

ЗМІСТ

Подяки iv

Передмова до другого видання (від Рая Деніелса v)

Передмова до українського видання (від Юрія Заставного vi)

Передмова до першого видання (від Сема Каладжоне viii)

Вступ ix

Ласкаво просимо у світ пива 1

- | | | | |
|---------------------------|-----|--------------------------------|-----|
| 1: Історія пива | 7 | 8: Анатомія стилю | 212 |
| 2: Сенсорна оцінка | 38 | 9: Британські | |
| 3: Пивоваріння. | | та ірландські елі | 227 |
| Словник | | 10: Родина лагерів | 258 |
| пивних смаків | | 11: Континентальні елі, | |
| та ароматів | 63 | вайсбіри й гібриди | |
| 4: Характеристики | | елів та лагерів | 273 |
| пива | 105 | 12: Бельгійське пиво | 285 |
| 5: Дегустування, | | 13: Крафтове пиво | |
| суддівство | | в Америці | |
| й оцінка | 122 | та за її межами | 311 |
| 6: Подання пива | 143 | 14: Ще один | |
| 7: Пиво та єжа | 183 | ковтюк | 331 |

Словник пива і пивних термінів 352

Атлас пивних смаків, ароматів та їхніх джерел 360

Література про стилі, смаки, історію і решту 365

Організації та корисні веб-сайти 366

Автори фото 366

Алфавітний покажчик 367

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



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

ЛАСКАВО ПРОСИМО У СВІТ ПИВА

ХОТЕЛОСЯ В МЕНІ, щоб враження від кожного келиха пива були неймовірно розкішними, а коли напій добрий — це можливо. Але ми не завжди приділяємо пиву ту увагу, на яку воно заслуговує, і гірше ребімо лише собі. Отримання справжнього задоволення від пива — як, власне, будь-яка усвідомлена насолода у житті — вимагає певних знань, досвіду і душевного стану.

Головне, не думайте, що начинтися розуміти і оцінити пиво — вдяка праці. Ні, цей досвід один з найпресніших. Але, щоб отримати від пива максимум вражень, треба докласти трошки зусиль. У цій книжці я виклав у логічній і структурований спосіб пивний досвід, бо пиво, може, й скромний напій, але не простий. Його паріть усюди, де ростуть зернові культури, окрім — які іронія! — Середнього Сходу, його історичної батьківщини. Пиво увійшло до всіх сфер життя, від священих до світських, його використовують і в давніх релігійних тайствах, і на галасливих студентських гулянках. Чи є воно джерелом можливих речовин і безпечної води, чи особливою розкішшю, на кожну потребу чи забаганку знаходить своє пиво. І неважливо, чи жади ячмінні серпами, варили сусло у кошиках, пили через очеретину соломинку, чи створили на тисканням кнопки на автоматичній броварні, схожій на зореліт. Це може бути невіразний промисловий напій чи тверчий доробок, доготочний і приголомлюючий, як найкраще

вино. Світле, темне, міцне, легке, пінисте, без бульбашок, у банці, у пляшці, розливне — пиво легко набуває потрібної форми і ролі, якої від нього вимагають, та робить це надзвичайно елегантно. Пиво — універсальний напій.

Попри значні досягнення, ми знаємо про пиво напроцуд мало. Навіть про якісі базові поняття, на кінтал «Що таке пиво?», «З чого його роблять?», «Чому темне пиво — темне?», нам теж відомо недбагато. Якщо ми про це так і не дізнаємося, то залишимося без жодного уявлення про те, яких див себе позбавляємо, наприклад, з яким пивом найкраще поєднуватися барбекю-сендвіч, або коли варто повернути погане пиво. Щоб відкрити надзвичайний всесвіт пива, багато вчинити не треба.

Пиво — складний напій, складніший для розуміння, ніж вино, в сенсі напою у келиху. Його можна зварити з десятків складників і використати при цьому сотні різних підходів. На відміну від винороба, пивовар сам створює рецепт, щоб отримати кінцевий продукт, який задовольнить певжаків споживача. Кожне варіанта потребує вибору за пивором, і результат кожного з цих виборів буде помітний у келиху, якщо розуміти процес виробництва. Існує безліч пивних стилів, і вони не є непорушними пірамідами, а радіє півшими дюнами, які змінюються і рухаються під впливом вітру часу, кожен з яких мінуєм, теперішній і майбутнім. Ну і зрешті-решт, завжди єєтє купа неправдивої, шкідливої інформації.

«Нектар пізнавши й трунки солодові,
Вже рветься музаз ратніщем до бозо».

— Річард Брасквейт, «Записки Барнаблі», 1638 р.

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

Пивні глибини і широти

Ця книжка має на меті списло і наочно ознакомити вас із багатим світом пива та дати необхідні знання, щоб його розуміти і головне — отримувати від нього насолоду.

Історія пива почалася раніше за цивілізацію і, певно чином, пиво мало на нас таїй же вплив, як і ми на нього. Наші взаємоз'язки з пивом є ключем до розуміння його ролей у суспільстві, що, зі своего боку, допомагає розбиратися у бурхливому розмаїтті кольорів, міцності і смаків широкої пивної родини.

Пиво — демократичний напій. Його не обходить елітарність нерухомості чи унікальні природні умови. Лише від вибору солодаря і броваря залежать аромат, смак, текстура і колір напою, вони перетворюють кілька загальнодоступних складників у виникнений шедевр мистецтва. Будь-хто зі знаннями, пристрастю і вигадливістю може варити прекрасне пиво. Коли куштуєш пиво, то його вигляд, багатогранний аромат, кожен розважливий контакт — наче споглядання душі чоловіка чи жінки, які його зварили. Ця залежність від людини, а не від божественного провидіння, і є однією з найкращих рис пива.

«Від міцних напоїв порубляться двос, хоч пря та нічого не варта. А з гальбою пива ця спірка міліана зайде непомітно у жартю».

— «У садку пива», 1888 р.

збірка давніх британських поезій, присвячених пиву, автор невідомий

Як відданому поєднувачу пива, вам інколи доведеться представляти цій напій невтісненим. І як всіди, гарна презентація — це таке половина успіху. Це не оманливе прикрашання. Якісне пиво потрібної температури, налите у відповідній келих, у найбільш сприятливих умовах — ось ваша мета. Будь-який компроміс — це обман і щодо пивовара, і того, хто це пиво питиме.

Ця книжка і багато самостійної практики направить вас на шлях до розуміння всіх тих багатьох речей, в яких кроється дивовижна гарно звареного і зі задоволенням выпитого пива.

Пивна спільнота

Gemeinschaft — так німецькою звуться «затишок», і це слово часто використовують, щоб описати теплу і премісну атмосферу бару з каміном і трофеями полювань як, наприклад, у Вісконсині. Це чудове слово, але воно має більші і ширші змісти, я люблю акцентувати увагу на його «тіні», коли йдеться про опис спільноти, де люди не сваряться, перебувають у злагоді і мирі, відсвіджають підзори й відмінності, і просто насолоджуються компанією одне одного. Подібні терміни с у різних мовах, зокрема у чеській, голландській, російській, і даніці мають щось схоже, але англійська змушена запозичувати німецьке слово.

У пиві є щось особливне. Зверніть увагу на радість, яка близкими фонтанук з полотен Брейгеля, де фланандські селяни п'ють пиво і танцюють, хоча життя у них не з легких. Цивілізація, так само як і культура, квітне там, де є гальба пива. Пиво об'єднує людей і робить їх уже тисячі років.

Пивний бізнес теж не подбалений цього духу братерства. Тоді як конкуренти на рин-

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



«Селяни танцюють». Пітер Брейгель старший, 1568 р.
Упродовж тисячоліть пиво слугувало засобом, що об'єднував суспільство.
Ось приклад того, як у XVI столітті веселилися селяни.

ку зневажають один одного, наче учасники Холодної війни, серед броварів таку ворожість рідко помітиш. Маркетологи киджаються одне на одного з молотами і лещатами, а пивовари тонаришують. Можливо, причина — відсутність належності до обмеженого кола людей, які точно і непокинто впевнені, що йона праця робить щасливими багатьох інших.

Сьогодення пива

Зарах із якісним пивом все інше цікавіше. Класичні стилі не втрачають важливості, але вигадливі пивовари вперто розширяють рамки мистецтва пивоваріння і завойовують славу, і їх підтримує незгамовна спрага шанувальни-

ків до щоразу нових цікавинок. Усіди майстри шукають способи створити свій особливий продукт, що містив би місцеві складники та передавав би особливості культури, і часто ці спроби приносять дивовижні результати. Є пивовари, що спеціалізуються на пиві, зброженню дикими дріжджами, пиві спонтанного бродіння, пиві, витриманому на деревині, пиві з додаванням рослин і інших дарів природи. Є пивовари, що самостійно вирощують складники для свого пива, варять етноцентричне пиво, бочкове пиво, сесійне, відновлюють історичні стилі тощо.

Усупереч численним відмінностям, більшість видів крафтового пива — яскраві, наївні агресивні зразки, спранжка противутра вісому безлічному і однаковому, що заполонив навколо нас світ. До традицій видатного

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

спадку Великобританії, Німеччини, Бельгії можуть статитися майже з побожністю або сприймати їх лише з кількох пальців.

До того ж крафтовики навінепередки жнуться за незвичайними смаками, починаючи від потужного охмелення до «імперіалізації» кожного стилю. Попереду поки що супер-шарпій сорти пива, що досягають 27% алкоголю, вони надогнали портвейн і дихають в спину місцевим напоям. Деякі з них, наприклад «Samuel Adams Utopias», коштують від

захмарних 200 доларів за пляшку, але ця сума є мізерною проти цін на всілякий екзотичний місцевий алкоголь. Водночас неабияку популярність має сесійне пиво з помірною щільністю та багатим смаком.

У Великобританії справжній ель, який колись пили повсюдно, став особливим пивом, а кількість людей, яка навідується у паби, заголовно зменшується через здорожчання, обмеження для водіїв й інші причини. Дивовижні класичні бельгійські сорти пива становлять лише 15% внутрішнього ринку пива Бельгії. Німецьке пиво заслужено поважають на батьківщині, але через його однотипність цілком вірогідні подальші перетворення маленьких пивоварень пивними гігантами. Те ж саме можна сказати і про Чехію. Але в усіх цих священних пивних столицях з пут обтисливих традицій вирівнюється нове покоління пивоварів, які натхненні ідеєю і намагаються варити місцеве пиво, свіже і знову захопливе, ніколи руйнуючи усталені канони. Все більше випадків, коли пивовари надихаються історією. Безліч забутих стилів повернули до життя. Лише поглянете на вибухи популярності в США й інших країнах терпкуватого, солоного гое й інших північно-німецьких сортів «вигнанців» пива. Пивні археологи сучасності викопали їх та інші давні стилі, і тепер вони завойовують приязливість пивоварів і пиволюбів завдяки набільшій суміші автентичності і креативності.

Яким би насправді не було колись «фермерське» пиво, цей термін став нестрижено привабливим у наш індустриалізований час. І як наслідок — пивовари радісно перекладають що ідею у поєне своєрідності пива, часто-густо створене з широким спектром таких рустикальних складників, як дуб чи дикі мікроорганизми, що надають простому напою надзвичайних глибких смаків.

Пиво «Sam Adams Utopias»

Бочки — приклад що однієї давнії технології, відновленої і покликаної покращувати смак і аромат пива.



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



Пагони ялини ситхінської

Хоча хміль є основним способом додавати пиву гаркоту і аромат, але пиво залишається продуктом, до якого додають різні рослини. Так ялинові гілочки є досі широкорозповсюджені гід час варіння пива на Апесці, як і в давні часи.

Хміль, який лише нездадно загрожував поглинути все у навалі зеленої гаркоти, зараз відступає, щоб посити своє праномірне місце серед інших способів варити смачне і виразне пиво. Але він все ще лишається настільки популярним, що IPA розлилося цілим каскадом (так, не задумана гра слів) варіантів: білий, червоний, чорний, житній, бельгійський, сесійний, з бретамі, навіть недільським світлим лагерам місце знайшлися.

Багато крафтовників приглядаються й до інших рослин, що притаманні конкретним регіонам, і пробують варити пиво з повагою до місцевих традицій. Від Аляски до Австралії цікавість до такого пива величезна, і до нього додають пагони ситхінської ялини, смажене насіння австралійської акаші, деревину змібрани, плоди опунції, згущене молоко, червоний рис, кантані, болотяну мирту, купуасу, поппін і бузину. І це неймовірно захопливий розвиток подій.

Нарешті серйозно почали ставитися до фруктового пива. Деякі пивовари створюють сорти пива, фруктовий профіль яких подіб-

ний до вишуканого вина. Цукор теж дістали з далекої шухлядки, і складні вици типу пілонічло, рападурі і бельгійської броварської карамелі зменшують ніжливість і підвищують питкість міцного пива. Серед складників все частіше з'являються пшениця, жито, гречка й інші нетипові додатки. Гарбузові елі дуже популярні у період Геллоніну, пиво з перцем чилі вигулькує раз у раз, так само, як і пиво, зварене з використанням давньої техніки кам'яного пивоваріння і конченого солоду. До броварень проникли бочки з-під бурбону, які за кілька місяців витримки насищують міцне пиво нотами канелі й смаженого кокоса.

Покійний безмежно шанований Майкл Джексон дуже любив шокувати європейських співрозмовників заявами про те, що США – найкраще пивне місце в світі. І пін має раю. В Америці більше стилів, більше вибору, більше пива, що вибузак смаком і характером, ніж будь-де. У середині 1970 років у США було каталогіно мало гідного пива. Відсутність сталої пивної традиції, яку можна було б берегти, надала нам можливість створити нову пивну

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>