

ЛЕГЕНДАРНАЯ МИРОВАЯ КНИГА

СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА

ПРАКТИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЧАРЛИ ПАПАЗЯН

БОЛЬШАЯ КНИГА ПИВОВАРА КАК САМОМУ СВАРИТЬ ИДЕАЛЬНОЕ ПИВО

★ ПИВНАЯ ТИПОЛОГИЯ
★ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА

★ ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ
★ ДЕЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

★ ПОДРОБНЫЕ ШАГИ

★ ЭКСПЕРИМЕНТЫ

18+





CHARLIE PAPA ZIAN

The logo consists of the lowercase letters 'wm' in a stylized, cursive script.

WILLIAM MORROW

An Imprint of HarperCollins Publishers



БОЛЬШАЯ КНИГА ПИВОВАРА КАК САМОМУ СВАРИТЬ ❁ ИДЕАЛЬНОЕ ПИВО ❁

Перевод с английского
Владимира Марковского,
Татьяны Идзон и Ирины Фурман



Москва
2016

УДК 663.4
ББК 36.87
П17

Charlie Papazian
THE COMPLETE JOY OF HOMEBREWING FOURTH EDITION: FULLY REVISED AND UPDATE

Copyright © 2014 Charlie Papazian. All rights reserved
Published by arrangement with William Morrow, an imprint of Harper Collins Publishers

Папазян, Чарли.

П17 Большая книга пивовара. Как самому сварить идеальное пиво / Чарли Папазян ; [пер. с англ. В. Марковского, Т. Иджон и И. Фурман]. – Москва : Эксмо, 2016. – 480 с. – (Вина и напитки мира).

ISBN 978-5-699-81079-6

Пивоварение – увлекательное занятие и для новичков, и для профессионалов. «Расслабьтесь. Не волнуйтесь. Выпейте домашнего пива», по мнению Чарли Папазяна – это главный секрет в приготовлении пива, ибо беспокойство может испортить вкус любого пива.

В «Большой книге пивовара» вы узнаете секреты приготовления настоящего качественного пива, а также получите познавательную информацию о преимуществе домашнего пивоварения сегодня. Каждый отдельно взятый рецепт усовершенствован автором с учетом доступных ингредиентов и новой информации. Для новичков, продвинутых пивоваров и профессионалов подобраны отдельные инструкции, схемы и рекомендации. Новичкам рекомендуется сначала ознакомиться с основами пивоварения, а затем приступать к освоению сложных рецептов. Помимо секретов пивоварения, вы узнаете много интересных исторических фактов о пиве и разнообразии стилей.

Сварите свой собственный напиток, поделитесь с другими и вместе насладитесь его вкусом.

**УДК 663.4
ББК 36.87**

ISBN 978-5-699-81079-6

© Фурман И.В., перевод с английского, 2016
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2016



**ЧЕТВЕРТОЕ ИЗДАНИЕ КНИГИ «БОЛЬШАЯ КНИГА ПИВОВАРА.
КАК САМОМУ СВАРИТЬ ИДЕАЛЬНОЕ ПИВО»**

было выпущено для всех моих учеников, как юных, так и постарше. Вы смогли дать мне даже больше знаний, чем я смог дать вам. Благодарю вас за вдохновение.

**ХОЧУ ВЫРАЗИТЬ ОСОБУЮ БЛАГОДАРНОСТЬ
МОЕЙ ЖЕНЕ САНДРЕ И НАШЕЙ ДОЧЕРИ КЛАРЕ,**
которые являются истинной радостью моей жизни.

И НАКОНЕЦ, БЛАГОДАРИЮ ЧЛЕНОВ АССОЦИАЦИИ ПИВОВАРОВ,
с которыми я имел удовольствие работать с 1978 года.
Вы стояли у истоков пивной культуры.

Чарли Папазян

СОДЕРЖАНИЕ

ПРОЛОГ	10
• Коротко о четвертом издании	
ОТ АВТОРА	19
• На старт, внимание... марш! • Законно ли это? • В чем преимущество домашнего пивоварения сегодня? • Для чего это вам?	
ПИВО, ИСТОРИЯ, АМЕРИКА И ДОМАШНЕЕ ПИВОВАРЕНИЕ	25
• Давным-давно... • Разнообразие и стили • Американское пиво • Дух домашнего пивоварения	
РАЗДЕЛ 1	
ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ	31
ОСНОВЫ	33
• Ингредиенты • Процесс брожения	
ВАРИМ ДОМАШНЕЕ ПИВО ВМЕСТЕ	36
• Оборудование • Основы простейшей варки: ингредиенты	
ПРИЛОЖЕНИЕ К РАЗДЕЛУ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ	56
• Выдержанное («подвальное») пиво против быстро созревающего • Варить или не варить? – вот в чем вопрос • Одноэтапное брожение против двухэтапного • Открытое и закрытое брожение • Открытое брожение и пластик • Сахар и инструкции к наборам – следовать или нет	
РАЗДЕЛ 2	
ДВИЖЕМСЯ ДАЛЬШЕ –	
ДЛЯ ПИВОВАРОВ СРЕДНЕГО УРОВНЯ	61
ВАРИМ НАИЛУЧШЕЕ ПИВО ИЗ СОЛОДОВОГО ЭКСТРАКТА	63
• Шпаргалка для тех, кто варит из пивных наборов • Оборудование • Цвет • Цветность, основанная на стандартном табличном методе (srm)	
ВАРИМ ПИВО ИЗ СОЛОДОВОГО ЭКСТРАКТА	69
• Основные ингредиенты • Ячменный солод и солодовый экстракт • Что такое ячменный солод и откуда он берется? • Как ячменный солод используется в пивоварении? • Как изготавливают солодовый экстракт? • Все ли сиропы и порошки одинаковые? • Специальные солода (и несоложеное зерно) для солодового экстракта • В какой момент добавлять специальный солод?	

• Виды специальных солодов • Путь к согласию: немецкий, английский, американский, бельгийский стили	
ХМЕЛЬ	79
• История • Хмель и домашнее пивоварение • Что делает хмель горьким? • Откуда берутся его вкус и аромат? • Создание горечи пива: утилизация альфа- и бета-кислот • Насколько горькое горько? • Единицы горечи – в чем разница? • Аромат и вкус хмеля: позднее охмеление • Какие виды хмеля доступны для домашнего пивовара? • Благородство хмеля и его право на наименование	
ВОДА	103
• Что определяет качество воды? • Как качество воды влияет на процесс пивоварения? • Химия воды для продвинутых и воспроизведение воды для классических стилей пива	
ДРОЖЖИ	106
• Каковы основные виды пивных дрожжей? • Виды дрожжей и опасения домашних пивоваров • Где найти качественные пивные дрожжи и как их упаковывают?	
ТРАДИЦИОННЫЕ И НОВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДОМАШНЕМ ПИВОВАРЕНИИ	109
• Доступность и использование видов сахара в домашнем пивоварении • Фрукты • Овощи • Несоложеное зерно • Травы и пряности • Разные ингредиенты • Петушиный эль • Питание дрожжей • Осветлители • Ферменты • Различные пивоваренные окислители	
СЕКРЕТЫ БРОЖЕНИЯ	136
• Поведение дрожжей	
РАЗДЕЛ 3	
ЖИЗНЕННЫЙ ЦИКЛ ПИВНЫХ ДРОЖЖЕЙ	141
5 СЕКРЕТОВ БРОЖЕНИЯ	147
• Прислушиваемся к дрожжам. Секреты домашнего пивовара • Чистота и санитария в домашнем пивоварении • Моющие средства и дезинфектанты • Мойка и дезинфекция пластикового оборудования • Мойка и дезинфекция стеклянных сосудов и бутылок • Мойка и дезинфекция остального оборудования • И не забудьте...	
СЛАГАЕМЫЕ СУСЛА	156
• Делаем записи • Пивоваренный процесс в общих чертах • Некоторые всемирно известные классические стили пива • Эли британского и ирландского происхождения • Ирландские эли • Прессованного хмеля • Эли немецкого происхождения • Эли бельгийского происхождения	

- Эли французского происхождения • Эли американского происхождения • Немецкие и другие европейские лагеры • Другие стили лагеров
- Лагеры австралийского, канадского и американского происхождения

СУСЛО ВО ВСЕЙ КРАСЕ.

45 РЕЦЕПТОВ ПИВА НА ОСНОВЕ СОЛОДОВЫХ ЭКСТРАКТОВ 226

- Примечания, правила замены и уточнения • Рецепты пива на основе солодовых экстрактов • Светлые и янтарные американские эли • Светлые и янтарные английские и ирландские эли • Некрепкое пиво со всего мира
- Европейские янтарные лагеры • Темные эли • Стауты • Портеры
- Темные лагеры: бок-биры, дункели и шварцбиры • Бельгийские эли • Бельгийские ламбики • Вайцены • Специальные стили пива

ВВЕДЕНИЕ В ЗЕРНОВОЕ ПИВОВАРЕНИЕ ДЛЯ ТЕХ, КТО ВАРИТ ИЗ СОЛОДОВЫХ ЭКСТРАКТОВ 285

- Экстрактно-зерновой метод варки • Процесс экстрактно-зерновой варки и необходимое оборудование • Светлые янтарные эли и лагеры
- Темное пиво • Крепкие эли и лагеры • Специальное пиво

РАЗДЕЛ 4 ДЛЯ ПРОДВИНУТЫХ ПИВОВАРОВ 311

ПРОДВИНУТОЕ ДОМАШНЕЕ И ЗЕРНОВОЕ ПИВОВАРЕНИЕ. ВО ЧТО ВЫ ВВЯЗЫВАЕТЕСЬ? 313

- Какое оборудование вам понадобится? • Пейл эли • Светлые лагеры • Янтарные эли и лагеры • Портеры и стауты • Кислое пиво и бельгийские ламбики

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 414

Словарь домашнего пивовара

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 422

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. КРОЙЗЕНИНГ 429

- Натуральное газирование без добавления глюкозы • Методика для домашних пивоваров

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. АЛКОГОЛЬ, ПИВО И ВАШ ОРГАНИЗМ 432

- Магия?

ПРИЛОЖЕНИЕ 5. ВЫРАЩИВАЕМ ХМЕЛЬ 433

- Основы выращивания хмеля • Почва • Разведение • Посадка и уход • Вредители и трудности • Урожай

ПРИЛОЖЕНИЕ 6. РАБОТА НАД ОШИБКАМИ	437
• Бактериальное заражение	
ПРИЛОЖЕНИЕ 7. ОЦЕНИВАЕМ ПИВО: ПРОБУЕМ И ВОСПРИНИМАЕМ НА ВКУС	445
• Пивной вкус в деталях • Суммируем ощущения • Максимизируем восприятие пивного вкуса • Вы – знаток	
ПРИЛОЖЕНИЕ 8. ОЦЕНИВАЕМ ПИВО	452
• 50-балльная шкала • 20-балльная система оценки качества	
ПРИЛОЖЕНИЕ 9. СОСТАВЛЯЕМ СОБСТВЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ – РЕГУЛИРУЕМ ПЛОТНОСТЬ	454
• Составляем рецепты • Регулируем плотность • Повышаем плотность сусла • Понижаем плотность сусла	
ПРИЛОЖЕНИЕ 10. ТРАКТАТ О ПЕРЕЛИВАНИИ «ПРОФЕССОРА ПЕРЕИЗБЫТКА»	456
ПРИЛОЖЕНИЕ 11. ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ	462
• Меры объема • Вес сухих веществ • Остальное • Перевод плотности в градусы плато	
ПРИЛОЖЕНИЕ 12. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	464
• Книги • Периодические издания • Лица, ассоциации, институты и компании, предоставившие информацию для данной книги	

Пожалуй, автору стоило назвать книгу «Весельчак Чарли». Подумать только, и этот человек обучался на факультете ядерной энергетики! Мир едва спасся. Судя по некоторым стилям пива, которые он варит, он мог бы с легкостью отправить всех нас в открытый космос. Так что отъезд Чарли из родного города можно считать удачей для обитателей Нью-Джерси, где его эксперименты ставили под угрозу густонаселенные районы. Уехав от греха подальше, он несколько лет жил в Боулдере, штат Колорадо. Там у него был свой вигвам. Данное обстоятельство удивляло меня, но Чарли никогда не вдавался в объяснения по этому поводу.

Считалось, что до открытия Америки Колумбом индейцы не занимались пивоварением, предпочитая расслабляться за курением трубки мира. Некоторые пивовары пытаются объединить два этих занятия, однако Чарли и без того обладал мирным нравом. Вместо того чтобы использовать свои знания по ядерной энергетике ради сомнительных экспериментов, он стал учителем начальных классов, и притом весьма неплохим. Я видел, как ученики приветствовали его с чувством, которое я могу определить как благоговейный трепет. Думаю, таким же уважением вы бы прониклись к нему, если бы он начал обучать вас пивоварению.

Пивоварение, как и готовка, может быть одинаково увлекательным и для новичков, и для асов. Вы можете оставаться любителем, а можете пойти дальше. Выбор за вами, и у вас есть возможность остановиться там, где пожелаете. В любой точке планеты пивовары весело проводят время, экономя при этом деньги, однако в США для пивоваров главное – воспользоваться сложным рецептом или сварить пиво в каком-нибудь редком для того или иного штата стиле.

Может ли домашнее пивоварение стать коммерческим? Как уже упоминалось ранее, в США многие любители разбираются в некоторых вопросах лучше профессионалов. Можно провести аналогию с любителями спорткаров и автомеханиками в Детройте: любитель имеет дело с разными двигателями и коробками передач, в то время как профессионал может лишь определить модель и завод, на котором она была изготовлена.



Домашние пивовары общительны и держатся вместе. У них есть свои клубы с остроумными названиями: вульгарной аббревиатурой BURP (Brewers United for Real Potables) (г. Вашингтон), шутливым Foam Rangers (Хьюстон, Техас), романтическим Maltose Falcons (Сан-Франциско). Для меня стало традицией посещать их вечеринки, которые зачастую проводятся в самых странных местах. Помнится, одна из них проходила в ангаре с небольшими самолетами, а другая вылилась в поездку на мыс Кеннеди.

Находиться в обществе пивоваров означает заразиться их энтузиазмом. В течение нескольких лет я состоял в футбольной команде под названием «Боулдерские

пивовары», хотя их игры проходили в 5000 миль от моего родного Лондона. А совсем недавно Чарли пригласил меня в движение *Slow Food*, где в *Salone de Gusto* мы с ним рекламировали пиво и американский сыр перед гостями из Италии. В подобных ситуациях Чарли облачается в пальто и галстук, становясь совершенно другим человеком, хотя в обычное время он одевался как черничный пирог.

Мы, «пивные активисты», любим повеселиться, поэтому не обижаемся на людей, когда те говорят, что наша страсть к пиву – пустая трата времени. «Это всего лишь пиво. Как оно может быть для тебя таким важным? Пиво ведь везде одинаковое». Задают ли люди подобные вопросы любителям вин? Мне так не кажется. Ведь тот факт, что вино многогранно и разнообразно, известен всем. Его ценителям было бы обидно что-то упустить.

Пиво – самый «цивилизованный» из напитков. Вино же было изобретено еще до начала цивилизации теми, кто занимался охотой и собирательством. А с чего началась сама цивилизация? Безусловно, с пива. Около 6000 лет тому назад господин Охотник-Собиратель добывал фрукты, многие из которых были скоропортящимися. Пока он пытался продать свою добычу, фрукты гнили, превращаясь в вино, причем не очень полезное. Возможно, стремясь к чему-то более качественному и питательному, люди и начали возделывать землю. И их первым урожаем стали зерна, а одним из первых рецептов – рецепт пива. Произошло это в древние времена в Плодородном Полумесяце¹. Первые пивовары выращивали зерна и варили из них пиво. И делали они это в домашних условиях. Пиво варили на фермах, в загородных особняках, в замках, в монастырях и гостиницах, а искусство пивоварения распространилось по всей Европе. И все эти люди также были домашними пивоварами. Что за пиво они делали?

Все зависело от времени и места. Использовалось не только соложеное, но и необработанное зерно, не только ячмень, но и рожь с пшеницей; каждая из этих зерновых культур обладала своим вкусом и текстурой. Для вкусовых качеств и аромата, а также для консервирования напитка употребляли не только хмель, но и такие компоненты, как ягоды можжевельника, вишню, различные корни, кору и цветки. Даже в наши дни некоторые «виноподобные» виды пива сбраживаются дикими дрожжами, кисловатые сорта – смешанными дрожжевыми культурами, значительная часть – верховыми дрожжами, а подавляющее большинство – наиболее распространенными лагерными дрожжами.

В каждой долине были свои климат и сырье, а у каждого пивовара – свои рецепты и методы. Практически все пиво продавалось в пределах той деревни, в которой оно было сварено. Как здорово в те времена, наверное, было. Сегодня среди множества европейских стран только в Бельгии сохранился слабый намек на прежнее разнообразие.

¹ Условное название региона на Ближнем Востоке. – Прим. перев.

Так что же произошло? С появлением на рынке массово производимого светлого лагера, возникшего в Америке в 70-х годах XIX века, почти все прочие виды пива рисковали отойти в прошлое.

Впервые такому положению вещей воспротивились двое мужчин с противоположных берегов Атлантического океана. В Шотландии Питер Максвелл Стюарт, получив в наследство фамильный замок, возобновил в нем работу пивоварни и стал изготавливать свой *Traquair House Ale* (Тракуар Хаус Эль). А в Калифорнии Фриц Майтаг дал новую жизнь заводу *Anchor Steam* – единственному предприятию в Америке, не варящему светлый лагер. В 1970 году произошел перелом. Прошу обратить ваше внимание на следующих личностей: сенатор Калифорнии Алан Кранстон, президент Картер, Чарли Папазян, четверо основателей компании *Real Ale*, Майкл Джексон (это я), Чарли Финкель и Джек Маколифф.



Со времен сухого закона (который оказал влияние на уничтожение как традиционного пивоварения в целом, так и пива в частности) домашнее пивоварение находилось под запретом. Оно было легализовано вновь благодаря биллю сенатора Кранстона и подписавшему этот билль президенту Картеру. И нет никого, кто бы воспользовался вновь обретенной свободой лучше, чем Чарли Папазян.

Тем временем в Британии четверо любителей пива организовали движение *CAMRA*, защищающее пивные традиции в Соединенном Королевстве. По их примеру в стране начали открываться пабы и маленькие пивоваренные заводы (в Европе и Америке маленькие пивоварни оставались закрытыми еще со времен Первой мировой войны).

Вдохновился изменениями и я, сосредоточившись на пивоварнях и пиве, которое мне довелось попробовать в своих путешествиях по миру в качестве журналиста. Так родилась книга «Пиво. 500 великих марок» (*The World Guide to beer*)¹ – первое пособие, вобравшее в себя все стили пива, представленные в мире: национальные, региональные и местные. За основу я взял книгу Хью Джонсона «Вино. Атлас мира» (*World Atlas of Wine*)².

Мой литературный труд привлек внимание Чарли Финкеля – основателя компании *Merchant du Vin*, занимающейся импортом вина. Он решил импортировать также и пиво, выбирая те стили, которые я посчитал самыми лучшими. В то время в ходу был в основном только светлый лагер. Финкель же внес разнообразие, заказывая необычные стили пива из Британии,

¹ Джексон М. Пиво. 500 великих марок. М.: Издательство ВВРР, 2008.

² Джонсон Х., Робинсон Д. Вино. Атлас мира. М.: Издательство ВВРР, 2013.

Скандинавии, Бельгии и Германии. Чтобы продать товар, Чарли прибегал не столько к рекламе и скидкам, сколько к своим знаниям.

Пивовары поняли: раз импортное пиво (среди которого встречались крайне необычные стили) продается в США на ура, значит, можно варить те же стили, но уже самим, здесь, в Америке. Марки *Traquair House Ale* и *Anchor Steam* послужили вдохновением для Джека Маколиффа, которому довелось побывать в Шотландии во время службы на флоте. Позже он переехал в Северную Калифорнию, где открыл мини-пивоварню под названием *New Albion*.

Вскоре подтянулись и остальные. Все больше американцев, занимающихся домашним пивоварением, становились мастерами своего дела. Я писал о них в других книгах и журналах, где назвал их «модными пивоварами» (*boutique brewers*). Некоторым понравилось это прозвище, позаимствованное мной у калифорнийских виноделов, другие посчитали, что оно звучит эфемерно.

Термин «мини-пивоварня» впервые был упомянут в журнале *Zymurgy* (Боулдер, Колорадо), выпускаемом Американской ассоциацией домашних пивоваров. Домашнее пивоварение стало тренировочной базой для мини-пивоварен и пабов. А ассоциация помогла им стать отдельными коммерческими предприятиями. Технические журналы выпускались как для новичков, так и для продвинутых пивоваров. Также мини-пивоварни и пабы могли повысить свою популярность, участвуя в ежегодном соревновании среди домашних пивоваров. Но, без сомнения, еще выше ценятся профессиональные соревнования, которые были и остаются частью Великого американского фестиваля пива – ежегодного общественного мероприятия. Каждый год на фестиваль приезжает 25 000 человек. Гости могут отведать 1300 сортов пива более 60 разновидностей, которые предлагают 300 пивоваренных заводов.

Многие молодые люди, которые начинали свой путь с домашнего пивоварения, сегодня получают на фестивале самые почетные призы за пиво, сваренное в их мини-пивоварнях и пабах. Не важно, производят ли они индийские светлые эли, русские имперские стауты, богемские пилснеры, октоберфесты, бельгийское пряное пиво, шотландские эли или американские медово-пшеничные стили – их пиво является самобытным и качественно сваренным.



Даже сегодня бытует мнение, что в Европе производится самое лучшее пиво. Однако многие европейские пивовары обедняют вкус своего пива, ошибочно полагая, что так они сумеют завоевать доверие любителей унифицированных светлых лагеров. Но классика не так уж и доступна. Например, едва ли в Бельгии или Британии встретишь классические немецкие стили пива, и наоборот. Ни в одном европейском городе не найдешь такого разнообразия, как в Нью-Йорке или Бостоне, Чикаго или Денвере, Сан-Франциско или Сиэтле.

Даже в дни, когда страна еще не была сформирована до конца, в Массачусетсе или Нью-Гэмпшире можно было раздобыть английские эли и портеры, на Манхэттене продавали пиво, *сваренное в датских и фламандских традициях*, а в Пенсильвании и Висконсине были распространены чешские и немецкие лагеры. Сегодня эти и многие другие стили пива можно найти в Стейт-Колледже, штат Пенсильвания, в Мэдисоне, штат Висконсин, или в Портленде, штат Орегон.

В своих путешествиях по Соединенным Штатам, что мне приходится делать постоянно, я наслаждался разнообразием и качеством местного пива – и не важно, изготавливалось ли оно в домашних условиях, на заводах или в мини-пивоварнях. Сегодня даже у крупных национальных и международных пивоварен есть своя изюминка.

Когда я посетил США впервые, то с трудом мог найти что-то помимо *светлого лагера – легкого и водянистого по консистенции и вкусу*. Сегодня же в Соединенных Штатах Америки существует более 1500 пивоварен, а видов пива – в пять, а то и в десять раз больше.

Конечно, это заслуга не одного лишь Чарли, однако его записи и идеи помогли многим людям заняться пивоварением, стать любителями, а иногда и профессионалами.

Погрузитесь в чтение этой книги, и, возможно, ваша жизнь изменится навсегда.

Майкл Джексон
Лондон, 2003

КОРОТКО О ЧЕТВЕРТОМ ИЗДАНИИ

Сейчас весна 2014 года, и я близок к завершению работы над четвертым, дополненным изданием «Большой книги пивовара. Как самому сварить идеальное пиво». Я сделал небольшую паузу, размышляя над введением, которое станет последним штрихом в моей шестимесячной работе по пересмотру, редактированию, дополнению, усовершенствованию, исследованию, исправлению, удалению ненужного и улучшению этой книги. Я отхлебнул пива и задумался.

Я размышляю над тем, насколько сильно изменилось отношение людей к этому напитку. Несомненно, в парадигме наших взглядов, отражающих то, чего мы хотим от пива и как мы хотим им наслаждаться, произошел колоссальный и экстраординарный сдвиг.

Однако меня намного больше поразило то воздействие, которое пивовары, пиво и, в частности, домашнее пивоварение оказывают на человеческие жизни. Я воспринимаю эту книгу как свое путешествие и как начало вашего пути.

К тому времени, когда новое издание выпустят, будет продано более 1,3 миллиона копий с момента появления первой книги. И хотя за этот год я встретил десятки тысяч пивоваров, я до сих пор млею от удовольствия, когда кто-нибудь из них говорит: «Чарли, ты, должно быть, слышал это тысячу раз, но ты изменил мою жизнь!» Эта фраза никогда не устаревает. Да, благодаря пиву все мы нашли свой путь и изменились. Мы наслаждались качественным пивом, а оно, в свою очередь, способствовало улучшению качества нашей жизни.

Я был поражен, когда понял, сколько людей, начавших свое обучение пивоварению с этой книги, сделали карьеру в пивоваренном бизнесе или открыли свои пивоварни. Более 90% американских пивоваров, варящих крафтовое пиво (крафтовым называют пиво, произведенное небольшой независимой организацией по традиционному рецепту), начинали с домашнего пивоварения. На момент выхода этой книги в США уже существует более 3000 небольших пивоваренных заводов, которые обеспечивают работой более 120 000 человек – и это не считая крупных предприятий, работающих в индустрии крафтового пива.

У меня начинает кружиться голова, когда я думаю о том, какую роль сыграло домашнее пивоварение в жизни стольких людей. И вы тоже поймете, что это – мощная штука, когда сварите свое собственное пиво, поделитесь с другими и вместе насладитесь его вкусом. Ничто так не помогает мне сосредоточиться на важных вещах, как бокал сваренного мною пива. Возможно, вы удивитесь, услышав это от меня, но самое главное – вовсе не пиво и даже не пивоварение, а возможность творить и делиться своими достижениями с родными и друзьями.

Итак, эти слова для вас, домашние пивовары: наслаждайтесь жизнью, подходите к варке пива ответственно и продолжайте путешествие, куда бы оно вас ни привело!

Меня часто спрашивали, варю ли я пиво дома. И обычно я отвечал: нет, не варю. Ведь это все равно что, будучи нейрохирургом, делать операцию своей жене.

По правде говоря, мне долго было непонятно, для чего людям варить домашнее пиво – так же, как и производить свое машинное масло, своими руками делать мебель или самостоятельно ремонтировать дом. «Оставьте это профессионалам», – повторял я, как мантру.

И только когда меня пригласили выступить в Американской ассоциации домашних пивоваров (ААДП), я наконец-то понял, в чем смысл: это страсть! Это тяга к знаниям и любовь к грамотно сваренному пиву! Это энергия!

Там было столько увлеченных пивоваров, что хватило бы для учреждения международной компании! Удивительно, что все эти люди принадлежат к одному и тому же братству. Вне зависимости от того, варят ли они пиво в «ведрах» или в варочных цехах, каждый из них знает, как довести его до совершенства. И все они относятся друг к другу с уважением. Я понял, что каждый из них стремится стать лучшим из лучших, применяя все то, что он знает о пивоварении.

Мои глаза окончательно открылись благодаря другим двум случаям, которые были связаны с моим участием в телевизионной программе год или два назад.

Как-то раз я был приглашен оценивать пиво, которое соперники должны были сварить на оборудовании из всевозможных отбросов, отбираемых ими в течение двух недель. Не помню точно, что за мусор это был, но кажется, там были даже глиняные горшки. По правде говоря, пиво, которое я пробовал и оценивал, получилось удивительным. Помнится, я тогда сказал, что владею заводами стоимостью в миллионы долларов и что я был бы счастлив, если бы на них варили пиво, подобное этому. Вывод очевиден: если вы понимаете, что делаете, и подкрепляете свои действия глубокими познаниями в пивоварении, то вам под силу сделать «конфетку» даже из чего-то похожего на свиные уши.

Несколько недель спустя на моем пивоваренном заводе снимали трех финалистов. Продюсеры попросили их привезти в Дэвис свои мини-пивоварни и установить их на заднем плане. Также участникам необходимо было сварить сусло плотностью в 20% и горечь в 100 IBU для последующего брожения оного дома. Работа закипела. Последний участник трудился до часа ночи, наравне с моей командой, и я подумал, насколько ревностными и способными были эти ребята. Настоящие профессионалы! Это были не просто работники, а индивидуальности, отлично знающие свое дело.

Кто же трудился не покладая рук, чтобы заложить основу, позволившую домашнему пивоварению стать чем-то большим, чем просто способ сэкономить

и получить более дешевое пиво для личного потребления? Чарли Папазян. Именно Чарли – студент факультета по ядерной энергетике – обнаружил, что если смешать солод, хмель, дрожжи и воду и получить эль или лагер, то это принесет людям намного больше удовольствия, чем кварки и принцип неопределенности (хотя частичка последнего нередко встречается в пивоварении). Именно для того, чтобы дарить радость, Чарли стал варить домашнее пиво в 1970-х, начал свою преподавательскую карьеру в Боулдере, штат Колорадо, вел евангельские курсы в народной школе (*Community Free School*) и писал буклеты. В 1978 году, когда президент Джимми Картер подписал закон о легализации домашнего пивоварения, Чарли основал ААДП и организовал выпуск журнала *Zymurgy*. Он задал курс конференции по крафтовому пиву (*Craft Brewers Conference*), Великому американскому фестивалю пива (*Great American Beer Festival*), Ассоциации пивоваров (*Association of Brewers*) и Новым пивоварам (*New Brewer*). И конечно же, это он написал книгу *The Complete Joy of Home Brewing*, первое издание которой вышло в 1984 году. Данная публикация – четвертая. Множество пивоваров страстно ждали ее выхода. Чарли Папазян – абсолютный чемпион по пивоварению, и эта книга – прямое тому подтверждение. Я восхищаюсь им самим и его достижениями. И я знаю, он простит меня за то, что я пока так и не стал домашним пивоваром.

Чарли Бэмфорт,
профессор пивоваренных наук.
США, Дэвис



Доктор Чарльз Бэмфорт причастен к индустрии пивоварения на протяжении 34 лет и считается лучшим в мире исследователем в этой области. Он занимает руководящие посты в Международном исследовательском центре пивоварения (**BREWING RESEARCH INTERNATIONAL**) и компании **BASS BREWERS**. В дополнение к основной деятельности Чарльз Бэмфорт является профессором пивоварения в Дэвисе, США, почетным профессором Ноттингемского университета в Англии, а ранее его приглашали в качестве лектора в университет Хериот-Уотт в Шотландии. Также Чарли – главный редактор журнала **JOURNAL OF THE AMERICAN SOCIETY OF BREWING CHEMISTS** (журнал Американского общества химиков-пивоваров), написавший несчетное количество эссе, статей и книг о пивоварении. В 2011 году он был удостоен почетной премии Американского общества химиков-пивоваров.

ОТ АВТОРА



У меня было достаточно времени, чтобы поразмыслить над своим 44-летним опытом варки домашнего пива — над всем тем, что изменилось, и над тем, что осталось неизменным. Для себя я усвоил два правила:

- 1) традиции пивоварения постоянно эволюционируют
- и 2) лучшее, что вы можете сделать во время варки, — это расслабиться, не волноваться и выпить домашнего пива.

Откуда я знаю, что эти истины верны? Впервые я сварил пиво в 1970 году. Это настолько восхитило моих друзей, что они упрашивали меня научить их варить пиво. С тех пор я обучаю людей этому искусству. С первых дней я обнаружил, насколько сокровенным кажется процесс варки пива для непосвященных и насколько сильно нервничают и тревожатся люди, желающие попасть в мистический мир пивоварения. Много ли создашь в таком состоянии? Может показаться, что умение варить пиво лежит за границами человеческих возможностей. Людей, которые никогда не занимались пивоварением, сегодня мучают те же страхи, что и их предшественников в 1970 году. «Расслабьтесь. Не волнуйтесь. Выпейте домашнего пива» — это стало моей мантрой в первые годы преподавания. Домашние пивовары и друзья восприняли ее весьма позитивно. Так стала распространяться мысль о том, что качественно сварить домашнее пиво — это просто.



Я знаю, что для вас варка первой партии пива — дело абсолютно новое, рискованное и волнующее. Подбадривайте друг друга простыми словами: «Расслабьтесь. Не волнуйтесь. Выпейте домашнего пива». Усвойте эту формулу, и у вас все получится. Запомните: сотни тысяч людей впервые варили пиво, руководствуясь этой истиной. Она словно окно, через которое вы смотрите на мир. Тысячи людей приезжали ко мне и выражали признательность за то, что мне удалось совместить в одной книге юмор, слова ободрения и в то же время технически точную и содержательную информацию. Я понимал, что моя книга может обескуражить новичков, потому и постарался сделать ее остроумной и легкой.

Некоторые шутки могут показаться вам очень личными и не всегда понятными. Так и есть. Индивидуальность и загадочность присутствуют в жизни каждого из нас. В книге говорится не только о варке пива, но и о жизни, о том, как прожить ее хорошо. Читая эту книгу и вовлекаясь в процесс создания пива,

вы также будете познавать нечто личное. Проникшись ее духом, вы обнаружите между строк кое-что интересное для себя. Вы постигнете тайну и обретете уверенность.

Шаг за шагом моя популярность росла, и в конце концов в 1978 году мы с моим лучшим другом Чарли Матценом основали Американскую ассоциацию домашних пивоваров (ААДП) в Боулдере, штат Колорадо. Нормы и принципы, утвержденные нами в данной ассоциации, отражены на страницах этой книги. По сей день я являюсь приходящим президентом Ассоциации пивоваров, входящей в состав ААДП.

Как вы уже, наверное, поняли, существует много всего, что нужно знать о варке пива и культуре его потребления.



В 1980–90-х годах в Америке произошло возрождение интереса к пиву. Благодаря домашним пивоварам американцы снова получили возможность гордиться своей пивной культурой. ААДП и тысячи пивоваров, таких же, как вы, стали варить один котел пива за другим, вдохновляя многих людей на открытие мини-пивоварен, пабов и заводов по варке крафтового пива по всему миру.

Более того, Американская ассоциация домашних пивоваров создала сеть, которая обеспечивала проведение мероприятий и функционирование сервисов организации. Пожалуй, наиболее крупным из них является Великий американский фестиваль пива. Я верю, что все вышеперечисленное выступит гарантом качества домашнего пивоварения, а также тех высот, которых благодаря этому можно достичь.

Традиционные стили пива то входили в моду, то оказывались преданы забвению. Однако стоило им заново появиться, как домашние пивовары тут же брались за их варку.

В то время как коммерческий рынок предлагает лишь простые светлые стили с неярким вкусом, домашним пивоварам отведена роль хранителей классических пивных традиций, к тому же постоянно привносящих что-то новенькое. Не знаю, привлекает ли пивоварение творческих людей или же способствует развитию творческих способностей. Впрочем, это не так уж важно. В любом случае креативное мышление, сопряженное с уважением к пивным традициям, было свойственно каждому пивовару, которого я встречал.

Путешествуя по миру, я знакомился как с профессионалами своего дела, так и с любителями. И даже после сорока с лишним лет увлечения этим замечательным делом я все еще восторгаюсь пивоварами, которых встречаю. Люди, готовые угостить меня своим пивом или поделиться опытом, – вот кто вдохновляет меня. Сотни клубов, посвященных домашнему пивоварению,

организуют свои встречи каждый месяц – возможно, такие есть и в вашем регионе. На этих встречах можно завести друзей, попробовать отменное пиво и получить много полезной информации.

Принципы и техники, лежащие в основе процесса варки хорошего домашнего пива, почти не менялись в течение десятков лет, но время от времени в них вносится что-нибудь инновационное. Движущей силой в этом деле всегда являлись начинающие пивовары. Действительно, ветераны пивоварения варят качественный напиток, но именно новизна помогает нам двигаться вперед. В мире нет большего удовольствия, чем придумывать новое и дарить людям счастье и радость. В этом и заключается домашнее пивоварение.

Я давно планировал добавить в книгу новые сведения, так как у меня накопилось много информации, которой я хотел бы с вами поделиться. Но поскольку для кого-то эта книга станет первой в своем роде, я не стал перегружать ее техническими подробностями. Если вы захотите пойти дальше, советую изучить *The Homebrewer's Companion, Second Edition: The Complete Joy of Homebrewing, Edition*. Там вы найдете дополнительную информацию – рецепты, схемы и техники, которые расширят ваши знания, полученные из первой книги. Не важно, будете ли вы варить пиво из солодового экстракта или цельнозерновое, в любом случае справочник поможет вам улучшить навыки и углубить свои познания о пивоварении.

Спасибо за ваши отклики, за ваши улыбки, смех, радость и отличное пиво!

ОПИСАНИЕ СПОСОБОВ, КОТОРЫЕ ПОМОГЛИ БЫ НОВИЧКАМ РАЗОБРАТЬСЯ В ПРОЦЕССЕ ВАРКИ ПИВА, – ВОТ ГЛАВНАЯ ЦЕЛЬ ЛЮБОГО ИЗДАНИЯ ЭТОЙ КНИГИ. КАЖДЫЙ ОТДЕЛЬНО ВЗЯТЫЙ РЕЦЕПТ БЫЛ ПЕРЕСМОТРЕН И УСОВЕРШЕНСТВОВАН С УЧЕТОМ ДОСТУПНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ И НОВОЙ ИНФОРМАЦИИ. ТАКЖЕ МНОЙ БЫЛО ДОБАВЛЕНО НЕСКОЛЬКО НОВЫХ РЕЦЕПТОВ, МНОГИЕ ИЗ КОТОРЫХ – МОИ ЛЮБИМЫЕ. ДЛЯ НОВИЧКОВ, ПИВОВАРОВ СРЕДНЕГО УРОВНЯ И ПРОДВИНУТЫХ ПОДОБРАНЫ ОТДЕЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ, СХЕМЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.

НА СТАРТ, ВНИМАНИЕ... МАРШ!

О ДОМАШНИХ ПИВОВАРАХ И ИСКУССТВЕ ПИВОВАРЕНИЯ

Эта книга – для будущих пивоваров, тех, кто мечтает открыть для себя мир пивоварения и сварить пиво прямо сейчас, – почему бы нет? Благодаря этой книге вы поймете, что такие известные стили, как пилснер, стаут, пэйл эль, индийский светлый эль (IPA), октоберфест, бок, бельгийский эль, портер, биттер и многие другие, сварить очень просто. Причем многими из них вы сможете

насладиться уже через три недели. Эта книга для вас, будущие пивовары. Для всех тех, кто хочет окунуться в творческий процесс варки пива и узнать все об этом напитке.



Книга включает в себя три раздела (для начинающих, для пивоваров среднего уровня и для продвинутых), а также приложения, так что читателю легко будет разобраться в процессе варки пива. Например, новичкам нет смысла приступать к освоению сложных рецептов, приведенных в книге, до тех пор, пока они не ознакомятся с основами пивоварения. А уже после этого можно смело приступать к двум другим разделам. Варить качественное пиво просто – и не верьте тем, кто утверждает обратное. Впрочем, варка плохого пива также не требует особых навыков. Разница же между хорошим и плохим пивом заключается в знании маленьких секретов, которое всегда обеспечивает пивовару успех. Один из таких секретов заключается в том, чтобы оставаться спокойным в процессе варки, ибо беспокойство может испортить вкус любого пива. Поэтому расслабьтесь. И не волнуйтесь.

Итак, вы решили научиться варить пиво. То есть теперь вы можете сварить тот вид пива, который нравится именно вам. Знания, которые вы почерпнете из этой книги, помогут вам выразить себя в пивоварении.

Помните, что самое лучшее в мире пиво – то, что вы сварили сами.

ЗАКОННО ЛИ ЭТО?

На данный момент в США не существует запрета на варку домашнего пива. Последними в 2013 году его легализовали штаты Алабама и Миссисипи. Так что сегодня домашнее пивоварение вполне законно. Кроме того, Джордж Вашингтон и Томас Джефферсон были пивоварами... А у Барака Обамы есть личный пивовар, варящий пиво для особых случаев и просто ради удовольствия президента (в России домашнее пивоварение, равно как виноделие и дистилляция, разрешено для личных нужд, т. е. без права сбыта получившейся продукции – В. М.).

В ноябре 1978 года в конгрессе рассматривался билль о снятии ограничения на варку домашнего пива. В феврале 1979-го билль был подписан президентом Картером и вступил в силу. Что же это был за закон и почему ранее варка пива была запрещена? Причиной послужил «благородный эксперимент», более известный как сухой закон. В 1920 году пивоварение запретили!

В эти темные времена единственным доступным видом пива являлось подпольное домашнее пиво. Многие американцы занимались изготовлением спиртного у себя дома. Качество при этом значения не имело: не важно, каково было пиво на вкус, лишь бы напиток сшибал с ног и бутылки не взрывались в постели (в то время у многих матрасы были вымокшими, так как под ними прятали выпивку). В конце концов сухой закон отменили, и коммерческая варка

пива возобновилась. Домашнее виноделие и/или пивоварение также должны были быть легализованы. В случае с виноделием так и произошло, однако из-за оплошности стенографистки слова «и/или пиво» не были упомянуты в государственном реестре.

Когда же домашнее пивоварение разрешили вновь, взрослым от 21 года и старше было позволено изготавливать «не более сотни галлонов пива в год». Если же в хозяйстве было больше одного взрослого, разрешалось варить две сотни галлонов в год – а это уйма пива!

Поскольку Двадцать первая поправка Конституции США позволяет штатам регулировать большинство законов об алкогольной продукции, каждый штат должен был официально легализовать домашнее пивоварение. В некоторых из них домашнее пивоварение было легализовано сразу, другие тянули до 2013 года, пока наконец оно не было исключено из списка уголовно наказуемых деяний во всех 50 штатах.

Пиво, которое вы варите, предназначено для личного использования. Продавать его незаконно, не стоит даже пытаться. В большинстве штатов юридически разрешено «отчуждение» (вывоз) пива с домашней пивоварни для проведения дегустаций, соревнований и т. д. Для того чтобы варить пиво дома, не требуется регистрационный номер, равно как и уплата налогов. Единственное, о чем вы не должны забывать, это то, что вы варите пиво исключительно для личного удовольствия. Не пытайтесь продавать его, тогда никто не станет вас беспокоить, за исключением друзей и соседей, которым захочется отведать пивка.

В ЧЕМ ПРЕИМУЩЕСТВО ДОМАШНЕГО ПИВОВАРЕНИЯ СЕГОДНЯ?

До легализации домашнего пивоварения в США раздобыть нужную информацию и ингредиенты было очень сложно. Времена изменились.



Сегодня пивоварам доступно все необходимое. Самые лучшие ингредиенты, наборы и солодовые экстракты. Благодарить за это в первую очередь стоит англичан.

В Великобритании домашнее пивоварение узаконили в 1963 году. С ростом популярности домашнего пивоварения стал возрастать и интерес ко всему тому, с помощью чего можно было варить домашнее пиво (оборудованию, ингредиентам и проч.). Деньги тратились на развитие и усовершенствование продуктов для домашнего пивоварения. Как мы можем видеть, в США доступны ингредиенты и оборудование, ввозимые из Британии, Австралии, Канады, Бельгии и Германии.

Американцы вдохновились обработкой и выращиванием как своих собственных, так и импортных ингредиентов. В погоне за качеством домашние пивовары

настолько продвинулись вперед, что уровень оборудования для домашнего пивоварения превзошел все наши ожидания. Развитие пивной индустрии в Соединенных Штатах показывает, насколько здесь ценят хорошее пиво. В США существует более 3000 мини-пивоварен, которые есть в каждом штате. В 1980-х многие из мини-пивоварен и пабов выросли настолько, что перестали называться таковыми, однако в них до сих пор продолжают варить пиво, которое невозможно определить иначе как первоклассное. Сегодня термин «крафтовая пивоварня» используется в США для описания всех этих прекрасных маленьких независимых пивоварен, производящих «крафтовое пиво», которое прежде обычно называлось «мини-пивоваренным». *Sierra Nevada, New Belgium, Samuel Adams, Boulder beer, Full Sail, Deschutes, Boulevard, Bell's, Saint Arnold u New Glarus* – вот некоторые из числа первопроходцев, совершивших прорыв в этой отрасли пивоварения. Известное во всем мире крафтовое пиво есть не что иное, как воплощение энтузиазма, присущего домашним пивоварам. А теперь и вам предстоит проникнуться этим энтузиазмом – шаг за шагом, с каждой новой партией вашего пива.

ДЛЯ ЧЕГО ЭТО ВАМ?

Если вы любите пиво – вы этого достойны!

Существует множество причин научиться варить свое собственное пиво. Первое, что приходит в голову, – это желание сэкономить. Безусловно, варить собственное пиво дешевле, – вот почему многие берутся за это дело. Но если главная причина в том, что вы любите этот напиток, то очень скоро обнаружатся новые стимулы: качество, разнообразие и независимость. Ничто не сравнится со вкусом свежего пива, а возможность сварить любой стиль придает этому «хобби» особую привлекательность.

Если вы любите пиво, то процесс его варки принесет вам много радости.

Так что – вперед!

Расслабьтесь, не волнуйтесь, выпейте домашнего пива!

ПИВО, ИСТОРИЯ, АМЕРИКА И ДОМАШНЕЕ ПИВОВАРЕНИЕ

Американская история пивоварения уходит корнями в традиции Старого Света. Не важно, является ли напиток домашним, крафтовым или конвейерным, его ценители могут быть уверены, что американское пиво сварено качественно, с учетом технических особенностей и предпочтений потребителя. С 1980 года и до момента написания этой книги стили и вкус пива в Соединенных Штатах претерпели множество изменений. Однако фундаментальные принципы, лежащие в основе варки пива во всем мире и в Америке в частности, не менялись на протяжении 4500 лет.



В начале своей истории пивоварение было тесно связано с домашним хозяйством, на основе которого впоследствии стали появляться небольшие пивоваренные заводы. Они, в свою очередь, эволюционировали в крупные предприятия. Какие-то из этих предприятий пришли к успеху, некоторые разорились. А мы с вами сейчас находимся на пути восстановления национального американского пивоваренного наследия.

Чтобы всегда оставаться на гребне волны, стоит начать с домашнего пивоварения и заново открыть для себя забытые истины. Давайте приглядимся к ним, а заодно обратим внимание на то, как вкус пива и место, занимаемое им в культуре, влияют на отношение людей к этому напитку.

ДАВНЫМ-ДАВНО...

Историки полагают, что первое пиво было сварено много лет назад, во времена зарождения культуры Египта и Месопотамии. И варилось оно в домашних условиях.

Одной из основных зерновых культур в Средиземноморье был ячмень. Он выращивался в благоприятном климате и использовался для выпечки. Люди достаточно быстро обнаружили, что если ячмень замочить, дать ему прорасти, а затем снова высушить, то зерна станут слаще и хранить их можно будет дольше. Возможно, это открытие произошло совершенно случайно, когда кто-то из нерадивых фермеров оставил корзину с зернами под дождем, а затем, чтобы исправить положение, высушил их. Получился ячменный солод. Так что в конце концов оплошность фермера обернулась удачей: благодаря этому хлеб и каша стали более приятными на вкус.

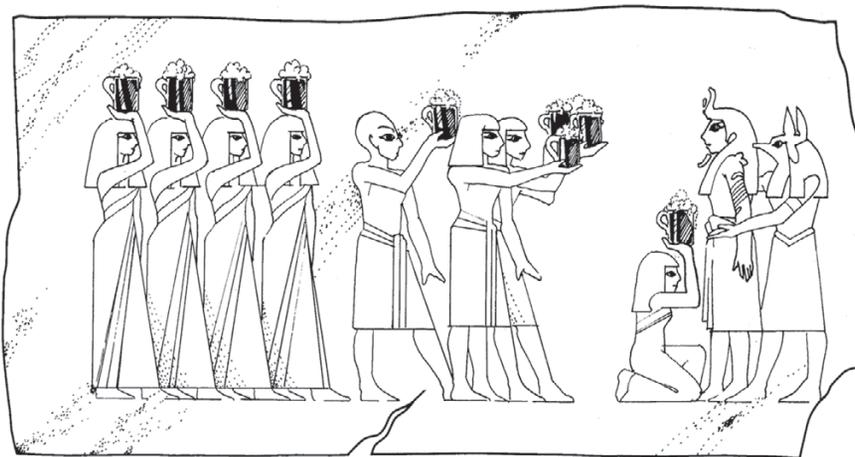
Само собой, должен был настать и день, когда кто-нибудь оставил бы под дождем кашу, ячменную муку или хлеб. Сахара, преобразованные из крахмала, стали лакомым кусочком для дрожжей, вызвавших брожение, в результате чего получился некий «суп из солода». Попробовав эту странную пенящуюся смесь, люди с удивлением обнаружили, что она дарит внутреннее умиротворение и чувство единения с окружающими. Кроме того, процесс брожения обогатил смесь полезными веществами. Итак, первое пиво было готово, пусть сам способ приготовления и требовал доработки.

Этот слабоалкогольный напиток вскоре занял почетное место в культурах Месопотамии и Египта, в то время как другие цивилизации открывали для себя сладость естественно ферментированных зерен. Люди не понимали, что такое алкоголь, равно как и что такое дрожжи. Однако каким-то невероятным образом пузырящаяся жидкость помогала им почувствовать себя богами. Поэтому неудивительно, что употребление пива стало носить религиозную окраску. Можно без труда вообразить, какое огромное значение имели дрожжевые напитки в культурах египтян, ацтеков и инков. Рисовое, пшеничное, ячменное пиво, медовуха, пиво из кукурузы... Даже эскимосы готовили алкогольные напитки на основе оленьего молока.



Все началось с домашнего пивоварения и продолжалось во всем мире на протяжении тысяч лет. Но с появлением больших городов этот вид деятельности отошел в сторону, особенно в западной культуре.

По мере развития городов питьевой воды становилось все меньше, так что пиво с его низким содержанием алкоголя было одним из немногих напитков, безопасных для питья, и имело большой спрос. Появились пивоваренные заводы, которые освободили домашнее хозяйство от его прежней задачи – варки пива.



РАЗНООБРАЗИЕ И СТИЛИ

С развитием пивоваренных заводов в городах пиво стало привязываться к региону, а не к отдельно взятому домашнему хозяйству. Мало-помалу изменчивость климата, развитие сельского хозяйства, экономики и другие факторы стали проявляться все сильнее. С перехода от домашнего пивоварения к заводскому началось формирование современного образа пива. Централизация пивоварения способствовала укреплению региональных тенденций.



Давайте обратимся к факторам, оказывающим воздействие на вкус пива. В наибольшей степени на него влияют такие вещи, как местные ингредиенты, социальные установки, религия и климат. На характер пива влияют также сорт ячменя и доступность в регионе других зерновых культур. Кроме того, оказывают свое воздействие и дрожжи, равно как травы и хмель. Например, пиво, сваренное там, где хмель в изобилии, обладает ярко выраженным хмелевым характером. А изысканный стиль чешского пилснера обусловлен качеством воды и местными ингредиентами.

В Бельгии же – в буквальном смысле слова – сотни видов пива, и во многих случаях дело не в воде, а в разнообразии дрожжей, которые сильно влияют на вкусовой профиль каждого пива. И что в результате? Уникальный вкус, который невозможно воспроизвести больше нигде в мире. А такие факторы, как сельское хозяйство и климат, безусловно, повлияли на пшеничное пиво, которое раньше варили в Германии, а теперь (слава домашним пивоварам!) и в Штатах.

Деятельность человека также оказывает значительное влияние на виды пива. Взять хотя бы бок-бир – крепкое пиво родом из немецкого городка Айнбек. Оно так понравилось королевской семье, что было отдано распоряжение постоянно поставлять его во дворец, который, к слову, находился за многие мили от городка. Благодаря высокому содержанию алкоголя пиво долго не портилось. Оно сильно отличалось от слабоалкогольных напитков, которые обычно варили в местных пабах. Индия пэйл эль также был крепким и изготавливался с целью обеспечения британских войск хорошим элем во время осады Индии. Так же, как бок-бир, он был и остается пивом с повышенным содержанием алкоголя и сильным охмелением, и оба эти обстоятельства хорошо влияют на хранение. Таким образом, необходимость перевозки пива

В ВОЕННОЕ ВРЕМЯ ВСЕ ПРИПАСЫ УХОДИЛИ НА ПРОПИТАНИЕ ДЛЯ АРМИИ, А ДЕФИЦИТ ЗЕРНА ПРИВОДИЛ К НЕДОСТАТКУ ПИВА И/ИЛИ ЕГО «РАЗЖИЖЕНИЮ».
КРОМЕ ТОГО, ПИВО СОДЕРЖИТ АЛКОГОЛЬ, С КОТОРОГО ВЗИМАЕТСЯ НАЛОГ. ЧЕМ БОЛЬШЕ АЛКОГОЛЯ В ПИВЕ, ТЕМ ВЫШЕ НАЛОГ, И ПЛАТЯТ ЕГО НЕ СТОЛЬКО ПИВОВАРЫ, СКОЛЬКО ЛЮБИТЕЛИ ВЫПИТЬ.

на дальние расстояния дала толчок к появлению крепких разновидностей этого напитка. На протяжении всей истории проявлялись такие факторы, как экономика и нехватка ингредиентов. Особенно это заметно на примере Ирландии, где варится известный во всем мире стаут *Guinness*. Без сомнения, местный стаут хорош, однако содержание алкоголя в некоторых версиях не превышает 3%. При этом 60% цены на *Guinness* в Ирландии составляет налог! На *Guinness "Export" Stout* налог рассчитывается по пониженному тарифу; следовательно, он более алкогольный и является совершенно другим пивом. Зато низкое содержание алкоголя *Draught Guinness* при экспорте не меняется благодаря популярности данного сорта.

АМЕРИКАНСКОЕ ПИВО

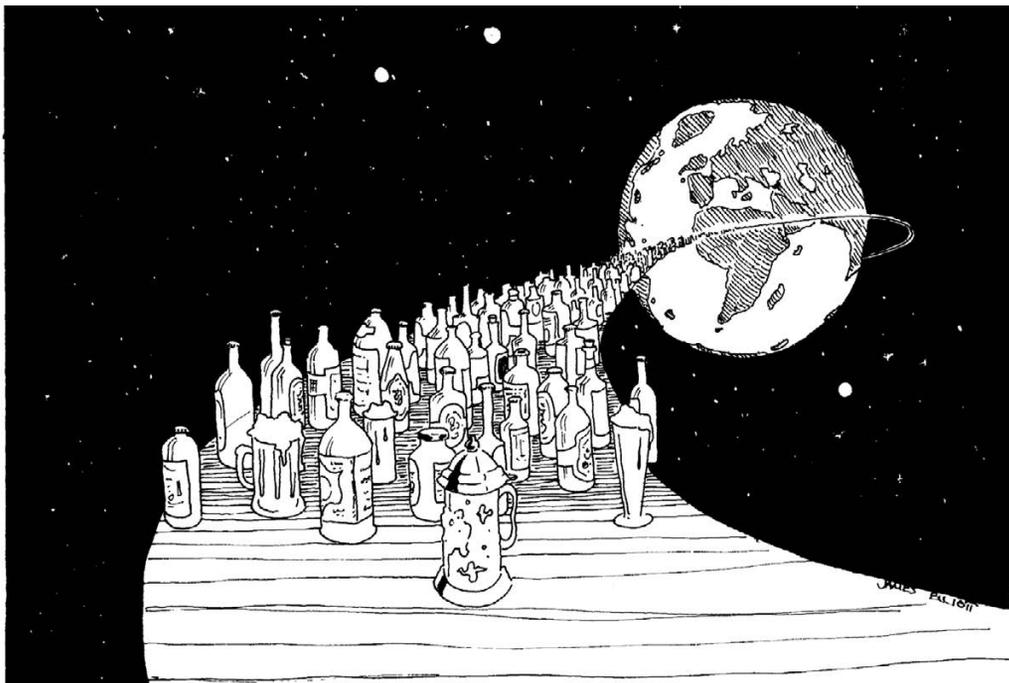
Что представляет собой американское пиво? На сегодняшний день самым популярным видом этого напитка считается некрепкий и очень светлый лагер со слабым ароматом – пиво, которое сильно отличается от того, что варили в Америке прежде, и, возможно, от того, что станут варить в будущем. В течение долгих лет на американское пиво оказывали влияние такие факторы, как сельское хозяйство, климатические, политические, экономические и культурные условия. Благодаря экономической эффективности массового производства и средствам, вложенным в рекламу, легкий светлый лагер стал очень популярен и распространился по всему миру.

До сухого закона в Америке существовали тысячи пивоваров, каждый из которых снабжал жителей своего региона уникальным свежим пивом самых разнообразных стилей. Также миллионы людей варили качественное пиво дома. Было бы чудесно попробовать каждую из великого множества разновидностей, существовавших в то время. А какое единство, вероятно, было между пивоварами; не важно, любителями они были или профессионалами! С каким благоговейным трепетом варили они свое неповторимое пиво!

С января 1920-го и по декабрь 1933 года страна страдала от сухого закона. После его отмены на плаву остались лишь производители лагеров, изготавливающие солодовые препараты для пищевой промышленности. Низкое финансирование вкупе с десятилетиями простаивающим оборудованием привело к краху маленьких местных пивоварен.



Началась эпоха пивоварен-гигантов. Однако пивовары все еще были обеспокоены отношением потребителей к алкоголю. Как бы невероятно это ни звучало, многие мощные стили американского пива перестали варить в попытках маркетологов позиционировать пиво для женщин. Сухой закон побудил прекрасную половину человечества влиться в мужскую компанию и пить вместе с ними пиво или иные алкогольные напитки в нелегальных подпольных барах по всей Америке. Благодаря этому на американском рынке пива появился новый сегмент.



Маркетологи буквально рыли землю в поисках идеального пива, которое понравилось бы всем. Заметьте, ни слова о разнообразии. Ни слова о традициях, которые американские пивовары создавали в течение более 150 лет. Ни слова о выборе.

Затем наступила Вторая мировая война. Из-за нехватки боеприпасов начали переплавлять сталь, из которой изготавливается и пивоваренное оборудование. А недостаток продуктов питания оказал влияние на производство пива. Содержание солода в напитке понизили. Мужчины воевали, и пиво пили в основном женщины.

Таким образом, некрепкое пиво приобрело в США популярность, – и не случайно. Ведь в теплую погоду, которой мы наслаждаемся в течение полугода, нет ничего лучше освежающего светлого пива. Кукурузы и риса в США в избытке, и их добавление в пиво делает напиток водянистым. Так что если все сделано правильно и вам такое пиво нравится, то в нем, в общем-то, нет ничего дурного. Но не стоит забывать, что это лишь один из сотен видов пива.

К сожалению, до момента возрождения домашнего пивоварения и появления небольших независимых крафтовых заводов у нас не было самого важного – выбора. Ведь экономика массового производства сама решала, что предлагать потребителю.