

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Все стили и виды пива от эля до лагеря

Благодарности	4
Введение	6
1 О пиве.....	10
2 Выбор ингредиентов	14
3 Приготовление пива с добавлением экстракта.....	35
4 Лучшие рецепты	44
5 Светлый лагер	51
6 Пилзнер.....	62
7 Европейский янтарный лагер	71
8 Темный лагер.....	76
9 Бок	87
10 Светлое гибридное пиво.....	97
11 Янтарное гибридное пиво	108
12 Английский пэйл эль.....	116
13 Шотландский и ирландский эль	124
14 Американский эль	135
15 Английский браун эль	146
16 Портер.....	153
17 Стаут.....	161
18 Индия пэйл эль (IPA).....	177

СОДЕРЖАНИЕ

19	Немецкое пшеничное и ржаное пиво	186
20	Бельгийский и французский эль.....	195
21	Кислый эль	207
22	Бельгийский крепкий эль	223
23	Крепкий эль	234
24	Фруктовое пиво	242
25	Пряное, травяное или овощное пиво	248
26	Копченое/выдержанное в дереве пиво.....	258
27	Специальное пиво	266
	Приложение А: Норма засева дрожжей и стартеры.....	270
	Приложение В: Замачивание специальных сортов зерна	276
	Приложение С: Частичное затирание на плите	278
	Приложение D: Нормы добавления сахара и объем диоксида углерода.....	282
	Глоссарий.....	286
	Алфавитный указатель	296

БЛАГОДАРНОСТИ

Любая работа не создается в пустоте. В моем случае ее заполняли доброта, щедрость, бескорыстие и любовь к семье, друзьям и сообществу пивоваров, которые помогли воплотить в жизнь задуманное.

Моя любимая жена Лиз и две прекрасные дочери Аниса и Карина отнеслись с пониманием к тому, что папа тратит много времени на свою «пивную ерунду». Они всегда готовы помочь в решении необычных задач пивоварения и путешествовать со мной куда угодно, чтобы я попробовал какое-нибудь уникальное пиво. Я люблю их больше, чем пиво, но они никогда не просят меня это доказать.

Большое спасибо Рэю Дэниэлсу за замечательную книгу *Designing Great Beers*. Именно с ней я научился делать собственные рецепты. Я никогда бы не смог написать свой труд, не изучив книгу Рэя.

Благодарю всех, кто доверяет тому, что я пишу о стилях пива. Чтобы стать компетентнее, мне пришлось изучить множество фактов о пивоварении, о которых я имел только поверхностное представление.

Мои друзья, вы поделились со мной своим пивом, знаниями и самое важное — дружбой. Спасибо вам за поддержку.

Джамиль Зайнашефф

Во-первых, я благодарен своей жене Наоми за то, что она стала идейным вдохновителем этой книги. Сначала это казалось безумной идеей, поскольку я только что закончил предыдущую.

Во-вторых, я хочу поблагодарить Рэя Дэниэлса и всех моих друзей из Американской ассоциации домашних пивоваров и издательства Brewers Publications за их поддержку и энтузиазм. Общение с известным автором имеет свои достоинства, но быть принятым в качестве друга — лучшее.

Наконец большое спасибо Гордону Стронгу и всей организации Сертификационной программы пивных судей (BJCP) за то, что позволили нам писать под их покровительством. Когда обсуждалась концепция книги, мы с Джамилем подумали: «Было бы здорово, если бы нам разрешили упоминать существующую организацию и описания стилей, чтобы не было никаких противоречий». И нам пошла навстречу.

Джон Палмер

Руководства по стилям BJCP использовались при создании описания стиля для каждого рецепта. Информация о стилях BJCP используется с разрешения владельца авторских прав, организации сертификации свидетелей пива. Текущую версию руководства по стилям можно найти на сайте Сертификационной программы пивных судей (BJCP), www.bjcp.org.

ВВЕДЕНИЕ

Джон. Я давно мечтал написать книгу *How to Brew with Extract*, так как думаю, что пивоварение с экстрактом не получает заслуженного уважения. Мне хотелось, чтобы в этой книге было несколько сногшибательных рецептов разных стилей пива, и, хотя мои рецепты тоже неплохи, я не обманывал себя, считая их безупречными. Я думал, мой друг Джамиль, возможно, мне поможет, поскольку он один из лучших пивоваров, которых я знаю.

Джамиль. Я долго не видел Джона перед тем, как мы встретились на Большом американском фестивале пива (GABF). Во время разговора Джон упомянул, что хочет написать книгу о том, как варить отличное пиво из экстракта. Ему нужно несколько хороших рецептов для книги, и я предложил свою помощь. Вскоре этот проект превратился в книгу рецептов с советами по пивоварению, которые будут полезны всем.

Джон. На фестивале Джамиль сказал: «У меня есть рецепт для каждого стиля...» Я еще не осознавал, что этот факт стал главным событием всего проекта. Я сделал глоток пива и ответил: «Круто».

Но когда мы начали работать над книгой, мне стало понятно, что рецепты имели бы гораздо больший спрос, чем советы по приготовлению пива из экстракта, которые я довольно хорошо изучил в работе над книгой *How to Brew*¹. Я много об этом думал, и мне больше всего нравилась идея книги, в которой мы рассказали бы, как варить конкретный рецепт для каждого стиля из Руководства по стилям BJCP. Я хорошо пишу о технике пивоварения, но не умею рассказывать про

¹ Палмер Джон. Искусство домашнего пивоварения. М.: Эксмо, 2012.

ВВЕДЕНИЕ

искусство варки. А слушая подкаст The Jamil Show на радиостанции The Brewing Network, я понимал, что Джамиль может.

Джамиль. Недавно меня спросили, долго ли мы работаем над этой книгой, и я начал вспоминать первые беседы с Джоном. Кто-то сказал: «Он работает над проектом с тех пор, как начал варить пиво». Похоже, это так. Рецепты для книги мы собирали в путешествиях по десяткам стран, из сотен партий пробуя тысячи сортов пива. Когда я начал заниматься домашним пивоварением, то поставил перед собой цель приготовить хороший образец каждого стиля, признанного BJCP. Я принимал участие со своим пивом в нескольких соревнованиях, тестируя каждый рецепт, пока пиво не стало получать награды. Некоторые из рецептов в этой книге завоевали больше наград, чем другие, но все они проверены.

Многие задаются вопросом, почему я готов «передать свои самые лучшие рецепты». Те, кто научил меня варить пиво, придерживались этики: если вы знаете что-то о пивоварении, то должны поделиться с другими. Мне кажется, все лучшие пивовары, которых я знаю, готовы поделиться своими рецептами и приемами. Они ничего не скрывают. А пивовары, которые держат в тайне рецепты, зачастую умеют хорошо варить только один или два. Они не уверены, что смогут найти еще хорошие рецепты.

Мы надеемся, что вы воспримете эту книгу как нечто большее, чем просто сборник рецептов. Воплощайте знания в жизнь и делитесь ими с другими.

Некоторые люди спрашивают, как стать лучшим пивоваром. Прежде всего требуется большая практика. Вам нужно понять, как варить пиво определенного стиля, прежде чем создать что-то совершенно новое. Некоторые уверены, что создали пиво, которое не вписывается ни в одну из категорий стиля. Но нередко случается так, что достаточно опытный человек может легко обозначить такое пиво как хороший пример какого-либо стиля. Станьте хорошим пивоваром, сварив все стили, признанные BJCP. Если вы не уверены в том, насколько хорошо вы это делаете,

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

представьте свое пиво на нескольких соревнованиях, чтобы получить отзывы о нем. Найдите книгу «Искусство домашнего пивоварения» Джона Палмера и прочитайте ее от корки до корки. Изучите всю литературу по пивоварению, которую сможете найти. Отметьте все стили, с которыми вы справитесь. И как только вы успешно приготовите всё, можно сказать, что вы получили достаточное образование.

Независимо от того, как проходит ваше обучение, никогда не падайте духом. Варите, варите и еще раз варите.

Примечание издателя: Помимо этого введения каждая глава была подготовлена только одним из авторов. Джон Палмер написал главы с 1-й по 4-ю и Приложения В, С и D. Джамиль Зайнашефф написал главы о рецептах стилей и Приложение А. В главах рецептов местоимение первого лица «я» относится к Джамилю.

1 | О пиве



Любое пиво создается на чьей-либо родине.

Пиво варят по собственным технологиям с использованием местных ингредиентов и воды. Таким образом, пиво, сваренное в Лондоне, отличается от пива, сваренного во Фландрии или в Мюнхене.

Некоторые стили пива похожи. Отличаются они только количеством какого-либо ингредиента. В английском и экстраспециальном биттере используются схожие ингредиенты, но в разных пропорциях. Точно так же индия пэйл эль (IPA) часто имеет такое же солодовое тело, как и американский пэйл эль (APA), но у первого в два раза больше хмелевой горечи. Дортмундер экспорт отличается от мюнхенского светлого тем, что варится на воде с более высоким содержанием сульфата. Из-за этого хмелевая горечь дортмундского более напориста и сбалансирована по отношению к солоду, чем у мюнхенского, которое имеет более мягкое и сладкое послевкусие.

Некоторые стили пива очень похожи. Они отличаются только типом дрожжей или условиями брожения. При оценке на соревнованиях эти сорта часто объединяют в один из-за сходства стилей. Например, в категории «Янтарное гибридное» у калифорнийского обычного и дюссельдорфского альтбира ингредиенты и брожение похожи, но вот характер этого пива отличается в основном из-за штамма дрожжей.

Разные сорта пива из одного и того же региона могут сильно различаться по вкусу и стилю: все зависит от таланта пивовара приготовить превосходное пиво при одинаковых условиях брожения. Мюнхенское темное — это традиционное пиво, которое стало основой для другого сорта, мюнхенского светлого. Оно отличается от темного удаленным из воды карбонатом кальция и разными пропорциями солодов, используемых при варке. Spaten вывели этот сорт светлого на рынок в 1895 году, что позволяло им конкурировать с самыми популярными в Германии светлыми лагерями — пилзнерами.

Но зачем вам варить по определенному стилю? В искусстве пивоварения мы ведь должны ценить индивидуальность и творчество, а не стандартизацию. Винни Чилурзо (Russian River Brewing Company), Рэнди Тиль (Brewery Ommegang) и Сэм Каладжионе (Dogfish Head Brewery) славятся созданием уникального пива, которое не соответствует стандартам. Но они знают и понимают стили. Они используют свои умения, чтобы успешно выйти за пределы стиля и приготовить прекрасное пиво. Вы изучаете основы, а затем проверяете свое мастерство, воссоздавая известный стандарт.

Обязательно ли вам участвовать в соревнованиях? Нет, но есть две причины для участия в них — конкуренция и обратная связь. Наше первое участие было для получения отзывов: мы хотели узнать, как развиваемся в качестве пивоваров. На одном из соревнований Джон вошел в категорию «Портер» с копией пива Sierra Nevada Porter с экстрактом и специальным сортом зерна. Пиво заняло первое место. Но отзывы судьи побудили его внести некоторые изменения в рецептуру и процесс варки. В дальнейшем он стал хорошим пивоваром. А если вы почувствовали, что научились зарабатывать в качестве пивовара, то участвовать в соревнованиях становится еще веселее!

Выбор стиля



В этой книге мы представим вам рецепты и технологии пивоварения для приготовления любого из более чем восьмидесяти классических стилей пива. Какое пиво вы хотели бы сварить? Вам нравится слабоалкогольное, легкое, жаждоутоляющее пиво? Тогда вы можете попробовать сварить какой-нибудь светлый лагер, пилзнер и светлое гибридное пиво. Вы хотите получить легкое пиво с небольшим вкусом солода? Попробуйте шотландский или ирландский эль. Вам хочется получить более темный солодовый характер, но без горечи? Попробуйте сварить европейский темный лагер или английский браун эль. Может, вы хотите больше горечи? Тогда американский эль, вероятно, ваш выбор. Хочется еще больше горечи? Такого пива, которое заставит моряка Попя отказаться от шпината? Тогда IPA — ваше пиво.

Вам нужно пиво для подачи во время особенного ужина? Бельгийский, французский и кислый эль прекрасно подчеркнут вкус любой еды. Как насчет пива после обеда, чтобы расслабиться за столом? Бельгийский крепкий эль, английский старый эль или барливайн идеально подойдут для этого. Мы могли бы продолжать и продолжать, но вы уже уловили мысль. Существует пиво для любого случая и любого вкуса, и как только вы их все сварите, вы будете знать, пиво какого стиля вы хотите создавать.

О ПИВЕ

Чтобы помочь вам решить, какое пиво сварить, обратите внимание на следующую таблицу стилей, отсортированных в соответствии с уровнем сложности и необходимым оборудованием.

В следующей главе мы расскажем об особенностях пива и о том, откуда оно родом.

Таблица 1 — Стили, классифицированные по сложности приготовления

Начальный уровень	Средний уровень	Продвинутый уровень
Легко сварить с экстрактом, замоченным зерном и базовым оборудованием.	Часто имеют высокую плотность и могут содержать сложные дрожжи и необычные ингредиенты. Процесс приготовления требует большего внимания к температуре брожения.	Могут включать частичное затирание солода, культуры бактерий и длительное брожение. Для лагерных стилей требуется активный контроль температуры брожения.
Американский амбер эль	Американский барливайн	Балтийский портер
Американский браун эль	Американский стаут	Берлинер-вайссе
Американский IPA	Бельгийский блонд эль	Богемский пилзнер
APA	Бельгийский темный крепкий эль	Классический американский пилзнер
Американское пшеничное или ржаное пиво	Бельгийский дуббель	Классический раухбир
Бельгийский пэйд эль	Бельгийский золотистый крепкий эль	Темный американский лагер
Блонд эль	Бельгийский специальный эль	Доппельбок
Коричневый портер	Бельгийский трипель	Дортмундер экспорт
Темный вайцен	Бьер-де-гард	Сухой стаут
IPA	Калифорнийское обычное	Айсбок
Экстраспециальный/крепкий биттер	Рождественское/зимнее специальное	Фландрийский коричневый эль/од брюн
(Английский пэйд эль)	пряное пиво	Фландрийский красный эль
Ирландский красный эль	Крим эль	Фруктовый ламбик
Майлд	Дюссельдорфский альтбир	Немецкий пилзнер (пилз)
Североанглийский браун эль	Английский барливайн	Гёз
Овсяный стаут	Форин экстра стаут	Имперский IPA
Крепкий портер	Фруктовое пиво	Имперский стаут
Шотландское экспортное 80/-	Кельш	Легкий американский лагер
Шотландское крепкое 70/-	Северогерманский альтбир	Майбок/светлый бок
Шотландское легкое 60/-	Старый эль	Мюнхенское темное
Южноанглийский браун эль	Прочее копченое пиво	Мюнхенское светлое
Специальный/лучший/премиум биттер	Сезонное пиво	Октоберфест/мерцен
Стандартный/простой биттер	Специальное пиво	Американский премиум лагер
Сладкий стаут	Пряное, травяное или овощное пиво	Роггенбир
Вайцен/вайсбир	Крепкий скотч эль	Шварцбир
	Пшеничный бок	Американский стандартный лагер
	Витбир	Чистый ламбик
	Выдержанное в дереве пиво	Традиционный бок
		Венский лагер

2 | Выбор ингредиентов



Приготовление выбранного пива нужно начинать с солода. Сотни лет назад пивоварни, как правило, сами осолаживали зерно. Если напиток получался слабым, то повышали температуру в печи. Если пиво оказывалось с резким горелым привкусом, температуру понижали. Если конверсия, которую хотели достичь при заторе, не получалась, то готовили зерно, чтобы добиться желаемого. И как только пивовары получали нужный характер солода, они добавляли хмель. Локальные условия и ингредиенты объединялись для варки местных стилей. Похожие стили часто создавались, когда соседние районы пытались скопировать вкусное пиво. Возможно, у них не было такого разнообразия хмеля, или, может быть, в их воде были другие минеральные примеси. Сегодня замена ингредиентов так же распространена, как и раньше, поскольку пивоварам необходимо адаптировать рецепты под местные условия. В этой главе мы рассмотрим характерные вкус и аромат ингредиентов, которые помогут вам внести правильные изменения.

Вкус солода

Солодовники обычно делят солод на четыре вида: базовый солод, осушенный (в том числе сильно осушенный), жареный, а также осушенный и жареный. Изменение уровня влажности, времени и температуры создает характерные вкусовые и цветовые оттенки каждого вида солода. Карамелизация и реакции Майяра играют определенную роль в развитии ароматов в этих видах солода и пиве.

Карамелизация представляет собой реакцию «сахар-сахар», которая возникает при высоких температурах и низкой влажности (этого не происходит при нормальной варке сусла). Реакции Майяра всегда будут возникать при варке сусла и производить летучие, низкомолекулярные ароматические соединения, редуктоны и меланоидины. Редуктоны связывают кислород для улучшения стабильности вкуса, а меланоидины придают коричневый оттенок после реакции Майяра.

Оба типа реакций могут вырабатывать ароматы ириса, мелассы и изюма. Но в целом карамелизация придает солоду аромат ирисовой сладкой карамели. При низкотемпературных реакциях Майяра с высокой влажностью вырабатываются солодовые ароматы (шоколадные, кофейные, аромат свежего хлеба и т. д.), а при реакциях с низкой влажностью проявляются поджаренный и бисквитные ароматы. Вкус горечи шоколада и кофе появляются при очень высокой температуре реакции Майяра.

