

# ЗМІСТ

Подяки iv

Передмова до другого видання (від Рея Деніелса v)

Передмова до українського видання (від Юрія Заставного vi)

Передмова до першого видання (від Сема Каладжіоне viii)

Вступ ix

Ласкаво просимо у світ пива 1

- |   |   |
|---|---|
| <b>1: Історія пива</b> 7                                    | <b>8: Анатомія стилю</b> 212  |
| <b>2: Сенсорна оцінка</b> 38                                | <b>9: Британські та ірландські елі</b> 227                            |
| <b>3: Пивоваріння. Словник пивних смаків та ароматів</b> 63 | <b>10: Родина лагерів</b> 256   |
| <b>4: Характеристики пива</b> 105                           | <b>11: Континентальні елі, вайсбіри й гібриди елів та лагерів</b> 273 |
| <b>5: Дегустування, суддівство й оцінка</b> 122             | <b>12: Бельгійське пиво</b> 285                                       |
| <b>6: Подання пива</b> 143                                  | <b>13: Крафтове пиво в Америці та за її межами</b> 311                |
| <b>7: Пиво та їжа</b> 183                                   | <b>14: Ще один ковток</b> 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](http://kniga.biz.ua) >>>

# ЛАСКАВО ПРОСИМО У СВІТ ПИВА

**Х**ОТЕЛОСЯ Б 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 робимо 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 навчитися розуміти і оцінити пиво — важка праця. Ні, цей досвід один з найприсемних. Але, щоб отримати від пива максимум вражень, треба докласти трошки зусиль. У цій книжці я виклав у логічній і структурованій спосіб пивний досвід, бо пиво, може, й скромний напій, але не простий. Його варять усюди, де ростуть зернові культури, окрім — яка іронія! — Середнього Сходу, його історичної батьківщини. Пиво увійшло до всіх сфер життя, від священних до світських, його використовують і в давніх релігійних таїнствах, і на галасливих студентських гулянках. Чи є воно джерелом позитивних речовин і безпечної води, чи особливою розкішно, на кожну потребу чи забаганку знайдеться своє пиво. І невдажливо, чи жали ячмінь серцями, варили суслу у кошнях, пили через очеретяну соломинку, чи створили натисканням кнопки на автоматичній броварні, схожій на зореліт. Це може бути невиральний промисловий напій чи твердий доробок, дорогоцінний і приголомшливий, як найкраще

вино. Світле, темне, міцне, легке, пінисте, без бульбашок, у банці, у пляшці, розливане — 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 напротуд мало. Навіть про якісь базові поняття, на кшталт «Що таке пиво?», «З чого його роблять?», «Чому темне пиво — темне?», нам теж відомо небагато. Якщо ми про це так і не дізнаємося, то залишимося без жодного уявлення про те, яких див себе позбавляємо, наприклад, з яким пивом найкраще поєднується барбекю-сендвіч, або коли варто повернути погане пиво. Щоб відкрити надзвичайний всесвіт пива, багато вчитися 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 побажання споживача. Кожне варіння потребує вибору за вибором, 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 радше піщаними дюнами, які змінюються і рухаються під впливом вітрів часу, кожні з власним минулим, теперішнім і майбутнім. Ну і врешті-решт, завжди існує купа неправдивої, шкідливої інформації,

**«Нектар пізнавши й трунки солодові,  
Вже рветься муза з ратищем до бою».**

— Річард Брасвейт, «Записки Барнибі», 1638 р.

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

# Пивні глибини і широти

Ця книжка має на меті стисло і наочно ознайомити 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, певною чинною, пиво мало на нас такий же вплив, як і ми на нього. Наші взаємозв'язки з пивом є ключем до розуміння його ролей у суспільстві, що, зі свого боку, допомагає розбиратися у бурхливому розмаїтті кольорів, міцності і смаків широкій пивній родині.

Пиво — демократичний напій. Його не обходять елітарність, нерухомотість чи унікальні природні умови. Лише від вибору солодари і бровара залежать аромат, смак, текстура і колір напою, вони перетворюють кілька загальнодоступних складників у вишуканий твір мистецтва. Будь-хто зі знаннями, пристрастю і винахідливістю може варити прекрасне пиво. Коли куштуєш пиво, то його вигляд, багатограний аромат, кожен розважливий ковток — 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 двоє, хоч пря та нічого не варта. А з гальбою пива ця спірка мінлива зіїде непомітно у жарти».**

— «У славу пива», 1885 р.,  
збірка давніх британських поезій,  
присвячених пиву, автор невідомий

Як відданому поціновувачу пива, вам інколи доведеться представити цей напій нествореному. І як всюди, гарна презентація — це вже половина успіху. Це не означає прикрашання. Якісне пиво потрібної температури, наливе у відповідний келих, у найбільш сприятливих умовах — ось ваша мета. Будь-який компроміс — це обман і щодо пивовара, і того, хто це пиво пийме.

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

## Пивна спільнота

*Gemütllichkeit* — так німецькою зветься «затишок», і це слово часто використовують, щоб описати тепло і привітну атмосферу бару з камином і трофеєм полювань як, наприклад, у Вісконсині. Це чудове слово, але воно має більші і ширші змісти, я люблю акцентувати увагу на його «тні», коли йдеться про опис спільноти, де люди не сваряться, перебувають у злагоді і мирі, відкладають підозри й відмінності, і просто насолоджуються компанією одне одного. Подібні терміни є у різних мовах, зокрема у чеській, голландській, російській, і данці мають щось схоже, але англійська змушена запозичувати німецьке слово.

У пиві є щось особливе. Зверніть увагу на радість, яка бризками фонтанує з полотен Брейгеля, де фламандські селяни п'ють пиво і танцюють, хоч життя у них не з легких. Цивілізація, так само як і культура, квітне там, де є гальба пива. Пиво об'єднує людей і робить це уже тисячі років.

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

Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://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 веселіться селяни.

ку зневажають один одного, наче учасники Холодної війни, серед броварів таку ворожість рідко помітши. Маркетологи кидаються одне на одного з молотами і лецятами, а пивовари товдрилиють. Можливо, причина — вітха приналежності до обмеженого кола людей, які точно і непохитно впевнені, що їхня праця робить щасливими багатьох інших.

## Сьогоднішня пива

Зараз із жієсним пивом все іще цікавіше. Класичні стилі не втрачають важливості, але вигадливі пивовари вперто розширюють рамки мистецтва пивоваріння і здобивують славу, і їх підтримує невгамовна спрага шанувальни-

ків до щоразу нових цікавинок. Усюди 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 пивоварні, що спеціалізуються на пиві, збродженому дикими дріжджами, пиві спонтанного бродіння, пиві, витриманому на деревні, пиві з додаванням рослин й інших дарів природи. Є пивоварні, що самостійно вироблюють складники для свого пива, варять етноцентричне пиво, бочкове пиво, сесійне, відновлюють історичні стилі тощо.

Усупереч численним відмінностям, більшість видів крафтового пива — яскраві, навіть агресивні зразки, справжній протинотрута всьому безликому і однаковому, що заповнило навколишній світ. До традицій видатного

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

спадку Великобританії, Німеччини, Бельгії можуть ставитися майже з побожністю або сприймати їх лишень як відправну точку.

До того ж крафтовіки навипередки жемуться за незвичайними смаками, починаючи від потужного охмелюва до «імперіалізації» кожного стилю. Попереду поки що суперцінні сорти пива, що досягають 27% алкоголю, вони наздогнали портувейні і дихають в спину міцним напоєм. Деякі з них, наприклад «Samuel Adams Utopias», констатують від

#### Пиво «Sam Adams Utopias»

Бочки — приклад ще однієї давньої технології, відновленої і понинішньої покращувати смак і аромат пива.



захмарних 200 доларів за пляшку, але ця сума є мізерною проти ціни на всьлякий екзотичний міцний 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, загрозливо зменшується через здоров'язання, 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 одноманітність цілком вірогідні подальші поглинання маленьких пивоварень пивними гігантами. Те ж саме можна сказати і про Чехію. Але в усіх цих свідених пивних столицях з пуг обтяжливих традицій виривається нове покоління пивоварів, які натхненні ідеєю і намагаються варити місцеве пиво, свіже і знову захопливе, неколи руйнуючи усталені канони. Все більше випадків, коли пивовари надихаються історією. Безліч забутих стилів повернули до життя. Лишень погляньте на вибух популярності в США й інших країнах терпкуватого, солоного гозе й інших пінічнонімецьких сортів «вигнання» пива. Пивні археологи сучасності викопали їх та інші давні стилі, і тепер вони завойовують прихильність пивоварів і пивобів завдяки вабливій суміші автентичності і креативності.

Яким би насправді не було колись «фермерське» пиво, цей термін стає нестримно привабливим у наш індустріалізований час. І як наслідок — пивовари радісно перекладають цю ідею у повне своєрідності пиво, частогусто створене з використанням таких рустікальних складників, як дуб чи дикі мікроорганізми, що надають простому напою надзвичайних глибин смаку.

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



### Пагони ялини ситхінської

Хоча хмідь є основним способом додавати пиву гіркоту і аромат, але пиво завжди лишається продуктом, до якого додають різні рослини. Так ялинові гілочки і досі використовують гід час варіння пива на Алясці, як і в давні часи.

Хмідь, який лише нещодавно загрожував поглинути все у наваль зеленій гіркоті, зараз відступає, щоб посісти своє правомірне 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, жовтий, бельгійський, сесійний, з бретані, навіть індійським світлим лагером місце знайшлося.

Багато крафтовиків 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 акації, деревину імбурани, плоди опунції, згущене молоко, червоний рис, каштани, болотну мурту, купуасу, полин і бузину. І це неймовірно захопливий розвиток подій.

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

ний до вшуканого вина. Цукор теж дістали з далекої шухлядки, і есотичні види тилу пілонічло, рападури і бельгійської броварської карамелі зменшують щільність і підвищують пухкість міцного пива. Серед складників все частіше з'являються пшениця, жито, гречка й інші нетипові додатки. Гарбузові елі дуже популярні у період Гелловіну, пиво з перцем чилі вигулькує раз у раз, так само, як і пиво, зварене з використанням давньої техніки кам'яного пивоваріння і копченого солоду. До броварень проникли бочки з-під бурбону, які за кілька місяців витримки насичують міцне пиво нотами ванілі й смаженого кокоса.

Покійний безмежно шанований Майкл Джексон дуже любив шокувати європейських співрозмовників заявами про те, що США — найкраще пивне місце в світі. І він мав рацію. В Америці більше стилів, більше вибору, більше пива, що вибухає смаком і характером, ніж будь-де. У середині 1970 років у США було жалюгідно 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](http://kniga.biz.ua) >>>