

Марковский, Владимир Андреевич.
M26 Сам себе пивовар / Владимир Марковский, Иван Белецкий. — Москва : Эксмо, 2019. — 128 с. — (Вина и напитки мира).

Эта книга предназначена для всех любителей и ценителей домашнего пива! Здесь вы найдете увлекательный рассказ об истории пивоварения, узнаете о многообразии сортов пива и обо всех тонкостях пивоваренного ремесла. Помимо этого вы освоите искусство дегустации пива и с представленными в книге рецептами сможете с легкостью приготовить его дома! Откройте для себя целый мир и насладитесь им!

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-699-79443-0

© Белецкий И.В., Марковский В.А., текст, фото, 2015
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ВИНА И НАПИТКИ МИРА

Марковский Владимир Андреевич
Белецкий Иван Васильевич

САМ СЕБЕ ПИВОВАР

Ответственный редактор А. Братушева, М. Васильева
Художественный редактор П. Петров

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
MarkWagonerProductions, ValentyNolkov, rusak, kontur-vid, Igor Tarasyuk, boule13, Oliver Hoffmann, JamieAW, Hyрма, HandmadePictures, RalkoV, indigolotos, zmurciuk_k, Pogonici, ZippyWhizbang, desnik, fastudio4, Phil Dickson, grafvision / Istockphoto / Thinkstock / Fotobank.ru; Mikhail Dudarev / Hemera / Thinkstock / Fotobank.ru; Jupiterimages / Pixland / Thinkstock / Fotobank.ru

В оформлении обложки использована иллюстрация:
kumdinpitak / Istockphoto / Thinkstock / Fotobank.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Офис: «ЭКСМО» АББ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тайар бөлiмi: «ЭКСМО»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»;
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 18.09.2019.

Формат 60x84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,93.

Доп. тираж 1000 экз. Заказ

ISBN 978-5-699-79443-0



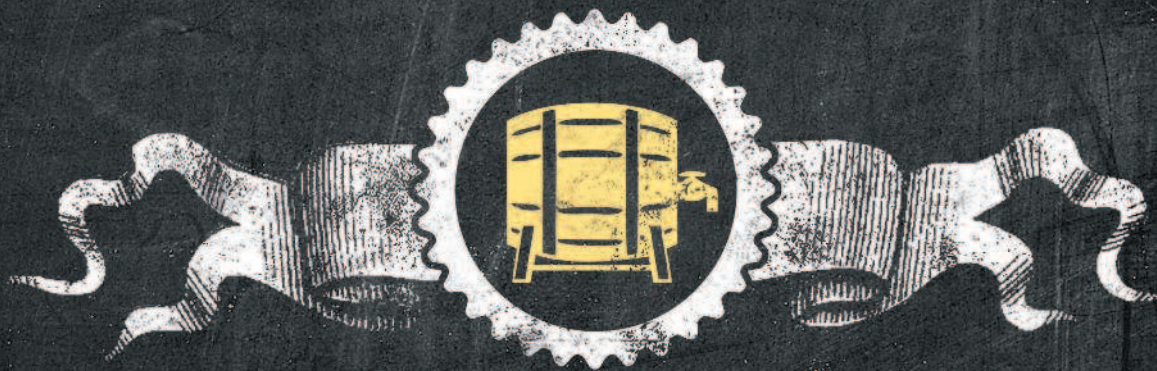
9 785699 794430 >



В электронном виде книгу издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
СВЯТАЯ КНИГА. ДВОЕ КНИГ





САМ СЕБЕ ПИВОВАР

Настоящее мужское хобби

**ВЛАДИМИР
МАРКОВСКИЙ**

**ИВАН
БЕЛЕЦКИЙ**



МОСКВА
2017

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление от авторов
6

РАЗДЕЛ 1 ДОМАШНЕЕ ПИВОВАРЕНИЕ

ГЛАВА 1
Почему пиво варят дома?
10

ГЛАВА 2
Стили пива
14

ГЛАВА 3
Этапы приготовления пива
22

ГЛАВА 4
Сырье для домашнего
пивоварения
34

ГЛАВА 5
Оборудование
для домашнего пивоварения
46

ГЛАВА 6
Особенности дегустации
и дефекты пива
50

РАЗДЕЛ 2 РЕЦЕПТЫ

Как читать рецепты
56

Золотистый эль
в английском стиле
60

Экстра Спешиал
Биттер (ESB)
62

Индия Пэйл Эль (IPA)
в английском стиле
64

Браун эль
66

Лондонский портер
68

Ирландский сухой стаут
70

Имперский стаут
72

Двойной бочковой
имперский стаут
74

Барливайн
в английском стиле
76

Шотландский эль	Монастырский триплъ
78	[Triple]
Ви Хэви (Wee Heavy)	106
80	Индия Пэйл Эль (IPA)
Пилзнер в чешском стиле	в американском стиле
82	108
Пилзнер в немецком стиле	Двойной Индия Пэйл Эль
84	[Double IPA]
Немецкое черное пиво	110
[Schwarzbier]	Пэйл Эль
86	в американском стиле
Майбок (Maibock)	112
88	Американский
Баварское пшеничное пиво	янтарный эль
90	114
Баварское темное	Барливайн
пшеничное пиво	в американском стиле
92	116
Немецкое копченое пиво	Шоколадный стаут
94	118
Балтийский портер	Американский портер
96	120
Сэзон (Saison)	Словарь
98	122
Бельгийское	Алфавитный указатель
пшеничное пиво	124
100	
Монастырский светлый эль	
102	
Монастырский дуббель	
[Dubbel]	
104	

12 САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ

№1

с. 10–11: почему
ПИВО варят дома?
Что именно мы пьем?
В чем преимущество
ДОМАШНЕГО
ПИВОВАРЕНИЯ?



№2

с. 15: какие существуют виды
пива? Чем отличается ЛАГЕР
от ЭЛЯ?

№3

с. 23–24: Все о варке пива
из СОЛОДОВОГО ЭКСТРАКТА



№4

с. 24–26: все о варке
пива из СОЛОДА

№6

с. 30: что такое
«СУХОЕ ОХМЕЛЕНИЕ»?



№5

с. 28: в чем заключается СМЕШАННЫЙ
СПОСОБ ПИВОВАРЕНИЯ?



ПОДСКАЗОК В КНИГЕ

№8

с. 35–38: с какими базовыми разновидностями СОЛОДА должен быть знаком каждый пивовар?

№10

с. 41: все подробности о сортах ХМЕЛЯ

№11

с. 51: все о внешнем виде ПИВА, его аромате и вкусе



№9

с. 40: почему ХМЕЛЬ так ароматен?



№7

с. 30–33: какие ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ средства можно использовать в домашних условиях?



№12

с. 52–55: подробно об ОШИБКАХ начинающих пивоваров



ВСТУПЛЕНИЕ



Собственноручно приготовленное пиво всегда приятно пробовать, сравнивая свои впечатления с тем, что задумывалось изначально. Не менее приятно и порадовать гостей, предложив им своего пива и рассказав о том, как оно было сварено. Но дело не только в этом.

Домашнее пивоварение — это невероятно интересное и творческое занятие. Пивовара вполне можно сравнить с живописцем, который, имея в своем распоряжении ограниченный набор красок, раз за разом создает уникальные произведения. В пивоварении зерно и вода неизменно служат основой напитка, но при этом их соотношение, сочетание с другими ингредиентами, выбор температурных пауз, дрожжевых культур и режимов брожения — все это вместе открывает поистине бесконечный простор для творчества, а границы экспериментов устанавливаете только вы сами и никто более.

Совершенно неудивительно, что очень многие яркие и нестандартные пивоварни нового времени (в определенных кругах их еще называют «крафтовыми») были основаны пивоварами, производящими пиво в домашних условиях и мечтающими поделиться своими достижениями в этом деле со всеми желающими.

*Домашнее пивоварение и «интересное» пиво —
это несомненные спутники. Присоединяйтесь к нам,
и пусть хорошего пива в этом мире станет
чуть больше!*

ВЛАДИМИР МАРКОВСКИЙ



Ногда-то – несколько тысяч лет назад – все пивоварение было домашним, а огромным пивоваренным заводам – всего лишь несколько сотен лет. Сейчас приготовление пенного напитка дома – не насущная необходимость, а, скорее, хобби. Это увлекательное занятие, вмещающее в себя точный расчет и алхимическое колдовство, современные научные изыскания и стародавние традиции.

Зададимся вопросом: сколько видов пива мы знаем и сколько из них, по-настоящему разных, мы можем купить в магазине около дома? А ведь специалисты насчитывают сотни видов напитка, которые зачастую совсем не похожи друг на друга. Легкие немецкие лагеры, ароматные американские эли, brutальные имперские стауты, бельгийские сорта, скорее напоминающие о бургундском вине, – и это только верхушка айсберга.

Наша книга научит вас и азам пивоваренного мастерства, и азбуке восприятия бесконечно разнообразной пивной культуры разных стран. Вы узнаете, почему хмель может пахнуть апельсином, а солод – шоколадом. Поймете, почему эль не похож на лагер, а пшеничное пиво – на ржаное.

*Сварите свое первое пиво, оцените его достоинства
и недостатки и, не откладывая в долгий ящик,
притесь варить следующее.
Вы откроете для себя целый мир!*

ИВАН БЕЛЕЦКИЙ



РАЗДЕЛ

ДОМАШНЕЕ ПИВОВАРЕНИЕ

ГЛАВА 1

Почему пиво
варят дома?

10

ГЛАВА 2

Стили пива

14

ГЛАВА 3

Этапы приготовления
пива

22

ГЛАВА 4

Сырье для домашнего
пивоварения

34

ГЛАВА 5

Оборудование
для домашнего
пивоварения

46

ГЛАВА 6

Особенности дегустации
и дефекты пива

50





1 ПОЧЕМУ ПИВО ВАРЯТ ДОМА?



Домашнее пивоварение – занятие, дошедшее до нас из глубины веков. То, что сегодня мы воспринимаем как хобби, столетия и тысячелетия назад было таким же делом, как сбор урожая или выпечка хлеба, а все потому, что функции пива были разнообразны – от «питательно-питьевой» до развлекательной.

Сейчас в мире пиво является вторым по популярности напитком после чая. Но что именно мы пьем? Возникает ощущение, что пивной мир разделен на два лагеря. С одной стороны – потребление однотипных сортов (отличие лишь в этикетках). С другой – вдумчивая дегустация напитка, по разнообразию и вкусовым качествам не уступающего вину.

Часто можно услышать сетования: мол, пиво в магазинах все одинаковое, пустое и невкусное. Это желтоватый прозрачный напиток с легким зерновым вкусом, причем настолько легким, что сквозь него, несмотря на небольшую крепость, проступает спиртуозность. Недовольные таким положением вещей любители пива видят только один выход из ситуации – разливное пиво от местных мини-пивоварен (разлитое далеко не в стерильных условиях и прокисающее за пару дней). Более того, многие умудряются разглядеть в этом позитив: оно же «живое», поэтому и должно быстро портиться. На самом деле любые продукты, в том числе и пиво, портятся только по одной причине – в них попадают посторонние микроорганизмы. Если пиво через грязный шланг налить в необработанную бутылку,

то дикие дрожжи и молочнокислые бактерии вправду «убьют» его за день-два. К тому же большая часть российских пивоварен не предлагает разнообразия: обычно варят два-три сорта – светлое, темное, иногда светлое пшеничное – по рецептам, которые прилагаются при покупке оборудования для пивоварни.

Что же делать? На самом деле выход есть: это домашнее пивоварение. Чуть измените угол зрения, и перед глазами откроется совершенно другая картина – яркая, насыщенная, интересная.

На сегодняшний день 90% сортов продаваемого в России пива отличаются друг от друга только названием производителя, формой бутылки и рисунком на этикетке. Но это не только российская проблема. Тенденция делать пиво все более легким и пустым возникла еще в XIX веке, а к концу XX века достигла своего апогея – во всех странах теперь легкие лагеры по сути не отличаются друг от друга. От этого страдали настоящие любители пива во всех «пивных» государствах. Казалось, что культура пива умерла, а напиток окончательно превратился в безвкусную желтоватую жидкость для утоления жажды и быстрой доставки алкоголя в мозг.

ЭЛЬ И ЛАГЕР

Эль (пиво теплого брожения) и лагер (пиво прохладного брожения) – два основных «кита» пивного мира. В России уже давно сложился стереотип, что эль – это просто крепкое темное или «полутемное» («красное») пиво. Тому примером многочисленные «ирландские эли», не имеющие отношения ни к элям, ни к Ирландии. На самом деле вся разница в дрожжах: одни бродят в тепле, другие – в холоде. Эли бродят при температуре 15–25 °С, что повышает выход всевозможных ароматических соединений. Эль еще называют пивом верхового брожения, так как традиционные «элевые» дрожжи при брожении образуют шапку поверх броющего сусла. Это не очень удобно:

шапку приходится снимать в открытой бродильной емкости.

В XIX веке случилась пивная промышленная революция: производители стали использовать более технологичные, оседающие на дно, лагерные дрожжи. Они бродили при температуре 12–13 °С, а затем требовали выдержки при 2–3 °С. Проблему решило повсеместное распространение холодильных машин. Такое пиво получалось прозрачным с почти нейтральным вкусом.

Сейчас подавляющее большинство (в России до 100%, в Бельгии около 70%) продаваемого в мире пива – это именно лагеры. Благодаря такому чистому «промышленному» напитку, производимому крупными компаниями, у многих сложился стереотип,

что пиво – это кристально прозрачная желтая жидкость со слабым вкусом и ароматом. Однако если мы заглянем в классификации, то с удивлением обнаружим, что по разнообразию «лагерный» класс существенно уступает «элевому». Так, в наиболее авторитетном гиде по стилям пива – руководстве от Ассоциации пивных судей – упомянуто всего 17 чистых «лагерных» позиций и более 50 – «элевых» или смешанных. Впрочем, благодаря современным разновидностям дрожжей процесс создания элей не слишком отличается от создания лагерей: отработавшие дрожжевые клетки так же оседают на дно, откуда в промышленных условиях их легко удалить, а температуры брожения варьируются в широких пределах.

По данным Американской ассоциации пивоваров в США сейчас действует более 3500 пивоварен (в 1960-е годы работало несколько десятков), а в ассоциации пивоваров состоит более миллиона человек. Благодаря этому потребитель может выбрать напиток на любой вкус: от обычной желтой алкогольной жидкости до изысканных уникальных образцов, производимых лимитированными объемами.

Но начиная с 70-х годов в США, а затем и в других странах набрала обороты настоящая пивная революция. И начали ее как раз те любители пива, которых не устраивало положение вещей на рынке: они хотели вкусного и разнообразного напитка, поэтому стали варить его дома, в своих подвалах и гаражах. Затем они захотели донести свои открытия до широких масс и стали открывать настоящие пивоварни.

Поначалу пивовары испытывали серьезные трудности: где-то нужно было доставать ингредиенты и оборудование, как-то учиться нелегкому делу пивоварения. Сейчас проблем с этим нет — домашнее пивоварение превратилось в крупную индустрию, и купить актуальные сорта хмеля или интересные виды солода несложно даже в России. К счастью, теперь у нас ситуация кардинально отличается от той, что была еще пять лет назад, когда почти все домашнее пиво готовилось из экстрактов пары фирм и отличалось узнаваемым и не слишком пивным «бражным» вкусом. Так что даже если вы когда-то пробовали

