

ВСТУП	Найулюбленіший напій світу	1
РОЗДІЛ ПЕРШИЙ	Пиво в Стародавньому світі	11
РОЗДІЛ ДРУГИЙ	Процес пивоваріння	33
РОЗДІЛ ТРЕТІЙ	Пиво в Темних віках і Середньовіччі	50
	Знакомство зі стеклом: Ламбик	60
	Знакомство зі стеклом: Трапистський дюбл	65
РОЗДІЛ ЧЕТВЕРТИЙ	Хмелева революція: Пиво стає об'єктом торгівлі	69
	Знакомство зі стеклом: Бок	83
РОЗДІЛ П'ЯТИЙ	Імперія та промисловість: Пиво набирає обертів	85
	Знакомство зі стеклом: Портер	94
	Знакомство зі стеклом: Індійський світлий ель	97
РОЗДІЛ ШОСТИЙ	Наука й політика змінюють пиво – чи на краще?	100
	Знакомство зі стеклом: Пільзнер	108
РОЗДІЛ СЬОМИЙ	Журбинка «сухого закону» й усереднення: Пиво втрачає свій смак	118
	Знакомство зі стеклом: Американський лагер	135
РОЗДІЛ ВОСЬМИЙ	З келихом на плечах велетнів: Пиво сьогодні	138
	Знакомство зі стеклом: Американський світлий ель	146
	Знакомство зі стеклом: Бельгійський віт	157
	Алфавітний покажчик	171

Подяка

Автори дякують за безцінну допомогу і підтримку всім, хто долучився до створення цієї книжки. З візуальною красою допомагали: художники — Еріка Гендерсон, Ешлі Гоффман; колористи — Люсі Белвуд, Меттью Богарт, Джон Сіруно, Рубі Макконнелл, Ден Макконнелл. Додаткову інформацію і натхнення надавали: Байрон Берч, Наталі й Вінні Чілурцо, Рене де Лука, Рей Добенс, Фред Екхардт, Тері Фарендорфф, Педді Ганнінгем і її донька Сем Гопкінс, спочилий видатний Майкл Джексон, Лінн Геннессі, Річард Геннессі, Стів Клейман, Джим Кук, Майк Маркес із *Mike Marques Photography*, Чарлі Метцен, Фріц Мейтег, Енн Макконнелл, д-р Патрик Макговерн, Чарлі Папазян, Алан П'ю, Джей Севідж, Мел Шарп, Вільям Фарлі, Чарлі Сторі, Іен Томас. Про пивоваріння і пивоварні розповідали: *Anchor Brewing Co.*, *Avery Brewing Co.*, вся команда *Back East Brewing*, *Boston Beer Company*, *BrewDog*, *Dogfish Head Craft Brewery*, вся команда сучасності й минувшини *Harpoon Brewery*, *New Albion Brewing Co.*, *Russian River Brewing Co.* Також дякуємо Програмі сертифікації пивних суддів (BJCP) за використання довідника стилів. Із дослідженнями допомагали: бібліотека університету Кейс Вестерн Резерв, бібліотека Оксидентал-коледжу, бібліотека університету Ейкрон, бібліотека Теологічної семінарії Фуллера, Публічна бібліотека Лос-Анджелеса, Публічна бібліотека Сан-Франциско, Бібліотека Конгресу.

Також висловлюємо щирі подяки літературному агенту Джейсону Ярну та всій талановитій і старанній команді видавництва Ten Speed Press включно із нашим редактором Патріком Барбом, Хлоєю Роулінс і Меліссою Мур.

І невелика порція присвят. Від Майка: «Я б хотів подякувати своїй коханій Крістині Козак, мамі Енн і решті моєї чудової родини за підтримку й заохочення. Я також вдячний усім пивоварам і авторам, які щедро ділилися своїми знаннями, та Джонатану Геннессі за організацію цього проекту. Присвячую цей здобуток батькові, Бернарду Доннеллі Сміту, який завжди пишався "своїм сином-пивоваром"». Від Аарона: «Присвячую цю книжку моїй бабусі, Вірджинії Лі Піттс (1926–2014 рр.), яка любила й підтримувала мене». Від Джонатана: «Моя присвята — любій дружині Енні. Може, вона й не надто в захваті від пива чи коміксів, але її любов безмежна і творить дива. А ще ця книжка — на честь недооцінених істориків давнини й сучасності, чії роботи осявають шлях, і Аарона, чії руки передають це світло на кожній сторінці. І Майка Сміта, бо цей проект зійшов на ґрунті його доброго гумору, майстерності оповідача та пристрасної гонитви за ідеалом».

Джонатан Геннессі та Майк Сміт

Цей проект — немов освідчення в коханні. Одне з багатьох. До улюбленого напою з яскравою та цікавою культурою. Я дуже хочу, щоб дедалі більше людей дізнавалося про те, який усе ж таки захопливий цей напій, яка давня його історія і як тісно вона переплетена з історією людства, про те, що пиво — це значно цікавіше і різноманітніше, ніж те, що всі ми звикли вважати пивом. Це ідеальна книжка — красива, кумедна, написана зрозумілою людською мовою, щоб усе це продемонструвати, не наганяючи нудьги.

Я вдячна всім, хто погодився на цю авантюру і пірнув зі мною у хвилі пивного океану, усій редакторсько-коректорській команді — Анні Логвиновій, Світлані Карпеті, Ксенії Харченко, з якими ми годинами обговорювали пивний лексикон, традиції якого ще немає, а відповідальність за його створення — є. Він не ідеальний. Попереду в нього — розвиток і становлення. Однак зараз ми зробили все, що могли. Лишили назви всіх компаній в оригіналі, щоб їх було легко загуглити і дізнатися більше. А я дуже сподіваюсь на те, що вам цього захочеться.

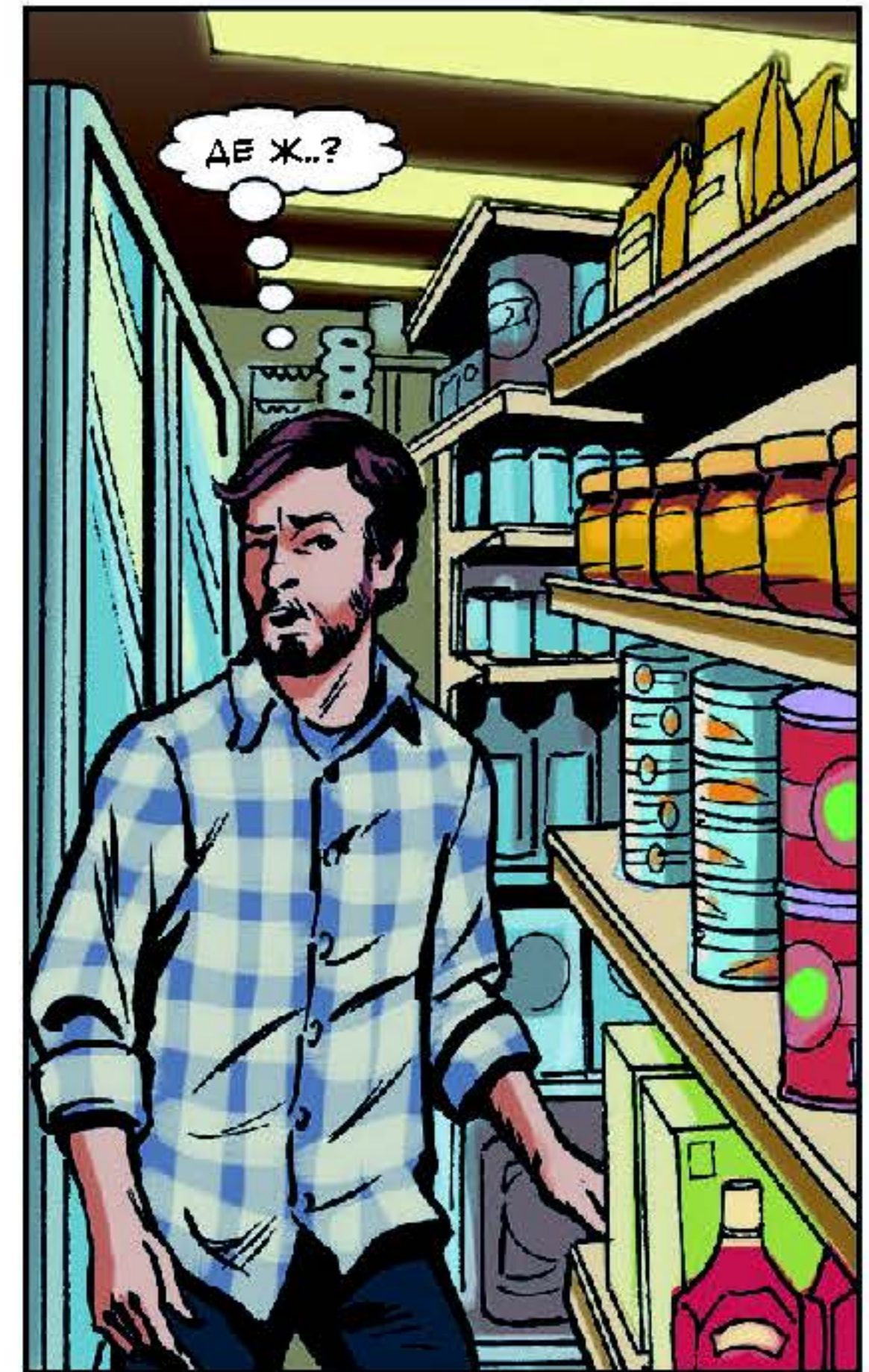
Творча робота Ігоря Дунця, який українізував дизайн цього коміксу, просто фантастична! Щиро дякую також усьому видавництву і людям, які долучилися до роботи над цією книжкою, але з якими ми особисто не перетиналися. Окрема подяка авторам оригінального коміксу, які радо йшли назустріч пропозиціям з оновлення інформації та уточнення нюансів, хоча маю всі підстави припустити, що насамкінець вони вже не були раді, що зв'язалися з такою причепою.

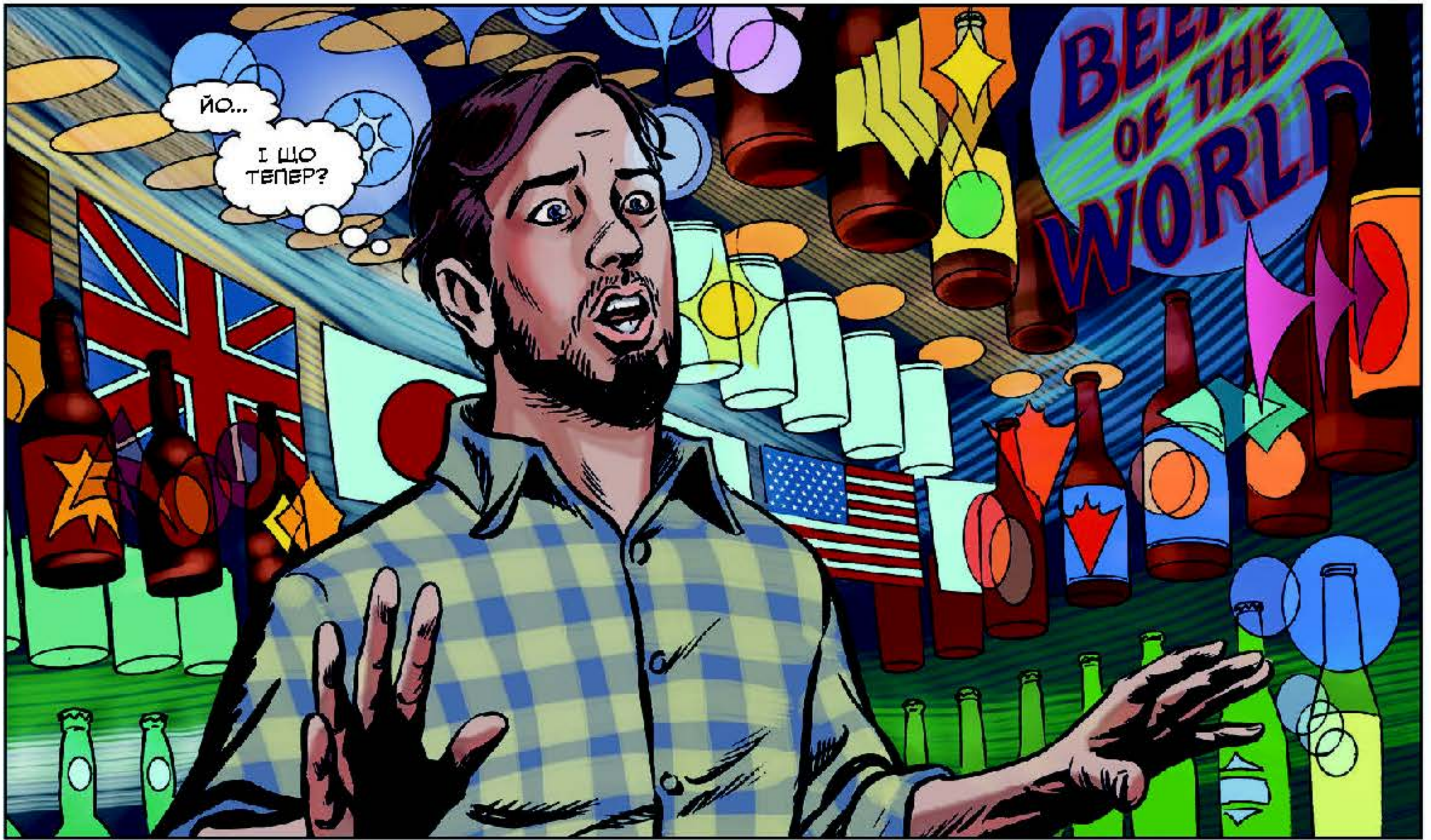
Дякую і вам, кожному, хто взяв цю книжку до рук і разом із нами вирушив у цю захопливу подорож.

*Лана Світанкова, перекладачка,
популяризаторка пивної культури,
пивна суддя і сомельє*

На thecomicbookstoryofbeer.com можна знайти детальні коментарі до розділів, додаткові матеріали, новини, рекомендовану літературу тощо.

[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

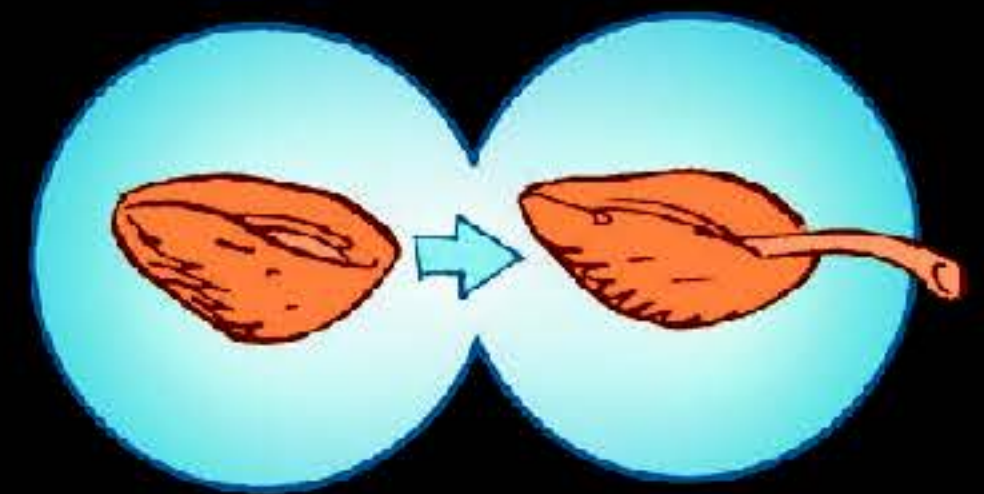




...НАЙПЕРШЕ ПИВО З'ЯВИЛОСЯ ВИПАДКОВО!

ПІД ПЕКУЧИМ
БЛИЗЬКОСХІДНИМ
СОНЦЕМ ВОНО ШВИДКО
ПРОРОСТАЛО.

І В КАШУ, ПРО ЯКУ ЗАБУЛИ
ЧИ ЯКУ НЕПРАВИЛЬНО
ЗБЕРІГАЛИ, З ПОВІТРЯ
МОГЛИ ПОТРАПИТИ ДРІЗДЖІ.



ЦЕ ЗАПУСКАЛО
ПРОЦЕС БРОДІННЯ.

НАЙІМОВІРНІШЕ,
КОЛИ ДОІСТОРИЧНІ ЛЮДИ
ЗБИРАЛИ ДИКИЙ ЯЧМИНЬ АБО
ПШЕНИЦЮ, ТО РОБИЛИ
НЕ ХЛІБ, А КАШУ...

...ЗЕРНО
ЗАМОЧУВАЛИ
У ВОДІ.



(БІЛЬШЕ ПРО ЦЕ
В ДРУГОМУ РОЗДІЛІ)



У ПРОЦЕСІ ФЕРМЕНТАЦІЇ КАША
СТАВАЛА СОЛОДКОЮ І ТРОХИ
АЛКОГОЛЬНОЮ.

МАЙЖЕ ПОЗБАВЛЕНА
СМАКУ, ЇЇА ПЕРЕТВО-
РЮВАЛАСЯ НА ЩОСЬ
ДИВОВИЖНЕ.



СП'ЯНИННЯ ВІД
ТАКОГО «ПИВА»
І ЙОГО ВПЛИВ НА
СТАН ЛЮДСЬКОЇ
СВІДОМОСТІ
БРАЖАЛИ.

ЦЕ МАГІЯ.



ТАКЕ ДАВНЄ «ПИВО»
БУЛО ПОВСЮДНИМ ОБ'ЄКТОМ
БАЖАНЬ.

ЙОГО МОГЛИ
ВВАЖАТИ НАСТІЛЬКИ
ОСОБЛИВИМ НАПОЄМ, ЩО
ЛЕГКО УЯВИТИ, ЯК ПИВО
НАБУЛО РЕЛІГІЙНОЇ ВАГИ І
СТАЛО ЧАСТИНОЮ ТОГО-
ЧАСНОЇ КУЛЬТУРИ ТА
РИТУАЛІВ.



БА БІЛЬШЕ, НАВІТЬ НЕ ЗНАЮЧИ ЦЬОГО, ПЕРШІ
СПОЖИВАЧІ ПИВА ОТРИМУВАЛИ ЩЕ Й ІНШІ ПЕРЕВАГИ.
ФЕРМЕНТОВАНЕ ЗЕРНО СТАВАЛО БАГАТИМ НА ВІТАМІНИ
ГРУПИ В, ЛІЗИН І ФІТАТИ. А ВІТАМІНИ Й МІНЕРАЛИ
ПОКРАЩУВАЛИ ЗДОРОВ'Я ДОІСТОРИЧНИХ ПИВОЛОБІВ,
А ОТЖЕ, І ЇХНІХ НАШАДКІВ.

І ХОЧА ТАКІ БОНУСИ
МАЄ ПЕРЕВАЖНО
НЕФІЛЬТРОВАНЕ ПИВО,
СУЧАСНІ СПОЖИВАЧІ ТЕЖ
ОТРИМУЮТЬ ВІД НЬОГО
ПЕВНУ КОРИСТЬ. ЗА ЦЕ
І ВИГ'ЄМО!

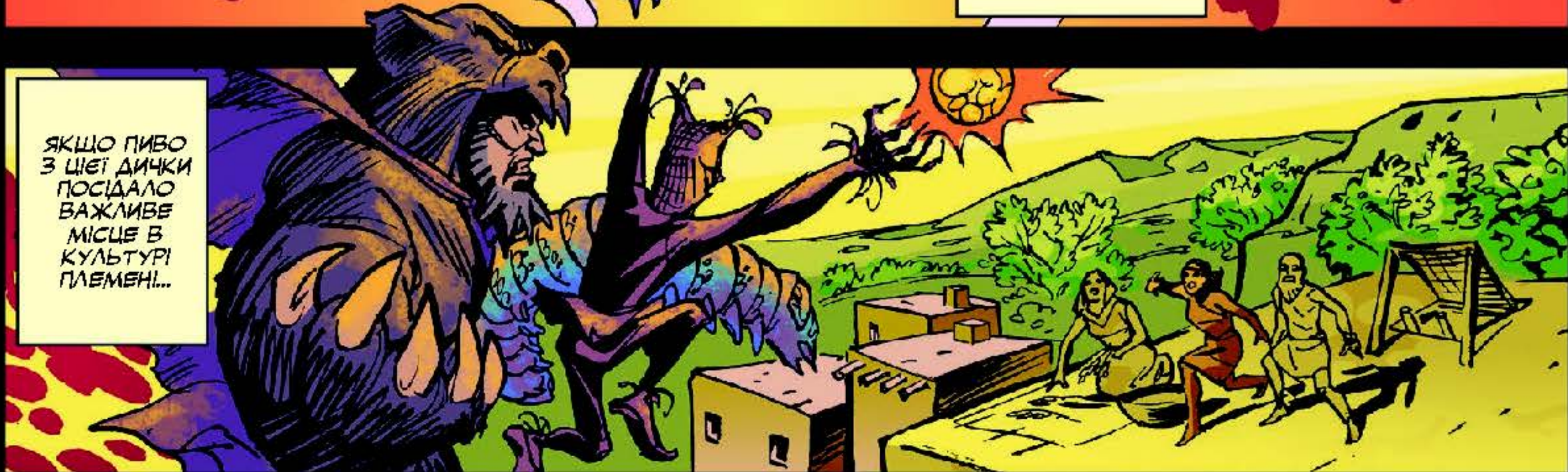


ЩО ВДІЄШ, КОЛИ ДИКЕ ЗЕРНО
З ЯКОЇСЬ ПРИЧИНИ ЗНИКАЄ?



ЧЕРЕЗ ПОСУХУ,
ЗАГАРБНИКІВ,
ПОЖЕЖІ, ХВОРОБИ
ЧИ ШКІДНИКІВ?

ЯКЩО ПИВО
З ЦІЄЇ ДИЧКИ
ПОСІДАЛО
ВАЖЛИВЕ
МІСЦЕ В
КУЛЬТУРІ
ПЛЕМЕНИ...



...БУДЬ-ЯКА ЙОГО
НЕСТАЧА МОГЛА
ПРИЗВЕСТИ ДО
ГЛИБОКОЇ ЕКСИСТЕНЦІЙНОЇ КРИЗИ.



У ПОШУКАХ ПИВА
ЦІ ДОІСТОРІЧНІ
ПИВОЛЮБИ...

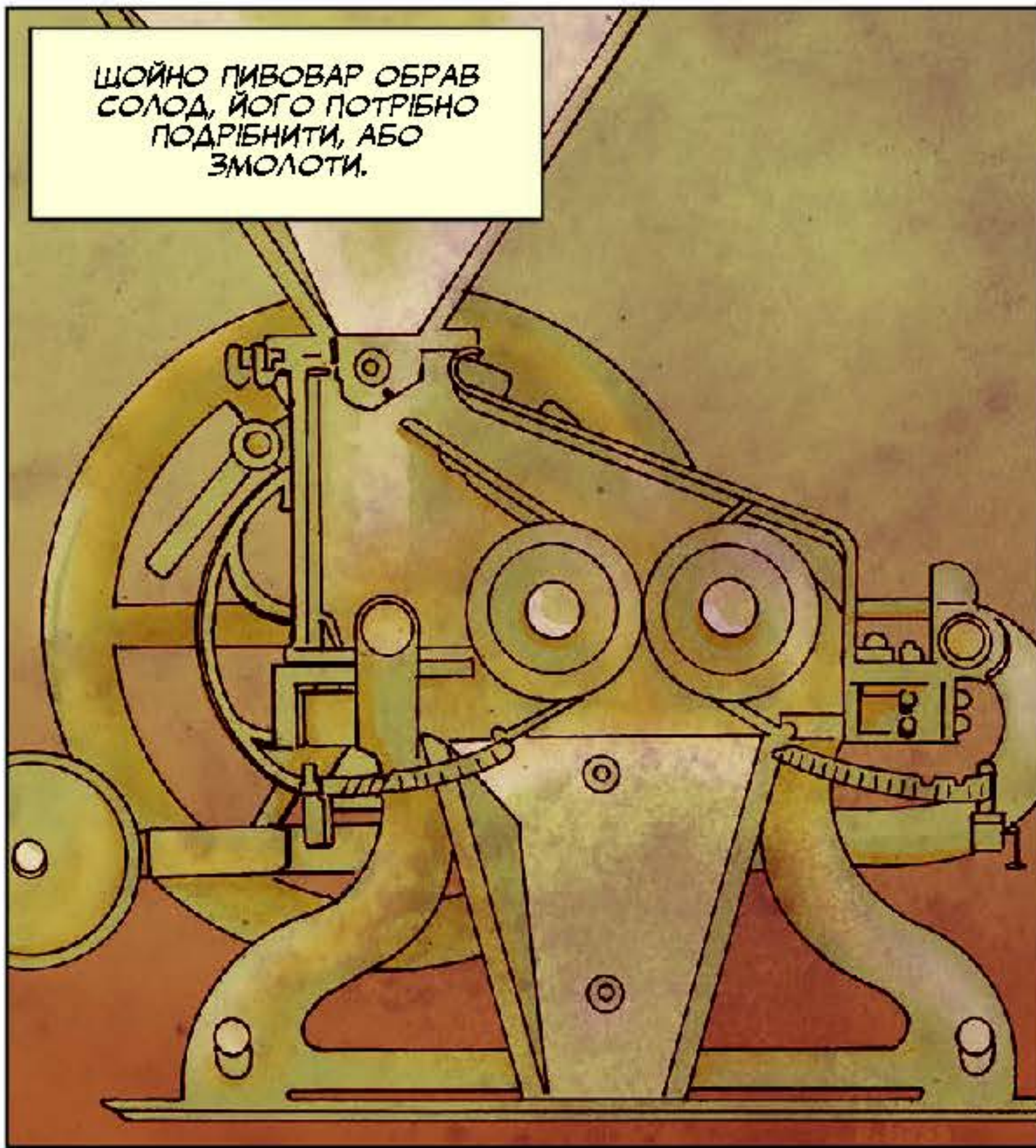
...ДОКЛАДИ Б
МАКСИМУМ ЗУСИЛЬ
ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ
МЕТИ.



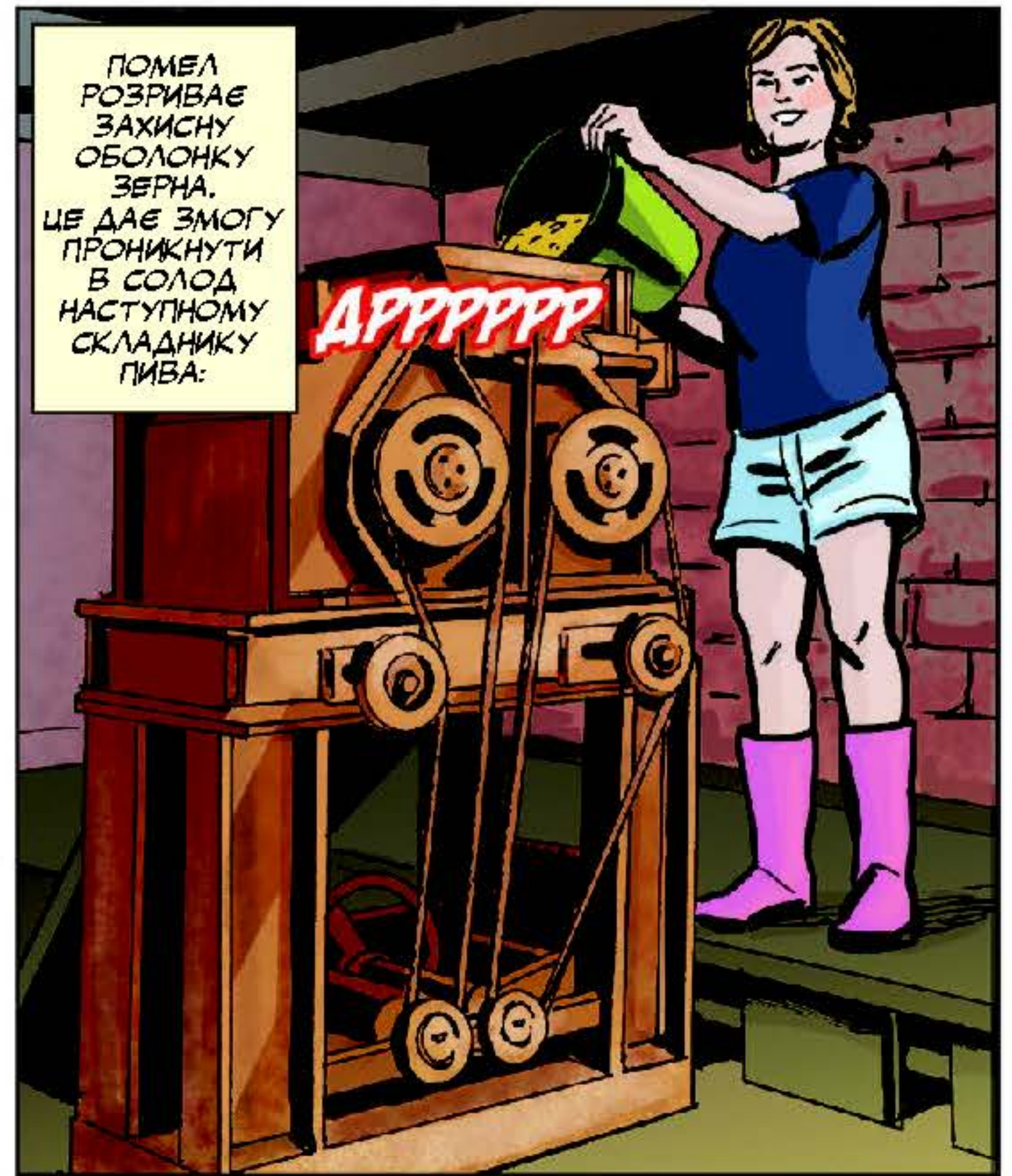
Гупі!

НЕ МЕНШ РОЗУМНІ
Й ПРАЦЬОВИТІ, НІЖ
НАШІ СУЧАСНИКИ...





ЩОЯКО ПИВОВАР ОБРАВ СОЛОД, ЙОГО ПОТРІБНО ПОДРІБНИТИ, АБО ЗМОЛОТИ.



ПОМЕЛ РОЗРИВАЄ ЗАХИСНУ ОБОЛОНКУ ЗЕРНА. ЦЕ ДАЄ ЗМОГУ ПРОНИКНУТИ В СОЛОД НАСТУПНОМУ СКЛАДНИКУ ПИВА:



ВОДІ.

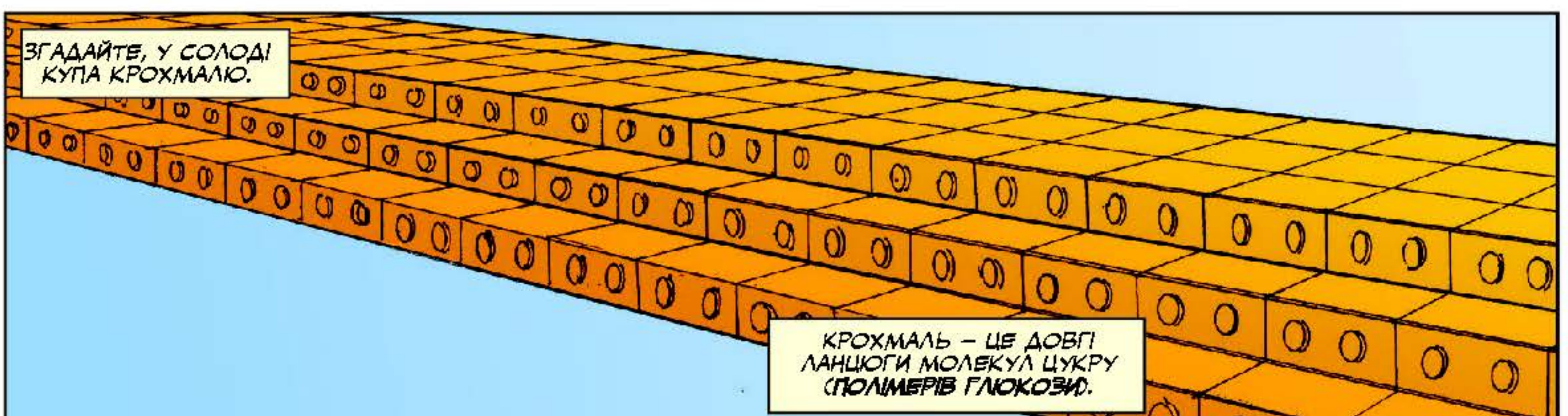
РИП!
РИП!



МЕЛЕНИЙ СОЛОД, ЯКИЙ ТЕПЕР НАЗИВАЄТЬСЯ ЗАСИП, ГОТОВИЙ ДО НАСТУПНОГО НОМЕРУ ПРОГРАМИ.

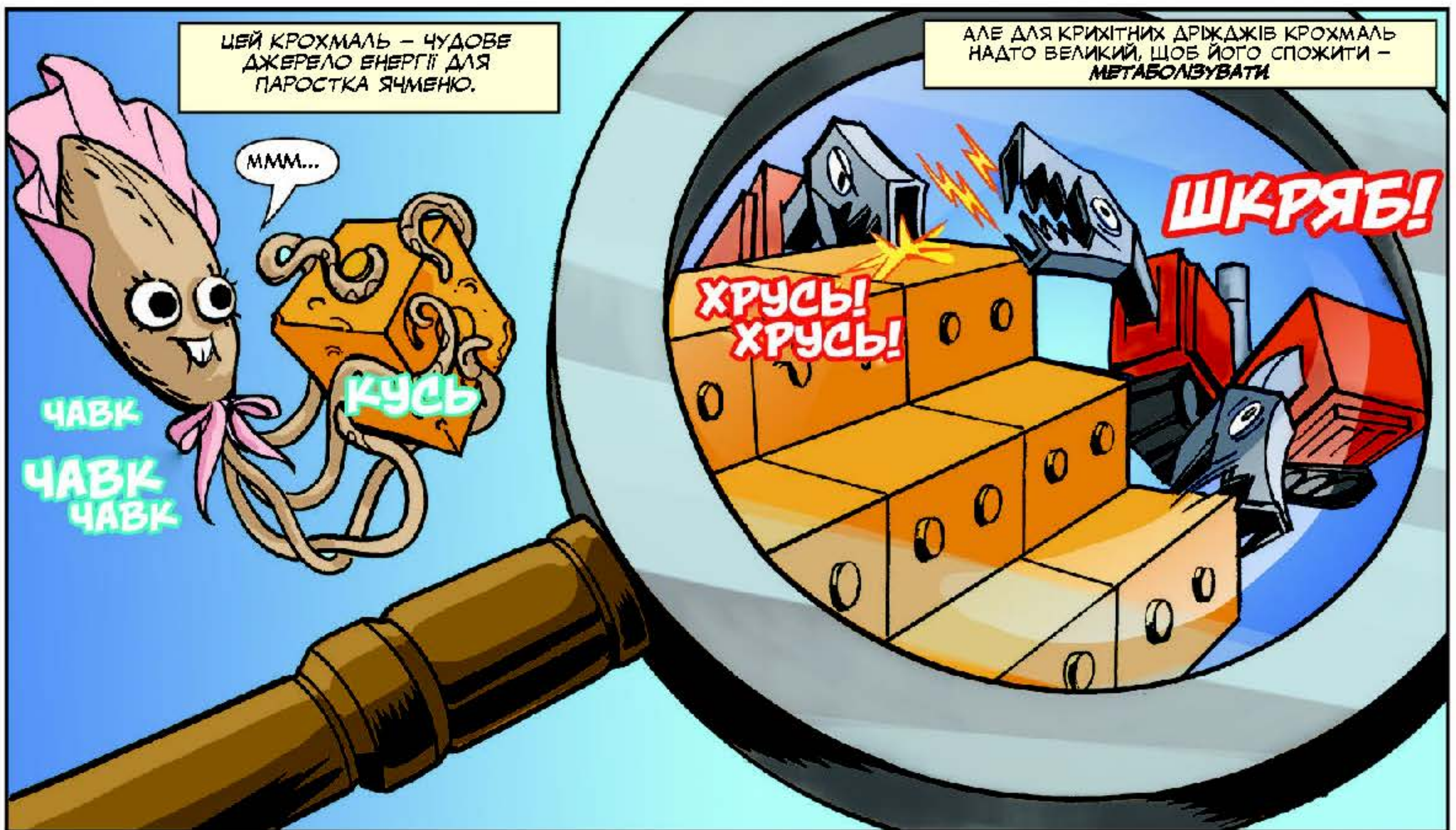
ЗАСИП ЗМІШУЄТЬСЯ З ГАРЯЧОЮ ВОДОЮ – ЗАТИРАЄТЬСЯ – І СТАЄ КАШОПОДІБНОЮ СУМІШСЮ, ЯКА НАЗИВАЄТЬСЯ ЗАТОР.

У ЗАТОРНОМУ ЧАНІ ПИВОВАР НАНОВО ЗАПУСКАЄ БІОХІМІЧНІ РЕАКЦІЇ, ЯКІ БУЛИ ЗУПИНЕНІ ПІД ЧАС ОБСМАЖЕННЯ СОЛОДУ.



ЗГАДАЙТЕ, У СОЛОДІ КУПА КРОХМАЛЮ.

КРОХМАЛЬ – ЦЕ ДОВГІ ЛАНЦЮГИ МОЛЕКУЛ ЦУКРУ (ПОЛІМЕРІВ ГЛЮКОЗИ).



ЦЕЙ КРОХМАЛЬ – ЧУДОВЕ
ДЖЕРЕЛО ЕНЕРГІЇ ДЛЯ
ПАРОСТКА ЯЧМЕНЮ.

АЛЕ ДЛЯ КРИХІТНИХ ДРІЖДЖІВ КРОХМАЛЬ
НАДТО ВЕЛИКИЙ, ЩОБ ЙОГО СПОЖИТИ –
МЕТАБОЛІЗУВАТИ

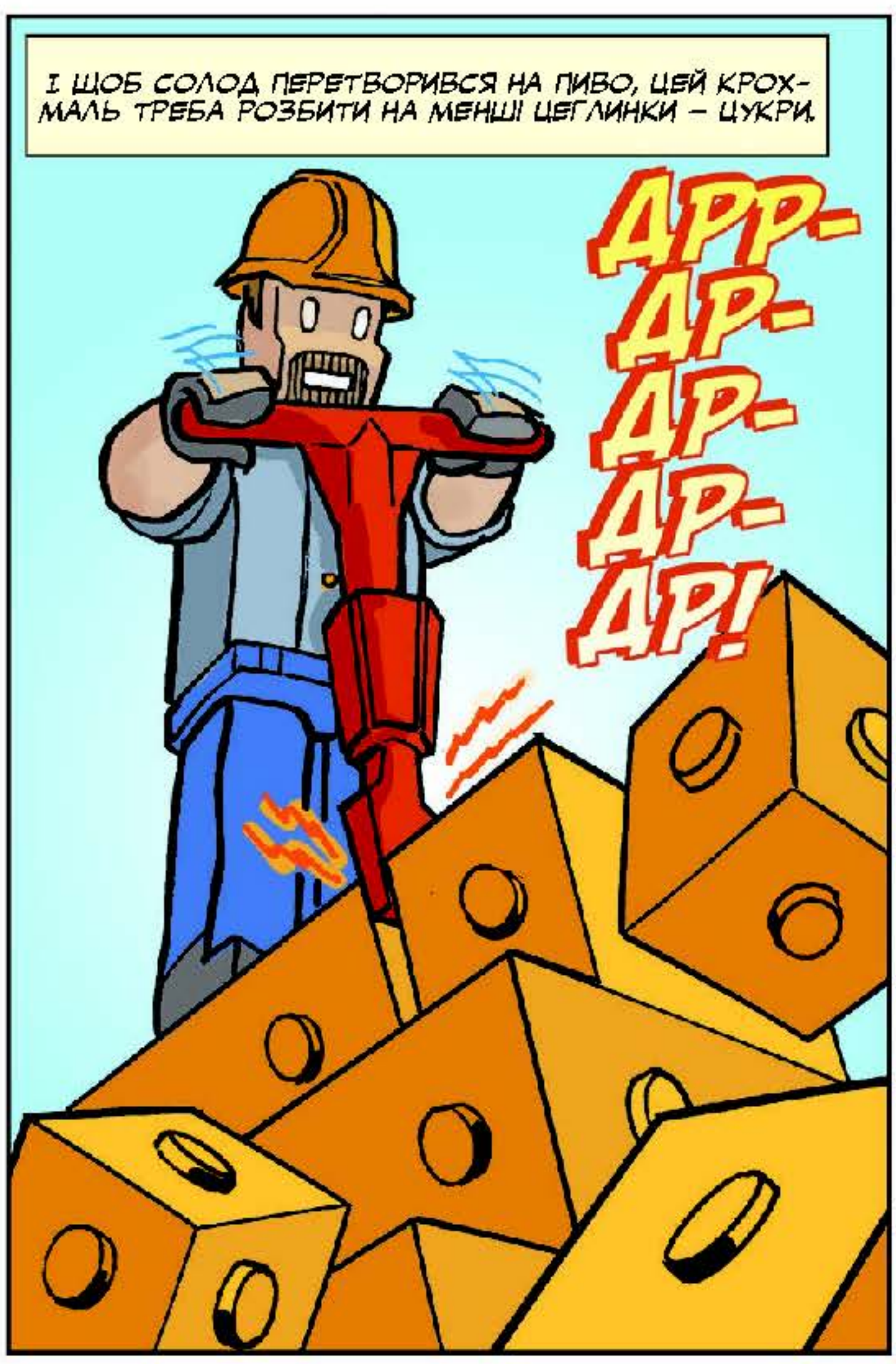
ЧАВК
ЧАВК
ЧАВК

МММ...

КУСЬ

ХРУСЬ!
ХРУСЬ!

ШКРЯБ!



І ЩОБ СОЛОД ПЕРЕТВОРИВСЯ НА ПИВО, ЦЕЙ КРОХ-
МАЛЬ ТРЕБА РОЗБИТИ НА МЕНШІ ЦЕГЛИНКИ – ЦУКРИ.

ДРР-
ДР-
ДР-
ДР-
ДР!



І ХТО ЦЕ
РОБИТЬ?

ЕНЗИМИ...

...БІЛКИ, ЯКІ
ТЕЖ МІСТИТЬ
ЯЧМІНЬ. ПРОЦЕС
СОЛОДЖЕННЯ
ПІДГОТУВАВ ІХ
ДО РОБОТИ.

ІСНУЄ БАГАТО ВИДІВ ЕНЗИМІВ, ЯКІ ЗБІРНО НАЗИВАЮТЬ АМІЛАЗОЮ. ДЕЯКІ З НИХ
РОЗБИВАЮТЬ КРОХМАЛЬ НА ДОВГІ ЛАНЦЮГИ. ІНШІ ПОДРІБНЮЮТЬ ІХ НА ШЕ МЕНШІ
ЧАСТИНИ. РІЗНІ ЕНЗИМИ НАЙКРАЩЕ ФУНКЦІОНУЮТЬ ЗА РІЗНИХ ТЕМПЕРАТУР. ЗМІНЮЮЧИ
ТЕМПЕРАТУРУ ЗАТОРУ, ПИВОВАР ПОКРАЩУЄ УМОВИ РОБОТИ ПЕВНИХ ЕНЗИМІВ. МЕНШІ
ЧАСТИНКИ ЛЕГШЕ ЗЕРОДИТИ. І ПИВО З НИХ ВИХОДИТЬ СУХІШИМ, А ДОВШІ
ЧАСТИНКИ РОБЛЯТЬ ЙОГО СОЛОДШИМ.

ЗАВДЯКИ ПОРТЕРУ
ПРОМИСЛОВЕ
ПІВОВАРННЯ
РОЗВИВАЛОСЬ
І В ІРЛАНДІІ.

РЕПУТАЦІЯ В
ІРЛАНДСЬКОГО ПИВА
БУЛА ТАК СОБІ. «МОЖНА
ПИТИ», – КАЗАЛИ АНГЛІЙЦІ.

АЛЕ АРТУР ГІННЕС БУВ УПЕВНЕНИЙ
В УСПІХУ І 1759 Р. ПІДПИСАВ ДОГОВІР
ОРЕНДИ НА 9000 РОКІВ ДЛЯ СВОЄІ
ДУБЛІНСЬКОЇ ПІВОВАРНІ.



ЙОГО МІЦНІ
ПОРТЕРИ
ЗАВДЯКИ
СВОЇЙ ЯКОСТІ
ЗАЖИЛИ
ВСЕСВІТНЬОЇ
СЛАВИ.

ДЕСЯТИРІЧЧЯ
ЄВРОПЕЙСЬКІ ДЕРЖАВИ
БОРОЛИСЯ ЗА ІНДІЮ
ТА ЇЇ РЕСУРСИ.

КЕРУВАТИ НИМИ ХОТІЛА Й БРИТАНСЬКА
ОСТ-ІНДСЬКА КОМПАНІЯ – КОРПОРАЦІЯ
ІЗ ВЛАСНОЮ АРМІЄЮ.



АНГЛІЙЦІ НЕВТОМНО
ЗАВОЙОВУВАЛИ
ВЕЛИЧЕЗНУ ТЕРИТОРІЮ:
СЬОГОДНІШНІ ІНДІЮ,
БАНГЛАДЕШ І
ПАКИСТАН.



І В ДАЛЕКИХ ТРОПІКАХ ОКУПАНТИ
ЖАДАЛИ ПИВА. ТОМУ БЕРТОНСЬКІ
ПІВОВАРИ ОТРИМАЛИ РИНОК, ГАРЯЧИЙ
ЗА ПІСОК У ПУСТЕЛІ.

КУХЛІ БРИТАНСЬКИХ ЕКСПАТІВ ЗАПОЛО-
НИЛО ПИВО, ЩО НЕВДОВЗІ УСЛАВИТЬСЯ
ЯК ІНДІЙСЬКИЙ СВІТЛИЙ ЕЛЬ.

Знайомство зі стилем:

ІНДІЙСЬКИЙ СВІТЛИЙ ЕЛЬ



СХОЖЕ, ЩО ІНДІЙСЬКИЙ СВІТЛИЙ ЕЛЬ (ІРА) ЕВОЛЮЦІОНУВАВ З ЕЛІВ ДЛЯ ДОВГОЇ ВИТРИМКИ (СТОКОВИХ), ЯКІ У XVIII СТ. ВАРИЛА У СВОЇХ МАЕТКАХ БРИТАНСЬКА ЗНАТЬ.

ТАКЕ ПИВО ВАРИЛИ ЗІ СВІТЛОГО СОЛОДУ, ДУЖЕ ЩІЛЬНИМ І ОХМЕЛЕНИМ, ТОМУ ВОНО ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИЛО ДЛЯ ЕКСПОРТУ. А ПІД ЧАС ДОВГОЇ ПОДОРОЖІ У БОЧКАХ В ІНДІЮ ВОНО ДОЗРІВАЛО. А ТАМ НИМ – УЖЕ ОХОЛОДЖЕНИМ – РАДО ЛАСУВАЛИ БАГАТІ ТОРГОВЦІ Й ДЕРЖСЛУЖБОВЦІ.

БРИТИ ІНДІЙСЬКОГО СУБКОНТИНЕНТУ ВВАЖАЛИ, ЩО ІРА ДУЖЕ ПАСУЄ ДО МІСЦЕВОГО СПЕКОТНОГО КЛІМАТУ.

ПЕРШИМ ПОПУЛЯРИЗАТОРОМ ЦЬОГО ПИВА СТАВ ЛОНДОНСЬКИЙ ПИВОВАР ДЖОРДЖ ГОДЖСОН У 1790-Х РР. АЛЕ НАЗИВАТИСЯ ІНДІЙСЬКИМ СВІТЛИМ ЕЛЕМ ВОНО ПОЧАЛО НЕ РАНІШЕ 1830-Х РР.

КРІМ ДОБРОЇ РЕПУТАЦІЇ ВИРОБНИКА ОХМЕЛЕНОГО ПИВА, ГОДЖСОН ІЩЕ МАВ ЗВ'ЯЗКИ В ОСТ-ІНДСЬКІЙ КОМПАНІЇ, ЩО ДАВАЛО ЙОГО ПРОДУКТУ ПРИЄМНІ ПЕРЕВАГИ. СВІТЛИЙ ЕЛЬ ГОДЖСОНА СТАВ ЗНАМЕНИТИМ.

У 1820-Х РР. СПАДКОЄМЕЦЬ ГОДЖСОНА ПОСВАРИВСЯ З ОСТ-ІНДСЬКОЮ КОМПАНІЄЮ, І СОЛОДКІЙ УГОДІ НАСТАВ КІНЕЦЬ. ІНДІЙСЬКИЙ РИНОК ВІДКРИВСЯ. НА ЗВІЛЬНЕНЕ МІСЦЕ ПРИЙШЛИ ІНШІ ПИВОВАРИ, ЯК-ОТ ОЛЛСОПП І БАСС. ЗАВДЯКИ ТІЙ САМІЙ БАГАТІЙ НА МІНЕРАЛИ ВОДІ, ЯКА РОБИЛА ІРА БІЛЬШ ХРУСТКИМ І СВІЖИМ, БЕРТОНСЬКІ ПИВОВАРИ ЗАЖИЛИ ВСЕСВІТНЬОЇ СЛАВИ.

У САМІЙ БРИТАНІЇ ЦЕ ПИВО СТАЛО ПОПУЛЯРНИМ, КОЛИ ЗАЛЮБЛЕНІ В НЬОГО ЕКСПАТИ ПОВЕРНУЛИСЯ З ІНДІЇ.

ВСЕСВІТНЯ ВИСТАВКА 1851 Р., ДЕ БУЛИ ПРЕДСТАВЛЕНІ БЕРТОНСЬКІ ІРА, ЗРОБИЛА ЇХ НАЦІОНАЛЬНОЮ ГОРДІСТЮ БРИТАНІЇ. ПИВОВАРИ КУПАЛИСЯ В ГРОШАХ І СЛАВИ ЗАВДЯКИ ПОПУЛЯРНІСТІ СТИЛЮ НА БАТЬКІВЩИНІ.

АЛЕ НА ПОЧАТКУ 1800-Х РР. ЕКСПОРТ ПОЧАВ ЗМЕНШУВАТИСЯ. В ІНДІЇ ДЖИН, ЧАЙ І ЗВАРЕНІ НА МІСЦІ ЧИ ІМПОРТОВАНІ З ЄВРОПИ ЛАГЕРИ ОБІЙШЛИ ІРА. У БРИТАНІЇ НОВІ ПОДАТКИ ЗМУШУВАЛИ ПИВОВАРІВ ЗМЕНШУВАТИ МІЦНІСТЬ ПИВА. ТОМУ ВОНИ ПОЧАЛИ ВАРИТИ ЛЕГШІ СОРТИ, ЯКІ СТАЛИ СЬОГОДНІШНІМИ СВІТЛИМИ ЕЛЯМИ Й БІТЕРАМИ.

ВІДРОДИЛИ СТИЛЬ ЗАІНТРИГОВАНІ ЙОГО РОМАНТИКОЮ СУЧАСНІ АМЕРИКАНСЬКІ КРАФТОВИКИ.

ЯСКРАВІ, СМОЛИСТІ АМЕРИКАНСЬКІ ХМЕЛІ ДУЖЕ ЙОМУ ЛИЧИЛИ. ПІСЛЯ МАЙЖЕ СТОЛІТНЬОГО ЗАБУТТЯ ІРА СТАВ НАЙПОПУЛЯРНІШИМ СТИЛЕМ КРАФТОВОГО ПИВА.

АЛЕ АМЕРИКАНСЬКИЙ ДУХ ЕКСПЕРИМЕНТАТОРСТВА НЕВГАМОВНИЙ. І З ТРЕНДОМ ЗБІЛЬШЕННЯ РІВНЯ ОХМЕЛЕННЯ З'ЯВИЛИСЯ **ПОДВІЙНІ** ЧИ **ІМПЕРСЬКІ** ІРА. СЬОГОДНІ «АМЕРИКАНСЬКІ ІРА» ВАРЯТЬ ПО ВСЬОМУ СВІТУ.