

УДК 663.4
ББК 36.87
П32

Дизайн переплета *В. Терещенко*

П32 **Пивоварение и квасоварение.** — Москва : Издательство «Э», 2017. — 192 с.

ISBN 978-5-699-96649-3

Мы с удовольствием представляем вам книгу, впервые увидевшую свет еще в конце XIX столетия и посвященную разнообразным способам изготовления домашнего пива и кваса. Ее авторы собрали великое множество рецептов и секретов изготовления этих замечательных напитков: квас хлебный, грушевый и яблочный, пиво по английскому и немецкому образцу, имбирное, фруктовое и т. д.

Авторы подошли к изучению вопроса со всей ответственностью: написанная ими книга стала не просто сборником рекомендаций по приготовлению популярных напитков. В ней можно найти описание необходимого пивовару и квасовару оборудования, сравнительные характеристики материалов для изготовления посуды, а также расчеты объемов тары и количества ингредиентов. Это настоящий научный труд, посвященный квасу и пиву, но при этом доступно написанный и составленный с большой любовью и вниманием к читателю.

УДК 663.4
ББК 36.87

ISBN 978-5-699-96649-3

© ИП Сирота, 2017
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

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

ПИВОВАРЕНИЕ И КВАСОВАРЕНИЕ

Рисунки *А.Алейниковой*

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Редактор *И. Львова*
Художественный редактор *В. Терещенко*
Верстка *Н. Зенков*
Корректор *Л. Юсупова*

В оформлении обложки использованы иллюстрации:
Marchie, MoreVector, Vectorgoods studio / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген. Сертификация туралы ақпарат сайты Өндіруші «Э»

Оптовая торговля книгами Издательства «Э»:

142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел.: 411-50-74.

По вопросам приобретения книг Издательства «Э» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж
International Sales: International wholesale customers should contact Foreign Sales Department for their orders.

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел.:
+7 (495) 411-68-59, доб. 2261.

Оптовая торговля бумажно-беловыми

и канцелярскими товарами для школы и офиса:

142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс: +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

Полный ассортимент книг издательства для оптовых покупателей:

Москва. Адрес: 142701, Московская область, Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное шоссе, д. 1. Телефон: +7 (495) 411-50-74.

Нижний Новгород. Филиал в Нижнем Новгороде. Адрес: 603094, г. Нижний Новгород, улица Карпинского, дом 29, бизнес-парк «Грин Плаза».
Телефон: +7 (831) 216-15-91 (92, 93, 94).

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 11.04.2017. Формат 70x108¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 16,8.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-96649-3



9 785699 966493 >



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

ЛитРес:
Один клик до книги



ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие редактора современного издания	9
Вместо предисловия	11
ДОМАШНЕЕ ПИВОВАРЕНИЕ	13
Общие замечания	14
Обзор приборов и инструментов, необходимых для домашнего пивоварения	17
Варение пива на дому настоящим способом и верховым брожением по немецкому образцу	25
Варение пива на дому настоящим способом и верховым брожением по английскому образцу	43
Английский портер	43
Домашнее пиво из сула, приготовленного смешанным способом	48
Отварочный способ варения сула и низовое брожение	50
Варение пива из сахарных растворов	50
Образец приготовления чисто сахарного пива	53
Образец приготовления пряного сахарного пива — имбирного	54
Образец приготовления фруктового пива из вишен — вишневое пиво	55



КВАСОВАРЕНИЕ	59
Общие замечания	60
Понятие о квасе, его краткая история и сущность квасоварения	62
Приборы и инструменты, необходимые для квасоварения	67
Хлебные сорта кваса	70
Приготовление сула для хлебного кваса	73
Общепотребительный способ приготовления квасного сула	73
Настойный способ приготовления сула для кислых щей	81
Критическая оценка употребляемых квасоварами способов приготовления сула	82
Брожение квасного сула	89
Превращение сула в квас самостоятельным брожением	
Бездрожжевой — кислый квас	93
Превращение сула в квас дрожжевым брожением <i>Дрожжевой — сладкий квас</i>	95
Образцы приготовления различных сортов хлебного кваса ..	100
Расчет материалов	101
<i>Первый образец</i> . Приготовление кислого кваса из неотцеженного сула в казармах лейб-гвардии Семеновского полка	108
<i>Второй образец</i> . Приготовление кислого кваса из отцеженного сула в Александро-Невской лавре в Санкт-Петербурге	112
Пенистый бутылочный квас, приготавливаемый в той же лавре	117



<i>Третий образец.</i> Приготовление сладкого (дрожжевого) кваса в Николаевском военном госпитале в Санкт-Петербурге	119
<i>Четвертый образец.</i> Приготовление сладкого (дрожжевого) кваса в лейб-гвардии Павловского полка	123
<i>Пятый образец.</i> Приготовление сладкого (дрожжевого) кваса в Офицерском собрании лейб-гвардии Семеновского полка	125
<i>Шестой образец.</i> Сладкий (дрожжевой) квас, названный в сборниках квасных рецептов <i>петербургским</i>	127
<i>Седьмой образец.</i> Домашний сладкий (дрожжевой) квас	130
<i>Восьмой образец.</i> Квас, приготовленный из сула, для брожения которого вместо дрожжей употреблена хлебная закваска	133
<i>Девятый образец.</i> Московские кислые щи	135
<i>Десятый образец.</i> Петровские кислые щи	137
<i>Одиннадцатый образец.</i> Старинные кислые щи	139
<i>Двенадцатый образец.</i> Кислые щи из корок белого хлеба	141
Способы рационального варения хлебного кваса	142
<i>Первый пример.</i> Кислый (недрожжевой) квас из запеченного теста (квасного хлеба)	145
<i>Второй пример.</i> Сладкий (дрожжевой) квас из запеченного теста (квасного хлеба)	152
<i>Третий пример.</i> Приготовление сладкого (дрожжевого) кваса из готового кислого (недрожжевого) кваса	155
<i>Четвертый пример.</i> Кислый (недрожжевой) квас из сула, приготовленного отварочным способом	158
<i>Пятый пример.</i> Сладкий (дрожжевой) квас из сула, приготовленного отварочным способом	163
Картофельные сорта кваса	167
Сахарные сорта кваса	167
Фруктовые квасы	167



<i>Первый образец.</i> Недрожжевой фруктовый квас из малины, клубники, земляники, морошки, вишен и других ягод.	170
<i>Второй образец.</i> Недрожжевой яблочный квас	172
<i>Третий образец.</i> Недрожжевой грушевый квас	173
<i>Четвертый образец.</i> Недрожжевой квас из смеси яблок и груш.	173
<i>Пятый образец.</i> Дрожжевой лимонный квас (лимонад).	173
<i>Шестой образец.</i> Дрожжевой имбирный квас.	174
Состав различных сортов кваса.	174
Гигиеническое значение кваса	177
Словарик	180

ПРЕДИСЛОВИЕ РЕДАКТОРА СОВРЕМЕННОГО ИЗДАНИЯ

Последние несколько лет покупатели все чаще ищут в магазинах «экологически чистые», «натуральные», «фермерские» продукты: люди начали более внимательно относиться к тому, что они едят и пьют. Новую волну популярности переживают книги о домашних заготовках, о приготовлении блюд по «бабушкиным» рецептам. И нет ничего удивительного в том, что посетители библиотек и книжных магазинов постоянно спрашивают: «Нет ли переизданий старинных поваренных книг?»

Мы знаем, насколько полезны могут быть рецепты и рекомендации, составлявшиеся более ста лет назад, — хотя бы потому, что в то время о химических консервантах и добавках еще никто и слыхом не слыхал. И сегодня мы с удовольствием представляем нашим читателям книгу, впервые увидевшую свет еще в конце XIX столетия и посвященную разнообразным способам изготовления домашнего пива и кваса. Ее авторы — Л. Н. Симонов и М. С. Пумпянский — собрали великое множество рецептов и секретов изготовления этих замечательных напитков: квас грушевый, яблочный и имбирный, дрожжевой и недрожжевой, пиво сахарное, фруктовое, пиво «по английскому образцу»...

Исследователи подошли к изучению вопроса со всей ответственностью: написанная ими книга стала не просто сборником рекомендаций по приготовлению популярных напитков. В ней можно найти описание необходимого пивовару и квасовару оборудования, сравнительные характеристики материалов для изготовления посуды, а также подробные расчеты объемов тары и количества ингредиентов. Это настоящий научный труд, посвященный квасу и пиву, но при этом доступно написанный и составленный с большой любовью и вниманием к читателю.

Оговоримся сразу: мы не стали в тексте книги переводить старинные меры объема и веса в современные единицы, но в настоящем предисловии разместили таблицу для удобного



и быстрого перерасчета. Так что, решив воспользоваться рекомендациями авторов и приготовить для себя и друзей бодрящий напиток, вы сможете без особого труда произвести все необходимые вычисления.

Первый вариант книги Л. Н. Симонова и М. С. Пумпянского, вышедший в Санкт-Петербурге в 1898 году, насчитывал почти 900 страниц и назывался так: «Пивоварение (заводское и домашнее), квасоварение и медоварение. Производство солода, хмеля и дрожжей. Разведение чистопородных дрожжей. Необходимые справочные таблицы». Через некоторое время, вдохновленные успехом издания, авторы выпустили сокращенный вариант — именно его мы и предлагаем вам сейчас (сохранив также предисловие Симонова и Пумпянского). Краткость в данном случае не означает потери качества — для начинающего пивовара и квасовара этого более чем достаточно. Ну а если вы после прочтения этого издания решите «повысить квалификацию», то найти первый, расширенный вариант книги особого труда не составит.

Желаем вам успехов в приготовлении традиционных русских напитков по старинным рецептам!

Перевод старинных русских мер в современные

Пуд	16,38 кг
Фунт	0,4095 кг
Золотник	4,266 кг
Лот	12,8 г
Ведро	12,3 л
Дюйм	2,54 см
Аршин	71,12 см
Вершок	4,445 см



ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ

Предлагаемая небольшая книга есть извлечение из напечатанного нами одновременно более подробного сочинения о том же предмете — «Пивоварение (заводское и домашнее), квасоварение и медоварение. Производство солода, хмеля и дрожжей». Назначается она исключительно для лиц, не желающих входить в теоретические соображения и объяснения и имеющих в виду ограничиться варкою пива или кваса по известным уже готовым образцам. Для таких лиц книжка эта может быть вполне достаточною и, смеем думать, во всяком случае гораздо более полезною, чем те хаотические и малоосмысленные сборники пивных и квасных рецептов, которыми им по сие время приходилось пользоваться.

Тем, кто хочет познакомиться с пивоварением и квасоварением более основательно, хотя бы даже только для чисто домашних целей, мы рекомендуем, конечно, наше более подробное сочинение, при составлении которого мы имели в виду не одних специалистов, но также и практикантов из обыкновенной публики.



Где сусло хорошо,
там и пиво дурно
не будет
(русская пословица)



**ДОМАШНЕЕ
ПИВОВАРЕНИЕ**



ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Варить на дому можно любой сорт пива, употребляя для этого, смотря по надобности, *отварочный*, *настоянный* или *смешанный* способ приготовления сусла, *верховое* или *низовое* брожение. Сущность операций домашнего пивоварения, равно как и употребляемые для него материалы, совершенно те же, что и при заводском пивоварении; разница только в размерах и приспособлениях, которые для домашнего пивоварения могут быть значительно проще. Поэтому приемы и правила, употребляемые в заводском пивоварении, одинаково применимы и к домашнему пивоварению. Домашние пивовары, в случае желанья, могут, несомненно, применять с успехом отварочный способ приготовления сусла и низовое брожение — по баварскому¹ или богемскому образцу.

Но настоянный способ и верховое брожение быстрее ведут к конечным результатам, легче по исполнению и проще по приспособлениям, а потому предпочитают большинством домашних пивоваров.

Что касается *материалов*, то в заводском пивоварении, как известно, главную роль играет ячменный солод. Очень многие заводы, в том числе и большинство русских, варят пиво исключительно из ячменного солода; немалое число заводов примешивают в настоящее время к ячменному солоду другие сорта солода или несоложенные материалы; но только на некоторых заводах, варящих специальные сорта пива,

¹ Венский способ пивоварения, по сущности, одинаков с баварским; разница в результатах зависит главным образом от различия в качествах употребляемого солода.



употребляют на затор столько же или даже более других материалов, чем ячменного солода, например на Гогенгеймском заводе — картофель, а на заводах, приготовляющих белое берлинское пиво, — пшеничный солод. Вообще же на заводах пользуются сравнительно только очень незначительным числом хорошо испытанных материалов; кроме установившейся рутины, они в этом отношении связаны обширностью производства, делающей рискованным всякое отступление от раз проложенного пути. В совершенно ином положении находится домашний пивовар; орудуя над малыми количествами материалов, он может разнообразить их выбор и смешение, не рискуя дорого поплатиться за свои опыты. И мы советуем домашнему пивовару именно разнообразить материалы; пробовать варить пиво не только из ячменного, но также из пшеничного, ржаного, овсяного и других сортов солода, с примесью и без примеси несоложенных хлебных зерен и вообще веществ, содержащих необходимые для пива составные части, например картофеля, сахара и т. п.

В настоящее время у нас есть русский национальный квас, но нет русского национального пива, потому что все сорта пива, производимые нашими заводами, представляют собою только слепое и в большинстве случаев не совсем удачное подражание известным иностранным сортам, главным образом баварским и венским. Единственное исключение составляет русское черное пиво; но немецкие мастера, руководящие пивоварением почти на всех русских заводах, смотрят на него неблагоприятно и варят его спустя рукава, то есть очень плохо. Не только национального русского, у нас до сих пор вообще нет даже такого пива, которое русский человек пил бы с тем же удовольствием, как квас. Приятные для русского вкуса сорта пива еще нужно создать; в нашем «Пивоварении» мы рекомендовали это заводам; но думаем, что, вернее всего, их могут создать наши домашние пивовары, как они создали квас и как немецкие домашние пивовары



создали их знаменитое немецкое пиво, фабрикация которого заводами только усовершенствована и сделана более правильной в смысле постоянства результатов и экономии производства.

Впрочем, варение пива на дому вовсе не новость и в России; оно практикуется в деревнях с очень давних времен. Во многих местностях русский мужик варит пиво к праздникам и пьет его с гораздо большим удовольствием, чем заводское. Нам случалось пить деревенское домашнее пиво, и мы находим, что мужик прав: если оно хорошо приготовлено, то несравненно вкуснее продуктов нашего заводского производства. Варит мужик свое домашнее пиво обыкновенно из тех же материалов, что и квас, употребляя для него только сравнительно больше соложенных, чем несоложенных, материалов; между прочим, в мужицком пиве, рядом с ячменным, большую роль играет ржаной солод (большею частью берется смесь обоих). Домашним пивоварам образованного класса мы также посоветовали бы именно испробовать для пива разнообразные материалы, идущие на приготовление различных сортов кваса, потому что квас, как мы увидим ниже (см. *Квасоварение*), отличается от пива главным образом только тем, что сусло его бродит при более высокой температуре и доводится до значительно меньшей степени сбраживания.

Искусство пивоварения, как и многие другие искусства, не есть таинство, доступное только ученым технологам. Всякий образованный и неглупый человек, основательно ознакомившись с понятно и толково написанным руководством, каковым мы позволяем себе считать и наше «Пивоварение», после некоторой практики может оказаться способным не только сварить хорошее домашнее пиво по данному образцу, но также видоизменять и разнообразить готовые образцы, изобретать новые приемы и комбинации материалов. Между такими доморощенными пивоварами найдутся, конечно, и очень талантливые — способные создать еще



несуществующие русские национальные сорта пива. При этом, однако, нужно помнить, что нельзя сразу сделаться изобретателем и новатором: необходимо прежде всего научиться хорошо варить пиво по готовым образцам, и только уже напрактиковавшись на них достаточно, можно приступить к новым комбинациям.

ОБЗОР ПРИБОРОВ И ИНСТРУМЕНТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПИВОВАРЕНИЯ

Для приготовления сусла — деревянный (дубовый) *заторный чан* в форме кадки на ножках, показанной на *рис. 1*. Кадка может быть, конечно, и без ножек, но она должна быть снабжена вторым (внутренним) дырчатым дном, расположенным на 5–7,5 сантиметра выше сплошного нижнего.

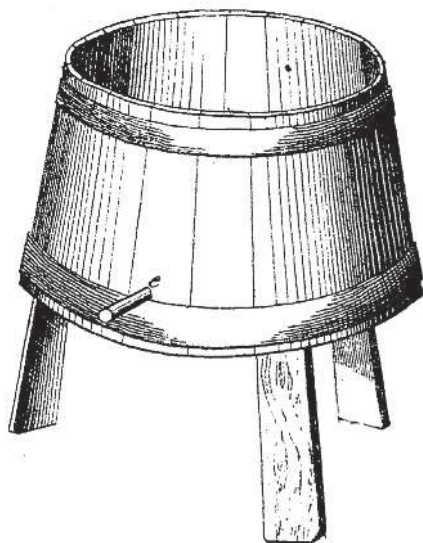


Рис. 1. Дубовый заторный чан на ножках

Дырчатое дно может быть деревянное, состоящее из трех разъемных частей, плотно прилегающих друг к другу (*рис. 2*)