



**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	

—❦— ПРОЛОГ —❦—

**ПАРА СЛОВ ОТ САМОГО МАЙКЛА ДЖЕКсона,
ИЛИ КАК ЧАРЛИ ПАПАЗЯН МОЖЕТ ИЗМЕНИТЬ ВАШУ ЖИЗНЬ
(С ПОМОЩЬЮ СВОЕГО ДРУГА МАЙКЛА, ТО ЕСТЬ МЕНЯ).**



Если вы приобрели эту книгу, значит, готовы хорошо провести время. Здесь вы можете узнать секреты варки отличного пива, однако речь пойдет не только о рецептах. Это издание — одновременно и описание образа жизни, и философский трактат, и провокационная выходка.

Книга основывается на многочисленных исследованиях Чарли Папазяна. Еще до знакомства с Чарли я был наслышан о том, какой он находчивый и практичный человек. Однако около 20 лет назад (тогда он впервые забрал меня из аэропорта) я увидел перед собой человека, который не считает нужным тратить деньги на новый автомобиль. Конечно, я никогда не видел, чтобы Чарли ездил верхом на слоне, однако выглядел он как человек, который мог бы путешествовать на ковре-самолете. Он был точно джинн, вылетающий из пивной бутылки, чтобы воплотить в жизнь твои желания.



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.