

Клинг, Клаус.

К49 Правильное пиво : 100 рецептов от немецких пивоваров / Клаус Клинг ; пер. с нем. Александра Чернова. — Москва : Издательство «Э», 2017. — 240 с.— (Вина и напитки мира).

В этой книге — все, что нужно знать начинающему пивовару: процесс пивоварения от теории до практических пошаговых действий, от варочного цеха до погреба для дозревания. Подробное описание способов пивоварения. Лучшие рецепты пива всех стран мира. Факты и тенденции в пивоварении.

УДК 663.4
ББК 36.87

ISBN 978-5-699-91948-2

© 2006 and 2015 Verlag Die Werkstatt GmbH
© 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

ВИНА И НАПИТКИ МИРА

Клинг Клаус

ПРАВИЛЬНОЕ ПИВО

100 рецептов от немецких пивоваров

Russian edition published by arrangement with Verlag Die Werkstatt GmbH through Agentia Literara Livia Stoia

Ответственный редактор *С. Ильичева*
Редакторы *Надежда Кузнецова, Елена Кулачикова*
Научный редактор *Александр Громов*
Обложка, дизайн-макет *Юлия Анохина*
Верстка *Наталья Тихоплав*
Корректор *Надежда Викторова*
Технический редактор *Тамара Анохина*

Во внутреннем оформлении и в оформлении обложки использованы иллюстрации:
DiViArt, Toluk, paseven, squarelogo / 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, 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»

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 12.05.2017. Формат 80х100¹/₁₆.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 22,22.
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-91948-2



9 785699 919482 >



A close-up photograph of a glass of beer. The top half of the image shows a thick, white head of foam with a fine, pebbled texture. Below the foam, the golden-yellow beer is visible, filled with numerous small, clear carbonation bubbles that rise towards the surface. The lighting is bright, highlighting the textures of the foam and the liquid.

Клаус Клинг
Правильное пиво
100 рецептов от немецких пивоваров

Перевод с немецкого Александра Чернова

Об авторе книги

Клаус Клинг (родился в 1953 г.) – по образованию коммерсант в области оптовой и внешней торговли со специализацией на продуктах питания. В молодости, во время своих путешествий по Европе, он узнал много новых сортов пива. В Англии впервые увидел наборы для домашнего пивоварения, которые сразу заинтересовали его. Тогда в Германии невозможно было себе представить, что можно самому варить пиво. Но к концу 1980-х гг. Клаус Клинг увлекся этой идеей, в том числе и потому, что увидел в ней незанятую экономическую нишу, интересную идею для бизнеса. Он начал исследовать рынок. Однако результаты оказались неутешительными, предложения – скудными, цены – завышенными, а представители государства не оказывали никакой поддержки. Тем не менее в 1992 г. уверенный в своем успехе Клаус Клинг начал посылочную торговлю товарами для домашних пивоваров-любителей по умеренным ценам. Все свои знания о пивоварении он приобрел самостоятельно. Сегодня Клаус по-прежнему занимается любимым делом и уже разработал и ввел на рынок немало инноваций для пивоваров-любителей. Его книга «*Bier selbst gebraut*» (самая издаваемая книга в этой области на немецком языке) была впервые опубликована в 1998 г. и с тех пор много раз переиздавалась в обновленном, дополненном и отредактированном виде.



ПРАВИЛЬНОЕ ПИВО

🍷 КРАФТ 🍷 ТЕОРИЯ 🍷 ПОШАГОВЫЙ ПРОЦЕСС

**100 РЕЦЕПТОВ
ОТ НЕМЕЦКИХ ПИВОВАРОВ**



Москва
2017



Содержание

Предисловие	8
ГЛАВА 1. ИСТОРИЯ ПИВА	11
Все началось случайно	11
От истоков до XXI века	12
Римлянам не по вкусу	12
Пиво древних германцев	13
Еще без хмеля, но с травами	14
Монастырские пивоварни в Средние века	14
Дивная пряность — хмель	15
Райнхайтсгебот (Закон о чистоте пива)	16
Напиток завоевывает мир	17
Традиция домашнего пивоварения	17
Современный «пивной ландшафт»	18
ГЛАВА 2. КАКОЕ БЫВАЕТ ПИВО	19
Из чего сделано пиво	19
Классификация пива	20
По способу брожения: верховое или низовое	20
По экстрактивности начального сусла	20
Тип пива	21
По способу брожения с детализацией по сортам	21
ГЛАВА 3. ОСНОВНЫЕ И ВТОРОСТЕПЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ДОБАВКИ	23
Солод и его подработка	23
Процесс подработки солода	24
Измельчение	26
Сорта солода	27
Виды основного солода из ячменя	27
Особые виды солода	28
Другие особые виды солода	31
Добавки и пиво для подкрашивания	32
Заменители солода	33
Сахар	36
Несоложенное зерно (клеистеризованное или неклеистеризованное)	37
Вода	39
Что делает воду жесткой	39
Как узнать жесткость воды	40
pH: кисло или не кисло?	41
Способы смягчения воды	42
Хмель	44
Использование и добавление хмеля	46
Вычисление дозы хмеля	47
Виды хмеля и их использование	49
Варка сусла с хмелем	54
Сорта хмеля	56
Пивные дрожжи	61
Верховое и низовое брожение	62
Жидкие или сухие?	65
Другие вспомогательные средства, возможности и методы	67
Пенообразователи	67

Осветляющие средства	67
Консервация	68
Пряности и травы для пива	69
ГЛАВА 4. УВЛЕЧЕНИЕ КРАФТОВЫМ ПИВОМ И ХОЛОДНОЕ ОХМЕЛЕНИЕ	71
Что такое крафтовое пивоварение?	71
Какое на вкус крафтовое пиво?	73
С чем можно экспериментировать, чтобы создать крафтовое пиво?	73
Новый хмелевой бум и связанные с ним возможности	74
ГЛАВА 5. ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ НАЧИНАЮЩЕМУ ПИВОВАРУ	81
Количество засыпи	81
Экстрактивность начального сусла	81
Крепость	84
Видимая степень сбраживания	86
Действительная степень сбраживания	86
Конечная степень сбраживания	86
Возможности использования ареометра	87
Измерения, для которых нужен ареометр	89
Проба скоростным сбраживанием и определение момента для розлива	90
О дображивании и розливе	90
Йодная проба	93
Регулировка экстрактивности начального сусла	94
Перекачка на дображивание	95
Настоящий гашинг или просто избыточное пенообразование?	98
Чистота	100
Чистка оборудования	100
С точки зрения закона	101
Цитата из Закона о пивном налоге (1993)	102
Налоговый тариф.....	102
ГЛАВА 6. СПОСОБЫ ПИВОВАРЕНИЯ	103
Инфузионный способ (снизу вверх)	104
Инфузионный способ (сверху вниз)	104
Декокционный способ	105
Трехотварочное затириание	106
Двухотварочное затириание	108
Одноотварочное затириание	109
Вычисление количества отварки (в литрах)	110
«Способ Клинга»	111
Экстрактный способ пивоварения	113
С помощью экстракта из набора	113
Простой экстрактный способ (без кипячения)	114
Классический экстрактный способ (с кипячением)	115
Оборудование для экстрактного способа	117
ГЛАВА 7. ПРОЦЕСС ПИВОВАРЕНИЯ В ТЕОРИИ: ОТ ВАРОЧНОГО ЦЕХА ДО ПОГРЕБА ДЛЯ ДОЗРЕВАНИЯ	118
Варочный цех	118
Состав засыпи и экстрактивность начального сусла	118
Затириание	121
Осветление и промывание дробины	124

Теория фильтрации	124
Варка сусла, охмеление, переливание на брожение, отделение хмеля и охлаждение сусла	127
В бройдильном погребе	128
Введение пивных дрожжей	128
Главное брожение	128
Определение нужного момента для перелива на дображивание и розлива	130
В погребе для дображивания	131
Естественная карбонизация	132
Естественная карбонизация постфактум	135
Искусственная карбонизация постфактум	136
Естественное осветление от дрожжей и дозревание	137
Общие положения о продолжительности дозревания пива	138
Пивоваренное оборудование	139

ГЛАВА 8. ПРОЦЕСС ПИВОВАРЕНИЯ — ПОШАГОВО

✓ Практика пивоварения

1. Какое пиво предстоит варить? (подготовка и засыпь)	142
2. Измельчение солода	143
3. Помешивание или затворный мешочек	143
4. Каким пивоваренным котлом пользоваться?	145
5. Первая и дальнейшие отварки	146
6. Затирание	146
7. Протеазная (белковая) пауза при 50 °С	147
8. Мальтозная пауза (для работы бета-амилазы) при 63 °С	147
9. Пауза на осахаривание (для работы альфа-амилазы) при 72 °С с последующей йодной пробой	147
10. Окончание затирания	148
11. Фильтрация и промывание дробины	148
12. Варка сусла с хмелем	150
13. Хмелеотделение	152
14. Охлаждение сусла и удаление взвесей (осветление)	152
15. «Настройка» экстрактивности начального сусла	153
16. Введение дрожжей	153
17. Определить момент розлива (проба скоростным сбраживанием или добавление праймера)	154
18. Главное брожение	154
19. Розлив на дображивание	155
20. Дображивание и слежение за давлением	155
21. Хранение, осветление, дозревание	156
Потребление и оценка	160
Состав пива	160
Ошибки и их исправление	161

ГЛАВА 9. РЕЦЕПТЫ ПИВА ВСЕХ СТРАН

Популярное, известное и необычное	165
Как следует действовать при декокционном пивоварении	166
Подробно об оригинальных сортах хмеля и дрожжей, свойственных пиву со всего мира	167
Приложение 1	219
Приложение 2	224

Предисловие



Автор со своим
домашним пивом

Уважаемые читатели, любители пивоварения!

Перед вами – новое издание книги «Правильное пиво. 100 рецептов от немецких пивоваров». Это значимое событие дает мне повод для большой радости и гордости.

В книге вы узнаете много нового из мира пивоварения, найдете полезную информацию и советы.

Последние годы для пивоваров-любителей не прошли без открытий. Особенно это касается новых аспектов ценности хмеля и возможностей его использования, например, добавления хмеля уже после главного брожения. Также появились новые, весьма интересные результаты в области селекции хмеля, которые обладают поистине взрывным потенциалом в области вкуса и аромата пива. Хочется отметить и тенденцию нетрадиционного и вариативного использования солода. (Хотя для творчески мыслящих пивоваров-любителей все это не так уж и ново.)



Любопытные феномены открыли новые стороны пивоварения оригинальных сортов (или крафтового пива, как принято говорить сегодня). Массовое увлечение крафтовым пивом произвело большой резонанс на мировом пивоваренном рынке. И это пошло ему на пользу, так как приоритет стал отдаваться качеству и индивидуальности напитка.

В настоящем издании мы рассмотрим все новые факты и тенденции в пивоварении.

Желаю вам приятно провести время за чтением книги, творческим пивоварением и в поиске интересной информации!

Всем хорошей варки!





Домашний пивовар Хертель за работой. Нюрнберг, около 1430 г.



Глава 1

История пива

Все началось случайно

То, что история пива начинается в глубокой древности, сомнений не вызывает. Было бы интересно узнать, кому мы обязаны этим открытием, которое пережило тысячелетия и не потеряло популярности в наши дни. К сожалению, как и в случае со многими другими гениальными открытиями глубокой древности, это невозможно. Но мы попытаемся объяснить, как приблизительно могло возникнуть, если можно так выразиться, первобытное пиво.

Предположим, что открытие было чисто случайным: забытый кусок первобытного хлеба попал под дождь и перебродил. Через несколько дней его нашли, съели, и он вызвал некоторое опьянение. Такая версия выглядит органично и, скорее всего, так и было. Этот «веселящий» опыт так понравился нашему предку, что он решил повторить его. Со временем он совершенствовал свое мастерство, не без помощи соседей, которые тоже узнали о случившемся и пробовали варить свое «пиво». Так это открытие распространялось среди людей из века в век.

От истоков до XXI века

Шумеры за пивом



Вавилонский закон о пиве

Вавилонский царь Хаммурапи (1728–1686 гг. до н. э.) создал древнейший свод законов. В нем в том числе был и закон, гарантировавший жителям Вавилонии ежедневную норму пива. Эта норма зависела от социального статуса: простые люди получали два литра пива, обычные чиновники — три литра, носители высоких санов и верховные жрецы — и вовсе пять литров в день.

Археологи в буквальном смысле слова раскопали свидетельство того, что шумеры создавали брагу из зерновых лепешек и воды, которая вполне может считаться предком современного пива, уже приблизительно в 4000 г. до н. э. Но этот напиток приходилось пить через трубочку из-за размокших кусков хлеба, а фильтровать тогда еще не умели (а возможно, и не хотели).

Вавилоняне и древние египтяне тоже активно варили пиво похожим способом и даже издавали специальные законы о пиве. Это свидетельствует о том, что уже тогда пивоварение представляло интерес с экономической точки зрения.

■ Римлянам не по вкусу

В Римской империи тоже варили пиво, но предпочтение римляне однозначно отдавали напитку богов — вину. Пиво употребляли только на окраинах империи, где невозможно было выращивать виноград, жители же остальных регионов считали его отвратительным варварским напитком. Тацит писал: «В качестве напитка германцы употребляют ужасающую бурду, получаемую при помощи сбраживания ячменя или пшеницы, очень отдаленно похожую на вино».

■ Пиво древних германцев

Германцы познакомились с пивом только около 1500 г. до н. э. И несмотря на насмешки римлян, они больше не расставались со своим новым «знакомым». Древние германцы готовили пиво не только в качестве жертв богам, но и для собственного потребления, как шумеры и древние египтяне. Согласно Эдде — поэтическому сборнику древнеисландских песен о богах и героях — вино являлось напитком богов, пиво принадлежало смертным, а мед — обитателям царства мертвых.

Пивные амфоры периода гальштатской культуры (около 800 до н. э.) — старейшее свидетельство существования пивоварения на территории Германии. Со временем пиво стало желанным и популярным товаром, о чем свидетельствует надпись о торговце пивом на камне, найденном под Триром.



Древние германцы тоже пили пиво и мед — само собой разумеется, домашний

■ Еще без хмеля, но с травами

Время шло, над пивом работали, его улучшали и подстраивали под вкусы своего времени. Но современному любителю пива его вкус и запах показались бы непривычными, если не сказать — странными. К примеру, в качестве приправ (тогда еще не добавляли хмель) применялись всевозможные травы и древесная кора. Какие только травы не использовались при варке! Одни из них были откровенно ядовиты, другие вызывали галлюцинации. Какой именно эффект вызывает та или иная трава — было неизвестно, поэтому при неудачных результатах пивоварения на вопрос «кто виноват?» часто искали мистические ответы. В позднем Средневековье разгул суеверий дошел до того, что так называемых пивных ведьм сжигали на костре. Последняя подобная смертная казнь состоялась в 1591 г.

■ Монастырские пивоварни в Средние века

До X–XI вв. пивоварением занимались только женщины. Все изменилось, когда монахи начали искать сытный напиток, который



*Плотная еда
и домашнее пиво —
средневековые монахи
умели хорошо жить*