

Очень просто!

ДОМАШНЕЕ ПИВОВАРЕНИЕ



Терция
2015



УДК 641/642
ББК 36.997
Д 66

Составитель А. Вайник

*Оригинал-макет подготовлен
ООО «Издательский Дом «Терция»*

Домашнее пивоварение/ сост. А. Вайник. — М.: Эксмо;
Д 66 СПб.: Терция, 2015. — 64 с. — (Очень просто).

ISBN 978-5-699-79040-1

Пиво — один из самых любимых многими и один из древнейших слабоалкогольных напитков. Чтобы изготовить натуральное, действительно вкусное пиво, нужно знать и хорошо понимать технологию, знать секреты варки пива, разбираться в разных видах хмеля и солода. Но результат превзойдет все ваши ожидания! Вы получите пиво наивысшего качества, без каких-либо искусственных добавок, такое пиво доставит вам и вашим друзьям немало удовольствия!

**УДК 641/642
ББК 36.997**

ISBN 978-5-699-79040-1

© Составление, оформление, «Терция», 2015
© ООО «Издательство «Эксмо», 2015

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пиво — один из самых любимых многими слабоалкогольный напиток.

Одна из легенд гласит, что пиво появилось еще во времена Великого Потопа. Когда Ной плывал на своем ковчеге, у него часть ячменя из запасов промокла и немного проросла. Когда вода спала, Ной приказал не выбрасывать подпортившееся зерно, а приготовить из него что-нибудь. Жена не знала, что из него сделать, но послушаться не смела. Ночью ей приснился ангел и поведал, как приготовить волшебный напиток. Ной попробовал получившееся пиво, и ему понравилось. Конечно, это всего лишь легенда, но пиво — несомненно — один из старейших алкогольных напитков.

Достоверно известно, что пиво варили еще в Вавилоне (6000–8000 лет назад) и в Древнем Египте (3500 лет назад). Изобретение пшеничного пива египтяне приписывали богу Озирису. Древнеегипетское пиво, которое называлось «хек», было сладким и крепким. Египтяне приправляли его ядовитой мандрагорой, которой приписывались чудодейственные свойства. Кроме того, в разные сорта пива добавляли шафран, анис и другие пряности. Особое целебное действие египтяне приписывали пивной гуще. Ее использовали для различных припарок, а также принимали внутрь. И вообще, египтяне считали, что удовольствие, в том числе и от пива, удлиняет жизнь. Может быть, они были правы?



Из Египта пиво попало в Эфиопию, в Персию, на Кавказ. В Европе первыми пиво начали варить фракийцы и скифы. Они делали этот напиток из ячменя, дробленого риса, овса и проса. В Галлии уже в I веке н. э. делали напиток «корма», который, как и кельтское пиво, сохранился на севере Франции и в Бельгии вплоть до конца XIX века. Древнеримский врач Педаний Диоскорид упоминал в I веке н. э. об употреблении ирландцами сугтí — сброживаемого напитка из ячменного солода с травяными добавками. Заменой хмелю служили цветки вереска, молодые побеги раikitника, полынь, ягоды лавра и плюща.

Грекам еще в эпоху Аристотеля было известно об употреблении пива народами Северной и Центральной Европы, но сами они (как позднее и римляне) предпочитали употреблять вино, а пиво называли напитком варваров. Но именно через Древний Рим пиво попало в Центральную Европу, в первую очередь, — в Германию. Об этом упоминается в трудах Публия Корнелия Тацита. Тацит говорил о пиве как о жутком, зловещем напитке. Он предположил, что с досаждавшими римлянам германцами можно покончить не только копьем и мечом, но и поставками пива.

Есть и другие версии появления пива у германцев, например считается, что они могли научиться этому у финикийцев. В Баварии были найдены глиняные кувшины, которые могли использоваться пивоварами еще за 3000 лет до н. э. В дальнейшем технология приготовления пива постепенно распространилась в Англии и Скандинавии, а затем и по всему миру. По этой причине родиной пива принято считать Германию. Да и название этого напитка произошло от древне-немецкого «*Beor (Bior)*», в котором нетрудно узнать сегодняшнее немецкое «*Bier*».

Но пиво древних германцев было совершенно иным, нежели современное. Пиво сброживалось при обычной температуре, сам процесс брожения никак не контролировался, и результат целиком зависел от случая. Иногда



использовались дрожжи, но обычно не очень умело. Для приготовления пивного сусла брали все, что казалось сколько-нибудь подходящим: от меда — до любого зерна, а потом в дело шли приправы и добавки — можжевельник, мирт, тмин, анис, лавровый лист, древесная кора, листья ясеня, различные травы, ягоды, коренья и даже бычья желчь.

В Древнюю Русь пиво попало, скорее всего, от скифов. А так как пиры и застолья истари были на Руси обязательнейшим занятием не только для знати, но и для простолюдинов, то и хмельные напитки всегда занимали на них почетное место. Мед, пиво, квас, брага являлись важными элементами русской культуры. Технология их производства и обычаи потребления передавались из поколения в поколение, постоянно развиваясь и совершенствуясь. Поэтому у русского пивоварения есть особенные, только ему свойственные черты:

- урожаи зерновых на Руси всегда были ниже европейских (в первую очередь, из-за более сурового климата), поэтому хорошая мука шла на выпечку хлеба, а квасное сусло и пивной затор делали из муки крупного помола, отрубей, высевок и прочих хлебопекарных отходов;
- для затора часто брали не один ячмень, а смесь ржаной, овсяной и ячменной муки, а иногда и гречневой: смесь разных видов муки давала более крепкий и выразительный напиток, чем мука одного вида;
- сусло часто не варили, а лишь запаривали кипящей водой. Из-за этого брожение протекало медленно, придавая напитку неповторимые свойства;
- сусло также было принято хранить в течение всего года в открытых емкостях, не очищая их — таким образом создавалась многолетняя культура дрожжевых грибков, зачастую улучшающая вкус, крепость и аромат напитка;



- сусло часто переливали из одной емкости в другую, захлаживали или вымораживали — так добивались получения качественных напитков длительной выдержки.

Ну и наконец, в русский квас, пиво и мед щедро добавляли хмель, полынь, зверобой, тмин и другие растительные добавки. Делалось это для того, чтобы увеличить срок хранения напитков и замаскировать их недостатки.

Пиво и квас отличаются своим вкусом и способом приготовления, но все они могут быть сделаны из подсобного сырья: из овощей и фруктов, выращенных на садовом участке, из дикорастущих ягод и других даров леса. Конечно, все это требует сил и времени, но представьте себе, как в летний зной ваша семья порадуетя, например, окрошке на домашнем квасе — ваша усталость улетучится.

Эти воистину удивительные напитки заслуживают того, чтобы многовековой опыт их приготовления не только не был утрачен, но и получил дальнейшее развитие.