляют настаиваться на 2—3 часа. Самое главное в этой процедуре – поддержание постоянной температуры, необходимой для лучшего протекания процессов осахаривания.

Из жизни великих

Эдуард IV, первый из английских королей из династии Йорков, был не чужд искусству пивоварения. Он очень любил прославленное английское пиво или, как называют его англичане, эль. Во время его правления, несмотря на продолжающуюся войну Алой и Белой розы, пивоваренное производство начало особенно интенсивно развиваться и приносить немалые доходы в королевскую казну. Именно в те далекие времена и зародились прекрасные английские традиции пивоварения и потребления этого напитка, существующие и по сей день.

В полученной массе, которую принято называть затором, при определенных температурах протекают ферментативные процессы, важнейшим из которых является осахаривание содержащегося в солоде крахмала. Чем более подходящей является температура в помещении, тем быстрее протекает данный процесс, а следовательно, тем раньше можно приступить к дальнейшим процедурам приготовления пива.

По окончании процесса осахаривания затор тщательно отфильтровывают. На производстве это делается в специальных фильтрующих машинах, а в домашних условиях затор просто сливается через мелкое волосяное сито или несколько слоев марли. Затем в полученное прозрачное сусло добавляют шишки хмеля. Хмель для пива используется только зрелый, ни в коем случае не засохший или незрелый, так как необходимые вещества в нем либо вовсе отсутствуют, либо находятся в наименьшем количестве. Шишки его должны быть блестящими, светло-красного или зелено-желтого окраса, с желтоватой пылью между чешуйками, которая называется лупулином и ради которой, собственно, и используется хмель.

После того как хмель помещен в осахаренный затор и как следует размешан, эту массу помещают на огонь и некоторое время кипятят. Обычно на эту процедуру уходит около 1,5—2 часов. В результате сусло приобретает особый, хмельной, аромат и немного осветляется. Затем хмель из сусла удаляется, а настой охлаждается в отстойных чанах и закрытых пластинчатых теплообменниках. И только после этого еще раз отфильтровывается.

Поскольку проделать это в домашних условиях не представляется возможным, данный процесс несколько увеличивается. С осахаренной настойки сливают часть воды, доливают горячей и оставляют в теплом месте настаиваться еще на 2 или 3 часа. Затем настой опять сливают, а в третий раз зерна заливают уже холодной водой. В слитую воду добавляют разведенную теплой водой патоку и хмель и доводят до кипения при постоянном помешивании.

Получившуюся массу остужают, добавляют в нее раскрошенные дрожжи и ставят бродить. Для приготовления пива берутся только чистые культуры дрожжей, и это правило соблюдается не только на производстве, но и при изготовлении пива в домашних условиях. К сожалению, в последнее время при домашнем изготовлении пива пивные дрожжи заменяются обычными, что очень сильно портит вкус данного напитка.

Когда процесс брожения заканчивается, пиво переливают в деревянные бочки и оставляют открытым на трое суток в темном теплом помещении. Спустя это время, напиток наглухо закупоривают и настаивают таким образом 2 недели. После этого пиво готово.

При промышленном производстве сусло сбраживается специальными росами пивных дрожжей с образованием спирта и углекислого газа. Делается это в бродильных аппаратах при определенных температурах. Оптимальной температурой для этого процесса считается 5—9°C. Сам же процесс протекает в течение 7—8 суток, а иногда и больше – все зависит от сорта и разновидности пива. В это время в пиве происходит процесс, в результате которого образуются алкоголь и углекислоты.

Только после сбраживания молодое (или зеленое) пиво поступает на дображивание в закрытые цилиндрические сосуды, называемые лагерными танками, где и содержится до окончательной зрелости. В этих сосудах при температуре от 0 до 2°C в пиве накапливается углекислый газ, в связи с чем оно осветляется и приобретает всю полноту вкуса. Этот процесс брожения самый длительный и необходимый, так как в результате пиво приобретает все свои самые лучшие качества.

Пивные советы

Хмель является не только продуктом, необходимым для изготовления пива, но и используется для других целей. Например, отвар из хмеля может послужить прекрасным бальзамом для волос, который укрепит их, а также сделает мягкими и шелковистыми. Для приготовления этого бальзама нужно несколько соцветий хмеля залить кипятком и дать немного настояться.

Сама же процедура брожения длится от 21 до 90 суток – все зависит от сорта пива. Так, например «Жигулевское» пиво выдерживается в лагерных танках около 22 дней, «Рижское» и «Московское» пиво бродит не менее 42 суток, а «Ленинградское» дображивает 90 дней.

По окончании брожения пиво необходимо проверить на качество. В домашних условиях, да и на производстве тоже, это определяется по цвету напитка. Правильно приготовленное и качественное пиво обязательно должно быть прозрачным и светлым. Исключением являются «Портер», «Карамельное» и «Бархатное», для приготовления которых используется сахар.

После того как пиво прошло все стадии приготовления, его как следует отфильтровывают от дрожжей и разливают по бутылкам из темного стекла или банкам, чтобы уберечь напиток от воздействия солнечного света, при котором оно теряет некоторые свои вкусовые качества, мутнеет и киснет.

В домашних условиях пиво чаще всего хранится в глиняной посуде. В истории сохранились даже сведения о том, что в Иране пиво также долгое время хранили в больших глиняных горшках, на дно которых наносилась сетка глубоких царапин, которые сдерживали выпадающий осадок при разливе напитка.

Из жизни великих

Австрийские Габсбурги, знаменитая династия эрцгерцогов, а впоследствии австрийских императоров, не пренебрегали среди своих великих государственных забот таким, казалось бы, простым и неблагородным делом, как пивоварение. В их вотчинах на пивоварнях производилось пиво самых разных сортов. Некоторое количество самого лучшего пива даже поставлялось к венскому двору.

На производстве операцию по разливу выполняют специальные разливные установки, они делают это с использованием метода противодавления. Такой способ позволяет предотвратить вспенивание напитка, потерю углекислоты и попадания в него кислорода. Затем укупорочная машина закрывает бутылки, а этикетировочная наклеивает этикетки.

Готовое пиво хранится при определенных температурах и только в вертикальном положении, чтобы напиток не касался внутренней поверхности пробки. Это необходимо для того, чтобы на более длительное время сохранились все вкусовые качества пива и оно не закисло.

Считается, что самый лучший вкус имеет пиво, температура которого составляет 10—12°C. Чтобы этого достичь, летом пиво хранят в темных прохладных местах, а перед употреблением охлаждают до необходимой температуры. Зимой же пиво, наоборот, слегка подогревают. Чересчур переохлажденное пиво темнеет и теряет свои вкусовые качества, а слишком теплое не освежает. Хотя в Англии этот напиток употребляют исключительно подогретым, чтобы легче было переносить холод и слишком влажную и сырую погоду.

Длительному хранению данный напиток не подлежит, поскольку сохраняет свои качества после разлива только от 7 до 17 суток, в зависимости от правильности его хранения, то есть содержания при температуре от 0 до 12°C и недопускания полного его замораживания.

Кроме обычного метода приготовления пива, на производстве иногда применяется непрерывный и ускоренный способ. Сроки брожения и дображивания этого способа намного меньше обычного, но это не делает пиво лучше или качественнее, а только укорачивает время его хранения.

Чтобы приготовить пиво немного быстрее, для него необходимо создать соответствующую температуру, что можно сделать только на производстве. В домашних же условиях процесс приготовления пива ускоряется только методом постоянного поддержания высокой температуры в помещении, где оно бродит, но из-за ее частого спада достичь необходимого результата удастся не всегда.

Приготовление других сортов пива мало чем отличается от основного и чаще всего используемого способа. Заменяются только некоторые ингредиенты и увеличивается или уменьшается длительность брожения. Однако в результате меняются и вкусовые качества напитка: он становится либо ароматнее и нежнее, либо приобретает необычный аромат и слегка горьковатый вкус. Каждый сорт пива отличается своим, особым вкусом, ароматом, содержанием спирта и, конечно же, цветом.

Например, пиво из сосновых побегов готовится чуточку иначе, чем пиво из солода. В основу этого напитка берется не солод, а молодые сосновые побеги. Перед тем как приступить к приготовлению пива, сначала делают сосновый отвар, из которого потом и изготавливается пиво. Молодые побеги сосны необходимо очистить от мусора и сухих веток, а затем мелко порезать.

Легенды о пиве

Жил-был один пивовар и была у него красавица жена. Все было бы у них хорошо, да только мастер постоянно пропадал на своей пивоварне. Жена долго терпела его отсутствие, но в конце концов не выдержала и ушла. Пивовар стал грустным, а его напиток кислым и невкусным. Все отвернулись от такого плохого пивовара. И пошел он искать свое счастье.

Взял он с собой пару бурдюков, наполненных отменным пивом, и пошел по свету. Пришел мужик в один город. Там жили люди, которые не знали, что такое пиво, они ни разу не пробовали этого напитка. Однажды он встретил на своем пути старца, тот попросил его дать немного воды. Пивовар предложил ему выпить немного своего пива. Тот сказал:

- Не хочешь ли ты меня отравить?
- Нет, хоть я и полон яда, но в этом напитке его нет.
- Но почему ты говоришь, что в тебе самом яд?

Мужик рассказал свою историю старцу, а тот, попробовав напиток, сказал, что видел одну похожую женщину, но скажет о ее местонахождении в обмен на рецепт этого напитка.

Так пиво стало сначала поводом для раздора, а потом воссоединило семью.

После этого приготовленные побеги заливают холодной водой и доводят до кипения, а затем варят еще 40 минут. По истечении этого времени отвар остужаются и процеживаются через два слоя марли. Затем в него добавляются сахар и опять ставят на огонь и варят до образования густой сметанообразной массы.

После этого сосновый отвар разливаются по бочкам, помещаются в холодное место и выдерживают там около года, а уж только потом из него можно готовить пиво. Естественно, что такой способ требует очень большого количества времени и потому не так распространен.

А вот для того чтобы приготовить пиво из хмеля, такого количества времени и особых усилий не требуется. Это пиво готовится очень быстро и потому было очень распространено среди простого народа. Побеги хмеля просто заливаются теплой кипяченой водой, к ним добавляется просеянная мука, а затем масса ставится на огонь и доводится до кипения.

После этого ржаное тесто смешивают с дрожжами или закваской и вводят в слегка остывшую жидкость. Затем всыпают туда сахар, перемешивают и настаивают в течение 6—7 часов. После этого пиво процеживают через несколько слоев марли или отфильтровывают через фильтры, чтобы оно стало прозрачным, и выдерживают сутки в холоде. Для того чтобы пиво со временем некисло, в него добавляется мед в соотношении одна часть меда на 75 частей жидкости.

Этот способ был одним из самых распространенных на Руси, ведь времени на его приготовление требовалось не слишком много, а в результате пиво можно было хранить намного дольше обычного. Да и своими вкусовыми качествами этот напиток не уступал пиву, приготовленному промышленным путем.

Пиво из солода также можно приготовить нетрадиционным способом. Для этого солод необходимо залить водой и поставить настаиваться в теплое место на сутки. Утром в него следует добавить соль и поместить на огонь на 2 часа. По истечении этого времени в пиво ввести хмель и варить еще 25 минут. Затем жидкость остужается, процеживается через несколько слоев марли и сливается в бочонок. В него же помещаются дрожжи и патока и все это настаивается около суток. Готовое пиво разливается и оставляется незакрытым на несколько часов, по истечении которых пиво готово к употреблению.

Некоторые племена Двуречья производили пиво примерно таким же образом, как это делается в наши дни. Они выращивали из солода пивной хлеб, называемый ими баппир, а сейчас более известный как солод. Затем баппир крошили, помещали в бочку с холодной водой и квасили. Через некоторое время они процеживали пиво и добавляли различные специи и приправы. Делалось это для того, чтобы на более долгий срок сохранить свежесть пива и удалить посторонние привкусы. Пили же готовый напиток через длинные тростниковые трубочки, чтобы в желудок не попали кусочки зерен, которые остались в напитке.

Пивные советы

Настой из хмеля можно использовать как хорошее успокоительное средство. Врачи рекомендуют его в качестве восстанавливающего, положительно влияющего на нервную систему. Хмель часто входит в состав различных аптечных успокоительных средств.

Но не только в древности использовались различные специи и добавки к пиву. При современном производстве, домашнем в том числе, очень часто вводят в напиток какие-либо пряности, что позволяет не только изменить в лучшую сторону вкус пива, но и сохранить на длительное время его качества. Например, кориандр добавляется в пиво для уменьшения эффекта горячей азрации и замедления процесса окисления готового пива, то есть боль-

шинство специй используются как катализаторы, усиливающие и сохраняющие вкус других ингредиентов. Даже обычный хмель изначально использовался только для этой цели. Сейчас же его заменой служат некоторые травы и специи, придающие напитку горечь и своеобразную терпкость.

В последнее время на производстве различные травы, пряности и специи используются совершенно с иными целями и в первую очередь для получения необычного вкуса и аромата напитка. Чтобы этого достичь, данные ингредиенты вводят в пиво исключительно в виде водно-спиртовых настоев в момент кипячения сусла или же во время брожения и дображивания напитка. Очень редко настои вводят в пиво непосредственно перед разливом в бутылки. Ароматизированное таким образом пиво обязательно выстаивают в течение 2—3 месяцев, за которые напиток насыщается необходимым ароматом и теряет резкий привкус.

Чаще всего в качестве добавок к пиву используются: корица, кориандр, имбирь, мускатный орех, цветки вереска, перец, хвойные растения и даже смеси ягод и фруктов. Это можно понять из названия пива: пиво фруктовое, пиво с корицей и так далее. Все эти травы вводятся в пиво при кипячении сусла или же во время брожения, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.

В последнее время при изготовлении пива часто применяется порошок карри, который представляет собой особую смесь, состоящую из разнообразных измельченных специй. Туда входит папоротник, тмин, черный перец, кориандр, горчица, кардамон, корица, гвоздика и многое другое. Чтобы порошок оказывал более интенсивное действие, перед помолом этих ингредиентов их как следует обжаривают. В результате карри усиливает аромат и распад эфирных масел.

Технология приготовления пива в разных странах различна, но эти отличия не очень существенны. В большинстве случаев меняются либо методы обработки продукта, либо составные элементы пива. Например, в некоторых районах предпочитают пиво из папоротника или шалфея, а в других более распространено пиво из хмеля, меда и солода. В любом случае, мастерство это требует особых навыков и умения не только заготавливать сырье, но и правильно обрабатывать и использовать его, а значит, и варить пиво.

Однако не только варить, но и пить пиво нужно уметь правильно. Для того чтобы как следует оценить данный напиток, его необходимо употреблять только охлажденным до 10—12°C и очень медленно, потягивая. Только в этом случае можно почувствовать все оттенки вкуса великолепного напитка.

Глава 4. Оборудование домашнего пивовара

Исторически дома варили пиво люди или очень бедные или очень богатые. В наше время и те и другие могут найти в продаже любой сорт пива, удовлетворяющий не только их вкусам, но и материальным возможностям.

Возникает резонный вопрос: кто же в таком случае будет варить пиво дома?

Как правило, это люди решительные, настойчивые, творческие и рискованные по своей натуре. Следовательно, совет купить мини-пивоварню им не подойдет. Такой человек свою пивоварню должен сделать сам. Каждый домашний завод уникален и неповторим, но все же существуют некоторые общие принципы устройства пивоварни, которые необходимо знать начинающему пивовару.

Пивные советы

Оставшийся после приготовления пива ржаной солод можно использовать для приготовления хлебного кваса.

В оборудовании домашней пивоварни можно выделить основной набор и дополнительные приспособления для полного процесса приготовления пива в домашних условиях. В основной набор входят: пивоваренный котел, открытые емкости разных размеров для выдерживания пива, баки с сифонами, то есть герметически закупоривающиеся емкости для выдерживания пива, контейнеры для хмеля, сита с разными размерами отверстий или дуршлаг и капроновая ткань, небольшие по объему сосуды для хранения пива, фильтр для воды или прибор для изготовления дистиллированной воды.

Все эти приспособления и входят в набор пивовара, необходимый для приготовления пива в домашних условиях из большинства готовых компонентов. Дополнительные приспособления позволяют пивовару изготавливать пиво в домашней пивоварне от начала до конца. Сюда же входят: посуда для приготовления пивного хлеба и специальные устройства для создания условий хранения пива в помещении, а также приспособления для получения фруктовых соков.

Легенды о пиве

В Германии, где пиво считается самым популярным напитком, и по сей день существует предание о том, как в древности готовил пиво самый искусный в этом деле бюргер Михель.

Прежде чем налить полуготовое пиво в большой чугунный котел, славный Михель окуривал котел специальными благовониями, призывая пивных духов для того, чтобы летая вокруг котла, рассыпали волшебную пыль, которая попав в котел с готовящимся напитком, сообщит ему терпкий вкус и специфическую зажигательность.

Далее будет рассмотрен подробно каждый элемент дополнительного оборудования, что обусловлено логикой приготовления пива. Традиционно пиво готовят из солодовенного хлеба. Чтобы сделать такой хлеб, нужно иметь специальную посуду: небольшой деревянный лоток для приготовления солода, ступку или кофемолку для его измельчения, эмалированный сотейник или деревянную кадку для выдерживания теста, металлические листы для выпечки хлеба. Можно использовать ту же посуду, в которой обычно готовится хлеб, но учтите, что после этого в ней нельзя готовить другие блюда.

Деревянный лоток для солода должен быть сделан из древесины мягких пород: осины, липы, сосны. Лоток выдалбливается из доски толщиной 6—8 см. Толщина днища лотка 3—4 см, стенки более тонкие. Лоток можно накрывать деревянной тонкой крышкой или

сухой салфеткой. Так как лоток при проращивании зерна постоянно увлажняется, древесина быстро портится, ну а чтобы этого избежать, после каждой порции пророщенной пшеницы лоток нужно промывать проточной водой и просушивать на солнце или в духовом шкафу. Обычно такой лоток служит 1—1,5 года, а затем изготавливается новый.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.