

С34 **Сидва Кристофер.** Варим пиво! Гид по домашнему пивоварению для начинающих / Кристофер Сидва ; [пер. с англ. И.В. Белецкого]. — Москва : Эксмо, 2019. — 224 с. — (Вина и напитки мира).

Если вы устали читать утомительные пособия по домашнему пивоварению, новая книга Кристофера Сидвы окажется как нельзя кстати.

В легкой и доступной манере автор рассказывает, как без лишних затрат превратить маленькое помещение в домашнюю пивоварню. Вы узнаете все о стилях пива, их отличиях и особенностях. Последовательно описан весь процесс пивоварения. В чем причины успеха и неудач пивоварен, как получить уникальный вкус и аромат напитка и с чего начинается путь к качественному пиву — обо всем автор пишет подробно и интересно. Вооружившись знаниями о том, из чего сделано пиво, вам будет проще создавать собственный уникальный продукт.

Мы надеемся, что все, кто прочтет эту книгу, добьются успехов в своих пивоваренных начинаниях.

Так что приступайте!

УДК 663.4  
ББК 36.87

ISBN 978-5-04-096044-6

© Белецкий И. В., перевод с английского, 2018  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

BREW A BATCH  
Christopher Sidwa

Copyright text © Christopher Sidwa 2018  
Copyright design © Murdoch Books 2018

Copyright photography © Chris Chen; with the exception of images on pages 50 (top) and 90, which are copyright © Batch Brewing Co All rights in this publication are reserved to Murdoch Books. No part of this publication may be reproduced, stored in any retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise without the prior written permission of Murdoch Books.

*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

**Сидва Кристофер**

**ВАРИМ ПИВО!**

**Гид по домашнему пивоварению для начинающих**

Ответственный редактор *С. Ильичева*. Редакторы *Н. Кузнецова, Е. Ермолаева*  
Макет и компьютерная верстка *А. Бельтиков*. Обложка *Ю. Анохина*  
Технический редактор *Т. Анохина*. Препресс *А. Бельтиков*  
Корректор *Л. Воробьева*

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1, Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Өндiрiшi: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесi, 1 үй.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Тауар белгiсi: «Эксмо»

Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

Интернет-дүкен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

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) 251-59-90/91/92; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнiмiнiң жарамдылық мерзiмiн шектеумен:

Сертификация туралы ақпарат сайты: [www.eksmo.ru/certification](http://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](http://www.eksmo.ru/certification)

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 29.08.2018. Формат 75x108<sup>1/16</sup>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,0.

Тираж экз. Заказ



EKSMO.RU  
новинки издательства



ISBN 978-5-04-096044-6



9 785040 960446 >

В электронном виде книга издательства «Эксмо»  
можно купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)



# **ВАРИМ ПИВО!**

**ГИД ПО ДОМАШНЕМУ ПИВОВАРЕНИЮ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ**





# ВАРИМ ПИВО!

ГИД ПО ДОМАШНЕМУ ПИВОВАРЕНИЮ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

*Кристофер Сигва*

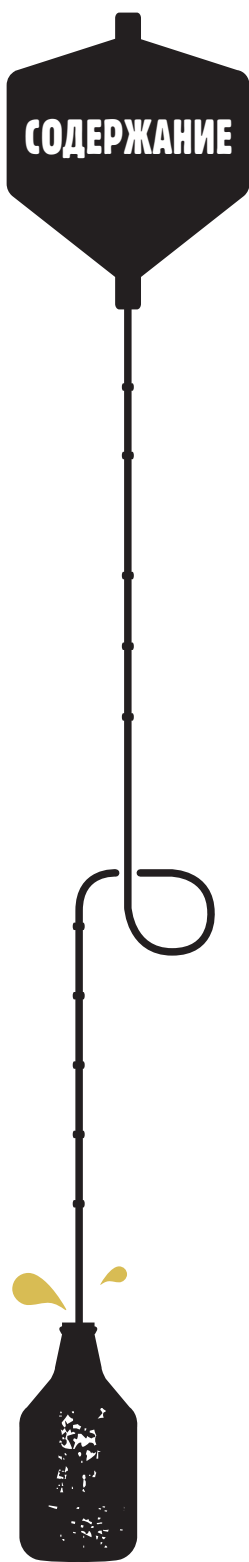
*Перевод с английского Ивана Белецкого*

ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва  
2019







Привет! .....	7
Часть 1. Пивные стили .....	14
Часть 2. Процесс .....	28
Часть 3. Сырье .....	42
Солод .....	48
Хмель .....	62
Дрожжи .....	72
Вода .....	82
Другие ингредиенты .....	84
Часть 4. Оборудование .....	94
Часть 5. Санитария .....	116
Часть 6. Варим пиво! .....	126
Приготовление сусла .....	132
Брожение + созревание сусла .....	146
Розлив + дозревание .....	160
Продвинутые техники .....	174
Часть 7. Пробуем пиво .....	182
Часть 8. Что дальше? .....	200
Словарь пивовара .....	216
Алфавитный указатель .....	218
Благодарности .....	222





## *Привет!*

Добро пожаловать в мир домашнего пивоварения! Если вы варили пиво прежде или собираетесь сделать это впервые, то я с удовольствием разделю с вами радость творчества и новых открытий.

Мое знакомство с домашним пивоварением произошло случайно. В 1998 году, когда я учился в Коннектикуте, мне очень не нравилось дешевое массовое пиво без вкуса и запаха. В то время открывалось много небольших пивоварен, и я каждый раз ходил за чем-нибудь новеньким в местный пивной магазин. Я пробовал и импортные «премиальные» сорта типа «Гиннеса» (слишком темный и мощный, хочу ли я это пить?\*), и сорта от локальных американских пивоварен типа Samuel Adams (слишком причудливо), прежде чем отведал сидра. Он показался мне хорошей альтернативой пиву и отлично подходил к той еде, которую я заказывал курьерам поздними вечерами.

Через несколько недель я начал задумываться: а почему бы не сделать из дешевых яблок, купленных в придорожных лавках, собственный алкогольный напиток? В университетской библиотеке (да, это было еще до массового распространения интернета) я нашел лишь информацию о том, что сидр пили европейские первопоселенцы в Коннектикуте – но ни строчки о способах его приготовления!

Поэтому я отправился в книжный магазин в торговом центре. Там среди книжек типа «сделай сам» нашлось и руководство по домашнему пивоварению, в котором была глава про сидр. Я купил его и вернулся домой.

Будь я более терпеливым, я сэкономил бы некоторое количество долларов, но не приобрел бы самое интересное хобби в своей жизни. Дело в том, что во втором параграфе книги сообщалось: хороший сидр нужно выдерживать месяцами. МЕСЯЦАМИ! Я же был студентом, у которого вся жизнь поделена на трехмесячные семестры, и не мог позволить себе ждать целый семестр, пока сидр будет готов. И я поставил книгу на полку.

\* Но тут я совершил типичную для новичка ошибку. Внешний вид сухих стаутов обманчив – на самом деле это очень сухое и легкое пиво.



Следующей книгой о домашнем пивоварении, которая попала мне в руки, была Homebrewing for Dummies Марти Нэйчела, дающая много полезных советов новичкам, которые не хотят ждать. Честно говоря, если бы не множество инноваций в пивоварении, что произошли за последние пару десятков лет после публикации той книги, мне бы не было необходимости писать сейчас свою. Но интерес к оригинальному вкусному пиву растет, технологии совершенствуются, и пришло время написать новую историю.

Окончив университет, я всюду возил книгу Нэйчела с собой. В то время мне хотелось попробовать создать что-то с нуля. Будучи дипломированным экономистом, я перепробовал целый ряд занятий, от продажи рождественских елок или доставки цветов до предложения парковочных услуг.

К счастью, в городе, где я жил, был единственный брюпаб, который вечерами по четвергам продавал безвкусное пиво от крупных компаний по 1 \$, чтобы посетители могли сравнить его с тем пивом, которое варили в самом пабе. Такая стратегия сработала – сначала со мной, а потом и с моими друзьями.

Вот тут-то, среди ферментеров и бульканья бродящего пива, за пинтой браун эля в английском духе у меня и случилось озарение. Пивовар, который подтолкнул меня к нему, жил неподалеку – он зарабатывал этим делом на жизнь, а вдобавок еще и заряжал людей своим увлечением. Я подумал, что это действительно круто. Но профессиональная карьера пивовара казалась мне слишком рискованным предприятием, и я решил сделать варку пива своим хобби.

Хозяева паба владели еще и магазинчиком для домашнего пивоварения. Я отряхнул пыль со старой книжки, устроился на свою первую настоящую работу в банке – и потратил первую зарплату на пивоваренное оборудование. Так начался мой путь в пивоварении.





Я совершал примерно по одной варке в месяц. Случались и неудачи, но их было не так много – возможно, потому, что у меня была хорошая книга и я четко следовал инструкциям. Скучновато, но так оно и было.

Десять лет я совершенствовался в домашнем пивоварении, и вот в конце 2013 года мы вместе с коллегой решили вложить деньги в строительство собственной пивоварни Bach Brewing Co в пригороде Сиднея Мэрриквилле. За эти годы произошло немало перемен – прежде всего, я переехал по работе в Австралию. Через пару месяцев после переезда нашу команду распустили, и я остался один управлять делами. Работа была неспешной и рутинной, но мне это даже нравилось. Одним из плюсов было то, что у меня оставалось достаточно времени, чтобы учиться пивоварению: я буквально проглатывал все книги, какие только мог найти.

Домашнее и коммерческое пивоварение – вещи совершенно разные, и, хотя я был уверен, что могу сварить вкусное пиво у себя на кухне, я вовсе не собирался превращать хобби в бизнес. Коммерческое пивоварение – очень многоплановая сфера с высокой конкуренцией, и я долго не отваживался даже мечтать о нем. Однако по счастливой случайности я познакомился с Эндрю Финераном – он тоже был американцем из Сиднея. Эндрю работал на большой австралийской пивоварне. Выяснилось, что у нас очень схожие взгляды на пивоварение, концепцию бренда и взаимодополняющие знания в области бизнеса и пивоварения.

Мы делали варку за варкой на его заднем дворе и, невзирая на бесконечные вмешательства его любопытного отпрыска (который даже не обжегся о варочный чан – наверняка тоже станет пивоваром!), шлифовали наши идеи и отработывали рецептуры. Сообща мы разработали бизнес-план и создали прототипы коммерческих сортов – в общем, вместе с семьями начали новую жизнь и пустились в новое путешествие в мир пива.



С домашних варок по 45 литров мы перешли на объемы в 1200 литров за раз.

Хотя все это пока еще больше напоминало игру (пусть и масштабную), у нас уже появилась миссия: в сотрудничестве с местным сообществом вывести на рынок великолепное пиво. Без разницы – варю я для себя, для семьи или для более широких групп населения, я всегда буду делать это с уважением к моим поставщикам, соседям, потребителям.

Так в чем же причина, которая побуждает людей браться за варку пива? История каждого домашнего пивовара уникальна, но я обнаружил в них кое-что общее.

Во-первых, люди стремятся создать то, чего не могут купить. В одних магазинах ассортимент может быть шире, в других – уже, но даже лучшие из них не в состоянии предложить всех существующих разновидностей пива.

Во-вторых, мы испытываем радость, делаясь с другими творением своих рук. В повседневной суете мы часто фокусируемся на том, как угодить боссу или обеспечить семью. Но когда мы находим время для творчества, то обретаем неизведанное прежде чувство счастья, которым хочется поделиться.

Кроме того, домашнее пивоварение дает безграничный простор для творчества и при этом не несет в себе крупных рисков. Если вы хотите создать пиво, которое сами считаете великолепным, а ваши товарищи – отвратительным, действуйте! Это всего лишь 19 литров, позвольте себе рискнуть. Бросьте в пиво горсть любимых с детства конфет – удивите приятелей. Пусть даже они будут правы, и пиво окажется ужасным. Какая разница, чего хотят другие, главное – решить, чего хотите вы. Творчество не боится риска и не имеет границ.

Каждое впечатление от дегустации пива уникально. Ступив на путь пивовара, вы соберете целую коллекцию таких впечатлений, они послужат вам источником вдохновения и подвигнут на создание лучшего пива в мире.

Итак, начинаем.







# HI THERE

WE ARE CHRIS AND ANDREW AND IF YOU'RE READING THIS, EITHER YOU OR ONE OF YOUR FRIENDS CAME INTO OUR BREWERY AND PICKED UP THIS GROWLER. PERHAPS YOU HAPPENED TO LIVE AROUND THE CORNER, WANTED TO MEET US, AND TAT A CUP DOWN. MAYBE YOU'RE OUR LOCAL BUTCHER, BAKER OR GUEST, YOU MIGHT EVEN BE A CLOSE FRIEND OF A FRIEND OF THE BECAUSE THIS SMALL BATCH OF HAND CRAFTED BEER WITH ITS UNIQUE FLAVOUR, IS SPECIALLY BREWED FOR YOU, THE PEOPLE IN OUR NEIGHBOURHOOD. AND IT'S BREWED TO BE DRINKED, SO, WELCOME AND KEEP SHARING THE GOOD TIMES AND OUR STORIES WHILE ENJOYING OUR BEER WITH YOUR BEST MATE. WE ARE DATCH BREWING COMPANY. WE BREW FOR THE

\*\*\*\*\*  
DATCH BREWING COMPANY, 44 SYDENHAM ST.  
MARACKVILLE NSW 2204, WWW.DATCHBREWING.COM.AU  
IF OPENED, CONSUME WITH 2 HOURS.  
PLEASE DRINK WITH WATER AND/OR SOFT DRINKS.  
THANKS FOR BEING A CUSTOMER!











# ПИВНЫЕ СТИЛИ

*Часть первая*