

Джамиль Зайнашефф и Джон Палмер



Классика

ПИВОВАРЕНИЯ

**ВСЕ СТИЛИ И ВИДЫ ПИВА
ОТ ЭЛЯ ДО ЛАГЕРА**

80 рецептов домашнего изготовления,
неоднократно завоевывавших признание
на официальных конкурсах домашних пивоваров



**BREWERS
PUBLICATIONS**

18+

Джамиль Зайнашефф и Джон Палмер

Классика

ПИВОВАРЕНИЯ

**ВСЕ СТИЛИ И ВИДЫ ПИВА
ОТ ЭЛЯ ДО ЛАГЕРА**

80 рецептов домашнего изготовления,
неоднократно завоевывавших признание
на официальных конкурсах
домашних пивоваров



*Перевод с английского
Елены Семеновой*



ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2018

УДК 663.4
ББК 36.87
3-17

BREWING CLASSIC STYLES
80 winning recipes anyone can brew
Jamil Zainasheff and John J. Palmer

© Copyright 2007 by Brewers Association
Brewing Classic Styles © 2006 by Brewers Publications SM, a division of the Brewers Association SM. www.
BrewersPublications.com. All rights reserved. Arranged through Sylvia Hayse Literary Agency, LLC, Bandon, Oregon, USA.

Перевод на русский язык *Семёновой Е.С.*

Зайнашефф, Джамиль.
3-17 Классика пивоварения. Все стили и виды пива от эля до лагеря /
Джамиль Зайнашефф, Джон Палмер ; [пер. с англ. Е.С. Семёновой]. –
Москва : Издательство «Э», 2018. – 304 с. – (Вина и напитки мира).

ISBN 978-5-04-090740-3

Основной автор книги, Джамиль Зайнашефф, – многократный победитель конкурсов среди домашних пивоваров, проводящихся в Америке и во всем мире. С его первой золотой медали, полученной на конкурсе Американской Ассоциации Домашних Пивоваров в 2002 году, он неоднократно становился номинантом и победителем подобных конкурсов. Эта книга является сборником всех тех рецептов пива, которые он представлял на соревнованиях. Состоящая из 27 основных глав, книга предлагает рецепты тех основных категорий пива, которые представляют собой номинации в подобных конкурсах, и каждый основной рецепт дополняется несколькими вариантами, так что в целом читателю предлагается 80 рецептов пива домашнего изготовления, охватывающих весь спектр разновидностей пива, известных в наши дни и доступных для домашнего производства.

Соавтор издания – известный эксперт в домашнем пивоварении Джон Палмер, который снабдил книгу материалами по выбору качественных ингредиентов, а также дополнил рецепты Зайнашеффа советами и полезной информацией.

**УДК 663.4
ББК 36.87**

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Все стили и виды пива от эля до лагеря

Благодарности	4
Введение	6
1 О пиве.....	10
2 Выбор ингредиентов	14
3 Приготовление пива с добавлением экстракта.....	35
4 Лучшие рецепты	44
5 Светлый лагер	51
6 Пилзнер.....	62
7 Европейский янтарный лагер	71
8 Темный лагер.....	76
9 Бок	87
10 Светлое гибридное пиво.....	97
11 Янтарное гибридное пиво	108
12 Английский пэйл эль.....	116
13 Шотландский и ирландский эль	124
14 Американский эль	135
15 Английский браун эль	146
16 Портер.....	153
17 Стаут.....	161
18 Индия пэйл эль (IPA).....	177

СОДЕРЖАНИЕ

19	Немецкое пшеничное и ржаное пиво	186
20	Бельгийский и французский эль	195
21	Кислый эль	207
22	Бельгийский крепкий эль	223
23	Крепкий эль	234
24	Фруктовое пиво	242
25	Пряное, травяное или овощное пиво	248
26	Копченое/выдержанное в дереве пиво	258
27	Специальное пиво	266
	Приложение А: Норма засева дрожжей и стартеры	270
	Приложение В: Замачивание специальных сортов зерна	276
	Приложение С: Частичное затирание на плите	278
	Приложение D: Нормы добавления сахара и объем диоксида углерода	282
	Глоссарий	286
	Алфавитный указатель	296

БЛАГОДАРНОСТИ

Любая работа не создается в пустоте. В моем случае ее заполняли доброта, щедрость, бескорыстие и любовь к семье, друзьям и сообществу пивоваров, которые помогли воплотить в жизнь задуманное.

Моя любимая жена Лиз и две прекрасные дочери Аниса и Карина отнеслись с пониманием к тому, что папа тратит много времени на свою «пивную ерунду». Они всегда готовы помочь в решении необычных задач пивоварения и путешествовать со мной куда угодно, чтобы я попробовал какое-нибудь уникальное пиво. Я люблю их больше, чем пиво, но они никогда не просят меня это доказать.

Большое спасибо Рэю Дэниэлсу за замечательную книгу *Designing Great Beers*. Именно с ней я научился делать собственные рецепты. Я никогда бы не смог написать свой труд, не изучив книгу Рэя.

Благодарю всех, кто доверяет тому, что я пишу о стилях пива. Чтобы стать компетентнее, мне пришлось изучить множество фактов о пивоварении, о которых я имел только поверхностное представление.

Мои друзья, вы поделились со мной своим пивом, знаниями и самое важное — дружбой. Спасибо вам за поддержку.

Джамиль Зайнашефф

Во-первых, я благодарен своей жене Наоми за то, что она стала идейным вдохновителем этой книги. Сначала это казалось безумной идеей, поскольку я только что закончил предыдущую.

Во-вторых, я хочу поблагодарить Рэя Дэниэлса и всех моих друзей из Американской ассоциации домашних пивоваров и издательства Brewers Publications за их поддержку и энтузиазм. Общение с известным автором имеет свои достоинства, но быть принятым в качестве друга — лучшее.

Наконец большое спасибо Гордону Стронгу и всей организации Сертификационной программы пивных судей (BJCP) за то, что позволили нам писать под их покровительством. Когда обсуждалась концепция книги, мы с Джамилем подумали: «Было бы здорово, если бы нам разрешили упоминать существующую организацию и описания стилей, чтобы не было никаких противоречий». И нам пошли навстречу.

Джон Палмер

Руководства по стилям BJCP использовались при создании описания стиля для каждого рецепта. Информация о стилях BJCP используется с разрешения владельца авторских прав, организации сертификации свидетелей пива. Текущую версию руководства по стилям можно найти на сайте Сертификационной программы пивных судей (BJCP), www.bjcp.org.

ВВЕДЕНИЕ

Джон. Я давно мечтал написать книгу How to Brew with Extract, так как думаю, что пивоварение с экстрактом не получает заслуженного уважения. Мне хотелось, чтобы в этой книге было несколько сногшибательных рецептов разных стилей пива, и, хотя мои рецепты тоже неплохи, я не обманывал себя, считая их безупречными. Я думал, мой друг Джамиль, возможно, мне поможет, поскольку он один из лучших пивоваров, которых я знаю.

Джамиль. Я долго не видел Джона перед тем, как мы встретились на Большом американском фестивале пива (GABF). Во время разговора Джон упомянул, что хочет написать книгу о том, как варить отличное пиво из экстракта. Ему нужно несколько хороших рецептов для книги, и я предложил свою помощь. Вскоре этот проект превратился в книгу рецептов с советами по пивоварению, которые будут полезны всем.

Джон. На фестивале Джамиль сказал: «У меня есть рецепт для каждого стиля...» Я еще не осознавал, что этот факт стал главным событием всего проекта. Я сделал глоток пива и ответил: «Круто».

Но когда мы начали работать над книгой, мне стало понятно, что рецепты имели бы гораздо больший спрос, чем советы по приготовлению пива из экстракта, которые я довольно хорошо изучил в работе над книгой How to Brew¹. Я много об этом думал, и мне больше всего нравилась идея книги, в которой мы рассказали бы, как варить конкретный рецепт для каждого стиля из Руководства по стилям BJCP. Я хорошо пишу о технике пивоварения, но не умею рассказывать про

¹ Палмер Джон. Искусство домашнего пивоварения. М.: Эксмо, 2012.

искусство варки. А слушая подкаст The Jamil Show на радиостанции The Brewing Network, я понимал, что Джамиль может.

Джамиль. Недавно меня спросили, долго ли мы работаем над этой книгой, и я начал вспоминать первые беседы с Джоном. Кто-то сказал: «Он работает над проектом с тех пор, как начал варить пиво». Похоже, это так. Рецепты для книги мы собирали в путешествиях по десяткам стран, из сотен партий пробуя тысячи сортов пива. Когда я начал заниматься домашним пивоварением, то поставил перед собой цель приготовить хороший образец каждого стиля, признанного BJCP. Я принимал участие со своим пивом в нескольких соревнованиях, тестируя каждый рецепт, пока пиво не стало получать награды. Некоторые из рецептов в этой книге завоевали больше наград, чем другие, но все они проверены.

Многие задаются вопросом, почему я готов «передать свои самые лучшие рецепты». Те, кто научил меня варить пиво, придерживались этики: если вы знаете что-то о пивоварении, то должны поделиться с другими. Мне кажется, все лучшие пивовары, которых я знаю, готовы поделиться своими рецептами и приемами. Они ничего не скрывают. А пивовары, которые держат в тайне рецепты, зачастую умеют хорошо варить только один или два. Они не уверены, что смогут найти еще хорошие рецепты.

Мы надеемся, что вы воспримете эту книгу как нечто большее, чем просто сборник рецептов. Воплощайте знания в жизнь и делитесь ими с другими.

Некоторые люди спрашивают, как стать лучшим пивоваром. Прежде всего требуется большая практика. Вам нужно понять, как варить пиво определенного стиля, прежде чем создать что-то совершенно новое. Некоторые уверены, что создали пиво, которое не вписывается ни в одну из категорий стиля. Но нередко случается так, что достаточно опытный человек может легко обозначить такое пиво как хороший пример какого-либо стиля. Станьте хорошим пивоваром, сварив все стили, признанные BJCP. Если вы не уверены в том, насколько хорошо вы это делаете,

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

представьте свое пиво на нескольких соревнованиях, чтобы получить отзывы о нем. Найдите книгу «Искусство домашнего пивоварения» Джона Палмера и прочитайте ее от корки до корки. Изучите всю литературу по пивоварению, которую сможете найти. Отметьте все стили, с которыми вы справитесь. И как только вы успешно приготовите всё, можно сказать, что вы получили достаточное образование.

Независимо от того, как проходит ваше обучение, никогда не падайте духом. Варите, варите и еще раз варите.

Примечание издателя: Помимо этого введения каждая глава была подготовлена только одним из авторов. Джон Палмер написал главы с 1-й по 4-ю и Приложения В, С и D. Джамиль Зайнашефф написал главы о рецептах стилей и Приложение А. В главах рецептов местоимение первого лица «я» относится к Джамилю.

1 | О пиве



Любое пиво создается на чьей-либо родине.

Пиво варят по собственным технологиям с использованием местных ингредиентов и воды. Таким образом, пиво, сваренное в Лондоне, отличается от пива, сваренного во Фландрии или в Мюнхене.

Некоторые стили пива похожи. Отличаются они только количеством какого-либо ингредиента. В английском и экстраспециальном биттере используются схожие ингредиенты, но в разных пропорциях. Точно так же индия пэйл эль (IPA) часто имеет такое же солодовое тело, как и американский пэйл эль (APA), но у первого в два раза больше хмелевой горечи. Дортмундер экспорт отличается от мюнхенского светлого тем, что варится на воде с более высоким содержанием сульфата. Из-за этого хмелевая горечь дортмундского более напориста и сбалансирована по отношению к солоду, чем у мюнхенского, которое имеет более мягкое и сладкое послевкусие.

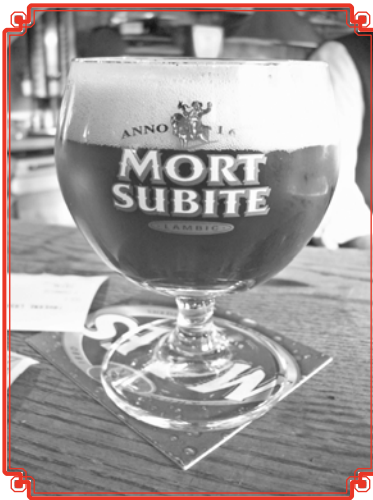
Некоторые стили пива очень похожи. Они отличаются только типом дрожжей или условиями брожения. При оценке на соревнованиях эти сорта часто объединяют в один из-за сходства стилей. Например, в категории «Янтарное гибридное» у калифорнийского обычного и дюссельдорфского альтбира ингредиенты и брожение похожи, но вот характер этого пива отличается в основном из-за штамма дрожжей.

Разные сорта пива из одного и того же региона могут сильно различаться по вкусу и стилю: все зависит от таланта пивовара приготовить превосходное пиво при одинаковых условиях брожения. Мюнхенское темное — это традиционное пиво, которое стало основой для другого сорта, мюнхенского светлого. Оно отличается от темного удаленным из воды карбонатом кальция и разными пропорциями солодов, используемых при варке. Spaten вывели этот сорт светлого на рынок в 1895 году, что позволяло им конкурировать с самыми популярными в Германии светлыми лагерами — пилзнерами.

Но зачем вам варить по определенному стилю? В искусстве пивоварения мы ведь должны ценить индивидуальность и творчество, а не стандартизацию. Винни Чилурзо (Russian River Brewing Company), Рэнди Тиль (Brewery Ommegang) и Сэм Каладжионе (Dogfish Head Brewery) славятся созданием уникального пива, которое не соответствует стандартам. Но они знают и понимают стили. Они используют свои умения, чтобы успешно выйти за пределы стиля и приготовить прекрасное пиво. Вы изучаете основы, а затем проверяете свое мастерство, воссоздавая известный стандарт.

Обязательно ли вам участвовать в соревнованиях? Нет, но есть две причины для участия в них — конкуренция и обратная связь. Наше первое участие было для получения отзывов: мы хотели узнать, как развиваемся в качестве пивоваров. На одном из соревнований Джон вошел в категорию «Портер» с копией пива Sierra Nevada Porter с экстрактом и специальным сортом зерна. Пиво заняло первое место. Но отзывы судьи побудили его внести некоторые изменения в рецептуру и процесс варки. В дальнейшем он стал хорошим пивоваром. А если вы почувствовали, что научились зарабатывать в качестве пивовара, то участвовать в соревнованиях становится еще веселее!

Выбор стиля



В этой книге мы представим вам рецепты и технологии пивоварения для приготовления любого из более чем восьмидесяти классических стилей пива. Какое пиво вы хотели бы сварить? Вам нравится слабоалкогольное, легкое, жаждоутоляющее пиво? Тогда вы можете попробовать сварить какой-нибудь светлый лагер, пилзнер и светлое гибридное пиво. Вы хотите получить легкое пиво с небольшим вкусом солода? Попробуйте шотландский или ирландский эль. Вам хочется получить более темный солодовый характер, но без горечи? Попробуйте сварить европейский темный лагер или английский браун эль. Может, вы хотите больше горечи? Тогда американский эль, вероятно, ваш выбор. Хочется еще больше горечи? Та-

кого пива, которое заставит моряка Полая отказаться от шпината? Тогда IPA — ваше пиво.

Вам нужно пиво для подачи во время особенного ужина? Бельгийский, французский и кислый эль прекрасно подчеркнут вкус любой еды. Как насчет пива после обеда, чтобы расслабиться за столом? Бельгийский крепкий эль, английский старый эль или барливайн идеально подойдут для этого. Мы могли бы продолжать и продолжать, но вы уже уловили мысль. Существует пиво для любого случая и любого вкуса, и как только вы их все сварите, вы будете знать, пиво какого стиля вы хотите создавать.

Чтобы помочь вам решить, какое пиво сварить, обратите внимание на следующую таблицу стилей, отсортированных в соответствии с уровнем сложности и необходимым оборудованием.

В следующей главе мы расскажем об особенностях пива и о том, откуда оно родом.

Таблица 1 — Стили, классифицированные по сложности приготовления

Начальный уровень	Средний уровень	Продвинутый уровень
Легко сварить с экстрактом, замоченным зерном и базовым оборудованием.	Часто имеют высокую плотность и могут содержать сложные дрожжи и необычные ингредиенты. Процесс приготовления требует большего внимания к температуре брожения.	Могут включать частичное затирание солода, культуры бактерий и длительное брожение. Для лагерных стилей требуется активный контроль температуры брожения.
Американский амбер эль	Американский барливайн	Балтийский портер
Американский браун эль	Американский стаут	Берлинер-вайссе
Американский IPA	Бельгийский блонд эль	Богемский пилзнер
APA	Бельгийский темный крепкий эль	Классический американский пилзнер
Американское пшеничное или ржаное пиво	Бельгийский дуббель	Классический раухбир
Бельгийский пэйд эль	Бельгийский золотистый крепкий эль	Темный американский лагер
Блонд эль	Бельгийский специальный эль	Доппельбок
Коричневый портер	Бельгийский трипель	Дортмундер экспорт
Темный вайцен	Бьер-де-гард	Сухой стаут
IPA	Калифорнийское обычное	Айсбок
Экстраспециальный/крепкий биттер	Рождественское/зимнее специальное	Фландрийский коричневый эль/од брюн
(Английский пэйд эль)	пряное пиво	Фландрийский красный эль
Ирландский красный эль	Крим эль	Фруктовый ламбик
Майлд	Дюссельдорфский альтбир	Немецкий пилзнер (пилз)
Североанглийский браун эль	Английский барливайн	Гёз
Овсяный стаут	Форин экстра стаут	Имперский IPA
Крепкий портер	Фруктовое пиво	Имперский стаут
Шотландское экспортное 80/-	Кельш	Легкий американский лагер
Шотландское крепкое 70/-	Северогерманский альтбир	Майбок/светлый бок
Шотландское легкое 60/-	Старый эль	Мюнхенское темное
Южноанглийский браун эль	Прочее копченое пиво	Мюнхенское светлое
Специальный/лучший/премиум биттер	Сезонное пиво	Октоберфест/мерцен
Стандартный/простой биттер	Специальное пиво	Американский премиум лагер
Сладкий стаут	Пряное, травяное или овощное пиво	Рогенбир
Вайцен/вайсбир	Крепкий скотч эль	Шварцбир
	Пшеничный бок	Американский стандартный лагер
	Витбир	Чистый ламбик
	Выдержанное в дереве пиво	Традиционный бок
		Венский лагер

2 | Выбор ингредиентов



Приготовление выбранного пива нужно начинать с солода. Сотни лет назад пивоварни, как правило, сами осолаживали зерно. Если напиток получался слабым, то повышали температуру в печи. Если пиво оказывалось с резким горелым привкусом, температуру понижали. Если конверсия, которую хотели достичь при заторе, не получалась, то готовили зерно, чтобы добиться желаемого. И как только пивовары получали нужный характер солода, они добавляли хмель. Локальные условия и ингредиенты объединялись для варки местных стилей. Похожие стили часто создавались, когда соседние районы пытались скопировать вкусное пиво. Возможно, у них не было такого разнообразия хмеля, или, может быть, в их воде были другие минеральные примеси. Сегодня замена ингредиентов так же распространена, как и раньше, поскольку пивоварам необходимо адаптировать рецепты под местные условия. В этой главе мы рассмотрим характерные вкус и аромат ингредиентов, которые помогут вам внести правильные изменения.

Вкус солода

Солодовники обычно делят солод на четыре вида: базовый солод, осушенный (в том числе сильно осушенный), жареный, а также осушенный и жареный. Изменение уровня влажности, времени и температуры создает характерные вкусовые и цветовые оттенки каждого вида солода. Карамелизация и реакции Майяра играют определенную роль в развитии ароматов в этих видах солода и пиве.

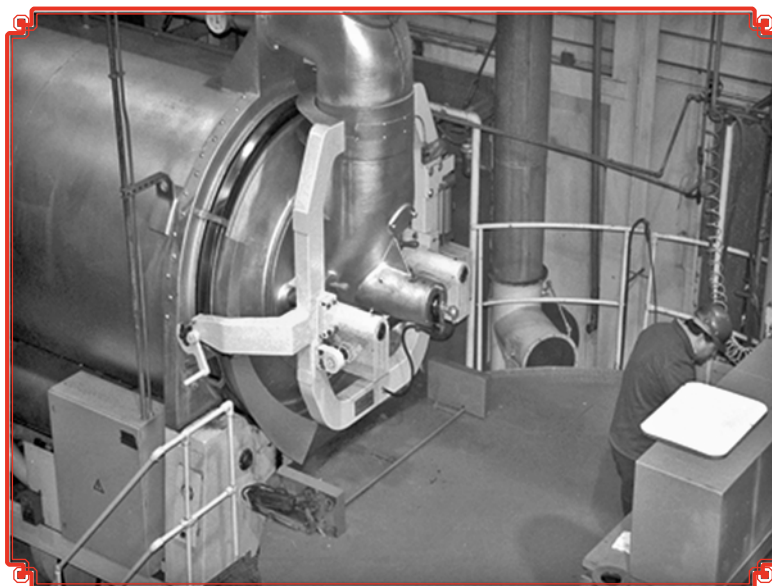
Карамелизация представляет собой реакцию «сахар-сахар», которая возникает при высоких температурах и низкой влажности (этого не происходит при нормальной варке сусла). Реакции Майяра всегда будут возникать при варке сусла и производить летучие, низкомолекулярные ароматические соединения, редуктоны и меланоидины. Редуктоны связывают кислород для улучшения стабильности вкуса, а меланоидины придают коричневый оттенок после реакции Майяра.

Оба типа реакций могут вырабатывать ароматы ириса, мелассы и изюма. Но в целом карамелизация придает солоду аромат ирисовой сладкой карамели. При низкотемпературных реакциях Майяра с высокой влажностью вырабатываются солодовые ароматы (шоколадные, кофейные, аромат свежего хлеба и т. д.), а при реакциях с низкой влажностью проявляются поджаренный и бисквитные ароматы. Вкус горечи шоколада и кофе появляются при очень высокой температуре реакции Майяра.



КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Осушенный солод, такой как венский или пэйл эль, нагревают при низкой температуре и низкой влажности, чтобы сохранить их диастатические ферменты. Выраженные ароматы становятся слегка зернистыми с оттенками горечи и поджаренной хлебной корки. Aromatic и Munich сушат при более высоких температурах для получения богатых ароматов свежего хлеба и хлебной корочки. При этом участвуют только реакции Майяра. Такой солод нужно затирать, чтобы получить растворимый экстракт. Помимо этого, его можно замачивать для придания характерного аромата.



Специальный солод, такой как карамельный и шоколадный, поджаривается при высоких температурах для проведения реакции карамелизации продукта и реакции Майяра, чтобы получить характерные ароматы (фото предоставлено компанией *Briss Malting Company*).

Caramel 60 °L² и Caramel 120 °L получают путем обжарки свежемолотого солода. Этот солод помещают в жаровню и нагревают до диапазона конверсии крах-

² °L — обозначения градуса цветности по Ловибонду. — Прим. науч. ред

мала, затирая его в кожуре. После конверсии солод обжаривают при различных температурах, в зависимости от желаемого цвета. Обжарка приводит к карамелизации, разрушению и повторному комбинированию в менее ферментируемые элементы. Также происходят реакции Майяра, в процессе которых темнеют сахара и появляются некоторые ароматы. Светлый карамельный солод может иметь легкий аромат от медового до карамельного, более темный имеет насыщенный карамельный и ирисовый аромат. К этим ароматам добавляются нотки жженого сахара и изюма при самой темной обжарке. Такой солод полностью преобразуется, и его можно замачивать для выделения растворимого экстракта.

К осушенному и жареному солоду относятся янтарный, коричневый, шоколадный и черный. Осушенный и жареный солод также должен быть свежепророщенным, как и карамельный, но их сушат перед обжариванием. Янтарный солод получают путем обжарки полностью осушенного солода пэйл эль при умеренно высоких температурах. Эти температуры дают солоду характерные поджаренные, бисквитные и ореховые ароматы. Коричневый солод жарится дольше янтарного и обретает очень сухой вкус горечи и цвет карамельных солодов. Такой солод нужно затирать, чтобы получить растворимый экстракт, также его можно замачивать для придания характерного аромата.

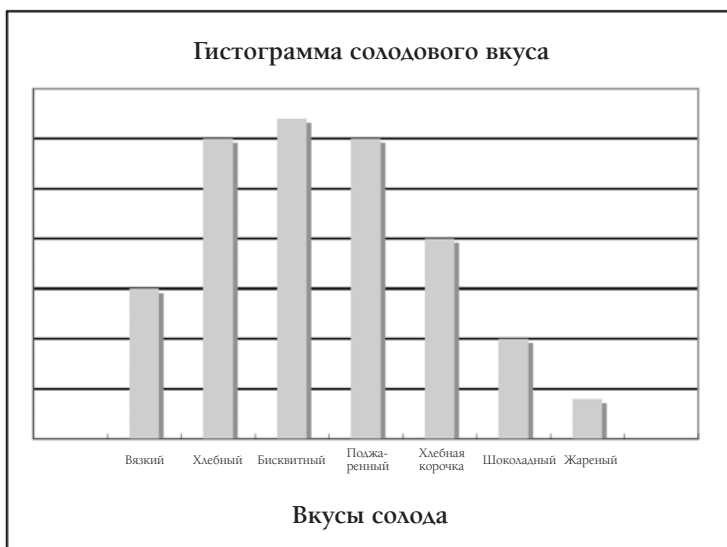
Шоколадный солод обжаривают при большей влажности, чем коричневый солод, но при меньшей, чем карамельный. Происходит некоторая степень карамелизации, но большинство ароматов появляется благодаря реакции Майяра. Черный солод обжаривают при более высокой температуре для получения кофейных ароматов. Жареный ячмень производится аналогичным образом, но его никогда не осолаживают перед началом. Жареный солод можно замочить, чтобы высвободить растворимый экстракт.

В итоге сушка придает хлебные вкусы при реакции Майяра с низкой влажностью и низкими температурами. Обжарка сухого солода усиливает реакции Майяра и подчеркивает поджаренные и бисквитные вкусы. При обжарке свежепророщенного солода происходят реакция Майяра и карамелизация, которые придают сладкий аромат ириса. Сушка и обжарка свежепророщенного солода при высоких температурах придают шоколадные и кофейные вкусы.

Что значит солодовый?

Итак, если мы скажем вам, что пиво А более солодовое, чем пиво Б, что именно мы будем иметь в виду? Что значит «солодовый»? Как мы объясняли выше, многие вкусы и ароматы солода, которые появляются из-за реакций Майяра, такие же, как и при выпечке хлеба. Большинство солодовых вкусов и ароматов напоминают свежий хлеб и хрустящую корочку. Жареные ароматы солода чаще всего напоминают шоколад и кофе, но они также являются солодовыми вкусами. Подборка всех этих ароматов для создания солодовой картины может иметь форму гистограммы, как показано на рисунке ниже. Дело в том, что «солодовый» вкус состоит из ряда вкусов, большинство из которых напоминают свежее испеченный хлеб.

Как насчет солодовой сладости, спросите вы? Хороший вопрос. Сладость в значительной степени отличается от солода; пиво может быть как сладким, так и сухим³. Сбраживание пива можно регулировать способами затирания, и два сорта с одним и тем же балансом зерна в заторе могут иметь одинаковую солодовость, но разную



Гистограмма восприятия вкуса солода

³ Сухое пиво изготавливают путем полной ферментации сахара, содержащегося в солоде. Такое пиво легкое, светлое, имеет горьковатый привкус. — *Прим. науч. ред.*

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ

конечную плотность и остаточную сладость. Более сладкое пиво вам может показаться «солодовым», но мы считаем, что солодовое пиво одинаково, а изменяется баланс конечной плотности и хмелевой горечи. Самое простое объяснение: разница заключается в солодовости. Однако более детальное рассмотрение этого вопроса покажет вам отличие двух сортов пива в их балансе вкусов.

Тело пива также обычно воспринимается как часть солодовости, но опять же все намного сложнее. Тело, или ощущение вкуса пива, усиливается неферментируемыми сахарами (например, декстринами), растворимым белком и бета-глюканами из солода. В общем, пиво, содержащее больше солода (т.е. более высокую начальную плотность), будет иметь больше этих компонентов для насыщения тела. При этом есть несколько стилей пива, таких как октоберфест, шотландский эль и сухой стаут. У них такой же интенсивный солодовый аромат, но нет тяжелого тела и более высокой начальной плотности таких стилей, как IPA или бок.

Таблица 2 — Типы солодов

Ниже приведена таблица видов солодов, используемых в рецептах. Если указанный солод в рецепте недоступен, солод того же типа и цвета может стать приемлемой заменой. Пиво не будет абсолютно таким же, но будет похожим и, возможно, очень похожим.

Базовый солод Необходимо затирать	Осушенный солод Необходимо затирать, но можно замачивать	Жареный солод Можно или затирать, или замачивать	Осушенный и жареный солод Можно затирать или замачивать
American two-row (Американский двухрядный)	Vienna Munich	CaraPils/dextrine Crystal (15 °L)	Pale Chocolate (200 °L) Light Roasted Barley (300 °L)
American six-row (Американский шестирядный)	Aromatic (20 °L) Biscuit (25 °L)	Honey Malt (18 °L) CaraVienna (20 °L)	Chocolate (350 °L) Chocolate (420 °L)
Pilsener	Victory (28 °L)	Crystal (40 °L)	Carafa Special II (430 °L)
Continental Pilsener	Melanoidin (28 °L)	CaraMunich (60 °L)	Chocolate (475 °L)
Британский Pale Ale ⁴	Special Roast (50 °L)	Crystal (60 °L)	Black Barley (500 °L)
Rye (Ржаной)	Brown Malt (70 °L)	Crystal (80 °L)	Black Patent (525 °L)
Wheat (Пшеничный)	German beechwood-smoked rauch	Crystal (120 °L) Special "B" (120 °L) Meusdoerffer Rost (200 °L)	Black (600 °L) Roasted Barley (450 °L) Roasted Barley (500 °L) Roasted Barley (575 °L)

⁴ Автор в своих рецептах использует британский солод Pale Ale, но его можно заменить на Pale Ale, сделанный в других странах — Финляндии, Германии, Бельгии, России и др. — *Прим. науч. ред.*

Хмель

В основном хмель используют для придания горечи. Добавки хмеля отваривают в течение 45–90 минут для изомеризации альфа-кислот; средний интервал — 1 час. Ароматические масла хмеля, используемые в добавках, как правило, выкипают, оставляя хмелевой вкус или аромат. При добавлении хмеля в середине процесса кипения достигается компромисс между изомеризацией альфа-кислот и испарением ароматических соединений, что дает умеренную горечь и характерный вкус. Эти ароматические добавки вводят за 20–40 минут до окончания кипения. Но лучшего эффекта вы добьетесь, если добавите их за 30 минут.

Если хмель добавляют в последние минуты кипения, то при испарении теряется меньше ароматических масел и сохраняется больше хмелевого аромата. Можно использовать один или несколько вариантов хмеля в зависимости от желаемого характера. Финишные хмели обычно добавляют за 15 или менее минут до окончания кипения или по завершении (когда подогрев выключен). Им дают возможность замачиваться в течение нескольких минут, пока сусло не остынет. Хмель также может быть добавлен



в бродильный аппарат для усиления хмелевого аромата в готовом пиве. Это называется «сухим охмелением», которое лучше всего делать в конце цикла брожения. Если хмель добавляют в бродильный аппарат во время активного брожения, тогда много хмелевого аромата будет испаряться вместе с углекислым газом. Добавляя различные разновидности хмеля в разное время в процессе варки, можно добиться более сложной структуры хмеля, которая дает пиву баланс горечи, вкуса и аромата.

Основными горькими компонентами являются альфа-кислотные гумулоновые смолы, которые не растворяются в воде. Они не очень горькие до тех пор, пока не изомеризуются путем кипячения. Чем оно дольше, тем больше процент изомеризации и тем более горьким становится пиво. Одна из составляющих гумуллона, называемая когумулоном, изомеризуется легче других, но также дает ощущение более сильной горечи. Несмотря на спорность этой позиции, выбор низкого когумуллона поощряется при разработке новых разновидностей хмеля. У многих современных сортов с высоким содержанием альфа-кислот, таких как Magnum и Horizon, когумулон ниже, чем у более старых с низким содержанием альфа-кислот, таких как Galena и Cluster.

Хотя большая часть горечи появляется из-за изомеризации альфа-кислотных смол, характерные вкусовые и ароматические соединения образуются из эфирных масел, которые обычно составляют 1–2% от сухой массы концентрата. Они летучие и в значительной степени испаряются во время кипения, но придают пиву определенные ароматы. Легкие ароматические масла (мирцен, линалоол, гераниол, лимонен, терпинеол и т. д.) отвечают за аромат свежего хмеля, который вы чувствуете, когда открываете упаковку. Это то, что вы можете передать своему пиву путем сухого охмеления. Мирцен способствует пряному характеру, линалоол и гераниол придают пиву цветочные нотки, пиньон — хвойный аромат, а цитраль, лимонен и кадинен вносят в пиво цитрусовый и фруктовый характер. Более тяжелые ароматические масла (например, гумулен, кариофиллен, фарнезен) и их оксиды/эпоксиды вы чувствуете от добавления хмеля в середине и в конце варки. Именно эти ароматы считаются благородными. Процентное содержание альфа-кислотных смол и эфирных масел будет несколько меняться из года в год, но существенный характер сорта хмеля останется неизменным.

«Благородные хмели» считаются лучшими ароматами. В основном они подразделяются на четыре сорта, выращенные в Центральной Европе: Hallertauer Mittelfrüh,

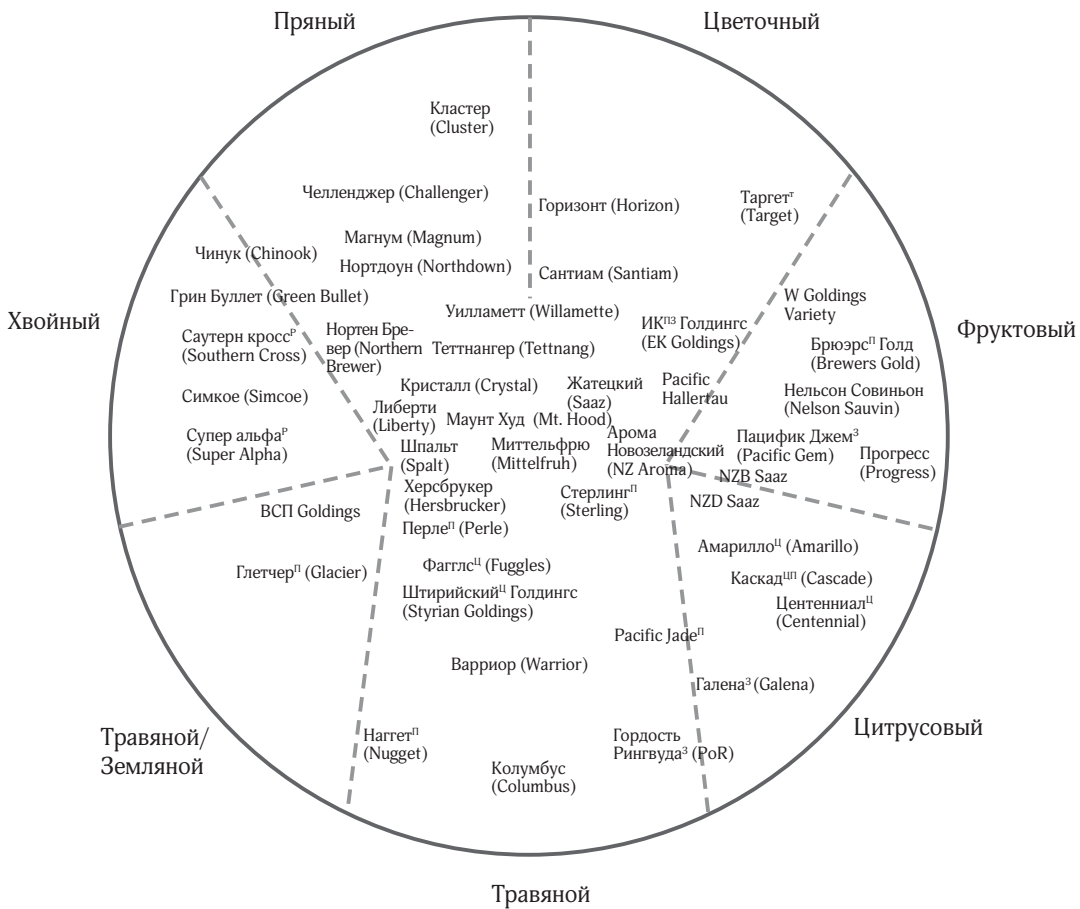
Tettnanger Tettnang, Spalter Spalt и Czech Saaz. Место, где выращивается хмель, оказывает определенное влияние на характер сорта, поэтому только хмели Tettnanger и Spalter, выращенные в г. Теттнанге и г. Шпальте, поистине благородные. Существуют и другие сорта, которые также считаются благородными: Perle, Crystal, Mt. Hood, Liberty и Santiam. Они были выведены из благородных видов и имеют очень похожие ароматические особенности, которые появляются благодаря высокому содержанию гумулонового масла и низкому содержанию когумулоновых альфа-кислот.

Таблица 3 — Таблица взаимозаменяемости хмеля

Сорта хмеля распределены в соответствии с основным происхождением и характером. Хмель может быть полностью заменен внутри подгруппы и в некоторой степени внутри одной категории. См. «Таблицу характера хмеля» на стр. 23 для более понятной интерпретации характера каждого сорта хмеля. Такое распределение очень субъективно.

Категория	Сорта английского хмеля	Сорта европейского хмеля	Сорта американского хмеля	Хмель тихоокеанского региона
Общий характер	Травяной, земляной, фруктовый	Цветочный, пряный, хвойный	Цитрусовый, травяной, пряный	Фруктовый, цитрусовый, цветочный
Группа взаимозаменяемых хмелей А	East Kent Goldings Fuggles Styrian Goldings Target	Hallertauer Mittelfruh Tettnang Spalt Saaz Hersbrucker	Crystal Mt. Hood Liberty Sterling Willamette Horizon Santiam	NZB Saaz NZD Saaz Pacific Hallertau NZ Hallertau NZ Hallertau Aroma
Группа взаимозаменяемых хмелей В	Challenger Northdown	Perle Northern Brewer Magnum	BC Goldings Glacier Chinook Cluster Simcoe	
Группа взаимозаменяемых хмелей С	West Goldings West Goldings Variety Brewers Gold Progress		Amarillo Cascade Centennial	Nelson Sauvin Pacific Gem Pacific Jade
Группа взаимозаменяемых хмелей D			Columbus Warrior Nugget Galena	Super Alpha Green Bullet Southern Cross Pride of Ringwood

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ



♂ Также цветочный ♀ Также фруктовый ♀ Также цитрусовый † Также травяной
♂ Также травяной/земляной × Также хвойный ♀ Также пряный

Таблица характера хмеля

Формы хмеля

Трудно найти наилучшую форму хмеля — каждая из них имеет свои преимущества и недостатки. В рецептах этой книги обычно используется гранулированный хмель. Его утилизация проходит немного легче в процессе кипячения. Но можно использовать и другие формы хмеля, что мы указывали в рецептах. Например, старый шишковой хмель используется для приготовления бельгийского ламбика.

Какую бы форму хмеля вы ни выбрали, главное — это свежесть. Свежий хмель светло-зеленого цвета, имеет травяной и пряный запах. Старый хмель или хмель, который был неправильно обработан, часто окисляется, обретает резкий запах сыра и может стать коричневым. Этого не случится, если поставщики упакуют хмель в мешки с противокислородной защитой и будут держать их в холоде, чтобы сохранить свежесть и активность. Хмели, которые хранились в теплых или в негерметичных пакетах, могут потерять 50% активности горьких веществ через несколько месяцев. Старый хмель — это неоокисленный хмель, который потерял все альфа-кислоты и эфирные масла. В старом хмеле остаются только бета-кислоты. Такой хмель не имеет яркого аромата, поэтому его используют для приготовления кислого бельгийского пива.



Таблица 4 — Формы хмеля и их характеристики

Форма	Преимущества	Недостатки
Шишковой хмель	Легкое отделение от сусла. Лучший аромат, если хмель свежий. Хорошо подходит для сухого охмеления.	Впитывает сусло, в результате чего происходит некоторая его потеря после кипячения. Лупулин, как правило, выпадает из концентрата и накапливается в нижней части упаковки, делая горечь менее устойчивой. Легче окисляется, проблематично поддерживать стабильность.
Прессованный хмель	Лучшая стабильность, чем у шишкового хмеля. Удобные порции по полунции ⁵ . Характер поведения в сусле, как у шишкового хмеля.	Иногда трудно разделить на меньшие порции. Впитывает сусло так же, как и шишковой хмель.
Гранулированный хмель	Наилучшая стабильность и сохраняемость. Легко взвешивать. Небольшое усиление утилизации за счет измельчения.	Превращается в хмелевой ил на дне котла, его трудно отделить. Трудно сдерживать при сухом охмелении — создает плавающие помутнения.

Выбор дрожжей

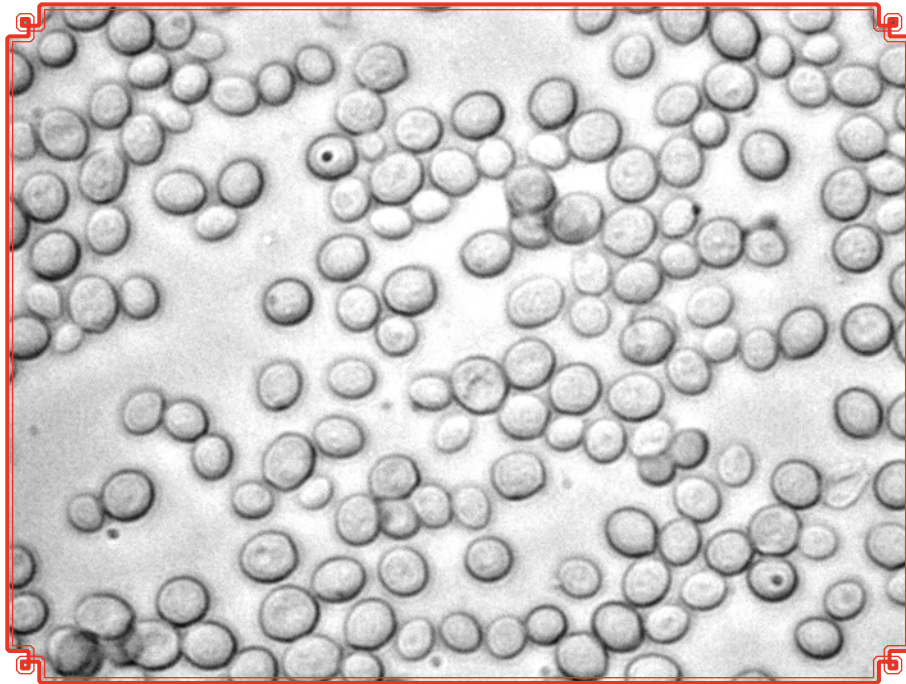
Как вы, наверное, знаете, ассортимент дрожжей очень широк. Мы надеемся, что вы не только будете использовать рекомендуемые в каждом рецепте дрожжи, но и поймете, как их выбирать. И это не только соответствие названия дрожжей названию стиля (хотя это во многих случаях работает). Подумайте о стиле пива, который вы собираетесь варить. Это солодовое пиво с фруктовыми нотками и поджаренным ароматом и легкой остаточной сладостью? Или это более сухое, более бодрящее пиво со значительным горьким привкусом и без эфиров? Или это сложная смесь сушеных фруктов и пряного, согревающего алкоголя? Данные аспекты подскажут вам, какие именно выбрать дрожжи.

Вы хотите получить немного фруктовых эфиров? Значит, вам нужны элевые дрожжи, которые хорошо бродят при относительно низких температурах. Вы хотите получить много фруктовых эфиров? Тогда вам, вероятно, нужен один из английских или бельгийских штаммов дрожжей, которые предпочитают более теплые темпера-

⁵ В РФ продаются по 50, 100, 500 и более грамм. — *Прим. науч. ред.*

туры и вырабатывают много эфиров. Вы хотите легкую остаточную сладость и более полное ощущение вкуса или более сухое, жаждоутоляющее пиво? В выборе может помочь видимая степень сбраживания дрожжей. Обычно производитель указывает эти данные, поэтому вы легко можете узнать этот процент. Дрожжи, которые имеют видимую степень сбраживания от 68 до 72%, придадут пиву выраженную остаточную сладость. Видимая степень сбраживания от 73 до 77% используется чаще, придавая меньшую остаточную сладость. Если этот показатель 78% и больше, то пиво станет более сухим с легким телом.

В настоящее время существует множество различных штаммов пивных дрожжей, и каждый из них дает различный вкусовой профиль. Некоторые бельгийские штаммы производят фруктовые эфиры, которые пахнут бананами и вишнями. Некоторые немецкие вырабатывают фенолы, которые пахнут гвоздикой. Эти два примера



довольно специфичны; большинство же дрожжей не играют такой большой роли. Но это показывает, как выбор дрожжей может повлиять на вкус пива. Фактически дрожжевой штамм часто является основным различием между определенными стилями пива. Производители собирают разные штаммы со всего мира и упаковывают их для домашних пивоваров. Лучше всего использовать жидкие дрожжи, если возможно, поскольку часто они более соответствуют стилю. Это те же штаммы дрожжей, которые приобретают коммерческие пивоварни.

Сухие дрожжи удобные, потому что упаковки сохраняют множество жизнеспособных дрожжевых клеток. Их можно хранить в течение продолжительного времени и быстро приготовить к Международному дню пива. Обычно используют одну или две упаковки (5–22 г) сушеных дрожжей для обычной партии в 5 галлонов⁶. Такое количество дрожжей при правильной регидратации обеспечивает активное брожение. Сухие дрожжи можно хранить в течение двух лет (предпочтительно в холодильнике), но упаковки со временем портятся, а срок годности истекает. Одними из ведущих и надежных марок сухих дрожжей являются Fermentis Yeast, Cooper's, DanStar (производства Lallemand), Muntions и Edme. Сухие дрожжи должны быть регидратированы в деаэрированной воде до засева. Нужно не просто посыпать их на сусло, как говорится в некоторых инструкциях. Это самый легкий способ, который обычно работает. Но он не идеален. Для достижения наилучших результатов разводите дрожжи теплой, кипяченой водой (35–40 °С).

Влияние количества засева

Существует несколько факторов, от которых зависит, сколько дрожжей нужно добавить в сусло, чтобы обеспечить хорошее брожение и получить отличное пиво. Наиболее очевидные из них — плотность сусла и температура брожения. Если вы хотите приготовить мягкий эль низкой плотности, вам не нужно много дрожжей. С нормальным содержанием питательных веществ и аэрации для активного брожения сусла достаточно относительно небольшого количества дрожжей. С другой стороны, если вы собираетесь варить высокоплотный доппельбок, тогда вам нужно

⁶ Далее эту цифру мы будем переводить в понятные 18,9 л. — Прим. науч. ред.

будет добавлять намного больше дрожжей, потому что более низкая температура ферментации снизит уровень активности и скорость размножения.

Во флаконах жидких дрожжей White Labs и пакетах Wyeast Activator вырабатывается около 100 млрд жизнеспособных микроорганизмов на упаковку. Количество активных клеток в сухих дрожжевых пакетах, как утверждается, составляет около 6 млрд жизнеспособных клеток на грамм, поэтому вы получите от 50 до 70 млрд в одном пакете, что отлично подходит для 18,9 л большинства распространенных стилей пива. Как правило, жизнеспособность варьируется от партии к партии и от штамма к штамму. Сухие дрожжи нижнего брожения обычно имеют меньшую активность, чем элевые дрожжи, потому что штаммы нижнего брожения сложнее сушить, они имеют более крупные клетки и, следовательно, меньше клеток на грамм (приблизительно от 5 до 8 млрд). Если упаковка дрожжей относительно новая и хранится в холодильнике, то количество жизнеспособных клеток для элевых дрожжей составляет приблизительно от 10 до 20 млрд на грамм (ваше значение может отличаться).

Для упрощения приготовления рекомендуемая скорость засева для каждого рецепта в книге дается с точки зрения количества используемых упаковок дрожжей. Кроме того, можно использовать дрожжевой стартер, чтобы увеличить количество клеток одной упаковки до количества клеток двух упаковок для снижения расходов. В Приложении А приведены эквивалентные комбинации стартера для того количества упаковок жидких дрожжей, которые указаны в рецептах. Скорость засева может сильно повлиять на характер пива. В первые несколько дней брожения, когда дрожжи активно размножаются, образуется больше вещества-предшественника диацетила, ацетальдегида и сивушных спиртов, чем в любой другой момент времени. Низкая скорость засева приводит к более общему росту клеток, активному синтезу аминокислот и, следовательно, большему количеству побочных продуктов. Высокая скорость засева приводит к меньшему общему росту клеток и меньшему количеству побочных продуктов.

Диацетил и ацетальдегид удаляются дрожжами во время фазы кондиционирования брожения, но сложные эфиры и сивушные спирты остаются. Диацетильный остаток следует использовать, если температура первичной ферментации лагерного

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ

пива выше, чем предполагалось. Это поможет дрожжам впитать неприятные запахи до лагирования.

Предпочтительно, чтобы температура стартового сусла была в пределах ± 6 °C от запланированной температуры брожения. Дрожжи могут испытывать сильный стресс из-за изменения температуры, если начинают нагреваться во время брожения, а затем их охлаждают. Восстановление нормальной активности после этого может занять пару дней.

Процесс внесения стартера может повторяться несколько раз. Это увеличит количество дрожжей для обеспечения еще более активного брожения. Мы рекомендуем вам вводить только дрожжевую суспензию, а не весь стартер. Охладите стартер в холодильнике для осаждения всех дрожжей (это может занять пару дней). Удалите неприятный на вкус стартер, так чтобы залить только дрожжевую суспензию. Это предотвратит влияние стартера на вкус конечного пива.

Вода

Вода является одним из важнейших ингредиентов в пивоварении. Она может создать или разрушить аромат пива. К сожалению, химический состав воды является одной из самых сложных тем. В этой книге мы сосредоточимся на основных принципах: удаление хлора, понимание жесткости воды и базовое исправление состава воды. Для начала давайте рассмотрим несколько методов удаления хлора и хлорамина.



Удаление хлора и хлорамина

Фильтрация активированным углем. Угольные фильтры — простой способ удалить большинство запахов и плохих вкусов, возникших из-за растворенных газов и органических веществ, таких как нитраты. Эти фильтры крепятся к крану или втулке и обеспечивают готовый источник любого количества дехлорированной воды.

Фильтрация активированным углем не влияет на растворенные минералы, такие как железо, кальций, магний, медь или бикарбонат. Если вам нужно удалить большинство ионов в воде, то приобретите ионообменные фильтры. Большинство углеродных фильтров очень эффективны при удалении хлора и хлорамина, если вы следуете инструкциям производителя по температурам и пропускной способности. Изучите инструкцию, чтобы узнать, какие вещества будут отфильтрованы.

Таблетки Campden (метабисульфит калия или метабисульфит натрия). В большинстве городских систем водоснабжения для уничтожения бактерий используют более стабильный хлорамин вместо хлора. Беда в том, что «более стабильный» означает, что хлорамин не исчезает, если вы просто оставите воду на ночь. Однако одна таблетка Campden представляет собой недорогой и эффективный метод удаления хлораминов. Размельчите 1 таблетку Campden до состояния порошка и добавьте его в воду до кипячения. Тщательно перемешайте, чтобы таблетка растворилась. Одной таблетки хватит для обработки 75 л, хотя 1 таблетка не повредит и 19 л. Как хлор, так и хлорамин за несколько минут при комнатной температуре превращаются в незначительные уровни ионов сульфата и хлорида (<100–6). Таблетки Campden обычно используются в виноделии.

Другие виды воды. Бутилированная питьевая вода доступна в большинстве продуктовых магазинов и, как правило, имеет низкий уровень щелочности и других полезных веществ. Она очень хорошо подходит для приготовления пива. Дистиллированную и осмотическую воду можно добавить в водопроводную, чтобы уменьшить уровень минералов по мере необходимости. Как правило, добавление осмотической или дистиллированной воды уменьшает содержание минералов в том же соотношении, что и при разбавлении. Вы также можете использовать дистиллированную воду, если варите пиво из солодового экстракта, потому что экстракт обеспечит дрожжи всеми необходимыми минералами.

Жесткость воды

Жесткая вода содержит значительное количество кальция, магния и других ионов металлов. Эквивалентная сумма всех этих ионов металлов рассчитывается как «общая жесткость в виде карбоната кальция» (CaCO_3) и будет таким образом указана

в вашем отчете о воде. Жесткость воды количественно определяется Геологическим комитетом США в соответствии со следующими диапазонами:

- Мягкая 0–60 • 10⁻⁶ общей жесткости в виде карбоната кальция
- Средней жесткости 61–120 • 10⁻⁶ общей жесткости в виде карбоната кальция
- Жесткая 121–180 • 10⁻⁶ общей жесткости в виде карбоната кальция
- Очень жесткая > 180 • 10⁻⁶ общей жесткости в виде карбоната кальция

Однако жесткость воды не проблема, поскольку такая вода действительно хороша для пивоварения. Кальций является важным биологическим фактором для многих процессов варки. А вот щелочность воды (карбонат/бикарбонат) должна беспокоить пивоваров. Ее можно количественно определить в следующих диапазонах:

- Низкая 0–50 • 10⁻⁶ общей щелочности в виде карбоната кальция
- Умеренная 51–150 • 10⁻⁶ общей щелочности в виде карбоната кальция
- Высокая 151–250 • 10⁻⁶ общей щелочности в виде карбоната кальция
- Очень высокая > 250 • 10⁻⁶ общей щелочности в виде карбоната кальция

Пиво — кислотный напиток. В зависимости от стиля его pH при комнатной температуре обычно составляет от 3,8 до 4,6. Если ваша вода очень щелочная, pH пива может быть слишком высоким, в результате чего напиток покажется сухим, мыльным или чрезмерно горьким. Светлое пиво следует варить с водой низкой щелочности (которая, как правило, мягкая), а темное — с водой умеренной или высокой щелочности. В этом случае щелочность воды уравнивает темную солодовую кислотность и предотвращает кислый вкус и слишком низкий уровень pH пива.

Базовое исправление состава воды

Добавление солей Burton. Перед кипячением многие пытаются добавить соли (поваренную соль или гипс) для имитации воды британского региона Бертон (Burton). Количество соли зависит от количества минералов, которые уже в ней присутствуют. Стоит также учитывать, что у автора рецепта, вероятно, была совсем другая вода,

и вы можете даже испортить вкус пива, добавив слишком много соли. Поэтому, если рецепт требует добавления гипса или солей Burton, сначала получите отчет о минеральном составе воды, а уже затем выясните, сколько соли нужно добавить для достижения идеального соотношения.

Декарбонизация. Некоторые районы Соединенных Штатов страдают от высокощелочной воды. Как правило, это проблема только для тех, кто варит методом all-grain⁷, поскольку щелочность значительно влияет на химический состав сусла и вкус пива. Также она может повлиять на вкус пива из экстракта. Если ваша вода имеет высокую щелочность (содержание ионов бикарбоната больше $250 \cdot 10^{-6}$ или общая щелочность CaCO_3 больше $200 \cdot 10^{-6}$), сильно хмельное светлое пиво будет иметь резкую горечь с привкусом мела.

Ниже представлена процедура снижения щелочности воды:

1. Добавьте 1 чайную ложку карбоната кальция на 42–72 л пивоваренной воды и перемешайте. Это создаст участки образования и роста осадков, т. е. затравочных кристаллов, и поможет частично уменьшить щелочность.
2. Кипятите в течение 10 минут и дайте остыть.
3. Слейте очищенную воду в другую емкость без мелового осадка.

Водосмягчители. Системы смягчения воды могут использоваться для удаления минералов, которые ухудшают вкус и вызывают накипь. В соляных смягчителях воды используется ионный обмен, чтобы заменить эти тяжелые металлы натрием. При варке методом all-grain смягченную воду использовать нельзя, поскольку процесс размягчения оставляет всю щелочность в воде и убирает почти всю балансирующую твердость. Таким образом создается высокощелочная вода, которая не подходит для затирания. Если уровень щелочности в исходной воде относительно невелик, смягченная вода прекрасно подойдет для приготовления пива из экстракта, но если уровень высок, то вкус пива будет горьким и меловым.

⁷ Метод варки пива, при котором используют только зерно, без жидкого или сухого экстракта. — Прим. науч. ред.

Краткий отчет по воде

Просто запомните эти простые рекомендации:

- Домашние водосмягчители, как правило, плохо подходят для пивоварения.
- Хлор и хлорамин должны быть удалены из пивоваренной воды таблетками Campden или с помощью угольного фильтра.
- Пиво из экстракта (все стили) можно смело варить, используя дистиллированную, деионизированную, осмотическую или бутилированную воду с низким содержанием щелочи.
- Пивовары, использующие метод частичного затираания или all-grain получают наилучшие результаты при использовании воды с низкой щелочностью для стилей светлого пива, воды умеренной щелочности для стилей темного пива (это сложный метод).
- Прежде чем добавить пивоваренную соль для улучшения вкуса, узнайте состав воды для определения количества добавляемой соли.

Химический состав воды важен для варки методом all-grain. Минеральный профиль воды оказывает большое влияние на производительность затора. Отчеты о воде, пивоваренные соли и их влияние более подробно обсуждаются в книге Джона Палмера «Искусство домашнего пивоварения».

3 | Приготовление пива с добавлением экстракта



Варочный цех по производству солодового экстракта
(фото предоставлено компанией Briess Malt & Ingredients)

Солодовый экстракт, как и пиво, делают в варочном цехе. Чтобы его приготовить, сусло после кипячения переносят не в бродильный аппарат, а в испарители. Солодовый экстракт — это просто концентрированное сусло. В зависимости от стиля пива, экстракт может состоять как из одного вида солода, так и из комбинации разных.

Прежде чем запускать сусло в испарители, производители экстракта кипятят его. Это делается для коагуляции взвеси горячего сусла. Его дегидратируют, пока не останется 80 % твердых веществ, что обеспечивает стабильность продукта без использования консервантов. Сусло кипятят при частичном вакууме. Из-за этого ре-

акции потемнения ослабевают, а первоначальный вкус и цвет сохраняются. Чтобы получить охмеленный экстракт, хмель может быть добавлен как в начале кипения, так и позже. Солодовый экстракт помогает значительно сэкономить время в домашнем пивоварении.

Экстракт продается в форме сиропа или порошка. Сиропы на 20% состоят из воды, поэтому 1,81 кг сухого солодового экстракта равны примерно 2,26 кг жидкого. Литр жидкого солодового экстракта весит около 1,28 кг. Сухой солодовый экстракт получают путем нагрева и распыления жидкого в высокой горячей камере. Маленькие капли быстро высыхают и остывают, когда оседают на пол. Сухой солодовый экстракт, в отличие от жидкого, подвергается дополнительной дегидратации, из-за чего содержит примерно 2% воды. Его обычно не охмеляют.

Как сухой, так и жидкий солодовый экстракт подойдет для светлого, янтарного или темного сорта пива. Также существуют специальные экстракты. Среди них Wheat LME (он, как правило, состоит на 60% из пшеницы и на 40% из ячменя), Munich LME (100% солода Munich) и другие экстракты для определенных стилей, таких как венское, мюнхенское темное, портер и т. д. Степень сбраживания обычно составляет 75–80%, причем более темные сорта обычно сбраживаются менее активно. Далее приведен список солодовых экстрактов и несоложеного сырья, которые используются в рецептах. Чтобы приготовить как можно более близкое по стилю пиво по рецептам, используйте солодовый экстракт из солода, подходящего для этого стиля, например English Pale Ale LME для английского пэйл эля, Pilsener LME для немецкого и чешского пилзнера и т. д. Кроме того, попробуйте экстракт из страны, в которой появился данный стиль, например солод German Pilsener lager для варки немецкого пилза. Он придаст частичку того характера, который будет отсутствовать у American Pilsener lager. Если у вас нет возможности получить экстракт специального солода, в большинстве случаев достаточно общего экстракта светлого солода. Однако общий экстракт светлого солода не следует заменять на Wheat LME, Munich LME или копченые экстракты.

Экстракты, которые используются в этой книге

- English Pale Ale LME
- Pilsener LME
- Munich LME
- Rauch LME
- Wheat LME
- Кукурузный сироп для пива (с высоким содержанием мальтозы)
- Рисовый сироп (с высоким содержанием мальтозы)
- Тростниковый или кукурузный сахар⁸

Основные принципы приготовления пива из экстракта

Чтобы приготовить хорошее пиво, нужно иметь большой опыт в варке. Независимо, каким образом вы варите, с солодовым экстрактом или методом all-grain. Чтобы приготовить пиво, которое будет получать награды, вам необходимо понимать принципы санитарной подготовки. В некоторых рецептах этой книги используются бактериальные культуры для придания кислого характера пиву. Однако это не значит, что после варки такого стиля вам нужно будет сжечь оборудование. Если оно из металла или стекла, его можно легко очистить и продезинфицировать после использования. Что касается пластика и винила, вероятно, лучше использовать отдельные посуду, шланги и ведра, чтобы уменьшить вероятность загрязнения.

Во-вторых, вы должны иметь возможность контролировать брожение. Правильное управление брожением заключается в хорошей обработке дрожжей и сула и контроле температуры. Главное в успешном приготовлении пива — засев правильного количества свежих здоровых дрожжей и контроль температуры брожения в соответствии с рецептом. А рецепт — это всего лишь набор ингредиентов. Если вы хотите приготовить самое лучшее пиво, вам нужно варить его в соответствии с заявленной процедурой. С другой стороны, вы пивовар, и это будет только ваше пиво. И оно может получиться даже лучше оригинала. Все-таки не рецепты получают награды, а пивовар.

⁸ Декстроза. — Прим. науч. ред.

Третий принцип особенно важен для пивоварения из экстракта — это свежесть ингредиентов. Жидкий солодовый экстракт обычно имеет срок годности около двух лет. Если его хранить при комнатной температуре или ниже комнатной, в течение этого времени цвет экстракта изменится. Реакции Майяра отвечают за изменение цвета. Также они могут создавать неприятные запахи солодки, мелассы и шариковой ручки. Пиво, сваренное со старым экстракционным сиропом, также может быть сухим и горьким, с мыльным вкусом. Такой вкус вызван окислением фенолов и жирных кислот в солоде («привкус экстракта»). Домашние пивовары часто жалуются, что не могут приготовить хорошее пиво с экстрактом, хотя обычно это просто вопрос свежести ингредиентов. Сухой экстракт хранить проще, чем жидкий, поскольку дополнительное обезвоживание замедляет химические реакции. Если вы не можете получить свежий жидкий экстракт, используйте сухой.

Преобразование рецепта под частичное кипячение

Рецепты в этой книге были созданы для метода all-grain, то есть для чистозерновой варки пива. Но мы решили сделать книгу доступной для новичков, поэтому пиво по всем рецептам можно сварить с использованием экстракта. Тем не менее количе-



ство ингредиентов и схемы добавления хмеля по-прежнему рассчитаны на предварочный объем 26,5 л. На конец кипения этот объем уменьшится до 23 л. При переливании в бродильный аппарат останется 21 л. В бутылки или кеги поступит уже 19 л пива. Если у вас нет большой кастрюли и пропановой горелки, вы все равно можете приготовить пиво по этим рецептам. Но вы должны переделать их под частичное кипячение на своей кухонной плите. Основной метод можно описать следующим образом: варите весь хмель в половине указанного в рецепте объема солодового экстракта. В конце кипячения добавляйте оставшийся экстракт, чтобы пастеризовать его. Затем добавьте воду до конечного объема, указанного в рецепте, в бродильный аппарат. Элементарно, правда? Создайте сусло частичного кипячения, которое имеет ту же плотность, специальный солодовый аромат и, следовательно, такое же формирование вкусового букета, как и при кипячении полного объема. Иногда нецелесообразно создавать плотность и состав сусла точно такими же, достаточно и близкой схожести.

Давайте подробно рассмотрим каждый шаг.

Создание сусла. Первым шагом к правильному частичному кипячению является определение количества зерна, которое вам потребуется для создания сусла. В идеальном случае процентное содержание солода в части сусла должно быть таким же, как и в полном объеме. Однако, как правило, нецелесообразно разделять внесение специальных зерен, может быть более практичным просто добавить их в начале, если их процентное отношение к общему объему экстракта небольшое. Разница довольно маленькая, и об этом не нужно думать в конце кипячения.

Кипячение хмеля. Как только вы создали сусло с частичным объемом, имеющее тот же профиль плотности и вкуса, что и оригинал, вы можете кипятить хмель. И прекрасно то, что вы можете использовать такое же количество хмеля и кипятить в течение такого же времени, что и в оригинальном рецепте! Уравнение для расчета IBU состоит из определения того, сколько альфа-кислоты будет растворяться и изомеризоваться в сусло. Затем необходимо разделить это количество на конечный объем, чтобы достичь конечной концентрации изомеризованной альфа-кислоты. Эти альфа-кислоты будут изомеризоваться в зависимости от времени кипения и плотности сусла. Физический размер кипящей кастрюли на самом деле не влияет на этот процесс

так, как плотность кипения, потому что количество альфа-кислоты, растворенной в сусле, по-прежнему относительно невелико по сравнению с общим объемом.

Добавление оставшегося экстракта. В конце кипячения выключите огонь и, помешивая, добавьте оставшийся экстракт. Пусть сусло постоит хотя бы одну полную минуту для пастеризации, а затем охладите его до температуры введения дрожжей (предпочтительно с охладителем для сусла). Но не ждите больше двух минут: если оставить сусло горячим более чем на пару минут, то это приведет к образованию диметилсульфида (DMS). Он придаст пиву нежелательный привкус вареной кукурузы, характерный для светлого солода.

Пример: хмелевой вкус — это IPA

Рассмотрим пример рецепта пива с использованием одного из рецептов IPA.

OG (начальная плотность): 1,065 (15,9 °P)

FG (конечная плотность): 1,012 (3,1 °P)

ADF (видимая степень сбраживания): 81 %

IBU (горечь): 64

Цвет: 7 SRM (13 EBC)

Алкоголь: 7 % об. (массовая доля спирта 5,5 %)

Кипячение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,055 (13,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание
Light LME (2,2 °L)	4,42 кг	84,8
Munich LME (9 °L)	227 г	4,3
Замачиваемое зерно		
Crystal (15 °L)	450 г	8,7
Crystal (40 °L)	113 г	2,2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИВА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЭКСТРАКТА

Хмель		IBU (горечь)
Horizon 13% AA, 60 мин.	28 г	49,7
Centennial 9% AA, 10 мин.	28 г	6,9
Simcoe 12% AA, 5 мин.	28 г	7,6
Amarillo 9% AA, 0 мин.	28 г	0

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale, или Fermentis или Safale US-05

1. Предварительно посчитайте объем после замачивания зерна. В данном случае 0,57 кг солода Crystal будут замочены в 11,35 л воды. Возьмем 70% от полученного удельного объема:

$$0,57 \text{ кг} \times \frac{202 \text{ л/кг}^9}{11,35 \text{ л}} = 10 \text{ единиц плотности или } 1,010$$

Вычтите эти 10 единиц от плотности кипения. $55 - 10 = 45$

2. Рассчитайте количество экстракта, используемого при кипячении.

$$\text{Из уравнения плотности } 45 = x \text{ кг} \times \frac{302 \text{ кг/л}^{10}}{11,35 \text{ л}}$$

$$\text{Масса экстракта } 45 \times \frac{11,35 \text{ л}}{202 \text{ л/кг}} = 1,7 \text{ кг LME}$$

⁹ Число 202 — это переведенные в л/кг 70% от усредненного значения ppg (фунтов/галлон) двух солодов: 1 фунта (450 г) Crystal 15L (35 ppg) и 0,25 фунта (110 г) Crystal 40L (34 ppg): $34,8 \times 70\% = 24,36 \times 8,3845 \approx 202$. — Прим. науч. ред.

¹⁰ Принято считать, что один фунт (450 г) жидкого экстракта, разведенный водой до одного галлона (3,78 л) сусла, дает плотность от 1,034 до 1,038 единиц. 302 кг/л — усредненная цифра. — Прим. науч. ред.

3. Но как насчет специального экстракта — Munich LME? В идеальном случае состав сусла при частичном кипячении должен быть таким же, как и при полном кипении. Если в рецепте указаны 50% Light LME и 50% Munich LME, такое же количество вы должны использовать и при частичном кипячении. То есть 1,7 кг, указанные в данном примере, будет наполовину состоять из Light LME и наполовину из Munich LME. Однако в этом рецепте доля Munich LME составляет всего 5% (т.е. $4,3/84,8$). Его совсем немного, поэтому не будет иметь значения, измеряете вы его или нет. Добавьте его полностью в начале кипячения или в самом конце. Мы предлагаем добавить его в начале. Это значит, что кипящие 11,35 л будут состоять из:

570 г замачиваемого зерна

220 г Munich LME

1,7 кг Light LME

4. Замочите зерно и добавьте экстракт. Для достижения идеального результата вам нужно будет точно рассчитать, сколько воды будет поглощать в себя замачиваемое зерно (около 1 л/кг). Уравновесьте это количество с объемом добавляемого солодового экстракта и получите необходимый объем для замачивания зерна. Таким образом вы получите нужную плотность в нужном объеме.

Не беспокойтесь. Полученный объем от замачивания зерна также является оценкой, если она достаточно близкая — это очень неплохо, и простые вычисления на шагах 1 и 2 помогут вам двигаться в верном направлении.

Помните, чтобы создать сусло плотностью 1,036, начинайте с 3 фунтов экстракта и разбавляйте его до получения общего объема в 3 галлона. Не берите 3 фунта экстракта и не добавляйте к нему 3 галлона воды, потому что он будет слишком разбавленным. Жидкий солодовый экстракт имеет плотность около 12 фунтов на галлон (1,4 кг/л), хотя это число может немного отличаться в зависимости от температуры и производителя. Другими словами, 3 фунта жидкого солодового экстракта имеют объем в 1 кварту, или 700 мл/кг. Вместо единиц «фунтов на галлон» также могут использоваться метрические единицы кг/л или частей/кг/л. Коэффициент пересчета между «фунтов на галлон» и кг/л составляет $8,3845 \times$ фунтов на галлон = кг/л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИВА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЭКСТРАКТА

Если вам нужно, то инструменты для расчета баланса объема приведены в боковой колонке, но, вероятно, легче просто измерить плотность в начале кипячения и отрегулировать плотность добавлением большего количества экстракта или воды.

5. Кипятите хмель в соответствии с рецептом (то же количество, в течение того же времени).
6. Выключите огонь в конце кипячения и перемешайте оставшийся экстракт. Дайте суслу с высокой плотностью постоять при высокой температуре ровно 1 минуту, а затем охладите и разбавьте водой до конечного объема в бродильном аппарате.

4 | Лучшие рецепты



У вас есть уникальная возможность приготовить пиво по более чем восьмидесяти победным рецептам мировых классических стилей пива. Это не рецепты, которые выиграли конкурсы двадцать лет назад. Это современные рецепты. Пиво, сваренное по ним, побеждает в конкурсах, организованных ВЈСР. Такое пиво варят почти ежегодно. И рецептурная часть развивается в зависимости от интерпретаций каждого стиля. Все эти рецепты существуют лишь несколько лет, но они являются классическими примерами каждого стиля.

Прежде чем начнем, мы расскажем обо всех исходных требованиях, чтобы вы поняли, как формировались рецепты, и смогли адаптировать их к вашему оборудованию и условиям.

Ингредиенты

Все рецепты в этой книге были сформулированы с использованием программного обеспечения для пивоварения Promash компании Sausalito Brewing Company, хотя любое программное обеспечение или метод составления рецептов будут работать только в том случае, если вы будете соблюдать следующие положения.

Солодовый экстракт. Полученное количество для жидкого солодового экстракта в этих рецептурах берется в размере 36 единиц/кг/л (300 единиц/кг/л)¹¹. Предполагается, что полученное количество для сухого солодового экстракта составляет 42 единицы/кг/л (350 единиц/кг/л)¹². Помните, что это количество основано на плотности и объеме раствора, так что если 1 фунт жидкого солодового экстракта растворяется в достаточном количестве воды для получения 1 галлона сусла, то это сусло будет иметь плотность 1,036.

Солод. Выход солода основан на 70 %-й эффективности максимального выхода. Максимальный выход — количество сухого вещества тонкого помола для «общего количества растворимого экстракта»¹³ (в процентах от сухой массы образца) на листе для анализа солода для каждого солода. Предполагаемый полученный выход для замачивания специальных зерен считается таким же, как и выход при затирании, то есть 70 %. Если вы определили, что в вашей системе приготовления пива выход при замачивании составляет менее 70 %, вам нужно увеличить количество зерна.

Хмель. Все рецепты, за исключением ламбиков, предполагают использование гранулированного хмеля, а международные единицы измерения горечи пива рассчитываются с использованием формулы Rager. Уровни альфа-кислоты при каждом добавлении хмеля перечислены в рецепте. Если ваш хмель имеет другой уровень альфа-кислоты, отрегулируйте количество, необходимое для получения того же IBU для рецепта.

¹¹ Единицы на фунты на галлон переводятся в международную систему единиц умножением на показатель 8,3454, то есть $36 \times 8,3454 \approx 300$ единиц/кг/л. — *Прим. науч. ред.*

¹² Усредненное значение плотности сухого солодового экстракта, растворенного водой до объема в один галлон. — *Прим. науч. ред.*

¹³ R. M. Crumplen, Ed., *Laboratory Methods for Craft Brewers*, (St. Paul, Minn., The American Society of Brewing Chemists, 1997), pp. 7–10.

Цвет пива. Все рецепты используют формулу Мореля для расчета цвета пива. По ней рассчитывают цветность пива, исходя из веса и величины цветовой характеристики по Ловибонду для каждого вида солода или солодового экстракта.

Процессы

Затираание. Предполагается, что любое затираание представляет собой однократное инфузионное затираание продолжительностью 60 минут, если не указано иное. Конкретная температура затираания будет указываться для каждого рецепта в зависимости от желаемой сбраживаемости пива.



Примечание. Мэш-аут¹⁴ не требуется, но может быть сделан по вашему усмотрению. Кроме того, если вы обнаружите, что ваша система нуждается в более высокой или низкой температуре затирания, то этот шаг можно применять во всех рецептах для настройки температуры.

Варка сусла. Все эти рецепты предназначены для того, чтобы в конце осталось 22,7 л сусла в котле. Предполагается, что 20,8 л поступят в бродильный аппарат и из них получится 18,9 л готового пива после потери из-за осадка. Для большинства рецептов время кипения составляет 60 минут (если не указано иное) при скорости испарения 15 % в час.

Брожение

Эли. В рецепте дается проверенная температура брожения и количество засева для каждого сорта пива. Как отмечено выше, ваша технология может потребовать отклонения от рекомендаций, но рецепт должен давать оптимальные результаты. В общем, перед розливом в упаковки мы рекомендуем брожение в одном сосуде в течение как минимум одной, но не более четырех недель. Не рекомендуется использовать станок для вторичного бродильного аппарата, кроме пива, требующего длительной выдержки. Среди них лагеры или пиво, которым необходимо второе брожение, такое как кислые эли и фруктовое пиво. Особые указания по вторичному брожению будут приведены в рецепте.

Лагер. Мы рекомендуем метод, похожий на метод брожения Нарцисса¹⁵. Он подразумевает, что первые две трети процесса брожения выполняются при низкой температуре, а последняя треть проходит при более высокой. Такое брожение отличается от часто рекомендуемой процедуры для лагеров. В этой процедуре дрожжи вводят в относительно теплое сусло (15–20 °С) и охлаждают в течение первых двух дней брожения до первичной температуры брожения. Затем сусло нагревают до начальной температуры для проведения диацетильной паузы перед лагерированием. Идея ферментации Нарцисса состоит в уменьшении образования сложных эфиров и других нежелательных соединений в течение наиболее активных фаз бро-

¹⁴ Увеличение температуры всего затора для уменьшения вязкости при фильтрации и остановки действия энзимов. — *Прим. науч. ред.*

¹⁵ Людвиг Нарцисс — немецкий специалист, профессор, автор книги «Краткий курс пивоварения». — Профессия: С-Пб. — 2007. — 658 с.



жения и увеличении активности дрожжей в конце процесса брожения. Подобный метод приводит к тому, что большинство нежелательных соединений превращаются в менее вредные вещества. Например, диацетил представляет собой маслообразное соединение, которое является общим недостатком лагеров теплого брожения. Предшественник диацетила альфа-ацетолактат выделяется дрожжами на ранней стадии ферментации. Если сохранять на этой стадии низкие температуры, то количество альфа-ацетолактата будет снижено. Дрожжи снижают содержание диацетила в конце процесса брожения, когда создают свои энергетические запасы. Повышение температуры дрожжей в конце брожения повышает их активность и улучшает восстановление диацетила. Используя такой метод, вы получите более чистое пиво.

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

Предположим, что у вас есть чистые и здоровые дрожжи. В этом случае самым важным шагом является контроль температуры брожения. Мы рекомендуем охлаждать сусло до температуры около 7 °С. При такой температуре необходимо выцеживать пиво из основной массы взвесей холодного сусла перед насыщением кислородом и введением дрожжей. Бродильная камера должна быть настроена на медленный нагрев в течение первых 36–48 часов до 10 °С и удерживать эту температуру до конца брожения. В результате вы получите чистый лагер, с очень небольшим количеством диацетила. Если ваше сусло было теплее во время начального роста дрожжей или брожение проходило при более высокой температуре, вам нужно будет провести диацетильную паузу в течение последних нескольких дней брожения. При ней активность воздушной пробки замедляется. Обычно это случается примерно на пятый или шестой день после засева дрожжей. Чтобы выполнить диацетильную паузу, поднимите температуру пива примерно на 6 °С выше температуры брожения и держите ее на таком уровне до завершения брожения. Это сохранит дрожжи активными и даст им возможность устранить диацетил. Затем слейте пиво в 19-литровую бутылку или кег «Корнелиус» для лагирования.



Фото предоставлено сайтом MoreFlavor.com

В любом случае не спешите. Хороший лагер требует времени. Процесс его брожения проходит медленнее, чем у элей, особенно при ферментированном холоде. После того как пиво закончит бродить, период лагирования в течение одного месяца или более при температурах, близких к заморозке, может благоприятно повлиять на пиво. Как правило, чем выше содержание алкоголя в пиве, тем длиннее период лагирования. Мюнхенское светлое пиво с алкоголем 5 % об. может достигнуть наилучшего вкуса только через 4–6 недель. Доппельбоку с 8 % об. может понадобиться 6 месяцев или более для созревания и слияния сложных вкусовых ощущений.

Упаковка. Как правило, мы рекомендуем переливать пиво в кеги «Корнелиус» и усиливать карбонизацию, вместо того чтобы добавлять сахар и разливать по бутылкам, потому что это удобно и так проще контролировать пиво. Некоторые стили, такие как крепкие эли и ламбики, несомненно, выигрывают от бутилирования, но в большинстве случаев его проще разлить в кеги. Существует незначительная разница в качестве или стойкости пены между реферментированным в бутылке и карбонизированным пивом. Возможно, существует и духовная разница, но в любом случае растворенный CO_2 — это растворенный CO_2 .

Пиво для соревнований мы рекомендуем разливать, используя разливочную машину для бутылок. Опять же причинами этому являются удобство и последовательные результаты. Если пиво реферментировано в бутылке, то вы готовы. Судьи пива не занижают оценку бутылочному пиву, но и не начисляют баллы за него. Хорошего пивоварения!

5 | СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР

Светлый лагер — это категория, имеющая широкий спектр подстилей. Они варьируются от низкокалорийного легкого американского лагера со слабым ароматом до насыщенного, ароматного, но сбалансированного дортмундер экспорт. Эти стили имеют одно общее качество: они являются лагерным пивом с достаточно светлым оттенком. Если вы хотите получить чистый американский лагер, который варят на крупных пивоварнях Америки, то обратите внимание на американский легкий, стандартный и премиум лагер. Другие два стиля имеют более солодовый или солодо-хмелевой аромат и относятся к немецким стилям лагерного пива.

ЛЕГКИЙ АМЕРИКАНСКИЙ ЛАГЕР

Чистый, легкий, освежающий светлый лагер с очень слабым вкусом солода и хмеля. Это продвинутый стиль, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG (начальная плотность)	FG (конечная плотность)	IBU (горечь)	Цвет	Алкоголь
1,028–1,040 (7,1–10 °P)	0,998–1,008 (-0,5–2,1 °P)	8–12	2–3 SRM 4–6 EBC	2,8–4,2 % об. Массовая доля спирта 2,2–3,3 %

Основные принципы приготовления легкого американского лагера

Это легкое, освежающее пиво с низким содержанием алкоголя. Имеет очень слабый солодовый, хмелевой и дрожжевой характеры. Вы, возможно, читали, что приготовить этот чистый и слабоароматный стиль пива довольно сложно. Вероятно, это так. Но если вы будете помнить о двух ключевых моментах, то все получится.

Во-первых, нужно избегать сильно ароматизированных ингредиентов. Лучшим вариантом является свежий двухрядный или шестирядный солод. Также можно использовать очень легкий солодовый экстракт, изготовленный из аналогичных со-

лодов, и множество добавок, таких как рис или кукуруза. Избегайте использования экстрактов или солодов, идентифицированных как Continental Pilsener или Pale Ale. Они слишком насыщенные для этого стиля. При варке методом all-grain, если вы решили использовать шестирядный солод, помните о необходимости добавить очень высокое процентное содержание (более 25 %) переработанного риса или кукурузы. Для варки светлого лагера отлично подойдет двухрядный солод. В худшем случае вам просто нужно будет дольше ждать завершения конверсии. О ней можно не беспокоиться, если вы используете рисовый сироп.

Второй момент, на котором нужно сосредоточиться, — брожение. Важно, чтобы оно было чистым и холодным. Убедитесь, что вы можете контролировать и поддерживать температуру брожения в диапазоне 10 °С.

РЕЦЕПТ: ANDER-STONE LITE

Однажды я открыл моему другу мир крафтового пива. Его всегда интересовал только американский легкий лагер, но благородный, дерзкий характер пива, которое я предложил ему попробовать, поразил его. Мгновенно он «подсел» на крафт. На протяжении многих лет его высокая оценка и знания о крафтовом пиве значительно приумножились. Он занимался пивоварением со мной, судил конкурсы и теперь всегда находится в поисках нового пива. Конечно, он все еще любит американский светлый лагер и считает его незаменимым. Но этот рецепт я разработал специально для своего друга.

OG (начальная плотность): 1,038 (9,5 °P)
FG (конечная плотность): 1,007 (1,8 °P)
ADF (видимая степень сбраживания): 81 %
IBU (горечь): 10
Цвет: 2 SRM (5 EBC)
Алкоголь: 4,1 % об. (массовая доля спирта 3,2 %)
Кипение: 60 минут
Предварочный объем: 26,5 л
Предварочная плотность: 1,032 (8,1 °P)

СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Светлый жидкий солодовый экстракт (Light LME) (2,2 °L)	2,26 кг	79,4
Рисовый сироп (0 °L)	590 г	20,6
Хмель	IBU (горечь)	
Hallertau 4,0 % AA, 60 мин.	17 г	10

Дрожжи

White Labs WLP840 American Lager, Wyeast 2007 Pilsen Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 15 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °С. Дайте пиву лагерироваться не менее четырех недель перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2,5 до 3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените Light на 3,08 кг американского двухрядного или шестирядного солода. Замените рисовый сироп на 770 г рисовой шелухи. Затирайте солод при температуре 65 °С. При низкой температуре затора и необходимости перерабатывать шелуху большинству пивоваров нужно будет увеличить время минимум до 90 минут, чтобы получить полное преобразование. Также увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

АМЕРИКАНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ ЛАГЕР

Чистый, сухой, освежающий светлый лагер с очень слабым вкусом солода и хмеля. Это продвинутый стиль, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,040–1,050 (10,0–12,4 °P)	1,004–1,010 (1,0–2,6 °P)	8–15	2–4 SRM 4–8 EBC	4,2–5,3 % об. Массовая доля спирта 3,3–4,2 %

Основные принципы приготовления стандартного американского лагера

Это пиво похоже на американский стиль пива, но оно сделано с немного большим количеством алкоголя и едва заметной ноткой пивного характера. Бодрящий, сухой и освежающий стиль со слабым характером солода, хмеля или дрожжей.

Основной принцип приготовления этого пива в основном такой же, как в приготовлении легкого американского лагера: минимизируйте вкус солода и хмеля путем выбора ингредиентов и обеспечьте чистоту брожения, внимательно контролируя температуру.

РЕЦЕПТ: WHAT MOST FOLKS CALL BEER

OG: 1,046 (11,5 °P)

FG: 1,008 (2,2 °P)

ADF: 81 %

IBU: 12

Цвет: 3 SRM (5 EBC)

Алкоголь: 5,0 % об. (массовая доля спирта 3,9 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,039 (9,9 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	2,83 кг	80,6
Рисовый сироп (0 °L)	680 г	19,4
Хмель	IBU	
Hallertau 4,0 % AA, 60 мин.	17 г	12

Дрожжи

White Labs WLP840 American Lager, Wyeast 2007 Pilsen Lager или Fermentis Saflager S-23.

СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР

Брожение и реферментация

Используйте 18 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °С. Дайте пиву лагерироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2,5 до 3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените Light на 3,76 кг американского двухрядного или шестирядного солода. Замените рисовый сироп на 90 г рисовой шелухи. Затирайте солод при температуре 65 °С. При низкой температуре затора и необходимости перерабатывать рисовую шелуху большинству пивоваров нужно будет увеличить время минимум до 90 минут, чтобы получить полное преобразование. Также увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

АМЕРИКАНСКИЙ ПРЕМИУМ ЛАГЕР

Чистый, освежающий светлый лагер с очень слабым вкусом солода и хмеля. Это продвинутый стиль, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,046–1,056 (11,4–13,8 °P)	1,008–1,012 (2,1–3,1 °P)	15–25	2–6 SRM 4–12 EBC	4,6–6 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,7 %

Основные принципы приготовления американского премиум лагера

Это пиво благороднее и имеет более солодовый характер, чем другие стили американского лагера. Популярное в большинстве стран, оно является представителем этого стиля. Это пиво с более полным, богатым вкусом и более высоким содержанием алкоголя, чем два других легких американских лагера. При этом оно остается довольно бодрящим, сухим и освежающим пивным стилем с более слабым характером солода, хмеля и дрожжей, чем любой другой стиль пива. Это пиво не должно иметь

нетрадиционных или напористых вкусовых или ароматических качеств. Если вы варите американскую версию, используйте легкий экстракт со слабым вкусом. Если хотите приготовить что-то похожее на европейскую версию, замените светлый экстракт экстрактом Pilsener или, если вы пользуетесь методом all-grain, используйте солод Continental Pilsener.

РЕЦЕПТ: EXTRA YELLOW ДЖАМИЛЯ

OG: 1,053 (13,2 °P)

FG: 1,010 (2,6 °P)

ADF: 80%

IBU: 20

Цвет: 3 SRM (6 EBC)

Алкоголь: 5,7% об. (массовая доля спирта 4,5%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,045 (11,3 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	3,63 кг	88,9
Рисовый сироп (0 °L)	450 г	11,1
Хмель	IBU	
Hallertau 4,0% AA, 60 мин.	35 г	20

Дрожжи

White Labs WLP840 American Lager, Wyeast 2007 Pilsen Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 20 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения

СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР

при 10 °С. Дайте пиву лагироваться не менее четырех недель перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2,5 до 3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените Light на 5,26 кг американского двухрядного или шестирядного солода. Замените рисовый сироп на 450 г рисовой шелухи. Затирайте солод при температуре 65 °С. При низкой температуре затора и необходимости перерабатывать рисовую шелуху большинству пивоваров нужно будет увеличить время перерыва минимум до 90 минут, чтобы получить полное преобразование. Также увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения, что уменьшит диметилсульфид в пиве.

МЮНХЕНСКОЕ СВЕТАОЕ

Чистый, солодовый немецкий лагер с нежным, хлебным характером. Мягкое, легкое пиво, которое часто употребляют литрами. Это продвинутый стиль, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,045–1,051 (11,2–12,6 °P)	1,008–1,012 (2,1–3,1 °P)	16–22	3–5 SRM 6–10 EBC	4,7–5,4 % об. Массовая доля спирта 3,7–4,3 %

Основные принципы приготовления мюнхенского светлого

Мюнхенское светлое — это чистый, светло-золотистый немецкий лагер с хлебно-солодовым характером, аромат которого чувствуется с начала и до конца каждого глотка. Несмотря на то что мюнхенское светлое может иметь сладкий, зернистый характер, это несладкое пиво. Оно должно хорошо сбразиваться, хмелевая горечь сбалансирует сладость, чтобы держать ее под контролем.

Ошибочно считать, что солодовость и сладость — одно и то же. Пиво с большим количеством сладости может иметь или не иметь выраженный солодовый характер. Также вполне возможно сварить сухое пиво с выраженным солодовым вкусом и ароматом или характером. Большинство пивных судей, используя термин «солодовый», имеют в виду богатые зернистые, хлебные, поджаренные вкусы и ароматы, которые возникают из солода, а не из его остаточной сладости.

Есть два ключевых момента, которые следует учитывать при варке любого немецкого лагера: правильные ингредиенты и хорошее, чистое брожение с надлежащей степенью сбраживания. Очень важно использовать солод Continental Pilsener, немецкие благородные сорта хмеля и дрожжи German lager. Эти ингредиенты придают определенные вкусовые и ароматические качества, имеющие решающее значение для приготовления этого стиля пива. Без них напиток не будет обладать характером мюнхенского светлого. Не используйте карамельный солод при варке этого стиля, поскольку такой вкус не относится к данному пиву.

Всегда вносите достаточное количество чистых, хороших дрожжей и насыщайте кислородом сусло, чтобы получить нужную степень сбраживания и чистый профиль брожения.

РЕЦЕПТ: MÜNCHEN GROßES BIER

OG: 1,048 (12,0 °P)

FG: 1,011 (2,8 °P)

ADF: 77 %

IBU: 18

Цвет: 4 SRM (9 EBC)

Алкоголь: 5,0 % об. (массовая доля спирта 3,9 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,041 (10,3 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,44 кг	91,0
Munich LME (0 °L)	227 г	6,0
Замачиваемое зерно		
Солод Melanoidin (28 °L)	113 г	3,0
Хмель		IBU
Hallertau 4,0 % AA, 60 мин.	31 г	18,1

СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР

Дрожжи

White Labs WLP838 Southern German Lager, Wyeast 2308 Munich Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 20 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °С. Дайте пиву лагерироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 4,53 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 340 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 66 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения, что уменьшит диметилсульфид в пиве.

ДОРТМУНДЕР ЭКСПОРТ

Сбалансированное пиво с солодовым профилем немецкого светлого и хмелевым характером пилзнера, но немного крепче обоих. Это продвинутый стиль, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Брожение проходит при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,048–1,056 (7,6–10 °P)	1,010–1,015 (2,6–3,8 °P)	23–30	4–6 SRM 8–12 EBC	4,8–6,0 % об. Массовая доля спирта 3,8–4,7 %

Основные принципы приготовления пива дортмундер экспорт

Основа дортмундер экспорт — баланс ингредиентов. При этом нельзя назвать это пиво скучным. Оно обладает устойчивой солодовой экстрактивностью и правильной хмелевой горечью для баланса. У этого пива умеренно-сильный солодовый вкус хлебной корочки, уравновешенный пряным и цветочным вкусами и ароматом немецкого благородного хмеля.

Основным принципом приготовления дортмундер экспорт является то, что ни хмель, ни солод не доминируют друг над другом. Следите за предварочной плотностью и объемом. Если у вас есть рефрактометр, проверьте концентрацию сусла в начале, середине и конце кипячения. Если в начале кипячения концентрация слишком низкая, необходимо либо продлить первую часть кипения (до добавления хмеля), либо положить немного солодового экстракта, чтобы восполнить недостаток. Если концентрация сусла превышена, добавьте немного дехлорированной воды в варочный котел для необходимого баланса. Если вы используете хмели с высоким содержанием альфа-кислот, то вам понадобятся точные кухонные весы. Баланс очень важен в этом стиле, и главная часть в достижении его отражается в измерениях во время варки.

Практически любая вода отлично подойдет для приготовления дортмундер экспорт. Если ваша вода достаточно мягкая, полезно добавить небольшое количество гипса и мела (например, по 7 г) для повышения резкости хмелевой горечи и минерального оттенка пива. Но не делайте этого, если не уверены, что это нужно. Лучше недосолить, чем пересолить, и в итоге получить резкое пиво с острым минеральным оттенком.

РЕЦЕПТ: EXPAT EXPORT

OG: 1,055 (13,6 °P)

FG: 1,013 (3,2 °P)

ADF: 76 %

IBU: 29

Цвет: 6 SRM (12 EBC)

Алкоголь: 5,6 % об. (массовая доля спирта 4,4 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,047 (11,7 °P)

СВЕТЛЫЙ ЛАГЕР

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	2,9 кг	67,2
Munich LME (9 °L)	1,3 кг	31,5

Замачиваемое зерно		
Melanoidin (28 °L)	57 г	1,3

Хмель		IBU
Hallertau 4,0% AA, 60 мин.	48 г	27,2
Hallertau 4,0% AA, 5 мин.	14 г	1,6
Hallertau 4,0% AA, 0 мин.	14 г	0

Дрожжи

White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 21 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °С. Лагерирование пива происходит не менее четырех недель перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 3,85 кг солода Continental Pilsener. Экстракт Munich замените на 1,81 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 67 °С. Для обеспечения 90-минутного кипения увеличьте предварочный объем. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

6 | ПИЛЗНЕР

В данную категорию входит классический пилзнер. Он отличается от легких лагеров более горьким и ароматным хмелем, что делает вкус пива намного ярче.

НЕМЕЦКИЙ ПИЛЗНЕР (ПИЛЗ)

Сухой, чистый, освежающий лагер, который заметно отличается благородной немецкой хмелевой горечью. Это продвинутый стиль, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,044–1,050 (11–12,4 °P)	1,008–1,013 (2,1–3,3 °P)	25–45	2–5 SRM 4–10 EBC	4,4–5,2 % об. Массовая доля спирта 3,5–4,1 %

Основные принципы приготовления немецкого пилзнера

Пилзнер нужно сбраживать достаточно, чтобы получилось бодрящее сухое пиво. Если в нем будет слишком много остаточной сладости солода, оно получится слишком сладким и тяжелым для данного стиля. Важно избегать солода Crystal или любого другого специального зерна. Оно привнесет в пиво неферментируемые сахара, которые препятствуют получению желаемого бодрящего сухого вкуса. Если солодовый экстракт недостаточно сбраживается, попробуйте заменить 295 г основного солодового экстракта на 227 г декстрозы. Если этого недостаточно, удвойте количество заменяемого экстракта в следующий раз или замените солодовые экстракты на те, что придадут сухость в конце. Не добавляйте больше 450 г декстрозы в этом рецепте, поскольку она начнет оказывать отрицательное влияние на вкус.

Практически любая вода подходит для приготовления немецкого пилзнера. Но если ваша вода достаточно мягкая, может быть, полезно добавить небольшое количество гипса и мела (например, по 7 г). Это повысит резкость хмелевой горечи и минерального оттенка пива. Но не делайте этого, если не уверены, что это нуж-

ПИЛЗНЕР

но. Лучше недосолить, чем пересолить, и в итоге получить пиво с резким вкусом и острым минеральным оттенком.

РЕЦЕПТ: MYBURGER

Одному моему другу нравится Bitburger — классический пример пилзнера. Это был один из первых сортов пива, которые я пытался скопировать. Пиво было великолепно с самой первой партии, но не получалось достаточно сухим, пока я не сосредоточился на процессе и не смог достигнуть достаточной сбраживаемости. Когда новая партия была готова, мы с другом пробовали Bitburger наряду с моим пивом. Сравнивая два пива, мы начали называть этот своеобразный тест на вкус «Bitburger против Myburger», и с тех пор название прижилось.

OG: 1,048 (11,9 °P)

FG: 1,009 (2,3 °P)

ADF: 81 %

IBU: 36

Цвет: 3 SRM (6 EBC)

Алкоголь: 5,1 % об. (массовая доля спирта 4,0 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,041 (10,2 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,72 кг	100
Хмель	IBU	
Perle 8,0 % AA, 60 мин.	27 г	32,8
Hallertau 4,0 % AA, 15 мин.	14 г	2,2
Hallertau 4,0 % AA, 1 мин.	14 г	1,4

Дрожжи

White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 20 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °С. Лагерирование пива происходит не менее четырех недель перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 4,9 кг солода Continental Pilsener. Затирайте солод при температуре 64 °С. При низкой температуре затора многим пивоварам потребуется увеличить время перерыва минимум до 90 минут для полного преобразования. Для обеспечения 90-минутного кипения увеличьте предварочный объем. Это будет способствовать уменьшению диметилсульфида в пиве.

БОГЕМСКИЙ ПИЛЗНЕР

Комплексное, сбалансированное, освежающее и бодрящее пиво с хорошо ощутимым характером солода и хмеля. Это продвинутый стиль, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,044–1,056 (11–13,8 °P)	1,013–1,017 (3,3–4,3 °P)	35–45	3,5–6 SRM 4,2–5,4 EBC	4,2–5,4 % об. Массовая доля спирта 3,3–4,3 %

Основные принципы приготовления богемского пилзнера

Чешский, или богемский, пилзнер — один из тех стилей, который многие новички хотят научиться варить идеально. Будучи бодрящим и чистым, как и все остальные сорта пилзнера, в богемском есть приятный, богатый, сложный солодовый и пряный хмелевой характер. В нем, как правило, немного больше солодовой сладости, чем в немецком пилзнере. Это помогает смягчить значительную хмелевую горечь для получения более сбалансированного пива.

Богемский пилзнер обычно варится с водой с низким содержанием минералов. Это один из немногих стилей пива, на который оказывает благотворное влияние состав воды. Прекрасный пример данного стиля можно сделать с любой водой, но низкое содержание карбоната поможет смягчить напиток. Именно эта мягкость наряду с солодовым и хмельным характером определяет стиль. Если ваша вода умеренно щелочная, попробуйте смешать фильтрованную водопроводную воду 50/50 с деионизированной или с водой, отфильтрованной обратным осмосом¹⁶. Если у вас сильнощелочная вода, используйте смесь 25/75 водопроводной воды с деионизированной или с водой, отфильтрованной обратным осмосом. Важно не использовать только обратный осмос или деионизированную воду, так как они не обладают буферной способностью и необходимыми минералами для варки методом all-grain и для брожения.

РЕЦЕПТ: TO GEORGE!

В сообществах пивоваров, как любительских, так и профессиональных, всегда есть яркие личности. Одну из них, Джорджа Фикса, я запомнил навсегда. Этот рецепт был одним из первых сортов пива, при варке которого я использовал всё, что я узнал из его работ. Джордж писал книги и статьи, выступал на мероприятиях и был судьей на соревнованиях. Я навсегда запомнил его энтузиазм, интеллект, доброту и приветливую улыбку. Джордж помог мне стать настоящим хорошим пивоваром. Он делился своими знаниями и поддерживал меня. С тех пор как он ушел из жизни, каждый раз, когда я пью это пиво, я говорю: «За Джорджа!» (“To George!”)

OG: 1,056 (13,9 °P)

FG: 1,016 (4,2 °P)

ADF: 70 %

IBU: 40

Цвет: 4 SRM (7 EBC)

¹⁶ Процесс очистки, в рамках которого жидкость (в нашем примере вода) проходит через полупроницаемую мембрану. Соли и различные примеси остаются на этой мембране, а жидкость на выходе становится чище. — *Прим. науч. ред.*

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Алкоголь: 5,3 % об. (массовая доля спирта 4,1 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,048 (11,9 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	4,08 кг	90
Замачиваемое зерно		
CaraPils/Dextrine (1 °L)	450 г	10
Хмель		IBU
Czech Saaz 3,5 % AA, 60 мин.	47 г	23
Czech Saaz 3,5 % AA, 30 мин.	57 г	14,2
Czech Saaz 3,5 % AA, 10 мин.	28 г	2,8
Czech Saaz 3,5 % AA, 0 мин.	28 г	0

Дрожжи

White Labs WLP800 Pilsner Lager, Wyeast 2001 Urquell или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 21 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Процесс брожения проводите при 10 °С. Дайте пиву лагироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 5,44 кг солода Continental Pilsener. Сократите количество солода CaraPils до 340 г. Затирайте солод при температуре 67 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это будет способствовать уменьшению диметилсульфида в пиве.

КЛАССИЧЕСКИЙ АМЕРИКАНСКИЙ ПИЛЗНЕР

Чистый, умеренно хмелевой лагер, часто с выраженным кукурузным характером. Это продвинутый стиль, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Пиво подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,044–1,060 (11–14,7 °P)	1,010–1,015 (2,6–3,8 °P)	25–40	3–6 SRM 6–12 EBC	4,5–6 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,7 %

Основные принципы приготовления классического американского пилзнера

Классический американский пилзнер — гораздо более богатое пиво с точки зрения вкуса и аромата, чем современные американские пилзнеры. Это не легкий, массовый пилзнер, распространенный сегодня во всем мире. Это даже не пилзнер вашего папы. Это пилзнер вашего дедушки. Особенное пиво со значительным уровнем солодовости и хмелевого вкуса, который даже выше, чем в нынешнем европейском пилзнере. В пиве содержится значительное количество кукурузы или риса в качестве дополнения. Они придают либо небольшую кукурузную сладость, либо свежий характер.

Самое главное в приготовлении рецепта — использование свежих ингредиентов. Кукуруза может быстро приобрести мучнистый, черствый вкус, как только будет переработана в хлопья. Крупа и полента немного более устойчивы, но требуют кипячения. Это будет способствовать доступности крахмалов и конверсии в заторе для превращения крахмала в сахар.

При варке с экстрактом возможно использование пивоваренного (высокомальтозного) кукурузного сиропа, но лучше пустить в дело хлопья или кукурузную крупу. В версии с экстрактом используется экстракт солода Pilsener, а в версии с зерном — американский двухрядный или шестирядный солод. Если вы используете экстракт и серьезно относитесь к созданию классического американского пилзнера, вам нужно будет сделать частичный затор с хлопьями кукурузы в соответствии с инструкциями в Приложении.

Этот рецепт имеет довольно высокий уровень хмелевой горечи. Если в воде много щелочи и преобладает сильный минеральный вкус, попробуйте использовать смесь половины отфильтрованной водопроводной и деионизированной воды или воды, очищенной обратным осмосом. Это поможет избежать сильной хмелевой и мине-

ральной горечи. Но помните, что делать это нужно только в том случае, если у вас высокощелочная вода.

Некоторые пивовары считают, что хмель Cluster — идеальный выбор для приготовления классического американского пилзнера, потому что это самый проверенный сорт хмеля родом из Соединенных Штатов. Долгое время Cluster составлял основную часть американского хмеля, так что его использование оправдано с точки зрения традиций. Одним пивоварам нравится Cluster, другие считают его немного резким и простоватым. Если вы хотите получить именно этот «простоватый» характер, но без капризного аромата Cluster, попробуйте использовать хмель Northern Brewer. Лично я предпочитаю варить это пиво с немецким благородным или чешским хмелем Saaz¹⁷ из-за более изысканного вкуса и аромата. Но не бойтесь использовать и Cluster.

РЕЦЕПТ: SNATCH THE PEBBLE PILSENER

Дэйв Сапсис — один из лучших пивных судей, которых я знаю. Он может определить тонкие различия между двумя сортами пива, которые пробовал с разницей в один год. Думаю, что Дэйв варит один из лучших классических американских пилзнеров. Я испортил много партий пива, пытаюсь повторить его классический американский пилзнер. Пиво получалось хорошим, но оно всегда было разным. В нем не было «домашнего» характера. И наконец я решил внести свой собственный вклад в стиль и изменил рецепт на свой вкус.

Каюсь: в этом рецепте слишком много хмелевых дополнений. Тем не менее это пиво действительно выдержит гораздо большее количество хмеля, чем используют многие пивовары. Чем больше хмеля я добавлял, тем больше мне нравилось пиво. Возможно, это слишком смело для времени после отмены сухого закона, но думаю, что есть по крайней мере несколько пивоваров этого периода, которым нравилось хмельное пиво. Но если вы захотите сделать что-то более «классическое», то либо не добавляйте хмель за 10 и за 0 минут, либо сократите все 20-минутные и последующие дополнения в два раза.

¹⁷ В странах СНГ этот хмель известен как «жатецкий». — Прим. науч. ред.

ПИЛЗНЕР

OG: 1,058 (14,2 °P)

FG: 1,012 (3,1 °P)

ADF: 78%

IBU: 35

Цвет: 3 SRM (6 EBC)

Алкоголь: 6,0% об. (массовая доля спирта 4,7%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,049 (12,1 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,13 кг	72,6
Пивоваренный кукурузный сироп (0 °L)	1,18 кг	27,4

Хмель	IBU
Saaz 3,5% AA, 60 мин.	52 г 25,2
Saaz 3,5% AA, 20 мин.	28 г 4,7
Saaz 3,5% AA, 10 мин.	28 г 2,8
Saaz 3,5% AA, 5 мин.	28 г 2,3
Saaz 3,5% AA, 0 мин.	28 г 0

Дрожжи

White Labs WLP800 Pilsner Lager, Wyeast 2001 Urquell или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 22 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °C. Дайте пиву лагероваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 4,31 кг американского двухрядного или шестирядного солода. Замените кукурузный сироп на 1,72 кг хлопьев кукурузы. Затирайте солод при температуре 64 °С. При низкой температуре затора и необходимости конвертировать хлопья кукурузы большинству пивоваров потребуется увеличить время перерыва минимум до 90 минут для полной конверсии. Также увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

7 | ЕВРОПЕЙСКИЙ ЯНТАРНЫЙ ЛАГЕР

Многие любители пива, увидев слова «Октоберфест» и «Вена», тут же представят гигантские кренделя, колбасы и духовые оркестры. Когда я, будучи голодным, пью октоберфест, то испытываю желание съесть хороший братвурст и квашеную капусту. Эти два европейских янтарных лагера имеют много общего: оба стиля достаточно солодовые, но октоберфест имеет большую солодовую сладость, чем венский лагер. Оба стиля имеют слабый хмельной характер и являются чистыми, легкими лагерами. Пиво нужно варить зимой, когда легко контролировать температуру брожения, поскольку, лагерируя такое пиво осенью, вы не получите впечатляющих результатов.

Интересный факт: пиво, представленное сегодня на знаменитом Октоберфесте, больше похоже на крепкое мюнхенское светлое, чем на традиционного представителя октоберфеста.

ВЕНСКИЙ ЛАГЕР

Чистый, солодовый лагер со слабыми вкусами хмеля и горечи. Это продвинутый стиль, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,046–1,052 (11,4–12,0 °P)	1,010–1,014 (2,6–3,6 °P)	18–30	10–16 SRM 20–31 EBC	4,5–5,5 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,3 %

Основные принципы приготовления венского лагера

Венский лагер имеет мягкий, умеренно богатый солодовый вкус и аромат. Это чистое лагерное пиво похоже на октоберфест. Но оно получается менее интенсивным и более сухим с меньшей солодовой сладостью.

Часто возникает много конфузов, особенно при попытке создать пиво, которое, по мнению судей, идеально соответствует стилю. Проблема связана с рассмотрением различия

пива, как *Negra Modelo*¹⁸, и сортами, близкими к октоберфесту. Принцип создания венского лагера заключается в том, чтобы не переусердствовать с темным или сладким солодовым характером. Характер пива не должен быть слишком жареным или карамельным. Вам необходимо сосредоточиться на умеренно поджаренном и солодовом характере, который исходит от таких видов солода, как *Vienna*, *Munich* и *Pilsener*.

Венский лагер должен в результате получиться более сухим, чем октоберфест. К пиву можно добавить немного карамельного солода, но каждый добавленный грамм добавит сладости. Лучше всего варить без карамельных солодов. Это сделает его отличным от октоберфеста.

РЕЦЕПТ: NORTH OF THE BORDER VIENNA

OG: 1,050 (12,4 °P)

FG: 1,012 (3,1 °P)

ADF: 75 %

IBU: 26

Цвет: 11 SRM (21 EBC)

Алкоголь: 5,0% ABV (массовая доля спирта 3,9%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,043 (10,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	1,81 кг	46,4
Munich LME (9 °L)	2,04 кг	52,2
Замачиваемое зерно		
Carafa Special II (430 °L)	57 г	1,4
Хмель		IBU
Hallertau 4,0% AA, 60 мин.	43 г	24,6
Hallertau 4,0% AA, 10 мин.	14 г	1,6

¹⁸ Мексиканский темный лагер, основой которого стал венский лагер. — Прим. науч. ред.

Дрожжи

White Labs WLP838 Southern German Lager, Wyeast 2308 Munich Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 19 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Процесс брожения проводите при 10 °С. Дайте пиву лагероваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракты Pilsener и Munich на 1,54 кг солода Continental Pilsener, 1,36 кг солода Munich и 2,26 кг солода Vienna. Затирайте солод при температуре 67 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

ОКТОБЕРФЕСТ/МЕРЦЕН

Чистый, богатый солодовый лагер с большим количеством приятного, сложного солодового характера, минимальными вкусом и ароматом хмеля. Это продвинутый стиль, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Пиво подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,050–1,057 (12,4–14 °P)	1,012–1,016 (3,1–4,1 °P)	20–28	7–14 SRM 14–28 EBC	4,8–5,7 % об. Массовая доля спирта 3,8–4,5 %

Основные принципы приготовления октоберфеста/мерцена

Октоберфест — приятное, благородное пиво, в котором можно почувствовать некоторую солодовую сладость, но в то же время оно достаточно легкое. Его часто подают литрами. Такое пиво никогда не надоеет, и его не покажется слишком много. Наряду со сбалансированной солодовостью хмелевая горечь делает пиво не слишком сладким на выходе.

Самая распространенная ошибка при приготовлении данного стиля — переизбыток сладости, алкоголя или хмеля. Я делал много попыток приготовления пива в этом стиле, которое имело большее содержание алкоголя и сладости, чем у большинства коммерческих немецких доппельбоков, но многие сорта получались слишком хмельными. Имейте в виду, что это сбалансированное пиво с акцентом на солодовый вкус и аромат.

Октоберфесту свойственен хлебный аромат, поджаренный солодовый характер благодаря большому процентному содержанию солода Munich. Карамельный солод добавит немного сладости, но если его будет слишком много, то это станет проблемой. Октоберфест не должен иметь ярко выраженного карамельного характера. Добавление большого количества карамельного солода также приведет к слишком высокой конечной плотности, что делает его слишком сытным и влияет на питкость этого пива.

Чтобы получить сухое пиво, нужно добиться необходимого уровня сбраживания. Если вы хотите иметь достаточное количество экстрактивности и едва заметные сливочные нотки, то октоберфест должен быть полностью сбродившим. Тщательно насыщайте сусло кислородом и убедитесь, что вы используете достаточно чистые, здоровые дрожжи.

РЕЦЕПТ: MUNICH MADNESS

OG: 1,055 (13,6 °P)

FG: 1,015 (3,7 °P)

ADF: 73 %

IBU: 27

Цвет: 11 SRM (21 EBC)

Алкоголь: 5,4 % ABV (массовая доля спирта 4,2 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,047 (11,7 °P)

ЕВРОПЕЙСКИЙ ЯНТАРНЫЙ ЛАГЕР

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	2 кг	44,9
Munich LME (9 °L)	2 кг	44,9

Замачиваемое зерно		
CaraMunich (60 °L)	450 г	10,2

Хмель		IBU
Hallertau 4,0 % AA, 60 мин.	43 г	24
Hallertau 4,0 % AA, 20 мин.	14 г	2,7

Дрожжи

White Labs WLP820 Oktoberfest/Märzen, Wyeast 2206 Bavarian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 21 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °С. Дайте пиву лагероваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракты Pilsener и Munich на 2,26 кг солода Continental Pilsener, 1,81 кг солода Munich и 1,36 кг солода Vienna. Затирайте солод при температуре 66 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

8 | ТЕМНЫЙ ЛАГЕР

Темный лагер — это категория, которую часто недопонимают многие любители пива. Люди предполагают, что у каждого темного пива есть вкус и аромат, похожий на стаут, со значительным характером жареного зерна. Тем не менее темный лагер не содержит вкуса кофе, шоколада и других жареных привкусов портеров и стаутов. Темные лагеры также полностью лишены каких-либо резких или горелых ароматов. У американского темного и мюнхенского темного лагера почти нет жареного вкуса, а шварцбир, самый темный из трех, имеет очень сдержанный характер жареного зерна.

Хоть это и темные лагеры, ни один из них не является черным, как многие стауты. В них используется какая-то форма темного солода, которая не имеет никакого жареного характера, например голозерный Weyermann Carafa Special, Weyermann Sinamar (красящий экстракт из солода Carafa Special) или другой черный солод без горечи. Все они придают цвет с меньшим количеством резких, горелых или жареных вкусов, которые идут вместе с традиционными темными зернами.

ТЕМНЫЙ АМЕРИКАНСКИЙ ЛАГЕР

Чистый, слегка сладкий, темный лагер со слабым вкусом солода и хмеля. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта, из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °C.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,044–1,056 (11–13,8 °P)	1,008–1,012 (2,1–3,1 °P)	8–20	14–22 SRM 28–43 EBC	4,2–6,0 % об. Массовая доля спирта 3,3–4,7 %

Основные принципы приготовления темного американского лагера

Американский темный лагер, как и большинство американских лагеров массового производства, имеет наименее насыщенный вкус среди лагеров. Это чистый лагер со слабым хмельным, солодовым или жареным

характером. В то время как большинство примеров этого стиля относительно легки, есть некоторые крафтовые версии пива, которые имеют большие экстрактивность и аромат, чем темные лагеры массового рынка.

Кроме того, для лагеря требуется чистое брожение и минимизация солодового и хмельного характера. Также необходимо сократить воздействие окрашивающих солодов на вкус. Использование местного легкого экстракта или местного двухрядного солода является первым шагом к сохранению солодового характера. Солод Continental Pilsener или солодовый экстракт добавляют сладкий, зернистый солодовый характер, который может быть слишком сильным для этого стиля пива. Второй шаг к уменьшению солодового характера заключается в использовании не содержащего солода вспомогательного вещества. Например риса, который оставляет очень слабый вкус в готовом пиве.

Если в рецепте пива указано, что хмель нужно добавить только один раз, то это делается только для придания горечи. Поэтому важно использовать чистый немецкий благородный хмель или что-то ему подобное, поскольку небольшой хмелевой вкус часто возникает из-за горечи, а вы, думаю, не хотите получить неправильный хмелевой вкус.

Крайне важно, чтобы темный цвет этого пива происходил из ингредиента с очень слабым жареным характером. Иначе получившееся пиво не будет американским темным пивом. Убедитесь, что вы используете Weyermann Carafa Special, Weyermann Sinamag или другой черный солод со сниженной горечью.

РЕЦЕПТ: PIZZA BOY DARK

Я нередко подрабатывал, пока учился в колледже. Среди этих случайных работ была должность доставщика пиццы. Хотя оплата не была большой, владельцы часто давали нам бесплатную пиццу и пиво после закрытия магазина. Выбор пива ограничивался всего тремя сортами массового рынка: светлое,

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

стандартное¹⁹ и темное. Американский темный лагер был самым ароматным вариантом. Именно оно помогало нам расслабиться после тяжелого рабочего дня. И даже спустя двадцать лет пицца все еще вызывает у меня жажду пива.

OG: 1,052 (12,9 °P)

FG: 1,010 (2,6 °P)

ADF: 80%

IBU: 12

Цвет: 18 SRM (36 EBC)

Алкоголь: 5,5 % ABV (массовая доля спирта 4,3%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,044 (11,0 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	3,40 кг	83,3
Рисовый сироп (0 °L)	450 г	11,1
Замачиваемое зерно		
Carafa Special II (430 °L)	227 г	5,6
Хмель		IBU
Tettnang 4,0% AA, 60 мин.	21 г	12,2

Дрожжи

White Labs WLP840 American Lager, Wyeast 2007 Pilsen Lager или Fermentis Saflager S-23.

¹⁹ Вероятно, под «светлым» автор подразумевает легкий американский лагер, а под «стандартным» — американский стандартный лагер. — Прим. науч. ред.

ТЕМНЫЙ ЛАГЕР

Брожение и реферментация

Используйте 20 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Бродить пиво должно при 10 °С. Лагерирование проводится не меньше четырех недель перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2,5 до 3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 4,67 кг американского двухрядного или шестирядного солода. Замените рисовый сироп на 680 г измельченного риса или хлопьев. Затирайте солод при температуре 66 °С. Если необходимо конвертировать хлопья риса или кукурузы, то увеличьте время перерыва минимум до 90 минут для полной конверсии. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

МЮНХЕНСКОЕ ТЕМНОЕ

Чистый лагер коричневого цвета с глубиной и сложностью солода Munich. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта, из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,048–1,056 (11,9–13,8 °P)	1,010–1,016 (2,6–4,1 °P)	18–28	14–28 SRM 28–55 EBC	4,5–5,6 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,4 %

Основные принципы приготовления мюнхенского темного

Мюнхенское темное — самый солодовый стиль в категории темного лагера. Его фирменный вкус и аромат поджаренного хлеба возникают из-за использования большого количества солода Munich. Оно имеет слегка сладковатый солодовый баланс, который скрывает хмелевую горечь. При этом пиво совсем не приторное, не тяжелое и не сильно солодовое, как, например, бок. Мюнхенское темное никогда не должно иметь жареный вкус.

Основным принципом приготовления мюнхенского темного является применение высокого процентного содержания солода Munich. В некоторые превосходные

коммерческие сорта также добавляют немного солода Weyermann Caraфа Special для окраса. Многие пивовары, использующие экстракт, задаются вопросом, какого цвета солод Munich лучше всего подойдет для этого стиля? Я слышал, что некоторые пивовары сообщают о хороших результатах использования солода Munich с окрасом около 20 °L. Тем не менее я не уверен, что это лучший выбор, так как вкус может быть слишком интенсивным. Напротив, использовать слишком светлый солод Munich — не самая лучшая идея. Я предпочитаю солод Munich в диапазоне окраса от 8 до 12 °L, который придает пиву меланоидиновый характер, но не настолько, чтобы стать избыточным. При покупке солода Munich помните, что цвет, указанный на упаковке, иногда указан в единицах EBC, что примерно в два раза превышает шкалу Ловибонда.

Я видел несколько рецептов, которые состоят из половины солода Munich, половины солода Pilsener с небольшим содержанием CaraMunich. Такое пиво становится совершенно другим, так как CaraMunich добавляет карамельную сладость. Да, она нравится некоторым людям, но я считаю ее неуместной в этом стиле. Если вы по какой-либо причине выберете этот способ приготовления, проявляйте сдержанность, поскольку вкусовое влияние солода CaraMunich будет слишком заметным, пиво станет от этого сладким, что сделает его больше похожим на бок, чем на мюнхенское темное. Всегда используйте благородный немецкий хмель для немецкого лагеря.

РЕЦЕПТ: OLD DARK BEAR

У меня никогда не было способности к языкам. Мои попытки переводить пивоваренную литературу и названия пива с немецкого на английский выглядят довольно забавно. Тем не менее это не мешает мне выдумывать странные переводы для моих любимых сортов немецкого пива. Old Dark Bear — абсурдный перевод названия одного из моих фаворитов, мюнхенского темного, сваренного к югу от Мюнхена. В то время как перевод отсутствует, этот рецепт тесно подражает этому прекрасному пиву.

OG: 1,054 (13,3 °P)

FG: 1,014 (3,5 °P)

ТЕМНЫЙ ЛАГЕР

ADF: 74%

IBU: 22

Цвет: 19 SRM (37 EBC)

Алкоголь: 5,3% об. (массовая доля спирта 4,1%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,046 (11,4 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Munich LME (2,2 °L)	3,85 кг	95,8
Замачиваемое зерно		
Carafa Special II (430 °L)	170 г	4,2
Хмель		IBU
Hallertau 4,0 % AA, 60 мин.	34 г	19,5
Hallertau 4,0 % AA, 20 мин.	14 г	2,7

Дрожжи

White Labs WLP833 German Bock Lager, Wyeast 2308 Munich Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 21 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °C. Дайте пиву лагироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с экстрактом

Замените солод Carafa Special на 85 г экстракта Sinamar.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Munich на 5,53 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 66 °С.

ШВАРЦБИР²⁰

Чистый темный лагер с едва заметным жареным вкусом и в меру хлебным солодовым характером. Хмелевая горечь сбалансирована, а характер умеренно хмелевой. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта, из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,046–1,052 (11,4–12,9 °P)	1,010–1,016 (2,6–4,1 °P)	22–32	17–30 SRM 33–59 EBC	4,4–5,4% об. Массовая доля спирта 3,5–4,3%

Основные принципы приготовления шварцбира

Шварцбир — еще одно чистое немецкое пиво с умеренным солодовым характером, который условно можно разместить между солодовым характером американского темного и мюнхенского темного. Зачастую у шварцбира самый темный цвет среди всех темных лагеров. Отличается оно и самым жареным вкусом, который преобладает над другими. При этом его вкус не интенсивно жареный, горелый или резкий, как у стаутов и некоторых портеров. Большинство коммерческих образцов, производимых за пределами США, имеют менее жареный солодовый характер, чем тот, который варится в Штатах. В Соединенных Штатах у этого пива более сладкий вкус, немного более солодовый характер и больше алкоголя, чем у тех, которые сварены за пределами этой территории.

Основным принципом приготовления шварцбира является достижение баланса между солодовым, жареным и хмелевым вкусом. Вы чувствуете все эти вкусы и ароматы, но они все равно должны быть довольно тонкими. Как и другие темные лагеры, эти два рецепта шварцбира используют экстракт Weyermann Carafa Special или экстракт Weyermann Sinamar для усиления цвета без чрезмерного количества жареного вкуса и аромата.

²⁰ Также известно как «черное пиво». — Прим. науч. ред.

В этом стиле также допускаются тонкий хмелевой вкус и аромат, и они должны возникать благодаря благородному немецкому хмелю. Хмелевая горечь более существенна в этом стиле, чем в других темных лагерах, но, несмотря на это, она сбалансирована с солодом.

РЕЦЕПТ: DOING IT IN THE DARK

Я сварил не так много шварцбира, когда написал этот рецепт. Придумал его, можно сказать, ткнув пальцем в небо. Я основывался на ограниченных образцах, руководствах по стилям BJCP и некоторой исследовательской работе. Это рецепт пива, находящегося на границе рамок стиля с чересчур жареным солодовым характером. Однако даже самая первая партия была успешной и сварена многими пивоварами, как профессиональными, так и пивоварами-любителями. Пиво получило более двадцати медалей, включая награду Best of Show, и медали на Национальном конкурсе домашнего пивоварения Американских домашних пивоваров. Оно выиграло как минимум одну золотую медаль на Большом американском фестивале пива как коммерческое пиво. На протяжении многих лет я пытался опробовать каждый шварцбир, доступный в США и за рубежом. Я экспериментировал, изменяя этот рецепт, чтобы он стал лучшим примером стиля, но продолжаю возвращаться к этому рецепту с небольшим количеством насыщенного жареного вкуса.

OG: 1,051 (12,6 °P)

FG: 1,013 (3,3 °P)

ADF: 74%

IBU: 30

Цвет: 28 SRM (54 EBC)

Алкоголь: 5,0% об. (массовая доля спирта 3,9%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,043 (10,8 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Munich LME (9 °L)	1,9 кг	46,7
Pilsener LME (2,3 °L)	1,63 кг	40

Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	170 г	4,2
Chocolate (420 °L)	170 г	4,2
Black Roasted Barley (500 °L)	99 г	2,4
Carafa Special II (430 °L)	99 г	2,4

Хмель		IBU
Hallertau 4,0 % AA, 60 мин.	47 г	27
Hallertau 4,0 % AA, 20 мин.	14 г	2,8
Hallertau 4,0 % AA, 0 мин.	14 г	0

Дрожжи

White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 20 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °C. Дайте пиву лагироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 2,08 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 2,76 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 68 °C. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

ТЕМНЫЙ ЛАГЕР

РЕЦЕПТ: GERMAN SCHWARZBIER

Тем, кому нравится похожий на пилзнер шварцбир с очень слабым характером обжаренного солода, данный рецепт придется по вкусу. Это пиво очень похоже на шварцбир Köstritzer.

OG: 1,047 (11,6 °P)

FG: 1,010 (2,6 °P)

ADF: 78 %

IBU: 30

Цвет: 23 SRM (45 EBC)

Алкоголь: 4,8 % об. (массовая доля спирта 3,8 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,040 (9,9 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	2,99 кг	79,6
Munich LME (9 °L)	450 г	12,1
Замачиваемое зерно		
Carafa Special II (430 °L)	312 г	8,3
Хмель		IBU
Hallertau 4,0 % AA, 60 мин.	47 г	27,1
Hallertau 4,0 % AA, 20 мин.	14 г	2,8
Hallertau 4,0 % AA, 0 мин.	14 г	0

Дрожжи

White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 18 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °С. Дайте пиву лагерироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с экстрактом

Замените солод Caraфа Special II на 99 г экстракта Sinamar.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 4,08 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 450 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 66 °С. Увеличьте предварочный объем, чтобы обеспечить 90-минутное кипение. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

9 | БОК

Это одна из моих любимых категорий. Я обожаю богатую солодовость, присущую боку, от чистого солодового характера майбока до очень солодовых ароматов и меланоидинового айсбока. Эти стили становятся лучше при достаточной выдержке до полного и зрелого состояния.

МАЙБОК/СВЕТЛЫЙ БОК

Чистое светлое пиво с высоким содержанием алкоголя и богатым, мягким или зернистым солодовым характером. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °C.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,064–1,072 (15,7–17,5 °P)	1,011–1,018 (2,8–4,6 °P)	23–35	6–11 SRM 12–22 EBC	6,3–7,4 % об. Массовая доля спирта 5–5,8 %

Основные принципы приготовления майбока/светлого бока

Светлый бок имеет богатый солодовый профиль. Возникает он благодаря солодам Pilsener и Munich, которые часто бывают зернистыми, сухими или слегка поджаренными. В отличие от других сортов бока, этот стиль лучше варить без карамельного солода — он добавляет вкус, не подходящий для этого стиля. Вам необходимо получить скорее солодовую, а не карамелизованную сладость. Чтобы добиться правильного эффекта, используйте более высокую начальную плотность вместо карамельного солода. Это наполнит пиво немного большей экстрактивностью и остаточной сладостью, но не сделает его таким приторным, как при добавлении карамельного солода.

Хотя этот стиль имеет немного большее содержание алкоголя, чем большинство лагеров, пиво никогда не должно обжигать алкоголем. Нежное теплое ощущение — вот что нужно. Все остальное считается недостатком. Важно контролировать темпе-

ратуру брожения и вводить большое количество чистых здоровых дрожжей. В этом стиле бока, в отличие от других, хмель может быть заметнее. Но, несмотря на это, его вкус и аромат должны быть сдержанными. Если вам нужен более поздний хмелевой характер, добавьте от 14 до 28 г хмеля Hallertau в течение последних 10 минут кипения. В этом стиле хмелевая горечь также немного сильнее, но опять же нужно быть сдержанным — достаточно только сбалансировать ею солодовую сладость.

РЕЦЕПТ: ANGEL WINGS

Общеизвестно, что рецепты майбоков часто называют, играя со словом «helles» («светлый»): «To Helles and Bock» и тому подобное. Однажды, выпив литр этого пива, я подумал, что такое название кажется неуместным для красивого, золотистого, поднимающего настроение пива. Это пиво больше похоже на рай, чем на ад, и литр майбока заставит вас почувствовать, что вы парите в облаках.

OG: 1,070 (17,1 °P)

FG: 1,017 (4,3 °P)

ADF: 75%

IBU: 27

Цвет: 7 SRM (14 EBC)

Алкоголь: 7,1 % об. (массовая доля спирта 5,5 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,059 (14,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,63 кг	66,7
Munich LME (9 °L)	1,81 кг	33,3
Хмель	IBU	
Magnum 13% AA, 60 мин.	16 г	27

Дрожжи

White Labs WLP833 German Bock Lager, Wyeast 2206 Bavarian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 27 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 5 упаковок жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °С. Дайте пиву лагироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 4,76 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 2,49 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 69 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

ТРАДИЦИОННЫЙ БОК

Немного сладкий, крепкий лагер медного цвета со значительным солодовым характером и без хмелевого вкуса и аромата. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта, из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,064–1,072 (15,7–17,5 °P)	1,013–1,019 (3,3–4,8 °P)	20–27	14–22 SRM 28–43 EBC	6,3–7,2 % об. Массовая доля спирта 5–5,7 %

Основные принципы приготовления традиционного бока

Традиционный бок — это богатый, приятный, сложный, солодовый крепкий лагер со вкусами и ароматами, полученными из меланоидина. Характер солода полон хлебных и поджаренных ноток со слабым вкусом карамели. Существенный солодовый характер этого пива происходит от большого количества солода Munich и поддерживается сочетанием других солодов, богатых меланоидином.

Помимо рецепта, богатого солодовым характером, основным принципом приготовления традиционного бока является гарантия его чистоты, того, что он получится не слишком алкогольным и будет достаточно сбразиваться. Прохладное, чистое брожение с использованием нужного количества дрожжей приведет к достижению этих целей.

РЕЦЕПТ: LITTLE BARNABAS

Темный карамельный солод Meussdoerffer Rost в этом рецепте по вкусу напоминает подгоревшее печенье с изюмом. Если вы не можете найти этот солод, замените его самым темным солодом Crystal, например, 150 °L. Это будет не совсем то же самое, но у вас все равно получится прекрасный бок.

OG: 1,070 (17,1 °P)

FG: 1,018 (4,5 °P)

ADF: 74%

IBU: 24

Цвет: 18 SRM (35 EBC)

Алкоголь: 7,0% об. (массовая доля спирта 5,5%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,059 (14,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	1,58 кг	28
Munich LME (9 °L)	3,40 кг	60
Замачиваемое зерно		
CaraMunich (60 °L)	227 г	4
Crystal (120 °L)	227 г	4
Meussdoerffer Rost (200 °L)	113 г	2
Melanoidin (28 °L)	113 г	2
Хмель		IBU
Magnum 13,0% AA, 60 мин.	14 г	24,3

Дрожжи

White Labs WLP833 German Bock Lager, Wyeast 2206 Bavarian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 27 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 5 упаковок жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °С. Дайте пиву лагероваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 2,04 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 4,65 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 68 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

ДОППЕЛЬБОК

Очень солодовый, крепкий лагер с сильным хлебным солодовым характером. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,072–1,112 (15,7–17,5 °P)	1,016–1,024 (3,3–4,8 °P)	16–26	6–25 SRM 12–49 EBC	7–10,0 % об. Массовая доля спирта 5,5–7,9 %

Основные принципы приготовления доппельбока

Подобно традиционному и светлому боку, доппельбок — это крепкий, богатый, очень солодовый немецкий стиль лагера с заметным увеличением уровня экстрактивности, алкоголя, сладости и солодового вкуса и аромата. В некоторых более темных версиях есть слабые шоколадные нотки, но, несмотря на это, такие доппельбоки имеют богатый, гладкий и сложный вкус.

Основной принцип приготовления хорошего доппельбока похож на принцип приготовления традиционного бока: он должен быть чистым, не слишком крепким,

и достаточно сбразживаемым, чтобы избежать приторного финала. Важно отметить, что сладость, присутствующая в пиве, скорее связана со слабой хмелевой горечью, а не с неполным брожением. Очень часто можно найти домашние варианты с неправильным брожением. Например, пиво полностью не сбразживалось и получалось приторно сладким. Или оно слишком сильно сбразживалось, и в нем появлялось слишком много сложных эфиров, из-за чего пиво приобретало горячий алкогольный характер. Для достижения наилучших результатов вводите большое количество чистых, здоровых дрожжей и следите за брожением.

Другой распространенный недостаток — слишком сильная крепость пива. Избегайте соблазна сделать доппельбок сильно алкогольным. Все немецкое пиво — это пиво, которое легко пить. И доппельбок не должен быть исключением.

Последний недостаток — это большое содержание меланоидина в пиве. Хотя нам хочется получить сильные богатые меланоидиновые вкусы, слишком большое их количество может придать ему вкус мяса или мясного бульона. Причиной часто является чрезмерное кипячение, отвар или слишком большое количество специальных зерен. Если ваше пиво содержит слишком много меланоидина, подумайте о том, как переделать рецепт или процесс приготовления.

РЕЦЕПТ: MR. MALTINATOR

OG: 1,086 (20,6 °P)

FG: 1,020 (5,2 °P)

ADF: 75 %

IBU: 24

Цвет: 18 SRM (35 EBC)

Алкоголь: 8,7 % об. (массовая доля спирта 6,7 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,073 (17,7 °P)

БОК

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Munich LME (9 °L)	4,71 кг	67,5
Pilsener LME (2,3 °L)	1,36 кг	19,5

Замачиваемое зерно		
CaraMunich (60 °L)	900 г	13,0

Хмель	IBU	
Hallertau 4,0 % AA, 60 мин.	43 г	20,9
Hallertau 4,0 % AA, 30 мин.	14 г	3,5

Дрожжи

White Labs WLP833 German Bock Lager, Wyeast 2206 Bavarian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 32 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 6 упаковок жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °C. Дайте пиву лагироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 1,81 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 6,35 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 68 °C. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

АЙСБОК

Очень крепкий, полнотельный и солодовый темный лагер. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 10 °C, а затем замораживается и концентрируется при температурах ниже нуля.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,078–1,120 (18,9–28,1 °P)	1,020–1,035 (5,1–8,8 °P)	25–35	18–30 SRM 35–59 EBC	9–14 % об. Массовая доля спирта 7,1–11,1 %

Основные принципы приготовления айсбока

Айсбок — это доппельбок, который концентрируется методом вымораживания. Такой метод превращает уже богатый, полнотельный, интенсивный солодовый доппельбок в самый благородный бок. Помимо концентрирования хлебных, поджаренных и карамельных солодовых вкусов и ароматов это пиво также в процессе приготовления забирает в себя нотки инжира и сливы.

Ошибка, допускаемая многими пивоварами, заключается в том, что они стремятся сделать пиво, в котором слишком много алкоголя и карамельного вкуса. У них получается слишком сладкое пиво с обжигающим вкусом алкоголя. Важно приготовить хорошо отбродившее очень чистое пиво, похожее на доппельбок. После концентрирования путем вымораживания любые дефекты брожения становятся более интенсивными. Поэтому, если вы не делаете очень чистый лагер с сухостью в финале или не уделяете достаточно времени лагерованию, для того чтобы ароматы пива стали мягкими, хороший айсбок у вас не получится.

Основной принцип состоит в том, чтобы использовать меньше карамельного и мюнхенского солода, чем в типичном доппельбоке. Помните, что все вкусы концентрируются, формируя гораздо более интенсивный профиль. Если вы не откажетесь от определенных ингредиентов, пиво станет чрезмерно приторным после заморозки. Вы можете столкнуться с такой же проблемой, удалив слишком много воды. Лучше не замораживать — концентрируйте айсбок не менее чем на 25 %.

При приготовлении айсбока применяются те же советы, что и для сбраживания доппельбока. Кроме того, важно выбрать чистые пивные дрожжи, которые будут сбраживаться немного больше, чем дрожжи, которые вы можете использовать для доппельбока. Это предотвратит чрезмерность вкусов, а готовое пиво избавит от излишней сладости.

РЕЦЕПТ: STEVE'S FIFTY

Однажды у моего друга Стива мы дегустировали пиво. Говорили о том, что некоторые судьи настолько предвзяты, что вообще никогда не выставят высочайшую оценку в 50 баллов. Во время нашего обсуждения Стив достал айсбок, который он сварил почти пятью годами ранее. Это оказался не только лучший айсбок, но и один

из лучших сортов пива, который я когда-либо пробовал. Я воскликнул: «Отныне это 50-балльное пиво!» Это был идеальный, безупречный айсбок. И уговорил Стива выставить пиво на предстоящем конкурсе. Оно заняло второе место. Позже он приехал ко мне и показал, как его варить. Пиво занимало и первое место, а также заработало награду Best of Show за второе. Однако самый высокий балл, который Стив когда-либо получал за это пиво, был 49. Не 50.

OG: 1,090 (21,5 °P)

FG: 1,021 (5,3 °P)

ADF: 75 %

IBU: 27

Цвет: 13 SRM (25 EBC)

Алкоголь: 9,2 % об. (массовая доля спирта 7,1 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,076 (18,5 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	4,71 кг	55,6
Munich LME (9 °L)	2,72 кг	38,1
Хмель	IBU	
Magnum 13,0 % AA, 60 мин.	15 г	23,6
Hallertau 4,0 % AA, 30 мин.	14 г	3,5

Дрожжи

White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 34 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 7 упаковок жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °C.

Как только закончится процесс брожения, оставьте пиво лагероваться в течение 1 месяца при температуре ниже нуля. Перелейте его в кег «Корнелиус» или аналогичную емкость, которую можно промыть CO_2 ²¹. Емкость должна выдержать процесс замораживания и не треснуть. Поместите ее в морозильник, встряхивая каждые 30 минут для проверки. Как только образуются кристаллы льда, вы услышите, как они раскалываются о стенки кега. Изначально звук кристаллов льда будет слабым, но по мере увеличения количества льда звук будет усиливаться. Необходимо вытащить кег из морозильника, когда примерно 20 % пива превратится в лед (вам придется определять это наугад первые несколько раз). Перелейте незамерзшую жидкость в другую емкость, оставив лед. Если хотите, можете дать льду растаять и измерить объем, который будет использоваться при расчете конечной концентрации крепости пива. Если будет удалено 20 % воды, то вы получите:

OG: 1,109 (25,8 °P)

FG: 1,030 (7,6 °P)

10,6 % об. (массовая доля спирта 8,2 %)

И цвет будет немного темнее.

Дайте пиву лагероваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением, хотя при дальнейшей выдержке оно также будет становиться лучше. В завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 5,26 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 3,63 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 68 °C. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

²¹ Диоксид углерода. — Прим. науч. ред.

10 | СВЕТЛОЕ ГИБРИДНОЕ ПИВО

Категория светлого гибридного пива в большей степени представляет собой подборку светлых элей. В некоторых из них используются специальные дрожжи, которые бродят при более низких температурах. В других увеличена длительность холодного кондиционирования, при котором из пива извлекается вода для повышения процентного содержания алкоголя. Все это пиво довольно чистое, светлое, без чрезмерного солодового или хмельного характера. Оно, как правило, подходит для пивоваров-новичков, которые только входят в мир богатых вкусов крафтового пива.

КРИМ ЭЛЬ²²

Это чистый, бодрящий, освежающий эль, похожий на легкий американский лагер, со слабым вкусом солода и хмеля, но сваренный, как эль. Стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 18 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,042–1,055 (10,5–13,6 °P)	1,006–1,012 (1,5–3,1 °P)	15–20	2,5–5 SRM 5–10 EBC	4,2–5,6 % об. Массовая доля спирта 3,3–4,4 %

Основные принципы приготовления крим эля

Крим эль — бодрящее, чистое, сухое пиво, похожее на американский стандартный лагер со значительным количеством солода. Пытаться сделать сладкий крим эль или добавлять ваниль к этому пиву неправильно. Крим эль похож на массовый лагер в американском стиле, но в отличие от лагера он сварен с элевыми дрожжами при низких температурах. При этом рецепт очень похож на американский легкий лагер, в нем используется достаточное количество добавок. Некоторые пивовары предпочитают использовать кукурузные добавки для этого стиля, хотя подойдет почти любая несолодовая добавка. Например, мне нравится рис, так как он имеет

²² Также известен как «Сливочный эль». — Прим. науч. ред.

очень чистый вкус. Если у вас возникли проблемы с поиском рисовой шелухи или рисового сиропа, вы можете использовать любой простой сахар (кукурузный сахар, столовый сахар), и это пиво все равно станет прекрасным примером стиля. Фактически некоторые пивовары считают использование простого сахара критически важным для получения бодрящего, сухого финала. Если ваш крим эль не сбраживается досуха, попробуйте заменить 10% солода простым сахаром в следующий раз, когда будете варить пиво по этому рецепту.

В данном рецепте используется немного солода Pilsener в качестве основы. Он придаст крим элю слегка зернистый, сладкий аромат, хотя само пиво будет сухим и несладким. Если вы хотите получить еще более чистое, более сухое, менее солодовое пиво, замените солод Pilsener светлым экстрактом или американским двухрядным солодом.

В то время как с White Labs WLP001 California Ale и Wyeast 1056 American Ale получается хороший крим эль, интересной альтернативой является использование дрожжей Kölsch. Большинство дрожжей Kölsch кажутся немного похожими на лагерные, но некоторые могут добавить небольшую фруктовую нотку к пиву.

РЕЦЕПТ: WEED, FEED, AND MOW

OG: 1,050 (12,4 °P)

FG: 1,009 (2,2 °P)

ADF: 75%

IBU: 18

Цвет: 3 SRM (6 EBC)

Алкоголь: 5,4% об. (массовая доля спирта 4,3%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,042 (10,6 °P)

СВЕТЛОЕ ГИБРИДНОЕ ПИВО

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	1,49 кг	39,8
Light LME (2,2 °L)	1,49 кг	39,8
Рисовый сироп (0 °L)	770 г	20,5

Хмель	IBU	
Liberty 4 % AA, 60 мин.	28 г	16,4
Liberty 4 % AA, 1 мин.	14 г	1,4

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 1 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 2,15 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Light на 2,15 кг американского двухрядного солода. Замените рисовый сироп на 450 г рисовой шелухи или хлопьев кукурузы и 340 г тростникового или кукурузного сахара. Затирайте солод при температуре 65 °С. При низкой температуре затора и необходимости перерабатывать рисовую шелуху большинству пивоваров нужно будет увеличить время минимум до 90 минут, чтобы получить полное преобразование. Также увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

БЛОНД ЭЛЬ

Чистый, питкий и слегка солодовый эль. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,038–1,054 (9,5–13,3 °P)	1,008–1,013 (2,1–3,3 °P)	15–28	3–6 SRM 6–12 EBC	3,8–5,5 % об. Массовая доля спирта 3–4,3 %

Основные принципы приготовления блонд эля

Блонд эль — мягкое пиво с небольшим количеством фруктовых эфиров и слабым солодовым характером. Часто это пиво с самой низкой крепостью среди представленных в американских пабах. Блонд эль имеет достаточную хмелевую горечь, чтобы поддерживать равновесие. Очень простое в приготовлении.

Основным принципом является сбалансированный рецепт и чистое брожение. Вы можете найти рецепты с добавлением любых видов зерен и сахаров. Но лучше всего подходит этому стилю простой рецепт без всяких добавок. Выберите качественный солод или солодовый экстракт, и пусть тонкие ароматы базового солода выделяются благодаря чистой ферментации. Большинство пивоваров варят его, как эль, но его можно также сделать, как лагер, при слегка более высоких температурах брожения, чем обычно. Если вы хотите добавить немного поздних хмелевых добавок, не переборщите с ними и используйте только один сорт хмеля, чтобы пиво было как можно проще.

РЕЦЕПТ: CALL ME!

OG: 1,050 (12,5 °P)

FG: 1,011 (2,8 °P)

ADF: 78%

IBU: 20

Цвет: 4 SRM (8 EBC)

Алкоголь: 5,2% об. (массовая доля спирта 4,1%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,043 (10,7 °P)

СВЕТЛОЕ ГИБРИДНОЕ ПИВО

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	3,76 кг	94,3
Замачиваемое зерно		
Crystal (15 °L)	227 г	5,7
Хмель		IBU
Willamette 5,0 % AA, 60 мин.	28 г	20,1

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 5,21 кг американского двухрядного солода. Затирайте солод при температуре 67 °С.

КЁЛЬШ

Чистое, бодрящее, изысканное пиво с мягким солодовым и хмелевым характером. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 16 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,044–1,050 (11–12,4 °P)	1,007–1,011 (1,8–2,8 °P)	20–30	3,5–5 SRM 7–10 EBC	4,4–5,2 % об. Массовая доля спирта 3,5–4,1 %

Основные принципы приготовления кёльша

Кёльш — утонченное пиво с легким зернистым вкусом и ароматом солода Pilsener. Это мягкое пиво, с зернистой сладостью солода в начале, с достаточно бодрящим финалом, так что оно никогда не покажется сладким. Другие вкусы, которые часто приписываются этому пиву, такие как привкус соединений серы, хмелевой вкус, хмелевой аромат и фруктовый привкус, обычно едва заметны в нем или вообще отсутствуют.

Некоторые пивовары хватаются за любое упоминание о фруктовом привкусе в руководстве по стилю и используют его как карт-бланш для приготовления фруктового пива. Это ошибка. В некоторых примерах вы действительно можете найти фруктовый оттенок, но я считаю, что любая фруктовая нотка в кёльше должна быть очень тонкой и проявляться скорее в воображении, а не на языке. Иногда небольшое количество серы из определенных видов дрожжей во время холодного брожения может придать небольшую персиковую нотку пиву, но опять же она должна быть едва заметной или вообще отсутствовать. Убедитесь, что процедуры брожения минимизируют формирование фруктовых эфиров.

Если вы хотите приготовить отличный кёльш, очень важно использовать правильные дрожжи для этого пива, без которых невозможно получить хороший вкус и аромат. Также большое значение имеет правильная температура брожения. Сухие дрожжи, указанные ниже, помогут получить чистое пиво, но в действительности оно не будет кёльшем. Оба вида жидких дрожжей, перечисленные нами, отлично справляются, хотя вы без труда заметите, что они медленно выпадают в осадок, и для очистки пива потребуется довольно много времени, дополнительная очистка или фильтрация. Я предпочитаю выждать более длительное время, чтобы очистить мой кёльш.

РЕЦЕПТ: JZ FRÜH

После поездки в Кёльн (Германия) мне захотелось сделать кёльш, идентичный пиву, которое я там попробовал. Я приготовил несколько партий и наконец получил пиво, которое легко составило конкуренцию образцам, привезенным мной из Кёль-

СВЕТЛОЕ ГИБРИДНОЕ ПИВО

на. Однако в сравнении с немецкими оригиналами в моем пиве все еще чего-то не хватало.

Стеклянная посуда, могу вас заверить, может оказать значительное влияние на восприятие пива. Именно поэтому я нашел традиционные стаканы для кёльша, которые называются «штанге». Это было ответом на мой вопрос. Я полагал, что пиво нужно подавать именно так, как это делают в Германии. Поэтому я предложил жене, чтобы она оделась, как традиционная немецкая официантка и обслужила меня. Полностью игнорируя эту прекрасную идею, жена напомнила мне, что на восприятие и наслаждение пивом влияет кое-что гораздо большее, чем ингредиенты или посуда.

Пиво может быть особенно вкусным из-за места, где вы его пьете. Оно может казаться лучше из-за красоты старого здания и дружелюбных местных жителей. Возможно, теплая погода, удобная одежда, надетая на вас, и деньги, которые вы случайно обнаружили в кармане, также помогают улучшить его вкус! Всё, что влияет на вас, влияет и на ваше восприятие и в конечном счете на ваше наслаждение любым пивом. Возможно, в конце концов, нет места в мире, где кёльш будет такой же вкусный, как в тот особый день в Кёльне. Но никто не знает, какую уникальную радость может принести следующий момент наслаждения пивом. Поэтому максимально используйте любую возможность и наслаждайтесь любым пивом, будь оно совершенно уникальным или обыкновенным. Потому что на самом деле оно необыкновенно только для вас и для того события или момента, которым вы наслаждаетесь.

OG: 1,048 (11,9 °P)

FG: 1,009 (2,3 °P)

ADF: 81 %

IBU: 25

Цвет: 4 SRM (7 EBC)

Алкоголь: 5,1 % об. (массовая доля спирта 4,0 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,041 (10,2 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,63 кг	97,0
Munich LME (9 °L)	113 г	3,0

Хмель	IBU	
Hallertau 4 % AA, 60 мин.	43 г	24,6

Дрожжи

White Labs WLP029 German Ale/Kölsch, Wyeast 2565 Kölsch или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 12 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте стартер. Проводите процесс брожения при 16 °C. Дайте пиву лагироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 4,67 кг солода Continental Pilsener. Замените солод Munich на 227 г солода Vienna. Затирайте солод при температуре 65 °C. При низкой температуре затора большинству пивоваров нужно будет увеличить время минимум до 90 минут, чтобы получить полное преобразование. Также увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

АМЕРИКАНСКОЕ ПШЕНИЧНОЕ ИЛИ РЖАНОЕ ПИВО

Освежающее пшеничное или ржаное пиво может проявлять больше хмелевого и меньше дрожжевого характера, чем его немецкие братья. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 18 °C.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,040–1,055 (10–13,6 °P)	1,008–1,013 (2,1–3,3 °P)	15–30	3–6 SRM 6–12 EBC	4–5,5 % об. Массовая доля спирта 3,2–4,3 %

Основные принципы приготовления американского пшеничного или ржаного пива

Этот стиль пива обычно имеет тонкозернистый характер пшеницы, слегка напоминающий крекеры. Хмелевой вкус и аромат более разнообразны: одни образцы не имеют хмелевого характера, в то время как у других довольно сильный цитрусовый или цветочный оттенок. Даже когда хмель более заметный, он не должен выделяться, а его горечь должна быть сбалансированной. Ржаная версия этого стиля имеет небольшую пряную, перечную нотку. Она появилась из-за ржи, которую добавили вместо пшеницы.

Главная ошибка, которую делают многие пивовары, заключается в том, что американское пшеничное пиво должно быть похоже на немецкий хефевайцен. Однако этот стиль не должен обладать гвоздичным и банановым характером стиля хефевайцен. Это пиво не должно быть таким же солодовым (хлебным), как немецкий хефевайцен. Так что все пивовары, предпочитающие вариант приготовления с зерном, возможно, захотят использовать менее солодовый американский двухрядный солод.

Чтобы получить правильный профиль брожения, важно использовать достаточно нейтральный дрожжевой штамм. Например, немецкие пшеничные дрожжи, которые не продуцируют большого количества сложных эфиров. Хотя дрожжи White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05 отлично подходят, все-таки лучший выбор — это те дрожжи, которые обеспечивают некоторую свежесть. Например, Altbier или Kölsch, которые бродят при более низкой температуре.

РЕЦЕПТ: KENT'S HOLLOW LEG

Была глубокая зима. Я со своим коллегой Кентом был в командировке в Амарилло, штат Техас. В один из вечеров за ужином я наблюдал, как Кент выпил литр содовой, несколько стаканов воды и три или четыре литра американского пшеничного пива. Я же выпил стакан воды и один литр пива и уже дважды ходил в уборную. А вот Кент ни разу не покидал стол. Когда я спросил Кента о сверхчеловеческом потенциале его мочевого пузыря, он сказал, что эта способность появилась благодаря двум

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

факторам: многолетней работе программистом и прекрасному, питкому пшеничному пиву. Этот рецепт назван в честь этой удивительной способности Кента.

Пиво из этого рецепта имеет немного более хмелевой характер, чем многие коммерческие образцы. Если вы хотите получить меньший хмелевой характер, не стесняйтесь вводить поздние хмелевые добавки. Если вы очень любите хмель и хотите сделать пиво с сильным вкусом и ароматом хмеля, увеличьте количество позднего хмеля по вкусу. Тем не менее, нарушая количество, указанное ниже, вы можете дисквалифицировать его из участия во многих соревнованиях за «слишком сильное для этого стиля охмеление», независимо от того, насколько хорошо оно сварено.

OG: 1,052 (12,8 °P)

FG: 1,012 (3,0 °P)

ADF: 77 %

IBU: 20

Цвет: 5 SRM (10 EBC)

Алкоголь: 5,3 % об. (массовая доля спирта 4,1 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,044 (11,0 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Wheat LME (4 °L)	4,03 кг	100
Хмель		IBU
Willamette 5,0 % AA, 60 мин.	28 г	20,3
Willamette 5,0 % AA, 0 мин.	9 г	0
Centennial 9,0 % AA, 0 мин.	9 г	0

Дрожжи

White Labs WLP320 American Hefeweizen, Wyeast 1010 American Wheat или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте стартер. Проводите процесс брожения при 18 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените пшеничный экстракт Wheat на 2,72 кг американского двухрядного солода и 2,72 кг пшеничного солода Wheat. Затирайте солод при температуре 67 °С.

Вариант приготовления с рожью

Это пиво можно также приготовить с порцией солодовой ржи. Она придаст пиву пряную нотку и добавит сливочный вкус. Замените пшеничный экстракт на 2,72 кг американского двухрядного солода, 1,70 кг ржаного солода и 1,36 кг пшеничного солода. Затирайте солод при температуре 67 °С.

11 | ЯНТАРНОЕ ГИБРИДНОЕ ПИВО

Эта категория представляет собой смесь уникальных сортов пива янтарного цвета. Она включает в себя два традиционных немецких стиля, которые редко встречаются за пределами Германии, и один из немногих уникальных американских стилей. Все три стиля приятные на вкус и должны быть в списке стилей каждого пивовара, которые обязательно нужно сварить.

СЕВЕРОГЕРМАНСКИЙ АЛЬТБИР

Очень чистое пиво с легкой горчинкой и мягким солодовым характером. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 16 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,046–1,054 (11,4–13,3 °P)	1,010–1,015 (2,6–3,8 °P)	25–40	13–19 SRM 26–37 EBC	4,5–5,2 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,1 %

Основные принципы приготовления северогерманского альтбира

Северогерманский альтбир — очень чистое пиво с мягким солодовым характером, с поджаренными нотками и оттенками бисквита и карамели. Этот стиль альт не имеет особого хмелевого вкуса или аромата. Если это так, значит, оно приготовлено из немецкого благородного хмеля.

Как и большинство альтов, у северогерманского альтбира довольно много хмелевой горечи. Тем не менее это не убийственный хмелевой и горький монстр, как думают многие люди. Северогерманский альтбир обычно имеет меньше горечи и немного больше солодовой сладости, чем дюссельдорфский альтбир, что делает пиво более сбалансированным. Этот стиль должен иметь прочную хмелевую основу, но не переусердствуйте с ней. Если вы хотите получить более горькую версию пива, обратите внимание на дюссельдорфский альтбир.

ЯНТАРНОЕ ГИБРИДНОЕ ПИВО

Основным принципом приготовления северогерманского альтбира является сдержанность в добавлении хмеля, умеренный уровень хлебных и карамельных ноток, который оставит солодовая засыпь и чистое брожение. В то время как этот стиль иногда производится с лагерными дрожжами, мне больше нравится, когда он приготовлен с альтовыми. Эти дрожжи дают хороший, чистый характер брожения, делая пиво более похожим на альт, чем просто на коричневый лагер.

РЕЦЕПТ: ALT. BEER. RECIPE

OG: 1,050 (12,3 °P)

FG: 1,014 (3,5 °P)

ADF: 72%

IBU: 32

Цвет: 16 SRM (31 EBC)

Алкоголь: 4,7% об. (массовая доля спирта 3,7%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,042 (10,5 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,35 кг	84,2
Munich LME (9 °L)	318 г	8,0
Замачиваемое зерно		
Carafa Special II (430 °L)	113 г	2,8
CaraMunich (60 °L)	113 г	2,8
Pale Chocolate Malt (200 °L)	85 г	2,1
Хмель		IBU
Magnum 13,0% AA, 60 мин.	17 г	32

Дрожжи

White Labs WLP036 Düsseldorf Alt, Wyeast 1007 German Ale или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и реферментация

Используйте 13 г сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 16 °С. Дайте пиву лагироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2 до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 4,4 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 450 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 67 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

КАЛИФОРНИЙСКОЕ ОБЫЧНОЕ

Питкое фруктовое пиво с твердой, зернистой солодовостью, поджаренными и карамельными ароматами и характерными признаками хмелевого характера Northern Brewer. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 17 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,048–1,054 (11,9–13,3 °P)	1,011–1,014 (2,8–3,6 °P)	30–45	10–14 SRM 20–28 EBC	4,5–5,5 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,3 %

Основные принципы приготовления калифорнийского обычного

Калифорнийское обычное — довольно солодовое, но сухое пиво. Оно имеет заметные поджаренные, зернистые и карамельные нотки как во вкусе, так и в аромате. Хмелевая горечь устойчива, придает сбалансированный горький привкус. Хмель Northern Brewer обеспечивает умеренный или высокий уровень древесного (некоторые говорят «деревенского» или «мятного») вкуса и аромата. Они являются одним из главных признаков этого пива.

Основным принципом создания отличного калифорнийского обычного пива является использование правильных дрожжей при нужной температуре. Это придаст ему правильный профиль, с легкой фруктовой ноткой. Вы ничем не сможете заменить лагерные дрожжи в стиле Сан-Франциско.

Хотя есть несколько примеров, в которых используются всевозможные виды хмеля, но если вы хотите сделать пиво, подобное Anchor Steam, вам нужно будет использовать именно Northern Brewer. Я считаю, что никакой другой хмель не подходит этому стилю. Какой бы вы ни выбрали сорт хмеля, он не должен иметь большое количество цитрусовых или фруктовых оттенков. Они, как правило, перекрывают легкие, фруктовые эфиры дрожжей.

РЕЦЕПТ: UNCOMMONLY LUCKY

Мне очень повезло жить достаточно близко к компании Anchor Brewing, и я побывал там несколько раз. Хотя они производят много отличных сортов пива, есть одно уникальное и прекрасное — пиво Anchor Steam. Когда его подают в бутылке, вдали от пивоварни, кажется, что оно теряет нечто особенное, то, что делает его пивом экстра-класса, когда оно наливается из бочки. Если вы когда-либо будете в районе Сан-Франциско, попробуйте Anchor Steam из бочки. А пока вот рецепт пива, аналогичного по вкусу этому пиву. Вы почувствуете немного больше благородного в хмелевом и солодовом вкусе. Если вы хотите, чтобы пиво было более сухим и похожим на Anchor Steam, исключите солод Munich, Victory и Pale Chocolate, и варите только с экстрактом или с другим солодом.

OG: 1,054 (13,3 °P)

FG: 1,016 (4,1 °P)

ADF: 69 %

IBU: 41

Цвет: 11 SRM (21 EBC)

Алкоголь: 5,0 % об. (массовая доля спирта 3,9 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,046 (11,4 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	3,17 кг	72,0
Munich LME (9 °L)	490 г	11,3
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	450 г	10,3
Victory (28 °L)	227 г	5,1
Pale Chocolate Malt (200 °L)	57 г	1,3
Хмель		IBU
Northern Brewer 6,5 % AA, 60 мин.	26 г	23,5
Northern Brewer 6,5 % AA, 15 мин.	43 г	10,5
Northern Brewer 6,5 % AA, 1 мин.	43 г	6,5

Дрожжи

White Labs WLP810 San Francisco Lager, Wyeast 2112 California Lager.

Брожение и реферментация

Используйте 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 17 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 2,5 до 3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 4,53 кг американского двухрядного солода. Замените экстракт Munich на 560 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 66 °С.

ДЮССЕЛЬДОРФСКИЙ АЛЬТБИР

Хорошо сбалансированный, горький, но солодовый, чистый, мягкий, хорошо сбраживаемый германский эль медного цвета. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 16 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,046–1,054 (11,4–13,3 °P)	1,010–1,015 (2,6–3,8 °P)	35–50	11–17 SRM 22–33 EBC	4,5–5,2 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,1 %

Основные принципы приготовления дюссельдорфского альтбира

Дюссельдорфский альтбир — еще одно чистое немецкое пиво с полным, богатым и сложным солодовым характером. Вкус и аромат наполнены оттенками черного хлеба, а также пряными или цветочными нотками. Хмелевая горечь колеблется от умеренной до достаточно высокой, оставаясь уравновешенной в одних образцах и сильной в других. Во всех случаях солодовый характер легко различим, брожение чистое, а пиво имеет сухой финал.

Основным принципом приготовления дюссельдорфского альтбира является не только брожение при низких температурах и использование правильных дрожжей, но и достижение достаточного сбраживания, чтобы избежать слишком заметной остаточной сладости. При этом в дюссельдорфском альтбуре есть небольшой компромисс: многие люди ценят его гораздо больше с остаточной сладостью. Она проявляется из-за небольшого количества солода CaraMunich. Просто не допускайте, чтобы его было больше 5%. То же самое касается поздних добавок. Большинство пивных ресторанов в Дюссельдорфе не вносят поздние добавки (вы также можете не добавлять их).

Когда я впервые начал варить альтбир, мне сказали, что я не смогу сделать его без немецкого хмеля Spalt, поэтому я сделал все возможное, чтобы получить его для пива. К сожалению, у Spalt есть уникальные нетрадиционные и пряные вкусовые качества, которые большинство людей считают немного необычными в пиве. Ни одно пиво с заметным характером Spalt, которые я представил на соревнованиях, не было приготовлено хорошо, поэтому я переключился на другие, более тонкие немецкие хмели.

РЕЦЕПТ: COWBOY ALT

Одно из моих ярких впечатлений от пива я получил, слоняясь по Дюссельдорф-Альтштадт (Германия). Это исторический центр Дюссельдорфа, где пивные рестораны варили одно и то же пиво в течение восьмисот лет. Только ощущение истории и качество напитка делают его удивительным местом для фаната пива. Они все еще подают его из деревянных бочонков, выкатывая их ногами из подвала через весь паб в бар. Все эти пабы варят и наливают из бо-

чонка с краном только один вид пива. Оно подается в стакане только одного размера²³. Вам нужно всего лишь войти и попросить «ein bier bitte» («одно пиво, пожалуйста!»). Сотрудники ресторана следят за тем, сколько пива вы пьете, делая отметки за каждый выпитый стакан на вашей подставке под кружку. Когда вы закончите, они подсчитают галочки.

Некоторые путешественники любят фотографировать здания и статуи. Мне нравится фотографировать пиво, которое я пью. Однажды в пивоварне Brauerei Zum Schlüssel я сделал снимок понравившегося пива. Очень большой парень в конце бара, заметив это, грубо сказал по-немецки: «Эй, ковбой, ты меня фотографируешь?» Я быстро объяснил, что снимаю пиво, потому что считаю, что оно лучшее во всем Дюссельдорфе. Несколько местных жителей также подшутили, что я просто люблю пиво, и что всё в порядке. Большой парень рассмеялся. Он, конечно, просто шутил. Все были рады, что пиво в их любимом пабе — лучшее в городе.

Каждый раз, когда я варю пиво по рецепту ниже, я думаю о замечательных людях Дюссельдорфа и об этой забавной ситуации, которая произошла со мной в Brauerei Zum Schlüssel.

OG: 1,050 (12,4 °P)

FG: 1,013 (3,2 °P)

ADF: 74 %

IBU: 45

Цвет: 14 SRM (27 EBC)

Алкоголь: 4,9 % об. (массовая доля спирта 3,9 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,042 (10,6 °P)

²³ Альтбир принято пить из стаканов объемом 200 мл, но встречаются стаканы и на 250 мл. —

Прим. науч. ред.

ЯНТАРНОЕ ГИБРИДНОЕ ПИВО

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	2,76 кг	67,1
Munich LME (9 °L)	590 г	14,3

Замачиваемое зерно		
Aromatic malt (20 °L)	450 г	11,0
CaraMunich (60 °L)	227 г	5,5
CaraSpecial II (430 °L)	85 г	2,1

Хмель		IBU
Magnum 13,0% AA, 60 мин.	23 г	42,7
Tettnang 4,0% AA, 15 мин.	14 г	2,2

Дрожжи

White Labs WLP036 Düsseldorf Alt, Wyeast1007 German Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 13 г сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 16 °C. Дайте пиву лагерироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении пиво необходимо карбонизировать от 1,5 до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 3,63 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 900 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 65 °C. При низкой температуре затора большинству пивоваров нужно будет увеличить время минимум до 90 минут, чтобы получить полное преобразование. Также увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

12 | АНГЛИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ

Английский пэйл эль часто называют горьким, хотя он, как правило, менее горький, чем многие из современных американских пэйл элей. Названия стилей обычно помогают различать коммерческие примеры по начальной плотности: простой, специальный и крепкий или экстраспециальный. Тем не менее они различаются и по другим критериям: хмелевой вкус и аромат, солодовые характеристики, карамельные или жареные нотки, а также характеристики брожения отдельных дрожжей каждого пива. Любителю пива, который может окунуться в мир английского биттера, есть где разгуляться, особенно если вам наливают его прямо из бочек. Несмотря на то что английские пэйл эли были предшественниками американских, у них действительно нет практически ничего общего: в американских пэйл элях, как правило, меньше дрожжевого характера и уже диапазон солодовых характеристик.

СТАНДАРТНЫЙ/ОРДИНАРНЫЙ БИТТЕР

Низкие плотность, содержание алкоголя и карбонизация делают пиво питким с сильным характером английских дрожжей. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,032–1,040 (8,1–10 °P)	1,007–1,011 (1,8–2,8 °P)	25–35	4–14 SRM 8–28 EBC	3,2–3,8% об. Массовая доля спирта 2,5–3%

Основные принципы приготовления стандартного/ординарного биттера

Один из моих любимых стилей. Это то пиво, к которому я обращаюсь, когда мне хочется ощутить много вкуса при небольшом количестве алкоголя. У него сбалансированная и устойчивая хмелевая горечь, слабый хмелевой характер и приятный оттенок брожения. Простой биттер должен иметь солодовость в аромате, часто похожую на бисквит с оттенком карамели. Этот солодовый характер переносится и на финал,

помогая уравновесить горечь. В одних примерах есть больше поджаренных солодовых ароматов, в других — меньше, так как вариаций варки простого биттера множество.

Дрожжи должны несильно сбраживать простой биттер. Хорошим выбором станет использование дрожжей, сбраживающих пиво на 70%. Используемые дрожжи также должны вносить достаточное количество сложных эфиров и других соединений, которые идут на пользу. Многие из этих дрожжей придают тонкие фруктовые вкусы и ароматы яблок, груш и даже инжира и сливы. Некоторые необычные штаммы могут придавать земляной вкус.

Очень важно использовать экстракт English Pale Ale или зерно. Это добавит небольшую нотку английского бисквита в пиво.

Распространенной ошибкой в приготовлении этого стиля является излишняя горечь суслу и сильный хмелевой вкус и аромат. Они должны быть довольно тонкими даже в самых хмелевых примерах. Тонкость вкуса хмеля и его уравновешенность с другими ароматами являются важными частями приготовления хорошего биттера.

РЕЦЕПТ: NO SHORT MEASURE

Я хорошо помню, как пришел первый раз в один приличный британский паб. Подошел к бару и заказал пинту биттера. Барменша налила пинту и поставила ее на прилавок. Будучи сообразительным американцем, коим я являюсь, я сразу же забрал стакан. Кто-то громко крикнул: «Эй, не позволяй себя обмануть!» Двое парней начали бранить бедную барменшу: «Как ты смеешь обманывать его!»

Они были возмущены тем, что пинта, которую я держал, содержала 97% пива и 3% пены. Я едва мог держать ее так, чтобы пиво не проливалось на мои туфли, но они чувствовали, что стакан не был полон. Это большая проблема в большинстве британских пабов. Многие считают, что, когда вы платите за пинту пива, она должна быть заполненной до краев. Пена — это воровство в пабе. Существует даже компания по борьбе с этими «недомерами».

Но, как оказалось, это была полностью моя вина. Барменша объяснила двум мужчинам, что она поставила пинту на барную стойку, чтобы дать шапке опуститься. А я сразу подошел и схватил стакан. Парни признали свою ошибку, но до конца вечера все еще внимательно высматривали недомеры.

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

OG: 1,038 (9,6 °P)

FG: 1,011 (2,8 °P)

ADF: 71 %

IBU: 32

Цвет: 10 SRM (19 EBC)

Алкоголь: 3,6 % об. (массовая доля спирта 2,8 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,033 (8,2 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	2,76 кг	89,1
Замачиваемое зерно		
Crystal (120 °L)	227 г	7,3
Special Roast (50 °L)	113 г	3,6
Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0 % AA, 60 мин.	34 г	24,6
Kent Goldings 5,0 % AA, 30 мин.	14 г	5,2
Kent Goldings 5,0 % AA, 1 мин.	14 г	1,7

Дрожжи

White Labs WLP002 English Ale, Wyeast 1968 London ESB или Fermentis Safale S-04.

Брожение и реферментация

Используйте 5 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 1 упаковку жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 1–1,5 об. и подавать при 11–13 °С. Поскольку это пиво имеет довольно легкую экстрактивность, чрезмерное содержание углекислого газа может сделать его слишком разбавленным, резким и трудно пьющимся. При правильном уровне CO₂ экстрактивность пива будет в норме, и оно не будет казаться водянистым или резким.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 3,63 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 67 °С.

СПЕЦИАЛЬНЫЙ/ЛУЧШИЙ/ПРЕМИУМ БИТТЕР

Ароматное и освежающее сессионное²⁴ пиво. Некоторые примеры могут иметь более сбалансированную солодовость, но она не должна превалировать. Питкость — решающий фактор данного стиля. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,040–1,048 (10–11,9 °P)	1,008–1,012 (2,1–3,1 °P)	25–40	5–16 SRM 10–31 EBC	3,8–4,6 % об. Массовая доля спирта 3–3,6 %

Основные принципы приготовления специального/лучшего/премиум биттера

Специальный биттер похож на предыдущий стиль, но немного благороднее. Я слышал, что для пивоварен это было особенное пиво, которое варили по высоким стандартам, используя лучшие ингредиенты. Специальный биттер имеет сбалансированную, но устойчивую хмелевую горечь при общем слабом хмелевом характере. Дрожжи могут дать налет бродильного характера. Хотя специальный биттер благороднее простого, но он по-прежнему является легким напитком, который также легко варится. Более высокая плотность этого стиля приводит к нескольким отличительным особенностям: специальный биттер чаще имеет полную солодовую основу и соответствующую горечь, которая уравнивает дополнительный солод. А он, в свою очередь, сделает биттер немного крепче и экстрактивнее, а вкус сильным.

Основные принципы приготовления специального биттера такие же, как и у простого. Используйте подходящие английские дрожжи со значительным характером и более низким сбраживанием, высококачественный английский базовый солод и не переусердствуйте с хмелем.

²⁴ Сессионное пиво — это пиво, в котором искусственно занизили градус (ABV). — Прим. науч. ред.

РЕЦЕПТ: I'M NOT BITTER, I'M THIRSTY

OG: 1,047 (11,7 °P)

FG: 1,012 (3,2 °P)

ADF: 73%

IBU: 30

Цвет: 11 SRM (21 EBC)

Алкоголь: 4,6% об. (массовая доля спирта 3,6%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,040 (10,0 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	3,08 кг	84,5
Замачиваемое зерно		
Aromatic (20 °L)	227 г	6,2
Crystal (120 °L)	227 г	6,2
Special Roast (50 °L)	113 г	3,1
Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0% AA, 60 мин.	34 г	24,6
Kent Goldings 5,0% AA, 20 мин.	14 г	3,5
Kent Goldings 5,0% AA, 1 мин.	14 г	1,7

Дрожжи

White Labs WLP002 English Ale, Wyeast 1968 London ESB или Fermentis Safale S-04.

Брожение и реферментация

Используйте 9 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 1,5–2 об. Поскольку это пиво имеет довольно легкую экстрактивность, чрезмерное содержание углекислого газа может сделать его слишком разбавленным, резким и трудно пьющимся. При

АНГЛИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ

правильном уровне CO₂ экстрактивность пива будет в порядке, и оно не будет казаться водянистым или резким.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 4,31 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 66 °С.

ЭКСТРАСПЕЦИАЛЬНЫЙ/КРЕПКИЙ БИТТЕР

Английский эль с крепостью от средней до умеренно высокой. Баланс между солодом и хмелем может быть относительно уравненным в пользу небольшой горечи. Питкость — решающий фактор. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,048–1,060 (11,9–14,7 °P)	1,010–1,016 (2,6–4,1 °P)	30–50	6–18 SRM 12–35 EBC	4,6–6,2 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,9 %

Основные принципы приготовления экстраспециального/крепкого биттера

Как и другие биттеры, крепкий биттер имеет сбалансированную устойчивую хмелевую горечь и умеренный хмелевой характер. Дрожжи также могут дать налет бродильного характера. Хотя этот стиль относится к тому же семейству, что специальный и простой биттеры, он часто имеет значительную карамельную солодовую сладость и вторичные сложные солодовые вкусы: бисквитные, поджаренные и ореховые. Дополнительная солодовая сладость и характер уравниваются более сильной хмелевой горечью и ароматом.

Основные принципы приготовления этого стиля похожи на принципы приготовления других биттеров. Используйте подходящие английские дрожжи со значительным характером, высококачественный английский базовый солод и не переусердствуйте с хмелем. Хотя биттер имеет самый сильный хмелевой вкус и аромат из всех сортов пива этого семейства, он не должен иметь сильный характер поздних хмелей, что часто можно встретить во многих американских пэйл элях.

РЕЦЕПТ: PROGRAMMER'S ELBOW

Одной из замечательных вещей, касающихся многих английских сортов пива, являются их креативные имена, такие как Bishop's Finger («Палец епископа»), Old Speckled Hen («Старая Курочка Ряба») и Fiddler's Elbow («Локоть скрипача»). Пока я работал программистом, я испытывал ужасную боль в локте. Она особенно усиливалась в конце работы над некоторыми тяжелыми проектами. Подъем нескольких пинт пива в качестве упражнения для разработки моего локтя стало одной из маленьких радостей в жизни. Это сохраняло мой здравый смысл, чтобы сидеть и работать над кодом шестнадцать часов подряд.

OG: 1,056 (13,8 °P)

FG: 1,015 (3,8 °P)

ADF: 73%

IBU: 40

Цвет: 8 SRM (16 EBC)

Алкоголь: 5,4% об. (массовая доля спирта 4,2%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,048 (11,8 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	3,9 кг	92,0
Замачиваемое зерно		
Crystal (15 °L)	227 г	5,3
Crystal (120 °L)	113 г	2,7
Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0% AA, 60 мин.	57 г	39,8
Kent Goldings 5,0% AA, 0 мин.	28 г	0

Дрожжи

White Labs WLP002 English Ale, Wyeast 1968 London ESB или Fermentis Safale S-04.

АНГЛИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ

Брожение и реферментация

Используйте 11 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 1,5–2 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 5,44 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 67 °С.

13 | ШОТЛАНДСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ

Шотландские эли и крепкий скотч эль — восхитительное солодовое пиво, которое отличается главным образом содержанием алкоголя. Такое пиво намного чище и имеет гораздо более сбалансированную солодовую сладость по сравнению с английскими пэйл элями. Они варьируются от слабоалкогольных сессионных сортов (шотландских элей) до благородного, согревающего, крепкого скотч эля.

Ирландский красный эль похож на шотландский эль. Он находится между очень чистым, недостаточно горьким английским биттером и чересчур хмельным и сухим шотландским элем.

ШОТЛАНДСКОЕ ЛЕГКОЕ 60/-, ШОТЛАНДСКОЕ КРЕПКОЕ 70/- И ШОТЛАНДСКОЕ ЭКСПОРТНОЕ 80/-

Все шотландские эли чистые, солодовые и слегка сладкие, с едва заметным или отсутствующим вкусом хмеля. Содержание алкоголя в них может быть от очень низкого до умеренного. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 18 °C.

	OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
60/-	1,030–1,035 (7,6–8,9 °P)	1,010–1,013 (2,6–3,3 °P)	10–20	9–17 SRM 18–33 EBC	2,5–3,2 % об. Массовая доля спирта 2–2,5 %
70/-	1,035–1,040 (8,8–10 °P)	1,010–1,015 (2,6–3,8 °P)	10–25	9–17 SRM 19–33 EBC	3,2–3,9 % об. Массовая доля спирта 2,5–3,1 %
80/-	1,040–1,054 (10–13,3 °P)	1,010–1,016 (2,6–4,1 °P)	15–30	9–17 SRM 18–33 EBC	3,9–5,0 % об. Массовая доля спирта 3,1–4 %

Основные принципы приготовления шотландских элей

Шотландский эль — еще один мой любимый пивной стиль. Мне нравится иметь недорогие сорта пива под рукой, когда хочется чего-то солодового,

но не сильно крепкого. Поскольку у них низкий уровень горечи, шотландские эли также часто используются при приготовлении пищи. Большинство имеют цвет от очень светлого янтарного до глубокого медного. Аромат солодовый, с хлебными и поджаренными солодовыми нотками, карамелью и некоторой сладостью.

Возможно, вы заметите аромат торфяного дыма в этом пивном стиле, даже если торфяной солод не используется. Это может быть из-за комбинации жареного солода и солодовой сладости. Незначительное окисление также может восприниматься как очень легкая дымчатая, земляная или торфяная нота. Многие считают, что вода или дрожжи придают торфяной характер. Я не согласен с этим мнением, поскольку дрожжи California Ale и вода, которые использую, не придают никакого торфяного характера во всех других моих сортах пива. Несмотря на это, использование торфяного солода не является правильным, он не встречается в хороших рецептах данного стиля. Путаница появилась, когда в некоторых описаниях упоминался торф или копченый характер. Пивовары восприняли описание всерьез и начали добавлять торфяной солод в шотландское пиво. Не делайте этого — не добавляйте торфяной солод при варке шотландских элей.

Если бы вы поехали в Шотландию и захотели заказать шотландский эль, вы попросили бы «семьдесят» или «восемьдесят». Эта традиция возникла много лет назад, когда цена бочки шотландского эля измерялась в шиллингах. Указывалось количество шиллингов и пенсов через слэш (шиллингов/пенсов). Если цена была без пенсов, то на их место ставили прочерк: шиллингов/-). Если вы видите 70/-, то читайте «семьдесят шиллингов».

Сегодня шотландские эли до сих пор различают по тем ценам за бочку. Это является относительным показателем крепости одного сорта пива по отношению к другому. И поскольку они очень похожи по своему характеру, сорта пива 60/-, 70/- и 80/- имеют один и тот же основной рецепт. Различие в количестве базового солода, хмелевой горечи и количестве дрожжей, необходимых для каждого подстиля.

Мои первые попытки улучшить этот рецепт были основаны на идее Рэя Дэниэлса о том, что богатые солодовые и карамельные нотки шотландских элей могут быть созданы с помощью специальных солодов вместо увеличенного времени кипячения.

С небольшими изменениями и экспериментами основной рецепт получил множество наград, в том числе четыре медали в финальном раунде Национального конкурса домашнего пивоварения. Многие другие пивовары также имели большой успех благодаря этому рецепту.

Имейте в виду, что хмелевая горечь в данном стиле сдержанна. Пиво не должно быть слишком сладким или приторным. Хмелевой вкус и аромат могут быть очень слабыми или отсутствовать совсем. Этим сортам пива необходимо чистое, холодное брожение с нейтральными элевыми дрожжами. В результате получится пиво с низким содержанием сложных эфиров и значительным чистым солодовым ароматом. Использовать копченый солод при варке шотландских элей нельзя.

РЕЦЕПТ: ШОТЛАНДСКОЕ КРЕПКОЕ 70/-

В рецепте, описанном ниже, можно легко менять крепость. Специальные зерна остаются неизменными; варьируется только базовый солод и хмелевая горечь. Многие новички ошибочно считают, что необходимо повышать уровень специального солода при приготовлении пива с высоким содержанием алкоголя. Это не так. Увеличенное количество базового солода добавит дополнительную экстрактивность, крепость и некоторые солодовые вкусы и ароматы, поэтому нет необходимости менять количество специальных зерен, если объем пива остается прежним.

OG: 1,038 (9,6 °P)

FG: 1,014 (3,5 °P)

ADF: 63%

IBU: 15

Цвет: 13 SRM (26 EBC)

Алкоголь: 3,2% об. (массовая доля спирта 2,5%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,032 (8,2 °P)

ШОТЛАНДСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	2,15 кг	68,5
Munich LME (9 °L)	113 г	3,6

Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	450 г	14,4
Honey Malt (18 °L)	227 г	7,2
Crystal (120 °L)	113 г	3,6
Pale Chocolate (200 °L)	85 г	2,7

Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0% AA, 60 мин.	21 г	15,4

Дрожжи

White Labs California Ale WLP001, Wyeast American Ale 1056 или Fermentis Safale S-05.

Брожение и реферментация

Используйте 7 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 1,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 18 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 1,5–2 об. и подавать при 11–13 °C. Хранение пива в холодном месте при температуре около 4 °C в течение нескольких месяцев сделает пиво лучше.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 2,95 кг британского солода Pale Ale. Замените экстракт Munich LME на 227 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 70 °C.

Шотландское легкое 60/-:

Чтобы сделать эль 60/-, уменьшите количество английского солодового экстракта до 1,81 кг и хмеля до 19 г. Для пива с зерном используйте 2,49 кг британского солода Pale Ale, 227 г солода Munich. Затирайте солод при температуре

70 °С. Используйте 5 г правильно регидратированных сухих дрожжей или 1 упаковку жидких дрожжей.

Шотландское экспортное 80/-:

Чтобы сделать эль 80/-, увеличьте количество английского солодового экстракта до 3,17 кг и хмеля до 28 г. Для пива с зерном используйте 4,31 кг британского солода Pale Ale, 227 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 70 °С. Увеличьте количество дрожжей, чтобы держать под контролем повышенную плотность. Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер.

РЕЦЕПТ: SCOTTISH HEAVY 70/-, КАРАМЕЛЬНЫЙ

Этот рецепт предназначен для шотландского эля, сваренного по более традиционному рецепту. Он основывается на карамелизации в котле и удвоенном времени кипячения для увеличения уровня меланоидинов. При приготовлении этого пива вам нужно будет вскипятить 4 л сусла, уменьшая его до тех пор, пока сахара не начнут карамелизоваться. После добавьте это сусло в основное. Если вы варите только с зерном, можете вскипятить первый литр жидкости, вытекающей из затора. Возможно, вам потребуется добавить немного воды, чтобы получилась правильная начальная плотность и объем.

Перед тем как вы начнете, учтите, что тяжелая карамелизация в котле может придать пиву вкус ирисок, который можно спутать с маслянистым вкусом и считать это недостатком пива.

Как и предыдущий рецепт, этот можно легко изменять так, чтобы у одного и того же пива получалась разная крепость. Специальные зерна остаются неизменными; меняются только базовый солод и хмелевая горечь.

OG: 1,038 (9,4 °P)

FG: 1,013 (3,3 °P)

ADF: 65 %

IBU: 15

ШОТЛАНДСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ

Цвет: 12 SRM (23 EBC)

Алкоголь: 3,2% об. (массовая доля спирта 2,5%)

Кипение: 120 минут

Предварочный объем: 32,6 л

Предварочная плотность: 1,026 (6,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	2,72 кг	97,0
Замачиваемое зерно		
Black Roasted Barley (500 °L)	85 г	3,0
Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0% AA, 60 мин.	21 г	15,4

Дрожжи

White Labs WLP028 Edinburgh Ale, Wyeast 1728 Scottish Ale или Fermentis Safale S-05.

Брожение и реферментация

Используйте 7 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 1,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 18 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 1,5–2 об. и подавать при 9–11 °С. Хранение в течение нескольких месяцев в холодном месте при температуре около 4 °С сделает пиво только лучше.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale LME на 3,85 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 68 °С.

Шотландское легкое 60/-:

Чтобы сделать эль 60/-, уменьшите количество солодового экстракта English Pale Ale до 2,45 кг и хмеля до 19 г. Для пива с зерном используйте 3,4 кг британского солода Pale Ale. Солод затирайте при температуре 68 °С. Используйте 5 г правильно регидратированных сухих дрожжей или 1 упаковку жидких дрожжей.

Шотландское экспортное 80/-:

Чтобы сделать эль 80/-, увеличьте количество экстракта English Pale Ale до 3,76 кг и хмеля до 28 г. Для пива с зерном используйте 5,21 кг британского солода Pale Ale. Солод затирайте при температуре 68 °С. Увеличьте количество дрожжей, чтобы держать под контролем повышенную плотность. Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер.

ИРЛАНДСКИЙ КРАСНЫЙ ЭЛЬ

Солодовое пиво с начальной сладостью и поджаренной сухостью в финале. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,044–1,060 (11–14,7 °P)	1,010–1,014 (2,6–3,6 °P)	17–28	9–18 SRM 18–35 EBC	4,0–6,0% об. Массовая доля спирта 3,2–4,7 %

Основные принципы приготовления ирландского красного эля

Ирландский красный эль — сбалансированное пиво с умеренным солодовым характером, зачастую с поджаренными и карамельными нотками. Глубокий красновато-коричневый цвет получается из небольшой дозы сильно обжаренного солода, который дает также сухой финал. Иногда можно почувствовать очень легкое ощущение жареного вкуса. Хмелевая горечь равномерно сбалансирована, но пиво может казаться более горьким из-за добавления темного солода. Хмелевой характер слабый, хотя выше, чем у шотландских элей. Это пиво можно сварить, как лагер или эль, но я предпочитаю использовать элевые дрожжи, которые имеют чистое брожение при низких температурах.

ШОТЛАНДСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ

В этом стиле важно проявлять сдержанность с хмелем, темным и карамельным солодом. Если какой-либо из элементов несбалансирован или слишком выразительный, то он будет перекрывать поджаренные нотки, которые являются ключевыми для этого стиля. Контроль температуры во время брожения также очень важен. Вам необходимо, чтобы ирландский красный эль был достаточно сброженным, чтобы избежать сладкого финала. Также нужно проводить процесс брожения при достаточно низких температурах. В этом случае сложные эфиры будут сдержанными, и пиво приобретет довольно чистый характер. Хотя некоторые коммерческие образцы имеют немного диацетила, сохраняйте любые масляные вкусы и ароматы на минимальном уровне для достижения наилучших результатов.

РЕЦЕПТ: RUABEOIR

OG: 1,054 (13,4 °P)

FG: 1,014 (3,6 °P)

ADF: 73%

IBU: 25

Цвет: 17 SRM (33 EBC)

Алкоголь: 5,2% об. (массовая доля спирта 4,0%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,046 (11,4 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	3,67 кг	87,8
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	170 г	4,1
Crystal (120 °L)	170 г	4,1
Roasted Barley (300 °L)	170 г	4,1
Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0% AA, 60 мин.	35 г	25,1

Дрожжи

White Labs WLP004 Irish Ale, Wyeast 1084 Irish Ale или Fermentis Safale S-05.

Брожение и реферментация

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 5,1 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 67 °С.

КРЕПКИЙ СКОТЧ ЭЛЬ

Богатый, солодовый и, как правило, сладкий, из-за чего может создать ощущение десерта. Сложные вторичные солодовые вкусы оставляют интересное впечатление. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 18 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,070–1,130 (17,1–30,2 °P)	1,018–1,030 (4,6–7,6 °P)	17–35	14–25 SRM 28–49 EBC	6,5–10 % об. Массовая доля спирта 5,1–7,9 %

Основные принципы приготовления крепкого скотч эля

Крепкий скотч эль²⁵, также известный как ви-хэви, относится к шотландскому элю с более низким содержанием алкоголя. При этом более высокая начальная плотность вносит изменения, которые делают ви-хэви совсем не слабым. Это пиво с богатым, глубоким солодовым характером и значительным количеством остаточной солодовой сладости. Усиление восприятия сладости происходит из-за низкого уровня хмелевой горечи и значительного развития меланоидинов в течение длительного кипения. Наряду с более высокой начальной плотностью появляется более высокий уровень алкоголя. Он всегда должен быть просто согревающим, а не резким. Брожение с более высокой плотностью создает больше эфиров, поэтому пиво не такое чистое, как шотландские эли. Оно также не очень фруктовое, но иногда можно распробовать нотки сливы, изюма и инжира.

²⁵ Вы также можете встретить название «крепкий шотландский эль». — Прим. науч. ред.

ШОТЛАНДСКИЙ И ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ

Путь к хорошему ви-хэви начинается с контроля за соблюдением рецепта и процесса. Пиво должно быть немного сладким, а также крепким, но не обжигаяще резким. Большое значение имеет прохладное, устойчивое брожение и внесение правильного количества дрожжей. Слишком теплое брожение или добавление неправильного количества чистых, здоровых дрожжей часто приводят к ацетоновому вкусу и аромату.

Как и в случае с шотландскими элями, не добавляйте торфяной солод.

РЕЦЕПТ: MCZAINASHEFF'S WEE

Окей, признаюсь: название для этого пива я придумал во время «перерыва» между пинтами.

OG: 1,099 (23,4 °P)

FG: 1,026 (6,6 °P)

ADF: 72 %

IBU: 28

Цвет: 16 SRM (31 EBC)

Алкоголь: 9,7 % об. (массовая доля спирта 7,5 %)

Кипение: 90 минут

Предварочный объем: 29,3 л

Предварочная плотность: 1,076 (18,5 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	6,57 кг	86,6
Munich LME (9 °L)	113 г	1,5
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	450 г	6,0
Honey Malt (18 °L)	227 г	3,0
Crystal (120 °L)	113 г	1,5
Pale Chocolate (200 °L)	113 г	1,5
Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0 % AA, 60 мин.	45 г	26,4
Kent Goldings 5,0 % AA, 10 мин.	14 г	1,7

Дрожжи

White Labs WLP028 Edinburgh Ale, Wyeast 1728 Scottish Ale или Fermentis Safale S-05.

Брожение и реферментация

Используйте 18 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 18 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об. Холодное кондиционирование в течение нескольких месяцев поможет сделать пиво лучше.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 9,07 кг британского солода Pale Ale. Замените экстракт Munich на 9,07 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 68 °С.

14 | АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ

Американский эль появился как «американизированная» версия английского пива, а APA²⁶ отличался бóльшим количеством хмеля и меньшим количеством карамели во вкусе, чем в английском пэйл эле. В американском браун эле также значительно больше хмеля. У него более поджаренный вкус, оно благороднее браун эля Северной Англии. Тем не менее эти стили — не просто версии английского пива, в которые добавили больше хмеля; они стали действительно уникальными, а американский амбер эль не имеет аналогов. В общем, американские эли имеют тенденцию быть чистыми, умеренно благородными сортами пива, с прекрасным диапазоном американского хмелевого характера, от сдержанного до значительного.

Как пивной путешественник, я понимаю, что самые замечательные английские эли сделаны в Англии. Великолепное бельгийское пиво также можно найти только в Бельгии. Самые лучшие немецкие эли и лагеры варят в Германии. Не так давно американские лагеры со слабым вкусом были лучшими. Теперь благодаря усилиям любительских и профессиональных пивоваров в Соединенных Штатах есть совершенно разные стили пива, и лучшие образцы можно найти и здесь. Это действительно здорово.

АМЕРИКАНСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ

Чистое, свежее, охмеленное пиво с достаточной солодовой основой для придания умеренного хмелевого характера и горечи. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,045–1,060 (11,2–14,7 °P)	1,010–1,015 (2,6–3,8 °P)	30–45	5–14 SRM 10–18 EBC	4,5–6,2 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,9 %

²⁶ American Pale Ale. — Прим. науч. ред.

Основные принципы приготовления APA

Каждый год я сталкиваюсь с еще одним великолепным APA, либо домашним, либо коммерческим. Баланс между хмелевой горечью и солодовой сладостью, между хлебными, поджаренными, цитрусовыми и цветочными оттенками делает пэйл эль великолепным. Большое значение имеет также предотвращение резкой хмелевой горечи. Она может быть сильной, но не резкой. Когда все эти характеристики находятся в гармонии, получается отличное питкое пиво. Уровень карбонизации и количество алкоголя также влияют на питкость. Слишком благородный или сильно карбонизированный пэйл эль часто пьется не так хорошо.

Основой приготовления APA являются свежие ингредиенты, сбалансированный рецепт, большое количество поздних хмелей и чистое брожение с нейтральными элевыми дрожжами.

РЕЦЕПТ: AMERICAN PALE ALE

Существует огромное разнообразие APA. У некоторых есть определенная карамельная нотка различной интенсивности. Ее может быть так много, что это пиво перестает называться пэйл элем и станет американским янтарным. Другие интерпретации стиля сосредоточены на немного более сухом пиве с нежным хлебным, поджаренным, бисквитным солодовым оттенком и очень слабым или отсутствующим вкусом солода Crystal. Это мой любимый рецепт. Если вам нужна версия с карамельным вкусом, попробуйте второй рецепт APA. Если вы хотите усилить бисквитный солодовый оттенок, замените экстракт English Pale Ale на Light.

OG: 1,056 (13,8 °P)

FG: 1,013 (3,2 °P)

ADF: 77 %

IBU: 40

Цвет: 6 SRM (12 EBC)

Алкоголь: 5,7 % об. (массовая доля спирта 4,5 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,048 (11,8 °P)

АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	3,67 кг	82,2
Munich LME (9 °L)	227 г	5,1
Wheat LME (4 °L)	227 г	5,1

Замачиваемое зерно		
Victory (28 °L)	340 г	7,6

Хмель		IBU
Horizon 13 % AA, 60 мин.	19 г	34,2
Cascade 6 % AA, 10 мин.	14 г	2,4
Centennial 9 % AA, 10 мин.	14 г	3,6
Cascade 6 % AA, 0 мин.	14 г	0
Centennial 9 % AA, 0 мин.	14 г	0

Дрожжи

White Labs California Ale WLP001, Wyeast American Ale 1056 или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 11 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light LME на 5,1 кг американского двухрядного солода. Замените экстракт Munich LME на 340 г солода Munich. Замените экстракт Wheat LME на 227 г пшеничного солода. Затирайте солод при температуре 67 °С.

РЕЦЕПТ: AMERICAN PALE ALE С КАРАМЕЛЬЮ

OG: 1,052 (12,9 °P)

FG: 1,013 (3,3 °P)

ADF: 74%

IBU: 40

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Цвет: 7 SRM (13 EBC)

Алкоголь: 5,1 % об. (массовая доля спирта 4,0 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,044 (11,0 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light American LME (2,2 °L)	3,67 кг	86,3
Munich LME (9 °L)	227 г	5,5
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	340 г	8,2
Хмель		IBU
Horizon 13 % AA, 60 мин.	19 г	34,9
Columbus 14 % AA, 10 мин.	7 г	2,8
Centennial 9 % AA, 10 мин.	7 г	1,8
Columbus 14 % AA, 0 мин.	14 г	0
Centennial 9 % AA, 0 мин.	14 г	0

Дрожжи

White Labs California Ale WLP001, Wyeast American Ale 1056 или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 4,94 кг американского двухрядного солода. Замените экстракт Munich на 340 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 68 °С.

АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ

АМЕРИКАНСКИЙ АМБЕР ЭЛЬ

Похож на американский пэйл эль, но с большей экстрактивностью, большим изобилием карамельных вкусов и балансом в сторону солода, а не хмеля (хотя его уровень может быть значительным). Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,045–1,060 (11,2–14,7 °P)	1,010–1,015 (2,6–3,8 °P)	25–40	10–17 SRM 20–33 EBC	4,5–6,2 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,9 %

Основные принципы приготовления американского янтарного эля

Американский амбер — еще один из моих самых любимых стилей. Хороший американский амбер эль — это пиво с широким спектром хмелевых вкусов и ароматов. Сорта имеют заметный карамельный вкус и немного больше остаточной солодовой сладости, чем у APA. Это помогает лучше сбалансировать хмелевую горечь. Некоторые образцы могут быть довольно благородными и хмельными, особенно сваренные на Западном побережье США, в то время как другие будут более сдержанными. У одних образцов поджаренный вкус, в то время как у других — горелый привкус. В любом случае это отличный питкий стиль.

РЕЦЕПТ: AMERICAN AMBER

OG: 1,052 (12,8 °P)

FG: 1,013 (3,3 °P)

ADF: 74 %

IBU: 35

Цвет: 13 SRM (25 EBC)

Алкоголь: 5,1 % об. (массовая доля спирта 4,0 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,044 (10,9 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	3 кг	72,9
Munich LME (9 °L)	318 г	7,7

Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	340 г	8,3
Crystal (120 °L)	227 г	5,5
Victory (28 °L)	227 г	5,5

Хмель		IBU
Horizon 13 % AA, 60 мин.	17 г	31,7
Cascade 6 % AA, 10 мин.	7 г	1,2
Centennial 9 % AA, 10 мин.	7 г	1,8
Cascade 6 % AA, 0 мин.	7 г	0
Centennial 9 % AA, 0 мин.	7 г	0

Дрожжи

White Labs California Ale WLP001, Wyeast American Ale 1056 или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 4,19 кг британского солода Pale Ale. Замените экстракт Munich на 450 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 68 °С.

РЕЦЕПТ: WEST COAST BLASTER

Почти каждая пивоварня на Западном побережье добавляет в меню сильно охмеленное пиво. Многие обращаются к данному стилю. Благородное, смелое пиво со сбалансированным множеством цитрусовых хмелей и специального солода. Хотя сваренное по рецепту пиво получится немного благороднее, чем рекомендуют ны-

АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ

нешние руководства по стилю, это пример приготовления красных элей, которым пользуются в Калифорнии.

OG: 1,067 (16,3 °P)

FG: 1,015 (3,9 °P)

ADF: 76 %

IBU: 66

Цвет: 16 SRM (31 EBC)

Алкоголь: 6,8 % об. (массовая доля спирта 5,3 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,057 (14 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	3,97 кг	75,2
Munich LME (9 °L)	318 г	6,0
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	450 г	8,6
Crystal (120 °L)	227 г	4,3
Victory (28 °L)	227 г	4,3
Pale Chocolate Malt (200 °L)	85 г	1,6
Хмель		IBU
Horizon 13 % AA, 60 мин.	31 г	54,2
Cascade 6 % AA, 10 мин.	28 г	4,5
Centennial 9 % AA, 10 мин.	28 г	6,8
Cascade 6 % AA, 0 мин.	28 г	0
Centennial 9 % AA, 0 мин.	28 г	0

Дрожжи

White Labs California Ale WLP001, Wyeast American Ale 1056 или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 13 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 5,55 кг британского солода Pale Ale. Замените экстракт Munich на 450 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 67 °С.

АМЕРИКАНСКИЙ БРАУН ЭЛЬ

Смелый, хмелевой браун эль с сильным шоколадным и слабым карамельным ароматом. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,045–1,060 (11,2–14,7 °P)	1,010–1,016 (2,6–4,1 °P)	20–40	18–35 SRM 35–69 EBC	4,3–6,2 % об. Массовая доля спирта 3,4–4,9 %

Основные принципы приготовления американского браун эля

Разнообразие американских браун элей варьируется от очень хмельных и горьких до сортов с более сдержанной хмелевой горечью и характером. Одни образцы сладкие и имеют насыщенный солодовый вкус, уравнивающий хмель. Другие — более сухие. В них сразу ощущается хмелевой вкус.

Всем американским браун элям не хватает шоколадных, поджаренных, карамельных вкусов и ароматов. Степень смелости этих ароматов и количество остаточной солодовой сладости зависит от интерпретации стиля.

Помимо правильного баланса зерна в заторе, ключевыми моментами, на которых нужно сосредоточиться при варке американского браун эля, являются выбор типа хмеля и брожение. Важно использовать хороший цитрусовый/фруктовый американский хмель. Да, вы можете сделать это пиво без американских характерных хмелей, но получите другой вариант. То же самое можно сказать и о брожении. Оно

АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ

должно быть достаточно чистым и нейтральным. Если вы не используете типичные американские элевые дрожжи, то проводите брожение при низкой температуре для сохранения сложных эфиров низших карбоновых кислот.

РЕЦЕПТ: DIRTY WATER BROWN

Не спрашивайте историю возникновения этого рецепта... Некоторые вещи лучше не объяснять.

Этот рецепт делает американский браун эль хмелевым, но с более низким содержанием алкоголя и горечи, чтобы вы могли выпить пару пинт без последствий.

OG: 1,048 (11,8 °P)

FG: 1,011 (2,7 °P)

ADF: 77%

IBU: 34

Цвет: 20 SRM (40 EBC)

Алкоголь: 4,9% об. (массовая доля спирта 3,8%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,041 (10,1 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	3,26 кг	82,8
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	227 г	5,7
Chocolate (420 °L)	227 г	5,7
Crystal (60 °L)	113 г	2,9
Victory (28 °L)	113 г	2,9
Хмель		IBU
Horizon 13% AA, 60 мин.	13 г	24,0
Amarillo 9% AA, 15 мин.	28 г	9,8
Amarillo 9% AA, 0 мин.	50 г	0

Дрожжи

White Labs California Ale WLP001, Wyeast American Ale 1056 или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 9 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 4,53 кг американского двухрядного солода. Затирайте солод при температуре 67 °С.

РЕЦЕПТ: JANET'S BROWN ALE

Перед вами рецепт моего хорошего друга Майка Макдола. Он один из лучших пивоваров. Данный рецепт немного выходит за рамки стиля, но не настолько, чтобы вы обратили на это внимание. С таким пивом Майк выиграл много наград, а в 2004 году стал обладателем золотой медали в Национальном конкурсе домашних пивоваров в своей категории. Однако Майк говорит, что самая важная критика, которую он получал, была от его покойной жены Джанет. Это ее любимое пиво. Сварите его и с каждым глотком вспоминайте о прекрасной даме с великолепным вкусом.

OG: 1,066 (16,2 °P)

FG: 1,016 (4,2 °P)

ADF: 74 %

IBU: 63

Цвет: 21 SRM (41 EBC)

Алкоголь: 6,6 % об. (массовая доля спирта 5,1 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,056 (13,9 °P)

АМЕРИКАНСКИЙ ЭЛЬ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	3,81 кг	67,7
Wheat LME (4 °L)	450 г	8,1

Замачиваемое зерно		
CaraPils Dextrin Malt (1 °L)	560 г	10,1
Crystal (40 °L)	560 г	10,1
Chocolate malt (420 °L)	227 г	4,0

Хмель		IBU
Northern Brewer 6,5 % AA, 60 мин.	57 г	49,3
Northern Brewer 6,5 % AA, 15 мин.	28 г	7,1
Cascade 6 % AA, 10 мин.	43 г	6,8
Cascade 6 % AA, 0 мин.	43 г	0
Centennial 9 % AA, сухой	57 г	0

Дрожжи

White Labs California Ale WLP001, Wyeast American Ale 1056 или Fermentis Safale US-05.

Брожение и реферментация

Используйте 13 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 5,44 кг американского двухрядного солода. Замените экстракт Wheat на 450 г пшеничного солода Wheat. Уменьшите 60-минутное добавление хмеля Northern Brewer на 21 г и вместо этого добавьте в затор 28 г хмеля Northern Brewer. Затирайте солод при температуре 68 °C.

15 | АНГЛИЙСКИЙ БРАУН ЭЛЬ

Английские браун эли похожи на многие другие английские сорта пива, с поджаренным и бисквитным солодовым вкусом и достаточным количеством дрожжевого характера. Из этой категории характер пива слаще. Оно имеет более жареные, ореховые и ирисовые нотки, чем у английских пэйл элей.

МАЙЛД

Слабоалкогольное, питкое пиво со значительным солодовым характером и очень низким содержанием хмеля. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,030–1,038 (7,6–9,5 °P)	1,008–1,013 (2,1–3,3 °P)	10–25	12–25 SRM 24–49 EBC	2,8–4,5 % об. Массовая доля спирта 2,2–3,6 %

Основные принципы приготовления майлда

С некоторых пор майлд исчез в Англии, но его медленно возрождают пивовары-любители, которые предпочитают пиво с большим количеством богатых ароматов и низким содержанием алкоголя.

Большинство вкусов и ароматов в майлде появляются из-за дрожжей и солодов. У майлда очень слабый вкус или аромат хмеля, а его горечь должна быть достаточной, чтобы уравновесить основную солодовую сладость. Майлд чаще всего темный, от медного до очень темно-коричневого, но есть и светлые версии. У светлого есть бисквитные и поджаренные солодовые нотки. Темный майлд может иметь карамельный, шоколадный, кофейный, лакричный, изюмный и другие ароматы. В Англии я даже столкнулся с майлдом с табачной ноткой, которая была на самом деле приятной частью пива. Вкусы этого стиля безграничны. В нем всегда будет место для творчества.

Это слабоалкогольное пиво с низкой плотностью, поэтому приготовление отличного образца требует достаточного количества декстринов и других остаточных сахаров, чтобы майлд не казался слабым. Использование относительно большого количества специальных солодов и основы в виде солодового экстракта English Pale Ale LME помогает создать приятный, широкий солодовый оттенок и характер. Пусть хмель будет простым, только с горькой добавкой. Проводите брожение с английскими дрожжами, которые обеспечивают характер, но сбраживаются низко, чтобы пиво не казалось слабым. Кроме того, подавайте его более теплым и со сдержанной карбонизацией. Высокая температура употребления позволяет проявиться характеру майлда, а сдержанная карбонизация предотвращает резкое ощущение уксуса, когда пиво с низкой плотностью имеет слишком много углекислого газа.

РЕЦЕПТ: THROUGH A MILD DARKLY

Мы с семьей проводили отпуск в Лондоне, посетили невероятно красивые и интересные места. Раз в день мы заходили в пабы, охотясь за любимым английским элем. Однажды заглянули в паб, где подавали Harvey's Sussex Mild. Я так долго рассказывал им, как было круто найти майлд, а жена фотографировала, как я заказывал и пил пиво. Мне всегда было интересно, какое впечатление я оставляю о своих путешествиях. И нравится думать, что люди ценят то, что кто-то так сильно увлечен пивом. Но, вероятно, некоторые просто думают, что я псих.

OG: 1,036 (9,0 °P)

FG: 1,011 (2,8 °P)

ADF: 69 %

IBU: 17

Цвет: 17 SRM (33 EBC)

Алкоголь: 3,2 % об. (массовая доля спирта 2,5 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,030 (7,7 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	2,26 кг	80,0
Замачиваемое зерно		
Crystal (60 °L)	227 г	8,0
Crystal (120 °L)	170 г	6,0
Pale Chocolate Malt (200 °L)	113 г	4,0
Black Patent (525 °L)	57 г	2,0
Хмель		IBU
Kent Goldings 5% AA, 60 мин.	24 г	17,4

Дрожжи

White Labs WLP002 English Ale, Wyeast 1968 London ESB Ale или Fermentis Safale S-04.

Брожение и реферментация

Используйте 5 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 1 упаковку жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 1–1,5 об. и подавать при температуре 11–13 °С.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 3,17 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 68 °С.

ЮЖНОАНГЛИЙСКИЙ БРАУН²⁷

Сочный, солодовый браун эль с карамелью и солодовыми вкусами темных фруктов. Он может показаться более мягкой версией сладкого стаута или темного майлда. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,035–1,042 (8,8–10,5 °P)	1,011–1,014 (2,8–3,6 °P)	12–20	19–35 SRM 37–69 EBC	2,8–4,2 % об. Массовая доля спирта 2,2–3,3 %

Основные принципы приготовления южноанглийского браун эля

Южноанглийский браун — редкое, темное, богатое, мягкое, солодово-сладкое пиво с большим количеством вкусов карамели и темных фруктов. У пива слабый хмелевой характер. Но хмелевой горечи достаточно, чтобы солодовая сладость не стала приторной. Оно во многом похоже на майлд, но благороднее и слаще.

Подобно приготовлению майлда, вам необходимо варить пиво, оставляя достаточно декстринов и других остаточных сахаров, чтобы сделать вкус насыщеннее. При использовании множества специальных солодов и английского Pale Ale создается приятная основа и значительный солодовый характер. Берите простой хмель только для горечи. Брожение проводите с английскими дрожжами, которые имеют низкий уровень сбраживания. Кроме того, его необходимо подавать теплым и со сдержанной карбонизацией. Это позволит проявиться характеру, и пиво будет казаться более богатым и сладким.

РЕЦЕПТ: NUTTY MAN BROWN ALE

OG: 1,041 (10,3 °P)

FG: 1,013 (3,2 °P)

ADF: 69 %

IBU: 17

Цвет: 26 SRM (51 EBC)

Алкоголь: 3,8 % об. (массовая доля спирта 3,0 %)

Кипение: 60 минут

²⁷ В редакции BJCP за 2015 год проходит под названием «Лондонский браун эль». — Прим. науч. ред.

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,035 (8,8 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	2,26 кг	64,5
Замачиваемое зерно		
Crystal (80 °L)	450 г	12,9
Crystal (120 °L)	284 г	8,1
Special Roast (50 °L)	227 г	6,5
Pale Chocolate (200 °L)	170 г	4,8
Carafa Special II (430 °L)	113 г	3,2
Хмель		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	24 г	17,4

Дрожжи

White Labs WLP002 English Ale, Wyeast 1968 London ESB Ale или Fermentis Safale S-04.

Брожение и реферментация

Используйте 8 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 1,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 1–1,5 об. и подавать при температуре 11–13 °С.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 3,13 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 67 °С.

АНГЛИЙСКИЙ БРАУН ЭЛЬ

СЕВЕРОАНГЛИЙСКИЙ БРАУН ЭЛЬ

Ореховый, бисквитный, питкий английский эль. Имеет меньшую сладость и карамельный характер, чем южноанглийский браун. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С.

	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,040–1,052 (10–12,9 °P)	1,008–1,013 (2,1–3,3 °P)	20–30	12–22 SRM 24–43 EBC	4,2–5,4 % об. Массовая доля спирта 3,3–4,3 %

Основные принципы приготовления североанглийского браун эля

Многие любители пива пробовали Newcastle Brown Ale и Samuel Smith's Nut Brown Ale. Оба пива от темно-янтарного до светло-коричневого цвета считаются примерами североанглийского браун эля. Они относительно сбалансированы: ни солодовая сладость, ни хмелевая горечь не подавляют друг друга. Солодовый характер чаще проявляется в бисквитных и ореховых вкусах и ароматах, а хмелевой характер обычно очень слабый или совсем отсутствует. Это более сухое пиво с немного большей хмелевой горечью, чем у его южноанглийского брата. Североанглийский браун, как правило, светлее, и у него слабее карамельный характер.

Самый главный принцип приготовления правильного североанглийского браун эля – солодовая основа. Английский солод Pale Ale обеспечивает бисквитный солодовый оттенок, который часто встречается в английском пиве. В североанглийском брауне должно быть больше орехового, чем карамельного характера. Солод Victory и Pale Chocolate добавляют ореховую нотку. Чтобы ее сбалансировать, с осторожностью используйте карамельный солод и хмель. Пиво должно оставаться достаточно питким, а слишком большое количество солода и хмеля, враждующих друг с другом, могут оставить приторный, тяжелый привкус.

РЕЦЕПТ: NUTCASTLE

OG: 1,051 (12,6 °P)

FG: 1,013 (3,2 °P)

ADF: 75 %

IBU: 26

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Цвет: 13 SRM (26 EBC)

Алкоголь: 5,1 % об. (массовая доля спирта 4,0%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,043 (10,8 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	2,26 кг	77,8
Замачиваемое зерно		
Special Roast (50 °L)	340 г	8,3
Victory (28 °L)	227 г	5,6
Crystal (80 °L)	227 г	5,6
Pale Chocolate (200 °L)	113 г	2,8
Хмель		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	34 г	24,5
Kent Goldings 5 % AA, 5 мин.	14 г	1,7

Дрожжи

White Labs WLP013 London Ale, Wyeast 1028 London Ale или Danstar Nottingham.

Брожение и реферментация

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 1–1,5 об. и подавать при температуре 11–13 °С.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 4,42 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 67 °С.

16 | ПОРТЕР

Считается, что портер был фаворитом английского рабочего класса. В начале XVIII века индустриализация позволила ему стать первым настоящим массовым пивом своего времени. По мере развития технологий пивоварни делали чаны для выдержки всё большего объема. К концу XVIII века они достигли объемов в 20 тыс. баррелей (около миллиона галлонов США)! В 1814 году из-за таких огромных цистерн случилось «пивное наводнение»: 16 октября на пивоварне Meux and Company лопнула одна из огромных цистерн, которая по эффекту домино задела другие бочки. Вылившиеся 1,5 млн литров портера ударили по двум зданиям, наводнили улицы, обломками было убито восемь человек. Еще один человек скончался от алкогольного отравления.

В начале XIX века один пивоваренный завод производил около 300 тыс. баррелей портера в год. Действительно, портер был очень популярным пивом.

У коричневого, крепкого и балтийского портера немного жареный характер. Его тут меньше, чем у стаута, но обычно больше, чем у браун эля. Говорят, что балтийский портер берет свое начало в английских портерах или русском имперском стауте²⁸. Лично я считаю, что его благородный и богатый вкус имеет больше общего именно с русским имперским.

КОРИЧНЕВЫЙ ПОРТЕР²⁹

Довольно питательный, сдержанно-жареный английский темный эль. Обычно он более плотный и имеет более жареный вкус и аромат, чем английские браун эли. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,040–1,052 (10–12,9 °P)	1,008–1,014 (2,1–3,6 °P)	10–25	20–30 SRM 39–59 EBC	4,0–5,4 % об. Массовая доля спирта 3,2–4,3 %

²⁸ Также вы можете встретить аббревиатуру «RIS» (Russian Imperial Stout). — *Прим. науч. ред.*

²⁹ В редакции ВЖСР за 2015 год проходит под названием «Английский портер». — *Прим. науч. ред.*

Основные принципы приготовления коричневого портера

Коричневый портер является чем-то средним между английским браун элем, майлдом и крепким портером. Это темный эль с легким карамельным и поджаренным солодовым характером. Хмелевой характер слабый, схожий с характером южноанглийского браун эля. Коричневый портер не такой благородный и прожаренный, как крепкий портер, но тоже имеет большое количество шоколадных ноток. Оба эти стиля довольно близки, а различия в некоторых коммерческих примерах незначительны.

Как в случае с майлдом и южноанглийским брауном, вам необходимо получить значительный солодовый характер. Поможет это сделать использование специальных солодов и приготовление хорошей основы из английского солода Pale Ale. Берите простой хмель только для добавления горечи. Брожение проводите с английскими дрожжами, которые имеют значительный характер и умеренный уровень сбраживания. Это пиво требует немного больше жареного солода, чем английский браун эль, но будьте с ним осторожны: если добавить слишком много солода, то ваш коричневый портер станет похож на крепкий, поэтому лучше проявить некоторую сдержанность.

Секретный ингредиент великолепного коричневого портера — солод Brown. Он обеспечивает ореховый, слегка жареный, нежный шоколадный оттенок, который ощущается в некоторых коммерческих примерах. Вместо него в большинстве рецептов используют более темный жареный солод и в конечном итоге получают слишком сильный жареный характер.

Следующий важный момент при приготовлении коричневого портера — небольшая остаточная сладость. Важно использовать более сбраживаемые английские дрожжи, чтобы пиво не было слишком сладким. Если вы используете менее сбраживаемые штаммы, вам нужно добавить обычного сахара, чтобы немного его высушить. Также брожение должно быть достаточно чистым с низкой температурой. Когда-то я делал пиво, используя нейтральные калифорнийские и американские элевые дрожжи, но это не совсем правильно. Оно достаточно сбраживалось, но было слишком чистым для этого стиля. Пиво должно иметь слабый характер английских дрожжей, и тогда его можно считать великолепным коричневым портером.

ПОРТЕР

РЕЦЕПТ: WHO'S YOUR TADDY PORTER

Есть несколько похожих черт между этим пивом и очень популярным коммерческим примером. Некоторое время я пытался понять, как сделать этот рецепт более похожим на коммерческий. Когда я наконец обнаружил, что нужен солод Brown, я вскрикнул: «Кто твой Тэдди!» Боже, как это было неловко.

OG: 1,052 (12,8 °P)

FG: 1,013 (3,3 °P)

ADF: 74%

IBU: 27

Цвет: 24 SRM (48 EBC)

Алкоголь: 5,1 % об. (массовая доля спирта 4,0 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,044 (11,0 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	3,08 кг	72,1
Замачиваемое зерно		
Brown (70 °L)	450 г	10,6
Crystal (40 °L)	450 г	10,6
Chocolate (350 °L)	284 г	6,6
Хмель		IBU
Fuggles 5 % AA, 60 мин.	35 г	25,4
Fuggles 5 % AA, 10 мин.	14 г	2,0

Дрожжи

White Labs WLP013 London Ale, Wyeast 1028 London Ale или Danstar Nottingham.

Брожение и кондиционирование

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 1,5–2,0 об. и подавать при температуре 11–13 °С.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 4,31 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 67 °С в течение 60 минут.

КРЕПКИЙ ПОРТЕР³⁰

Основательный солодовый темный эль со сложным и ароматным жареным характером. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,048–1,065 (11,9–15,9 °P)	1,012–1,016 (3,1–4,1 °P)	25–50	22–35 SRM 43–69 EBC	4,8–6,5% об. Массовая доля спирта 3,8–5,1 %

Основные принципы приготовления крепкого портера

Крепкий портер — сложный и богатый эль. Это пиво может быть как темно-коричневым, так и черным. Большое влияние на цвет оказывают темные жареные солоды. Например, Black Patent. Разница между образцами стиля небольшая — от благородных и смелых американских до менее смелых английских крепких портеров. У этого стиля всегда должен быть жареный характер, наполненный кофейными и шоколадными вкусами. Хлебные и карамельные вкусы и ароматы крепкого портера уравновешивают его жареный вкус. Хмелевая горечь устойчива, ее баланс колеблется от слегка сладкого до решительно горького.

Распространенной ошибкой, которую многие пивовары допускают в этом стиле, является слишком сильный или, наоборот, слишком слабый жареный характер.

³⁰ В редакции ВЈСР за 2015 год проходит под названием «Американский портер» с немного расширенными границами стиля. — Прим. науч. ред.

ПОРТЕР

Часть солодовой сладости и немного карамели помогают его смягчить. Если не использовать карамельный солод, то пиво будет больше похоже на сухой стаут. Если вы варите крепкий портер в американском стиле, используйте чистые, нейтральные элевые дрожжи и более высокую начальную плотность. Хмелевая горечь, вкус и аромат сильнее в американской версии. Если вы варите английскую версию, используйте более низкую начальную плотность, меньше хмеля и типичные английские дрожжи.

РЕЦЕПТ: BLACK WIDOW PORTER

Если вы думаете, что название этого рецепта соотносится с его глубоким, темным цветом, вы ошибаетесь. Мне нравится готовить на улице: моя пивоварня и шланги к ней находятся там в течение трехсот шестидесяти пяти дней в году. Поэтому я всегда нахожу в своем оборудовании жука или даже двух. Я привык искать нежелательных помощников до начала варки. Тем не менее три раза очень большим черным вдовам удавалось остаться незамеченными. Обычно они попадали в кипящий котел во время промывания сусла. Должен признать, что поиск черной вдовы в горячем сусле — не самая любимая задача во время варки пива. У меня никогда не было подходящего инструмента, а когда паук наконец находился, у него отсутствовали какие-либо части. Наливая себе пинту, я убеждал себя, что кипячение убило всё неприятное и разрушило все токсины. Но при этом я не мог ничего поделать с тем, что чувствовал небольшой вкус паучьей души в каждом глотке. (Осторожно: не добавляйте пауков в пиво.)

OG: 1,064 (15,7 °P)

FG: 1,015 (3,8 °P)

ADF: 76%

IBU: 37

Цвет: 35 SRM (69 EBC)

Алкоголь: 6,5% об. (массовая доля спирта 5,1%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,055 (13,5 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	3,90 кг	72,6
Munich LME (9 °L)	450 г	8,4
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	450 г	8,4
Chocolate (350 °L)	340 г	6,3
Black Patent (525 °L)	227 г	4,2
Хмель		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	50 г	33,5
Fuggles 5 % AA, 15 мин.	21 г	3,8
Kent Goldings 5 % AA, 0 мин.	21 г	0

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 12 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 5,33 кг американского двухрядного солода. Замените экстракт Munich на 0,68 кг солода Munich. Затирайте солод при 67 °С.

Портер

БАЛТИЙСКИЙ ПОРТЕР

Благородный, сложный и ароматный солодовый темный лагер или эль с умеренным жареным характером. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 12 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,060–1,090 (14,7–21,6 °P)	1,016–1,024 (4,1–6,1 °P)	20–40	17–30 SRM 33–59 EBC	5,5–9,5 % об. Массовая доля спирта 4,3–7,5 %

Основные принципы приготовления балтийского портера

Балтийский портер благороднее, богаче, слаще, и в нем больше алкоголя по сравнению с крепким портером. Но вот хмеля и жареного аромата меньше. Многие образцы балтийского портера солодово-сладкие, слегка жареные с достаточным количеством алкоголя. В других же содержание алкоголя ниже, и, как правило, они чистые и имеют мало сложных эфиров. В более крепких вы нередко можете ощутить нотки темных фруктов, таких как сливы, чернослив, изюм, вишня и смородина. В импортных образцах часто можно почувствовать нотки хереса или портвейна.

Приготовить балтийский портер поможет знание нескольких секретов. Благодаря им вы сможете добиться богатого вкуса без сильно жженных или резких ноток. Первый из них — солод Black. Он придаст поджаренный аромат без горечи, которую обычно связывают с этим зерном. Во-вторых, нужно получить остаточную солодовую сладость. Так вы улучшите восприятие жареного солода. По той же схеме меняется восприятие кофе, когда добавляете сахар. Не менее важное значение имеют дрожжи и брожение. При использовании элевых дрожжей пиво требует более холодного брожения. В этом случае будет немного больше остаточного сахара, а фруктовые эфиры, характерные для многих элевых дрожжей, будут сдержаннее. Вы можете проводить брожение с лагерными дрожжами и надеяться на специальное зерно и алкоголь, чтобы добиться характера темных фруктов. Если хотите сварить менее крепкий балтийского портер, используйте нейтральные элевые или лагерные дрожжи и сохраняйте характер брожения максимально чистым.

РЕЦЕПТ: ZEK'S PORTER

В России есть пара великолепных балтийских портеров. Как оказалось, опасаясь прихода к власти коммунистов, оттуда бежали мои предки. Некоторых из них за борьбу с Советами схватили и отправили в один из лагерей ГУЛАГа.

В русском жаргоне есть слово «зэк». Так называют заключенных в тюрьму людей. Этот рецепт придуман в память о тех, кто погиб при коммунизме, особенно о тех, кто погиб в лагерях ГУЛАГа.

OG: 1,089 (21,3 °P)

FG: 1,018 (4,6 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

ADF: 78%

IBU: 38

Цвет: 28 SRM (55 EBC)

Алкоголь: 9,4% об. (массовая доля спирта 7,3%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,075 (18,3 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Munich LME (9 °L)	4,03 кг	56,2
Pilsener LME (2.3 °L)	2,4 кг	33,5
Замачиваемое зерно		
Crystal (60 °L)	227 г	3,2
Special "B" (120 °L)	227 г	3,2
Carafa Special II (430 °L)	170 г	2,4
Chocolate Malt (350 °L)	113 г	1,6
Хмель		IBU
Lublin 3,5% AA, 60 мин.	82 г	34,9
Lublin 3,5% AA, 15 мин.	28 г	3,2

Дрожжи

White Labs WLP885 Zurich Lager, White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2206 Bavarian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и кондиционирование

Используйте 33 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 6,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 12 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 3,17 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 5,44 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 66 °C. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

17 | СТАУТ

Если обобщить, то стаут — это очень темное пиво с небольшим жареным характером. Мне очень неприятно, когда люди говорят, что стаут похож на использованное моторное масло с алкоголем, достаточным для запуска ракеты. Я много раз слышал, что многие не пьют такое тяжелое пиво, как стаут. Подобные заблуждения мешают попробовать прекрасное пиво из этой категории. Ведь среди стаутов есть огромный выбор: от слабоалкогольных, освежающих, питких сортов до поджаренных, плотных и крепких горячительных напитков, идеально подходящих для вечера у костра. Пожалуйста, окажите мне услугу. Покажите людям, что стаут — не всегда крепкое или плотное пиво, которое можно сравнить с использованным моторным маслом.

СУХОЙ СТАУТ³¹

Слабоалкогольный, очень темный, горький, сливочный эль с горелым вкусом. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна, но лучше — методом частичного затирания или только из зерна, чтобы правильно конвертировать хлопья ячменя. Подвергается брожению при 18–22 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,036–1,050 (9,1–12,4 °P)	1,007–1,011 (1,81–2,8 °P)	30–45	25–40 SRM 49–79 EBC	4,0–5,0 % об. Массовая доля спирта 3,2–4 %

Основные принципы приготовления сухого стаута

Guinness — самый известный сухой стаут. Это резкое сухое пиво с растянутым кофейным и горьким шоколадным финалом. В нем мало алкоголя; это легкое пиво с низкой плотностью и значительной хмелевой горечью. Оно сухое и горькое, но легко пьется пинтами из-за его сухости, низкого содержания алкоголя и низкой карбонизации.

³¹ В редакции BJCP за 2015 год проходит под названием «Ирландский стаут». — Прим. науч. ред.

Сухой, жареный характер этого пива получается из-за сильно обжаренного несоложенного ячменя и значительной хмелевой горечи. Добавление карамельного солода в сухой стаут будет ошибкой, которую совершают многие пивовары. Такой солод добавит несбраживаемый сахар и карамельный аромат, что отрицательно повлияет на сухость. Это пиво должно быть сделано из поджаренного несоложенного ячменя, чтобы получить отличительный крепкий вкус. Ирландские элевые дрожжи обеспечивают правильный профиль с низким содержанием сложных эфиров, но они не очень хорошо сбраживаются. Вам нужно будет внести правильное количество чистых, здоровых дрожжей и внимательно следить за температурами брожения, чтобы обеспечить хорошее сбраживание. В качестве альтернативы можно использовать нейтральные элевые дрожжи с более высоким сбраживанием, такие как White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

РЕЦЕПТ: CERVEZA DE MALTO SECA

Классический рецепт. Чтобы ваш сухой стаут получился великолепным, нужно очень хорошо измельчить зерно Roasted Barley. Пропустите его через кофемолку или используйте скалку, чтобы превратить зерно в пыль. Это важно для получения правильного вкуса и цвета в этом рецепте.

OG: 1,042 (10,4 °P)

FG: 1,010 (2,6 °P)

ADF: 75 %

IBU: 41

Цвет: 32 SRM (63 EBC)

Алкоголь: 4,1 % об. (массовая доля спирта 3,2 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,035 (8,9 °P)

СТАУТ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	2,26 кг	62,5
Замачиваемое зерно		
Flaked Barley (2,2 °L)	900 г	25,0
Black Roasted Barley (500 °L)	450 г	12,5
Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0 % AA, 60 мин.	57 г	41,0

Дрожжи

White Labs WLP004 Irish Ale, Wyeast 1084 Irish Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 8 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 1,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 18 °С. Медленно повышайте температуру в течение последней трети брожения на 3 °С, чтобы уменьшить уровень диацетила в пиве. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об. и подавать при температуре 11–13 °С.

Метод частичного затирания

Сократите количество экстракта English до 1,63 кг. Затирайте зерно вместе с 900 г американского двухрядного солода, следуя указаниям по частичному затиранию в Приложении С.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 3,17 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 49 °С в течение 15 минут, затем поднимите температуру до 64 °С на 60 минут.

СЛАДКИЙ СТАУТ

Темный, сладкий, богатый эль, полный горелых вкусов и ароматов. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,044–1,060 (10,9–14,7 °P)	1,012–1,024 (3,1–6,1 °P)	20–40	30–40 SRM 59–79 EBC	4,0–6,0 % об. Массовая доля спирта 3,2–4,7 %

Основные принципы приготовления сладкого стаута

Этот английский стаут известен как молочный или сливочный стаут. В стаут добавляют лактозу (молочный сахар), чтобы подсластить пиво. Сладкий стаут — темный, богатый, полный жареных вкусов и ароматов. Вы легко почувствуете кофейные и шоколадные нотки. Несмотря на то что некоторые коммерческие образцы более сухие, вы добьетесь большего успеха, делая стаут более сладким.

Приготовление сладкого стаута аналогично приготовлению других, за исключением двух важных аспектов: сладость и вкусовое ощущение. Сладость достигается за счет ослабления горечи пива, добавления солода Crystal и лактозы, а также за счет применения сдержанной карбонизации. Лактоза не сбразивается пивными дрожжами, что помогает усилить ее сладость во рту. Пиво, сваренное по этому рецепту, имеет более высокую начальную плотность, что усиливает вкусовое впечатление.

Важно не добавлять в пиво хмелевой вкус или аромат. Они, как правило, снижают впечатление от вкуса подслащенного эспрессо.

РЕЦЕПТ: TRIPLE-X

OG: 1,060 (14,8 °P)

FG: 1,023 (5,7 °P)

ADF: 61 %

IBU: 29

Цвет: 39 SRM (78 EBC)

Алкоголь: 4,9 % об. (массовая доля спирта 3,8 %)

СТАУТ

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,051 (12,7 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	3,26 кг	68,9
Порошковая лактоза (молочный сахар) (0 °L)	450 г	9,6
Замачиваемое зерно		
Black Patent Malt (525 °L)	450 г	9,6
Crystal (80 °L)	340 г	7,2
Pale Chocolate Malt (200 °L)	227 г	4,8
Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0 % AA, 60 мин.	43 г	29,3

Дрожжи

White Labs WLP006 Bedford British, Wyeast 1099 Whitbread Ale или Fermentis Safale S-04.

Брожение и кондиционирование

Используйте 11 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 1,5–2 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 4,53 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 66 °C.

ОВСЯНЫЙ СТАУТ

Темный, насыщенный, прожаренный эль с небольшой ноткой овса. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво с экстрактом и зерном, но лучше всего методом частичного затирания или только из зерна для правильной конвертации овсянки. Подвергается брожению при 20 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,048–1,065 (11,9–15,9 °P)	1,010–1,018 (2,6–4,6 °P)	25–40	22–40 SRM 44–79 EBC	4,2–5,9 % об. Массовая доля спирта 3,3–4,7 %

Основные принципы приготовления овсяного стаута

По сладости овсяный стаут находится между сухим и сладким. В этом пиве используется овес вместо лактозы. Он обеспечивает слегка кремовое ощущение и многогранный вкус. Овес обладает легким вкусом и ароматом жареного зерна, похожим на горький шоколад. Из-за этого аромата финал становится более сухим. Тонкий фоновый фруктовый или земляной характер брожения и хмелевые нотки дополняют характер этого стиля.

Овес делает пиво немного шелковистым, но, как правило, мало влияет на вкус и не имеет отличительного аромата. Никто не догадается, что вы его добавили. Он делает основной солодовый характер пива многограннее. Проблема в том, что многие ожидают сильного влияния овсянки на вкус и пытаются ощутить значительный ореховый и бисквитный вкус и аромат от овса. Или обычно думают, что экстрактивность будет достаточно высокой и полной, а пиво — не слишком сладким. Хитрость в том, чтобы дать потребителю желаемое. Вы можете поджарить овес в духовке при температуре около 150 °С до момента легкого окрашивания и орехового характера овсяного печенья. Как правило, вкус этого овса будет ощущаться чуть больше. Немного солода Briess Victory в рецепте также усилит ореховый и бисквитный характер, который дополняет вкус овса. Добавление хлопьевидного овса и использование высокой температуры затора придадут пиву экстрактивность и сливочный вкус. Контроль умеренной хмелевой горечи и использование низкосбраживаемых дрожжей добавит правильную нотку сладости.

РЕЦЕПТ: MCQUAKER'S OATMEAL STOUT

OG: 1,055 (13,5 °P)

FG: 1,016 (4,1 °P)

ADF: 70%

IBU: 36

Цвет: 35 SRM (69 EBC)

Алкоголь: 5,1 % об. (массовая доля спирта 4,0 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,047 (11,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	3,08 кг	66,0
Замачиваемое зерно		
Хлопьевидный овес (1 °L)	450 г	9,7
Chocolate (350 °L)	340 г	7,3
Victory (28 °L)	340 г	7,3
Crystal (80 °L)	227 г	4,9
Black Roasted Barley (500 °L)	227 г	4,9
Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0% AA, 60 мин.	51 г	36,1

Дрожжи

White Labs WLP002 English Ale, Wyeast 1968 London ESB или Fermentis Safale S-04.

Брожение и кондиционирование

Используйте 11 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Метод частичного затирания

Сократите количество экстракта English Pale Ale до 2,45 кг. Затирайте все зерно, включая овес, вместе с 900 г американского двухрядного солода, следуя указаниям по частичному затиранию в Приложении.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 4,26 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 68 °С. С необходимостью конвертировать хлопьевидный овес вам может потребоваться увеличить время паузы до 90 минут, чтобы добиться полной конверсии.

ФОРИН ЭКСТРА СТАУТ

Очень темный, поджаренный и умеренно крепкий эль. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19–21 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,056–1,075 (13,8–18,2 °P)	1,010–1,018 (2,6–4,6 °P)	30–70	30–40 SRM 59–79 EBC	5,5–8,0% об. Массовая доля спирта 4,3–6,3%

Основные принципы приготовления форин экстра стаута

Форин экстра стаут — это стиль, который первоначально варили для тропических рынков. Он обычно благороднее овсяных и сладких стаутов, с полной экстрактивностью, сладкой ноткой и нежной теплотой из-за более высокого содержания алкоголя. У хороших образцов крепкий кофейный и шоколадный характер как во вкусе, так и в аромате. Присутствие высших спиртов, темных солодов и небольшого количества эфиров от брожения придает пиву нотки сухофруктов или темных фруктов.

Пиво этого стиля варьируется от более сухой и менее фруктовой экспортной версии до более сладкой и фруктовой тропической. Разница в создании двух версий в основном заключается в выборе дрожжей. Если хотите сделать более сухую, более чистую экспортную версию, используйте дрожжи White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05. Они будут сбраживаться немно-

СТАУТ

го больше и оставят более чистый, сухой финал. Этот вариант форин экстра стаута также будет казаться немного более поджаренным. Если хотите сделать тропическую версию, используйте английские дрожжи, указанные ниже. Они сбрасываются меньше, оставляя больше сладости и некоторой фруктово-востости в готовом пиве. Если будете использовать английские дрожжи, то нужно сделать диацетильную паузу в течение последней трети брожения, чтобы снизить количество диацетила.

РЕЦЕПТ: EXTRA LYING STOUT

OG: 1,071 (17,2 °P)

FG: 1,017 (4,4 °P)

ADF: 75 %

IBU: 45

Цвет: 39 SRM (77 EBC)

Алкоголь: 7,1 % об. (массовая доля спирта 5,5 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,060 (14,8 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	4,53 кг	80,0
Замачиваемое зерно		
Black Roasted Barley (500 °L)	340 г	6,0
Crystal (40 °L)	284 г	5,0
Crystal (80 °L)	284 г	5,0
Chocolate (420 °L)	227 г	4,0
Хмель		IBU
Kent Goldings 5,0 % AA, 60 мин.	68 г	44,6

Дрожжи

White Labs WLP013 London Ale, Wyeast 1028 London Ale или Danstar Nottingham.

Брожение и кондиционирование

Используйте 13 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С, поднимая температуру до 21 °С на протяжении последней трети брожения для сокращения количества диацетила и обеспечения полного сбраживания. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 6,3 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 67 °С.

АМЕРИКАНСКИЙ СТАУТ

Более поджаренная, хмельная, американизированная версия форин экстра стаута. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,050–1,075 (12,4–18,2 °P)	1,010–1,022 (2,6–5,6 °P)	35–75	30–40 SRM 78–105 EBC	5,0–7,0 % об. Массовая доля спирта 4–5,5 %

Основные принципы приготовления американского стаута

Американский стаут во многом похож на форин экстра стаут, но в нем больше алкоголя, а вариации колеблются между сладкими и сухими версиями. Тем не менее у американского стаута, как правило, сильнее жареный вкус и аромат. А у некоторых образцов вкус напоминает горелый кофе. Другое отличие состоит в том, что хмелевой характер в этом пиве может быть довольно сильным с цитрусовыми и фруктовыми нотами американского хмеля.

Существует много способов создания американского стаута, но для лучшего результата есть два ингредиента: выраженный американский хмель и чистые нейтральные элевые дрожжи. Важно не допустить, чтобы пиво имело слишком сладкий финал, а также внести в пиво приятную и стойкую хмелевую горечь, чтобы убрать всю остаточную сладость.

РЕЦЕПТ: REPROBATE STOUT

OG: 1,072 (17,5 °P)

FG: 1,017 (4,4 °P)

ADF: 75 %

IBU: 73

Цвет: 45 SRM (89 EBC)

Алкоголь: 7,2 % об. (массовая доля спирта 5,6 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,061 (15 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	4,90 кг	81,2
Замачиваемое зерно		
Black Roasted Barley (500 °L)	450 г	7,5
Chocolate Malt (420 °L)	340 г	5,6
Crystal (40 °L)	340 г	5,6
Хмель		IBU
Horizon 13 % AA, 60 мин.	40 г	67,4
Centennial 9 % AA, 5 мин.	28 г	5,6

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 14 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5–3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 6,80 кг американского двухрядного солода. Затирайте солод при температуре 68 °С.

РУССКИЙ ИМПЕРСКИЙ СТАУТ

Насыщенный и богатый, темный, прожаренный эль с существенной алкогольной крепостью. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19–21 °С в течение нескольких месяцев до готовности к употреблению.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,075–1,115 (18,2–26,9 °P)	1,018–1,030 (4,6–7,6 °P)	50–90	30–40 SRM 78–105 EBC	8,0–12 % об. Массовая доля спирта 6,3–9,5 %

Основные принципы приготовления русского имперского стаута

Русский имперский стаут — самый благородный, богатый и оригинальный из всех стаутов. Хороший образец этого пива должен иметь благородный жареный солодовый характер, проникающий во вкус и аромат, а также кофейные, шоколадные и даже дёгтеобразные нотки. Стаут содержит много темных фруктов, хмеля и алкоголя (но алкоголь не должен быть слишком резким).

В создании русского имперского стаута есть два очень важных момента. Во-первых, избегайте слишком сладкого или сиропного вкуса. Для этого нужно быть уверенным в том, что пиво достаточно сбраживается. Да, это сладкое десертное пиво, но не переусердствуйте с этим. Во-вторых, контролируйте брожение для гарантии того, что существенное содержание алкоголя в пиве не даст жгучий вкус, что является очень распространенной проблемой для многих любительских образцов. Длительный период выдержки действительно поможет смягчить некоторую резкость, помните об этом.

РЕЦЕПТ: THE CZAR'S REVENGE

OG: 1,098 (23,4 °P)

FG: 1,030 (7,5 °P)

ADF: 68 %

IBU: 77

СТАУТ

Цвет: 57 SRM (113 EBC)

Алкоголь: 9,2% об. (массовая доля спирта 7,0%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,084 (20,2 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	6,21 кг	77,4
Замачиваемое зерно		
Black Roasted Barley (500 °L)	680 г	8,5
Special "B" (120 °L)	450 г	5,6
CaraMunich (60 °L)	227 г	2,8
Chocolate Malt (350 °L)	227 г	2,8
Pale Chocolate Malt (200 °L)	227 г	2,8
Хмель		IBU
Horizon 13% AA, 60 мин.	43 г	64,4
Kent Goldings 5% AA, 10 мин.	57 г	6,6
Kent Goldings 5% AA, 1 мин.	57 г	5,5

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 18 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об. Храните пиво в прохладном темном месте, и затем его необходимо выдержать. Пиво со временем станет лучше, и должно пройти в лучшем случае шесть месяцев перед употреблением.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 8,62 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 68 °C.

РЕЦЕПТ: MIKE RIDDLE'S TRICENTENNIAL STOUT

Когда я только начинал заниматься пивоварением, то искал совета у лучших пивоваров, много общался с Майком Риддлом. Он дал хорошие советы, вдохновил меня и показал образцы своего невероятного русского имперского. Майк известен этим пивом как один из лучших пивоваров, и он считает его одним из своих знаковых сортов.

Я спросил у Майка об основных принципах рецепта, чтобы получить оптимальные результаты. Он сказал мне, что его рецепт выходит за рамки привычного во всех аспектах, и результаты будут немного отличаться у каждого пивовара в зависимости от оборудования, поэтому нужно будет методом проб и ошибок добиваться правильного итога. Одной из проблем среди всех пивоваров, которые варят только из зерна, является эффективность затора. Результативность системы Майка, как и у многих пивоваров, снижается при создании действительно благородного пива. Он предлагает начать с 9–10 кг базового солода вместо 7,12 кг, что потребует 70% эффективности.

Майк также сказал:

«Ключом к этому пиву является баланс. Чтобы создать идеальный русский имперский стаут, пивовару нужно учитывать баланс горечи, остаточного сахара, алкоголя, поджаренности, диацетила, хмелевых вкуса и аромата, терпкости, окисления и экстрактивности. Все эти характеристики являются основными в выдержанном пиве.

Конечная плотность должна составлять около 1,037 (9,2 °P), чтобы обеспечить правильный баланс горечи, остаточного сахара, алкоголя и поджаренности. Если чего-нибудь окажется меньше, пиво будет слишком сухим, жареным и вяжущим, если больше — оно будет сиропоподобным и сладким. Вам также необходимо немного диацетила в этом пиве, чтобы сбалансировать поджаренность и горечь и улучшить ощущение вкуса и аромата. Чтобы увеличить количество диацетила с этими дрожжами, проводите процесс брожения при температуре 21 °C, поскольку более низкая температура не будет способствовать образованию достаточного количества диацетила.

Некоторые окисляющие вкусы и ароматы важны для сложности этого пива. Вам нужны винные или хересные нотки, но характер не должен стать картонным. Разливайте пиво в бутылки вместо кег и храните при температуре 4 °C, давая достаточно

СТАУТ

времени для выдержки до употребления. Это пиво будет улучшаться в течение трех лет при правильном хранении.

Хмель Northern Brewer в этом рецепте добавляет древесную нотку, которая дополняет поджаренность. Вкус и аромат хмеля Kent Goldings достаточно насыщенные, но они не будут противоречить другим аспектам пива. Смола при внесении хмеля целыми или измельченными шишками прибавляет не только вкуса и аромата, но и сложности вкусовых ощущений».

OG: 1,100 (23,8 °P)

FG: 1,037 (9,2 °P)

ADF: 61 %

IBU: 100

Цвет: 101 SRM (198 EBC)

Алкоголь: 8,5 % об. (массовая доля спирта 6,5 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 29,3 л

Предварочная плотность: 1,085 (20,5 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	4,87 кг	57,8
Wheat LME (4 °L)	900 г	10,8
Замачиваемое зерно		
Roasted Barley (575 °L)	1,13 кг	13,4
Chocolate Malt (475 °L)	1,13 кг	13,4
Crystal (120 °L)	386 г	4,6
Хмель		IBU
Northern Brewer 6,5 % AA, 60 мин.	74 г	55,4
Northern Brewer 6,5 % AA, 30 мин.	57 г	21,8
Northern Brewer 6,5 % AA, 15 мин.	28 г	5,7
Kent Goldings 5 % AA, 15 мин.	57 г	8,7
Kent Goldings 5 % AA, 3 мин.	85 г	8,2
Kent Goldings 5 % AA, сухой	57 г	0

Дрожжи

White Labs WLP004 Irish Ale, Wyeast 1084 Irish Ale.

Брожение и кондиционирование

Используйте 4 г правильно регидратированных сухих дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 21 °С, пока пенная шапка не исчезнет (около девяти дней). Переходите на вторичный этап и добавьте сухого хмеля. Позвольте ему закончить брожение до полного оседания. На это потребуется около семи дополнительных дней. Приготовьте пиво со 170 г декстрозы. Разлейте пиво в бутылки, позволяя пиву карбонизироваться при температуре 21 °С в течение одного месяца. После карбонизации храните пиво при температуре 4 °С в течение одного – трех лет перед употреблением.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Wheat на 900 г солода Wheat и экстракт English Pale Ale на 7,12 кг британского солода Pale Ale для 70%-й эффективности. Если ваша система теряет эффективность на благородных сортах пива, Майк предлагает начать с 9–10 кг основного солода. Затирайте солод при температуре 65 °С в течение 90 минут.

18 | ИНДИЯ ПЭЙЛ ЭЛЬ (IPA)

Я люблю пиво с насыщенным богатым солодовым характером. Также у меня есть тяга к пиву с высоким содержанием хмеля. IPA был создан в конце XVIII века. Именно тогда один предприимчивый пивовар сварил эль, который не испортился бы за время длительного путешествия из Англии в Индию. Добиться этого он смог, добавив гораздо больше хмеля, чем было принято в других сортах пива того времени.

С тех пор английские коммерческие образцы стиля стали гораздо сдержаннее как в содержании хмеля, так и алкоголя. В настоящее время многие сорта, обозначенные как IPA в Англии, ближе к биттерам, чем IPA в давние времена. Есть несколько сортов, которые придерживаются некоторых стандартов из прошлого, но они встречаются крайне редко. К счастью, американские пивовары возродили этот стиль, сварив не только традиционную английскую версию старого доброго пива, но также американизированную и даже имперскую.

В категорию IPA входят три сорта пива, которые можно назвать охмеленными. Между ними огромная разница в уровне хмеля. Самый низкий у английского IPA, у которого хмелевой характер не такой значительный, как у американского. Самый высокий уровень хмеля у имперского IPA (Double IPA), который нередко кажется скорее хмельным самогоном, а не пивом. Если вы думаете, что пробовали охмеленное пиво, то хороший образец имперского IPA откроет вам совершенно новый хмелевой мир.

АНГЛИЙСКИЙ IPA

Охмеленный, умеренно крепкий пэйл эль, который характеризуется качествами, соответствующими использованию английского солода, хмеля и дрожжей. У него более слабый хмелевой характер и более выраженный солодовый вкус, чем у американских версий. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °C.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,050–1,075 (12,4–18,2 °P)	1,010–1,018 (2,6–4,6 °P)	40–60	8–14 SRM 16–28 EBC	5,0–7,5 % об. Массовая доля спирта 4–5,9 %

Основные принципы приготовления английского IPA

Характер позднего хмеля выражен в IPA сильнее, чем в любом другом английском пиве. Большинство английских сортов, если в них вообще чувствуется хмель, характеризуются хмелевой горечью или вкусом. В стиле присутствует значительный аромат позднего хмеля, помимо обильной хмелевой горечи и вкуса. Несмотря на это, хмелевой характер английского IPA обычно ниже, чем у других сортов данной категории и у многих APA. Хитрость заключается в том, чтобы получить правильный уровень хмелевого аромата и вкуса, используя традиционный английский хмель. Для создания такого характера требуется баланс раннего и позднего охмеления. И очень важно быстро охладить все сусло после финального добавления хмеля, чтобы уловить поздний хмелевой характер. Если это невозможно, то хорошей идеей будет использование фильтрующего устройства, что придаст хмелевой характер непосредственно перед охлаждением сусла.

Для этого пива важно обеспечить поджаренный или бисквитный фоновый солодовый характер. Хотя хороший IPA может иметь некоторую сладость карамельного солода, не переусердствуйте. Основная часть солодового характера должна исходить от использования высококачественного английского солода Pale Ale или солодового экстракта с умеренным количеством солода Crystal.

Частой ошибкой в приготовлении английского IPA с высокой плотностью является отсутствие сбраживания. В этом стиле вам необходимо достичь достаточно бодрящего финала, поэтому выбирайте дрожжи, которые сделают его сухим, а не сладким. В то же время можно добиться баланса солодовой сладости и хмелевой горечи. Слишком большое количество обоих ингредиентов приведет к приторности, и пиво станет похожим на ячменное. Если вы варите английский IPA с более высокой начальной плотностью или используете менее сбраживаемые дрожжи, понизьте температуру затора или замените часть базового солода декстрозой, чтобы сделать готовое пиво более сухим.

Для приготовления отличного английского IPA подходит почти любая вода. Но если она очень мягкая, то можете добавить, например, 7 г гипса и столько же мела для повышения остроты хмелевой горечи и минерального оттенка пива. Но не делайте этого, если не уверены, что необходимы такие добавки. Лучше обойтись без солей, чем в конечном итоге получить резкое, слишком минеральное пиво.

РЕЦЕПТ: BIÈRE DE L'INDE

OG: 1,062 (15,2 °P)

FG: 1,015 (4,0 °P)

ADF: 74 %

IBU: 50

Цвет: 11 SRM (22 EBC)

Алкоголь: 6,2 % об. (массовая доля спирта 4,8 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,053 (13,0 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	3,94 кг	82,3
Wheat LME (4 °L)	227 г	4,7
Замачиваемое зерно		
Biscuit (25 °L)	227 г	4,7
Crystal (40 °L)	227 г	4,7
Crystal (120 °L)	170 г	3,5
Хмель		IBU
Challenger 8 % AA, 60 мин.	41 г	44,3
Fuggles 5 % AA, 10 мин.	43 г	5,8
Northern Brewer 6,5 % AA, 0 мин.	43 г	0

Дрожжи

White Labs WLP013 London Ale, Wyeast 1028 London Ale или Danstar Nottingham.

Брожение и кондиционирование

Используйте 12 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об. и подавать при температуре 11–13 °С.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 5,55 кг английского солода Pale Ale. Замените пшеничный экстракт Wheat на 227 г солода Wheat. Затирайте солод при температуре 67 °С.

АМЕРИКАНСКИЙ IPA

Хмелевой и горький, умеренно крепкий IPA в американском стиле. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,056–1,075 (13,8–18,2 °P)	1,010–1,018 (2,6–4,6 °P)	40–70	6–15 SRM 12–30 EBC	5,5–7,5 % об. Массовая доля спирта 4,3–5,9 %

Основные принципы приготовления американского IPA

У американского IPA всегда высокая хмелевая горечь со значительным количеством американского хмеля. Характер цитрусовый, сосновый, фруктовый или даже смолистый.

Солодовый характер американского IPA обычно должен быть слабым и чистым. Для этого стиля подходят некоторые солоды Crystal, но в целом вкус и аромат солода должны быть слабее, чем в английских версиях IPA. Лучше всего использовать американский двухрядный солод или светлый экстракт, изготовленный из него. Американский двухрядный имеет очень тонкие солодовые вкус и аромат. Некоторые пивовары предпочитают использовать английский солод Pale Ale, но его может быть слишком много для такого пива. Если у вас более солодовая база, отбросьте солод Munich, чтобы избежать слишком сильных для этого стиля солодовых вкусов и ароматов.

Чистые, нейтральные элевые дрожжи важны для отличного IPA в американском стиле. Некоторые пивовары используют больше сложноэфирных английских дрожжей, но они часто становятся причиной двух проблем: низкого уровня сбраживания и высокого уровня фруктовых эфиров. Низкое сбраживание благородного пива может сделать его чересчур сладким, а слишком высокий уровень фруктовых эфиров перебьет хмель. Обе эти проблемы не являются типичными для хорошо приготовленного американского IPA.

ИНДИА ПЭЙЛ ЭЛЬ (IPA)

Если вы варите из экстракта и не можете получить конечную плотность, указанную ниже, попробуйте заменить около 600 г светлого солодового экстракта на 450 г декстрозы или тростникового сахара. Это улучшит сбраживаемость суслу и приведет к более низкой конечной плотности. Вы можете увеличить количество при необходимости, но засыпь должна состоять не более чем из 20% простых сахаров.

РЕЦЕПТ: HOPPINESS IS AN IPA

OG: 1,065 (15,9 °P)

FG: 1,012 (3,1 °P)

ADF: 81 %

IBU: 64

Цвет: 7 SRM (13 EBC)

Алкоголь: 7% об. (массовая доля спирта 5,5%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,055 (13,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	4,42 кг	84,8
Munich LME (9 °L)	227 г	4,3
Замачиваемое зерно		
Crystal (15 °L)	450 г	8,7
Crystal (40 °L)	113 г	2,2
Хмель		IBU
Horizon 13% AA, 60 мин.	28 г	49,7
Centennial 9% AA, 10 мин.	28 г	6,9
Simcoe 12% AA, 5 мин.	28 г	7,6
Amarillo 9% AA, 0 мин.	28 г	0

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 12 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 5,78 кг американского двухрядного солода. Замените экстракт Munich на 340 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 65 °С. Из-за низкой температуры затора вам может потребоваться увеличить время паузы до 90 минут для достижения полной конверсии.

ИМПЕРСКИЙ IPA

Крепкий пэйл эль без излишней солодовости и более глубоких солодовых вкусов американского барливайна. Очень охмеленный, но чистый и нерезкий. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19–21 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,070–1,090 (17–21,6 °P)	1,010–1,020 (2,6–5,1 °P)	60–120	8–15 SRM 16–30 EBC	7,5–10 % об. Массовая доля спирта 5,9–7,9 %

Основные принципы приготовления имперского IPA

Ключевым аспектом при варке имперского IPA является добавление большого количества хмелей, чтобы получить интенсивную хмелевую горечь, вкус и аромат. Помимо этого, стоит избегать слишком сильного вкуса солода Crystal и слишком высокой конечной плотности. Важно, чтобы она была в диапазоне от 1,012 до 1,015 (от 3,1 до 3,8 °P), независимо от того, насколько велика начальная плотность.

Если вы варите только из зерна, то вам нужно будет обеспечить низкую температуру затора и добавлять простые сахара. Так вы сможете получить достаточно низкую конечную плотность. Простые сахара очень важны при создании прекрасного имперского IPA. Не думайте, что они сделают пиво слишком слабым или «сидровым». Простые сахара могут стать проблемой, если их слишком много в пиве с более легкими ароматами, а вкуса в этом пиве более чем достаточно.

Интенсивный солодовый характер имперского IPA представляет собой комбинацию безумного количества хмеля и выбора правильных сортов солода. Очень важно помнить, что в этом пиве разновидности и количества хмелей важнее уровней их альфа-кислот. После того как горечь достигнет определенного уровня (предположительно, от 100 до 120 единиц IBU), вас должны интересовать масла, смолы и другие соединения хмеля, которые добавляют вкус, аромат и ощущение во рту. Если вы не можете найти хмель Warrior 15 %, не беспокойтесь. Warrior 13 % или 17 % тоже подойдет. Оставляйте все величины такими же, независимо от процентного уровня альфа-кислот.

Количество хмеля, добавляемого в конце кипячения и на сухое охмеление, будет огромным. Очень большими будут и потери в объеме сусла. Поэтому если вы захотите на выходе получить 19 л готового пива, а не 15 л, то стоит изменить рецепт с 19 л на 23 л. Стоит ли того это пиво? Если вы поклонник хмеля, то определенно да! Едва попробовав этот имперский IPA, вы больше не сможете оторваться.

Брожение проводите с большим количеством здоровых, чистых дрожжей при сдержанной температуре. Это помогает контролировать любые едкие, похожие на ацетоновые, нотки. По мере того как брожение начинает замедляться, осторожно повышайте температуру, чтобы обеспечить полное сбраживание. Высокий уровень хмеля оказывает значительное влияние на жизнеспособность дрожжей (как и содержание алкоголя в этом пиве), поэтому лучше не использовать их повторно.

РЕЦЕПТ: НОР HAMMER

Винни Чилурзо из компании Russian River Brewing Company варит пиво, которое, возможно, является лучшим образцом этого стиля, Pliny the Elder. Винни поделился с нами своим рецептом. Почти все, кого интересует имперский IPA, знакомы с этим пивом. Рецепт, описанный ниже, немного благороднее, чем рецепт Винни, но является его прямым потомком. Если есть какая-либо разница, то это следствие изменения размера партий огромной пивоварни до размера приготовленного пива в домашних условиях.

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

OG: 1,080 (19,3 °P)

FG: 1,013 (3,3 °P)

ADF: 83%

IBU: 100+ (по подсчетам, 284)

Цвет: 6 SRM (12 EBC)

Алкоголь: 8,9% об. (массовая доля спирта 7,0%)

Кипение: 90 минут

Предварочный объем: 29,3 л

Предварочная плотность: 1,062 (15,2 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	4,94 кг	81,3
Кукурузный сахар (0 °L)	680 г	11,2
Wheat LME (4 °L)	227 г	3,7
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	227 г	3,7
Хмель		IBU
Warrior 15% AA, 90 мин.	57 г	117,8
Chinook 13% AA, 90 мин.	57 г	102,1
Simcoe 12% AA, 45 мин.	28 г	38,4
Columbus 14% AA, 30 мин.	28 г	25,5
Centennial 9% AA, 0 мин.	64 г	0
Simcoe 12% AA, 0 мин.	28 г	0
Columbus 14% AA, на сухое охмеление	92 г	0
Centennial 9% AA, на сухое охмеление	50 г	0
Simcoe 12% AA, на сухое охмеление	50 г	0

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 15 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °C, медленно повышая температуру до 21 °C.

ИНДИЯ ПЭЙЛ ЭЛЬ (IPA)

Как только основная часть дрожжей начнет выпадать, перенесите пиво на вторичное брожение и добавьте сухой хмель. Гранулы должны разрушиться и в конечном итоге осесть на дно бродильного аппарата. Процесс может занять несколько дней, поэтому не паникуйте. Выдержите пиво с хмелем еще семь – десять дней.

По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 6,91 кг американского двухрядного солода. Замените пшеничный экстракт Wheat на 227 г пшеничного солода Wheat. Затирайте солод при температуре 66 °С.

19 | НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ И РЖАНОЕ ПИВО

Немецкое пшеничное и ржаное пиво мало кого оставит равнодушным. Эти стили состоят из 50% или более пшеничного или ржаного солода, поэтому в них проявляется уникальный банановый и гвоздичный характер дрожжей. Если вы имели возможность попробовать отличные образцы с необходимым уровнем бродильных эфиров и фенолов, то, думаю, вы полюбили это пиво. Если же вам оно не понравилось, то, вероятно, попадались плохие образцы, в которых характер дрожжей был подавляющим и совсем не сбалансированным. Правильно приготовленное пиво на самом деле прекрасно.

ВАЙЦЕН (ВАЙСБИР)

Светлый, пряный и фруктовый освежающий эль на основе пшеницы. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 17 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,044–1,052 (11–12,9 °P)	1,010–1,014 (2,6–3,6 °P)	8–15	2–8 SRM 4–16 EBC	4,3–5,6% об. Массовая доля спирта 3,4–4,4%

Основные принципы приготовления вайцена

Поначалу пшеничное пиво в немецком стиле у меня никак не получалось. Но я продолжал менять количество вносимого зерна от варки к варке. Ведь есть какой-то секретный ингредиент, который делает пиво мягким и хлебным. И я добьюсь слегка сладкого солодового вкуса, ведь именно им славятся лучшие образцы. В итоге лучшим рецептом оказался самый простой — по меньшей мере 50% пшеничного солода Wheat, а остальное — хороший солод Continental Pilsener. Да, затоп, приготовленный отварочным способом, немного обогатит вкус пива, но более важно использовать самый высококачественный солод или солодовый экстракт, какой сможете найти.

НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ И РЖАНОЕ ПИВО

Другой важный момент — правильная температура брожения. Более высокие температуры приводят к образованию большего количества банановых эфиров и меньшего количества гвоздичных фенолов. Температуры ниже приводили к образованию только гвоздичных. Я испытывал температуры в промежутке от 18 до 22 °С, но безуспешно. На помощь пришел мой хороший друг Гарольд Гулбрансен. Он сказал, что лучшая температура для брожения этого пива 17 °С. Я сомневался, что дрожжи будут хорошо сбразиваться при такой температуре, но результаты оказались впечатляющими! Наряду с нужным количеством дрожжей и кислорода под воздействием правильной температуры получился прекрасный баланс бродительных ароматов. Пиво получилось фантастическим.

РЕЦЕПТ: HAROLD-IS-WEIZEN

OG: 1,050 (12,4 °P)

FG: 1,012 (3,1 °P)

ADF: 75%

IBU: 13

Цвет: 5 SRM (10 EBC)

Алкоголь: 5,0% об. (массовая доля спирта 3,9%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,043 (10,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Wheat LME (4 °L)	3,9 кг	100
Хмель	IBU	
Hallertau 4% AA, 60 мин.	23 г	13,1

Дрожжи

White Labs WLP300 Hefeweizen Ale, Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen.

Брожение и кондиционирование

Используйте 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 17 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5–3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените пшеничный экстракт Wheat на 2,54 кг солода Continental Pilsener и на 2,54 кг пшеничного солода Wheat. Затирайте солод при температуре 67 °С. Увеличьте предварочный объем так, чтобы обеспечить 90-минутное кипение, что сократит содержание диметилсульфида в пиве.

ТЕМНЫЙ ВАЙЦЕН (ДУНКЕЛЬВАЙЦЕН)

Умеренно темный, пряный, фруктовый, солодовый освежающий пшеничный эль. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 17 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,044–1,056 (11–13,8 °P)	1,010–1,014 (2,6–3,6 °P)	10–18	14–23 SRM 28–45 EBC	4,3–5,6% об. Массовая доля спирта 3,4–4,4%

Основные принципы приготовления темного вайцена

У темного вайцена тот же пряный и фруктовый характер, что и у хефевайцена. С мюнхенским темным его роднит богатый характер солода Munich. Правда, он не такой насыщенный, как у мюнхенского. У темного вайцена по крайней мере половина базы должна быть пшеничной, а остальное составляет солод Munich. Но в рецепте есть одна проблема: многие люди ожидают от этого стиля немного карамельной сладости. Вы получите ее, если добавите немного солодов карамельного типа. Но помните, что слишком большое количество такого солода может быть не к месту. Затор, приготовленный отварочным способом, может добавить немного богатого вкуса пиву, как и при приготовлении хефевайцена. Но все-таки важнее использовать самый высококачественный солод или солодовый экстракт, который сможете найти.

НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ И РЖАНОЕ ПИВО

Очень важно следить за температурой брожения: правильная температура создаст прекрасный баланс ароматов брожения и сдержит некоторые неприятные вкусовые ощущения.

РЕЦЕПТ: TRIGO OSCURO

Многие люди считают, что темное пиво благороднее и богаче, хотя это не всегда так. Именно этот образец — один из самых достойных в стиле. По желанию можно немного уменьшить количество пшеничного экстракта.

OG: 1,056 (13,8 °P)

FG: 1,014 (3,5 °P)

ADF: 75 %

IBU: 16

Цвет: 16 SRM (31 EBC)

Алкоголь: 5,6 % об. (массовая доля спирта 4,4 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,048 (11,8 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Wheat LME (4 °L)	3,08 кг	68,4
Munich LME (9 °L)	1 кг	22,1
Замачиваемое зерно		
Special "B" (120 °L)	170 г	3,8
Crystal (40 °L)	170 г	3,8
Carafa Special II (430 °L)	57 г	1,9
Хмель		IBU
Hallertau 4,0 % AA, 60 мин.	28 г	15,9

Дрожжи

White Labs WLP300 Hefeweizen Ale, Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen.

Брожение и кондиционирование

Используйте 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 17 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5–3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените пшеничный экстракт Wheat на 900 г солода Continental Pilsener и 3,13 кг пшеничного солода Wheat. Замените экстракт Munich на 1,36 кг солода Munich. Застирайте солод при температуре 67 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения, что уменьшит диметилсульфид в пиве.

ВАЙЦЕНБОК

Крепкий, солодовый, фруктовый, пряный пшеничный эль, который совмещает лучшие вкусы темного вайцена и крепость с богатой экстрактивностью бока. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво с экстрактом или с зерном. Подвергается брожению при 17 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,064–1,090 (15,7–21,5 °P)	1,015–1,022 (3,8–5,6 °P)	15–30	12–25 SRM 24–49 EBC	6,5–8,0% об. Массовая доля спирта 5,1–6,3%

Основные принципы приготовления вайценбока

Вайценбок похож на темный вайцен на «стероидах». Это пиво такое же богатое, солодовое и согревающее, как бок, но и полное пряных ноток темных фруктов, как хороший вайцен.

Как и в темном вайцене, минимум половина солодовой базы должна быть пшеничной, но в отличие от вайцена оставшуюся половину занимает не только солод Munich. Большинству боков требуется много солода Munich. Данный стиль не будет таким питким из-за смеси большого количества солода и всех богатых ароматов пива.

НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ И РЖАНОЕ ПИВО

Очень важно следить за рекомендуемой температурой брожения: правильная температура создаст прекрасный баланс ароматов и сдержит некоторые неприятные вкусовые ощущения.

РЕЦЕПТ: TRICK OR TREAT BOCK

Встреча Хэллоуина с детьми всегда была одной из моих любимых отцовских обязанностей. Я получаю удовольствие, наблюдая за тем, как они веселятся. Каждый год в течение последних десяти лет я тянул за собой наш небольшой красный фургон. Раньше я брал его на всякий случай, когда кто-то уставал. А совсем недавно он превратился в место хранения гигантских гор конфет, бутылок с водой, пальто, фонариков и бутылки вайценбока для папы, что делает фургон гораздо интереснее.

Вайценбок — идеальное пиво для Хэллоуина. Богатый солодовый характер, мягко согревающий алкоголь, пряные и фруктовые нотки делают его похожим на взрослую «конфету», идеально подходящую для холодной осенней поры.

НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ И РЖАНОЕ ПИВО

OG: 1,081 (19,6 °P)

FG: 1,021 (5,3 °P)

ADF: 73%

IBU: 23

Цвет: 16 SRM (31 EBC)

Алкоголь: 8,0% об. (массовая доля спирта 6,2%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,069 (16,9 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Wheat LME (4 °L)	4,99 кг	80
Munich LME (9 °L)	680 г	10,9
Замачиваемое зерно		
Special "B" (120 °L)	227 г	3,6
Crystal (40 °L)	227 г	3,6
Pale Chocolate (200 °L)	113 г	1,8
Хмель		IBU
Hallertau 4,0 % AA, 60 мин.	45 г	22,7

Дрожжи

White Labs WLP300 Hefeweizen Ale, Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen.

Брожение и кондиционирование

Используйте 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 17 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5–3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените пшеничный экстракт Wheat на 2,26 кг солода Continental Pilsener и 4,53 кг темного пшеничного солода Dark Wheat. Замените экстракт Munich на 900 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 67 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения, что уменьшит диметилсульфид в пиве.

РОГГЕНБИР

Темный вайцен, в котором пшеницу заменили на рожь, с более полной экстрактивностью. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво только методом частичного затираания или только из зерна для должной конвертации ржаного солода. Подвергается брожению при 17 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,046–1,056 (11,4–13,8 °P)	1,010–1,014 (2,6–3,6 °P)	10–20	14–19 SRM 28–37 EBC	4,5–6,0 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,7 %

Основные принципы приготовления роггенбира

Роггенбир очень похож на темный вайцен, хотя сделан из ржаного солода вместо пшеничного. Это пиво с богатым солодовым характером, как и у темного вайцена, но с некоторыми слегка пряными нотами. Около половины базы должна составлять соложенная рожь, которая требует затирания. Остальной баланс зерна в заторе очень похож на темный вайцен.

Очень важно следить за рекомендуемой температурой брожения: правильная температура создаст прекрасный баланс ароматов и сдержит некоторые неприятные вкусовые ощущения.

РЕЦЕПТ: J. C.'S ROGGENBIER

Я всегда люблю пробовать роггенбир. Но ни один из образцов не был идеальным, пока я не отведал роггенбир, сваренный моим другом J. C. Пиво было замечательным, с прекрасной ржаной ноткой и солодовым финалом. Я попросил J. C. поделиться секретом приготовления этого пива. Как и все великие пивовары, он не отказал. Рецепт ниже слегка упрощен, но у вас все равно получится отличный роггенбир.

OG: 1,054 (13,4 °P)

FG: 1,014 (3,6 °P)

ADF: 73%

IBU: 17

Цвет: 15 SRM (29 EBC)

Алкоголь: 5,3 % об. (массовая доля спирта 4,1 %)

Кипение: 90 минут

Предварочный объем: 29,3 л

Предварочная плотность: 1,042 (10,5 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Munich LME (9 °L)	1,18 кг	20,0
Замачиваемое зерно		
Rye Malt (3,5 °L)	2,83 кг	48,2
Pilsener (1,8 °L)	1,36 кг	23,1
CaraMunich (60 °L)	450 г	7,7
Carafa Special II (430 °L)	57 г	1,0
Хмель		IBU
Tettnang 4% AA, 60 мин.	28 г	16,1
Czech Saaz 3,5% AA, 15 мин.	9 г	1,1

Дрожжи

White Labs WLP300 Hefeweizen Ale, Wyeast 3068 Weihenstephan Weizen.

Брожение и кондиционирование

Используйте 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 17 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2,5–3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Munich на 1,58 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 68 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения, что уменьшит диметилсульфид в пиве.

20 | БЕЛЬГИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ЭЛЬ

Характеры бельгийского и французского эля очень сильно отличаются. Вероятно, лучшее описание этой категории выглядит так: это очень вкусные стили пива, которые возникли в Бельгии или Франции на небольших ремесленных пивоварнях.

ВИТБИР

Освежающий, элегантный пшеничный эль с умеренной крепостью. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво только методом частичного затирания или только из зерна для должной конвертации овса и несоложенной пшеницы. Подвергается брожению при 20–22 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,044–1,052 (11–12,9 °P)	1,008–1,012 (2,1–3,1 °P)	10–20	2–4 SRM 4–8 EBC	4,5–5,5 % об. Массовая доля спирта 3,6–4,3 %

Основные принципы приготовления витбира

Наряду с легкой сладостью, пикантным вкусом цитруса и слабым травяным характером вы найдете витбир сливочным и удивительно мягким. Основа вкуса — щедрая доза пшеницы и овса, которые обогащают характер пива и делают его сочным.

При варке витбира очень сложно добиться баланса различных вкусов. Большинство начинающих пивоваров делают это пиво слишком горьким или пряным. Смысл добавления специй заключается в получении довольно заметных цитрусовых и фоновых травяных ноток и очень тонкого вкуса кориандра. Несмотря на то что у дрожжей есть пряные нотки, аромат брожения легко регулируется путем подачи правильного количества дрожжей и начала процесса брожения при сдержанной температуре 20 °С.

Особенность использования семян кориандра в том, что доступная пряность может быть как свежей и острой, так и почти безвкусной. В этом рецепте указано стандартное количество кориандра. Он не самый свежий, но и не старый. Возможно, вам придется немного изменить количество в зависимости от качества се-

мян. После того как вы раздавите семена, должен проявиться довольно сильный пряный аромат. Раздавите несколько семян заранее и посмотрите, нужно ли вам изменять рецепт. Исходите из того, что нотки кориандра в пиве должны быть очень тонкими и не сильно пряными.

В витбир традиционно добавляют сушеную апельсиновую цедру. Однако в этом рецепте используется свежая апельсиновая или мандариновая цедра, так как она придает пиву более свежий, ароматный и приятный характер. Найдите самые лучшие цитрусовые на рынке. Аромат должен быть свежим и сильным. Попробуйте использовать различные виды апельсинов и мандаринов.

Ромашка добавляет хорошую цветочную и травяную нотку. Подойдет как свежий, так и сушеный цветок. Легче всего найти ее в чайных пакетиках. Ищите такой ромашковый чай, в составе которого нет других трав. Если же вы нашли свежую ромашку, то увеличьте ее количество примерно в семь – десять раз.

Аккуратно положите специи в конце кипячения. Если выяснится, что специй недостаточно, можете добавить. Для этого немного прокипятите их в небольшом количестве воды.

РЕЦЕПТ: WITTEBREW

OG: 1,050 (12,3 °P)

FG: 1,011 (2,9 °P)

ADF: 76 %

IBU: 20

Цвет: 4 SRM (8 EBC)

Алкоголь: 5,0 % об. (массовая доля спирта 3,9 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,042 (10,5 °P)

БЕЛЬГИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ЭЛЬ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Wheat LME (4 °L)	510 г	74,0
Munich LME (9 °L)	113 г	2,7
Замачиваемое зерно		
Хлопьевидный овес (1 °L)	510 г	12,3
Pilsener Malt (1,6 °L)	450 г	11,0
Хмель		IBU
Hallertau 4 % AA, 60 мин.	34 г	19,7
Дополнения		
Свежая цитрусовая цедра, 5 мин.	43 г	
Раздавленное зерно кориандра, 5 мин.	11 г	
Сушеные цветки ромашки, 5 мин.	1 г	

Дрожжи

White Labs WLP400 Belgian Wit Ale, Wyeast 3944 Belgian Witbier или Brewferm Blanche.

Брожение и кондиционирование

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Начинайте процесс брожения при 20 °С, медленно поднимая температуру до 22 °С в последней трети процесса. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Исключите 450 г солода Pilsener из рецепта. Замените пшеничный экстракт Wheat и экстракт Munich на 2,49 кг солода Continental Pilsener, 2,26 кг хлопьевидной пшеницы и 113 г солода Munich. Добавьте 227 г рисовой шелухи или ее аналога, помогающего фильтрации. Затирайте солод при температуре 50 °С в течение 15 минут. Затем в последующие 15 минут поднимите температуру до 68 °С и удерживайте до завершения конверсии. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

БЕЛЬГИЙСКИЙ ПЭЙЛ ЭЛЬ

Умеренно солодовый, фруктовый, немного пряный питкий эль медного цвета. Это стиль начального уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,048–1,054 (11,9–13,3 °P)	1,010–1,014 (2,6–3,6 °P)	20–30	8–14 SRM 16–28 EBC	4,8–5,5 % об. Массовая доля спирта 3,8–4,3 %

Основные принципы приготовления бельгийского пэйл эля

Хорошо сбалансированное, питкое пиво «на каждый день». Его важно варить, соблюдая все характеристики. Некоторые пивовары-новички ошибочно делают такое пиво благородным, алкогольным и очень пряным.

Кроме того, это несладкое пиво. При дегустации сначала может проявиться солодовая сладость, но она не должна оставаться до конца. Солод Pilsener и специальное зерно добавляют солодовый характер, а правильное брожение оставит ощущение солодовой сладости.

Хотя грушевый и апельсиновый привкус довольно заметны, пряные нотки должны быть умеренными, но лучше всего сделать их легкими. Многие неудачные образцы бельгийского пэйл эля слишком пряные или имеют довольно сладкий финал. Вносите достаточно чистых, здоровых дрожжей и соблюдайте рекомендованную температуру брожения, чтобы держать ароматы, полученные от дрожжей, под контролем.

РЕЦЕПТ: ANTWERP AFTERNOON

Однажды я искал подарок для жены в бельгийском Антверпене. Конечно, она была бы рада бриллиантам, которыми известен Антверпен, но моего бюджета хватало только на магнитики для холодильника. Большую часть дня я занимался нелюбимым занятием — ходил по магазинам, пытаюсь найти подходящую ювелирную безделушку. Но всё было мне не по карману. Вскоре я сдался. Остаток дня провел в баре, наслаждаясь популярным бельгийским пэйл элем, который пьют местные. А жене привез подставку под бокал из этого бара.

БЕЛЬГИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ЭЛЬ

OG: 1,052 (12,9 °P)

FG: 1,012 (3,1 °P)

ADF: 76 %

IBU: 26

Цвет: 8 SRM (16 EBC)

Алкоголь: 5,3 % об. (массовая доля спирта 4,1 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,044 (11,1 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,76 кг	89,2
Замачиваемое зерно		
CaraMunich (60 °L)	340 г	8,1
Biscuit (25 °L)	340 г	2,7
Хмель		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	37 г	26,4
Kent Goldings 5 % AA, 0 мин.	9 г	0

Дрожжи

White Labs WLP515 Antwerp Ale, Wyeast 3655 Belgian Schelde.

Брожение и кондиционирование

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать примерно до 2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 5,1 кг солода Continental Pilsener. Затирайте солод при температуре 67 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

СЕЗОННОЕ ПИВО

Эль от умеренного до крепкого, обычно светло-оранжевого цвета, сильно карбонизированный, охмеленный, фруктовый и сухой с охлаждающим кислым вкусом. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20–27 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,048–1,065 (11,9–15,8 °P)	1,002–1,012 (0,5–3,1 °P)	20–35	5–14 SRM 10–28 EBC	5,0–7,0% об. Массовая доля спирта 4–5,5%

Основные принципы приготовления сезонного пива

Одной из самых распространенных ошибок при приготовлении сезонного пива является недостаточно сухой финал. Чтобы получить такое пиво, при варке нужно использовать значительное количество простых сахаров. Если вы варите пиво из экстракта, используйте наиболее сбраживаемый экстракт Pilsener, который сможете найти. Если он недостаточно сбраживаемый, не бойтесь увеличивать количество тростникового или кукурузного сахара до 20% от общего количества сахаров, чтобы улучшить сбраживаемость. Если вы варите из зерна, уменьшите температуру затора и добавьте немного сахара.

Даже при наличии большого количества простых сахаров и высоких температур брожения некоторые дрожжи при варке сезонного пива часто не сбраживаются более чем на 75%, что бы вы ни предприняли. Если дрожжи в конце брожения не будут достаточно низко, вашим единственным действием станет добавление других штаммов дрожжей. Для этих целей подойдут сухие шампанские дрожжи. В этом случае пиво будет сбраживаться немного больше.

РЕЦЕПТ: RAISON D'SAISON

Вопреки расхожему мнению, «raison» по-французски («причина», «резон») — это не то же самое, что и «gaisin» по-английски («изюм»). В этом пиве нет изюма. Но кто

БЕЛЬГИЙСКИЙ И ФРАНЦУЗСКИЙ ЭЛЬ

пьет хорошее сезонное, должен найти в нем множество изюминок и «gaisons», чтобы приготовить это пиво. В руководстве по стилю BJCP упоминается, что у сезонного пива может быть очень широкий диапазон крепости, разделяющий его на три вида: столовую, экспортную и крепкую версии. Этот рецепт экспортного сезонного пива с возможностью сделать крепкую версию.

OG: 1,060 (14,8 °P)

FG: 1,008 (2,0 °P)

ADF: 86 %

IBU: 27

Цвет: 5 SRM (10 EBC)

Алкоголь: 6,9 % об. (массовая доля спирта 5,4 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,051 (12,7 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,49 кг	76,4
Тростниковый сахар (0 °L)	450 г	9,9
Wheat LME (4 °L)	340 г	7,4
Munich LME (9 °L)	227 г	5,0
Замачиваемое зерно		
CaraMunich (60 °L)	57 г	1,2
Хмель		
Hallertau 4 % AA, 60 мин.	48 г	26,5
Hallertau 4 % AA, 0 мин.	21 г	0

Дрожжи

White Labs WLP565 Saison Ale, Wyeast 3724 Belgian Saison.

Брожение и кондиционирование

Используйте 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °С в начале, а затем постепенно увеличивайте температуру до 27 °С. Если пиво недостаточно сбраживается, добавьте второстепенные дрожжи (White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale, Fermentis Safale US-05 или сухие шампанские дрожжи), чтобы сделать пиво сухим. По завершении пиво необходимо карбонизировать примерно до 3–3,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракты Pilsener, пшеничный Wheat и Munich на 4,76 кг солода Continental Pilsener, 340 г пшеничного солода Wheat и 340 г солода Munich. Затирайте солод при 64 °С. Из-за низкой температуры затора вам может потребоваться увеличить время паузы до 90 минут для достижения полной конверсии. Также увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

Вариант приготовления специального сезонного пива из экстракта и зерна

Увеличьте количество экстракта Pilsener с 3,49 кг до 4,22 кг. Увеличьте количество 60-минутной добавки хмеля с 48 до 57 г. Предварочная плотность должна составлять 1,059 (14,6 °P), а начальная — 1,070 (17,0 °P). Используйте 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Пиво должно сбраживаться примерно до 1,011 (2,7 °P).

Вариант приготовления специального сезонного пива из зерна

Увеличьте количество солода Continental Pilsener до 5,67 кг, солода Munich до 450 г и количество 60-минутной добавки хмеля с 48 до 57 г. Продлите время кипения до 90 минут. Это уменьшит количество диметилсульфида в пиве. Предварочная плотность должна составлять 1,054 (13,4 °P), а начальная — 1,070 (17,0 °P). Используйте 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Пиво должно сбраживаться примерно до 1,011 (2,7 °P).

БЬЕР-ДЕ-ГАРДА

Достаточно крепкий лагерированный эль. Сладкий и солодовый в начале, но сухой в финале. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 19–21 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,060–1,080 (14,7–19,3 °P)	1,008–1,016 (2,0–4,1 °P)	18–28	6–19 SRM 12–37 EBC	6,0–8,5 % об. Массовая доля спирта 4,7–6,7 %

Основные принципы приготовления бьер-де-гарда

У бьер-де-гарда в начале во вкусе и аромате может проявляться как солодовая, так и сахарная сладость. Тем не менее бьер-де-гард — довольно сухое пиво.

Именно сладкую и сухую составляющую многие пивовары считают трудной для получения. Важно использовать достаточно простого сахара и легко сбраживаемый экстракт или держать низкую температуру затора, если варите только из зерна. Если же варите с экстрактом и испытываете трудности с получением должного сбраживания, замените внесенный в затор сахар на часть солодового экстракта или смените дрожжи на более сбраживаемые.

Тщательно выбирайте дрожжи, если решили их заменить. Вам нужны чистые элевые или лагерные дрожжи. При этом для бьер-де-гарда не подойдут слишком нейтральные штаммы, поскольку пиво с ними будет больше похоже на какой-нибудь простой американский эль из паба. Ощущение эфиров брожения сделает характер пива более полным и не даст ему казаться слабым. Для этого пива хорошо подходят большинство относительно чистых европейских элевых дрожжей, которые используют при низкой температуре брожения. Также вы можете внести лагерные дрожжи, но пиво сбраживайте при элевых температурах.

Выдержка — важная часть приготовления бьер-де-гарда. Длительный период хранения в погребе только улучшит его. Попробуйте выдержать пиво как минимум год.

РЕЦЕПТ: NO CULOTTES, NO PROBLÈME

OG: 1,075 (18,2 °P)

FG: 1,010 (2,6 °P)

ADF: 86 %

IBU: 26

Цвет: 9 SRM (19 EBC)

Алкоголь: 8,6 % об. (массовая доля спирта 6,8 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,064 (15,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,97 кг	68,6
Munich LME (9 °L)	1 кг	17,2
Тростниковый сахар (0 °L)	450 г	7,8
Замачиваемое зерно		
CaraVienna (20 °L)	340 г	5,9
Black Patent (525 °L)	28 г	0,5
Хмель		IBU
Fuggle 5 % AA, 60 мин.	40 г	25,6

Дрожжи

White Labs WLP011 European Ale или Wyeast 1338 European Ale.

Брожение и кондиционирование

Используйте 14 г правильно регидратированных дрожжей, 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Начинайте процесс брожения при 19 °C. Как только брожение начнет замедляться, медленно поднимайте температуру на 0,5 °C в день до достижения 21 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать примерно до 2,5–3 об. Храните пиво в погребе в течение как минимум трех месяцев, чтобы придать ему определенную выдержку. Чем дольше — тем лучше.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 5,21 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 1,36 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 64 °С. Из-за низкой температуры затора вам может потребоваться увеличить время паузы до 90 минут для достижения полной конверсии. Также увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит количество диметилсульфида в пиве.

БЕЛЬГИЙСКИЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЭЛЬ

В этот стиль входит широкое разнообразие бельгийских элей. Их производят в пивоварнях, которые больше заинтересованы в создании уникальных продуктов, а не в увеличении продаж. Рецепт ниже представляет собой стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Оно сбраживается при температуре 19 °С, а затем при 15 °С. Для данного подстиля начальная, конечная плотность, IBU, цветность и видимая степень сбраживания будут варьироваться.

Основные принципы приготовления бельгийского специального эля

В данную категорию входит большое разнообразие сортов пива. Все они обладают уникальными качествами, которые отличают бельгийский специальный эль от других сортов. Некоторым пивоварам именно такое пиво интересно больше всего.

В нашем рецепте пиво освежающее, со значительными цитрусовым, пряным и даже немного земляным акцентами. Вкус и характер меняются со временем и будут отличаться в зависимости от того, сколько лет пиво зрело в бутылке и как оно хранилось после розлива. Характер продолжит меняться и будет проявляться по-новому в течение многих лет, поскольку бреттаномицеты³² имеют магическое воздействие на напиток. Оставьте немного пива из каждой партии и каждые пару лет балуйте себя небольшой дегустацией разных версий.

РЕЦЕПТ: VAL D'OR

OG: 1,057 (14,0 °P)

FG: 1,011 (2,9 °P)

ADF: 79 % (сбраживание затем увеличится с добавлением бреттаномицетов)

IBU: 37

³² Вид диких дрожжей. — Прим. науч. ред.

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Цвет: 11 SRM (21 EBC)

Алкоголь: 6,0 % об. (массовая доля спирта 4,7 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,048 (12,0 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,35 кг	74,7
Тростниковый сахар (0 °L)	450 г	10,1
Замачиваемое зерно		
CaraMunich (60 °L)	680 г	15,2
Хмель		IBU
Hallertau 4 % AA, 60 мин.	57 г	31,8
Styrian Goldings 5 % AA, 15 мин.	28 г	5,3
Styrian Goldings 5 % AA, 0 мин.	28 г	0
Styrian Goldings 5 % AA, сухой	57 г	0

Дрожжи

White Labs WLP510 Belgian Bastogne Ale или Wyeast 3522 Belgian Ardennes.

White Labs WLP650 *Brettanomyces bruxellensis* или Wyeast 5112 *Brettanomyces bruxellensis*.

Брожение и кондиционирование

Используйте 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Начинайте процесс брожения при 19 °C. По завершении пиво необходимо перелить в другую емкость для вторичного брожения и добавить культуру *Brettanomyces bruxellensis*. Держите температуру на уровне 15 °C в течение одного месяца. Карбонизируйте пиво примерно до 3 об. и подавайте при температуре 10–13 °C.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 4,42 кг солода Continental Pilsener. Затирайте солод при температуре 67 °C. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит количество диметилсульфида в пиве.

21 | КИСЛЫЙ ЭЛЬ

Меня всегда удивляет, когда кто-то говорит, что не любит кислое пиво. Раньше я считал, что людей отталкивает необычный характер этого стиля. Пивоварам с первого дня говорят о необходимости всеми возможными методами не допускать бактерии в пиво. Ведь кислый вкус принято считать недостатком, так?

Но позже мне стало понятно, что кислое пиво — такой же стиль, как и любой другой. А те, кто заявляет о своей нелюбви к нему, скорее всего, не имели возможности попробовать хорошо сваренный образец. Не зная, какой вкус действительно должен быть у пива, они часто считают этот стиль противным.

Конечно, кислое пиво не каждому придется по вкусу. Но правильно приготовленное, оно может быть удивительно прекрасным и понравится многим. Баланс кислого и даже вонючего привкуса уравнивается другими аспектами, создавая интригующую и приятную комбинацию. Если ваш опыт знакомства с таким пивом был неудачным, то обратитесь к тем, кто разбирается в этом стиле и может предоставить отличные образцы. Вы точно не пожалеете, что попробовали.

БЕРЛИНЕР-ВАЙССЕ

Очень светлый, кислый, освежающий, слабоалкогольный пшеничный эль. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 19 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,028–1,032 (7,1–8,1 °P)	1,003–1,006 (0,8–1,6 °P)	3–8	2–3 SRM 4–6 EBC	2,8–3,8 % об. Массовая доля спирта 2,2–3,0 %

Основные принципы приготовления берлинер-вайссе

Берлинер-вайссе — очень кислое пиво. Существует несколько вариантов получения вкуса. Некоторым пивоварам не нравится использовать бактерии, и они добавляют в свое пиво молочную кислоту. Данный метод прост: вы можете контро-

лизовать кислотность в пиве, и ее уровень со временем не изменится. Тем не менее результаты сравнимы с приготовлением стейка в микроволновке: быстро и легко. Но вкус и текстура будут далеко не такими, как у зажаренного на гриле мяса.

Другая технология окисления пива заключается в инокуляции сусла или затора горсткой зерна. В большинстве зерен содержатся популяции лактобактерий *Lactobacillus* и других микроорганизмов. Бросьте горсть зерна в затор или сусло и дайте ему настояться день или два при температуре около 38 °С. Так образуется кислый и ароматный суп. Кипячение сусла остановит развитие различных микроорганизмов, но оставит определенное количество кислоты. Такая технология более вариативна, чем с добавлением молочной кислоты, но в этом случае может проявиться также приличное количество других вкусов. Если вам повезет, то пиво получится фантастическим. Если нет, то по достоинству его смогут оценить разве что улитки.

Лично я при варке берлинер-вайссе предпочитаю добавлять культуру лактобактерий *Lactobacillus delbrueckii*. Это очень просто. Бактерии привносят в пиво не только молочную кислинку, но и другие слабые привкусы и ароматы. Пиво, полученное таким образом, получается гораздо интереснее тех вариантов, которые варились с добавлением молочной кислоты. И этот способ гораздо надежнее.

Если вы авантюрист, то разделите сусло на три части и попробуйте все технологии, определив, какая вам нравится больше всего.

РЕЦЕПТ: SAURES BIERGESICHT

OG: 1,032 (8,1 °P)

FG: 1,006 (1,5 °P)

ADF: 82 %

IBU: 4

Цвет: 3 SRM (6 EBC)

Алкоголь: 3,5 % об. (массовая доля спирта 2,7 %)

Кипение: 15 минут

Предварочный объем: 23,5 л

Предварочная плотность: 1,031 (7,8 °P)

КИСЛЫЙ ЭЛЬ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	1,24 кг	50,0
Wheat LME (4 °L)	1,24 кг	50,0
Хмель	IBU	
Hallertau 4 % AA, 15 мин.	28 г	4,4

Дрожжи

White Labs WLP011 European Ale, Wyeast 1338 European Al или Fermentis Safale US-05.
White Labs WLP677 Lactobacillus, Wyeast 5335 Lactobacillus delbrueckii.

Брожение и кондиционирование

Используйте 5 г правильно регидратированных сухих дрожжей или 1 упаковку жидких дрожжей вместе с 1 упаковкой лактобактерий Lactobacillus. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 3,5–4 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 1,9 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт пшеницы Wheat на 1,36 кг пшеничного солода Wheat. Затирайте солод при температуре 65 °С. При низкой температуре затиранья вам может понадобиться увеличить паузу до 90 минут для получения полного преобразования.

ФЛАНДРИЙСКИЙ КРАСНЫЙ ЭЛЬ³³

Сложный кислый эль, похожий на красное вино. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Процесс брожения происходит при 18–21 °С в течение одного года.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,048–1,057 (11,9–14,0 °P)	1,002–1,012 (0,5–3,1 °P)	10–25	10–16 SRM 20–31 EBC	4,6–6,5 % об. Массовая доля спирта 3,6–5,1 %

³³ В редакции ВЈСР за 2015 год — «Фламандский красный эль». — Прим. науч. ред.

Основные принципы приготовления фландрийского красного эля

Баланс некоторых образцов фландрийского красного построен на кислоте и остаточной сладости. В других примерах кислота сбалансирована общей сухостью пива. И в то же время фландрийский красный гораздо больше, чем просто кислый эль. У представителей данного стиля должен быть значительный фруктовый характер, небольшое количество солода во вкусе, а также немного дубового и других привкусов и ароматов, свойственных вину. В этом случае самым важным ингредиентом во фландрийском красном являются бактерии и дрожжи. Именно они производят большинство основных вкусов и ароматов стиля.

В настоящее время очень много написано о брожении кислых сортов. Это важный момент, который придает пиву характер, делая его особенным. Я знаю людей, которые культивируют остатки коммерческих сортов пива и выращивают различные бактерии на кухонных губках. А некоторые даже составляют сложные графики, в которых точно указано, когда именно вводить каждый штамм дрожжей и бактерий.

Я рискну и скажу, что не вижу особой необходимости проходить все эти стадии. Вы и без того сможете сварить прекрасный фландрийский красный эль, ведь в свободном доступе есть отличные продукты Wyeast и White Labs. При варке фландрийского красного эля я предпочитаю использовать Wyeast 3763 Roeselare Ale Blend. Это превосходная смесь дрожжей и бактерий. Они предназначены для создания классического вкуса фландрийского красного и коричневого эля. Финал впечатляет и может быть похожим на лучшие коммерческие образцы.

Вы можете достигнуть отличных результатов, если добавите упаковку Wyeast 3763 Roeselare Ale Blend в сусло и дадите ему год или чуть больше на брожение при комнатных температурах. За это время выработается кислота и другие вкусы, а на поверхности пива образуется пленка. Скорее всего, она осядет, и вы поймете, что пиво готово.

Условия, в которых бродит ваше пиво, влияют на продолжительность брожения и определяют характер. Помимо этого, температура брожения влияет и на типы вкусов и ароматов, которые создают смесь бактерий и дрожжей. В общем, чем теплее окружающая среда, тем кислее будет пиво. Я выбираю относительно прохладное и темное место в доме, где температура более-менее одинакова весь день. Не бес-

покойтесь о небольших температурных колебаниях в течение года. Однако резкие ежедневные скачки могут негативно повлиять на результаты. В любой части здания, которая нагревается под прямыми лучами солнца, температура может быть очень высока. Для своего фландрийского эля я предпочитаю от 18 до 21 °С. Если вы нетерпеливы, то выберете более теплое место — до 27 °С. В этом случае пиво будет готово всего за несколько месяцев, но результаты не будут такими вкусными.

Я предпочитаю контролировать уровни кислоты, предварительно сбразивая пиво с нейтральными элевыми дрожжами, а уже после добавляю Wyeast 3763 Roeselare Ale Blend. Такой способ брожения позволит использовать большинство доступных сахаров, а алкоголь подавит активность бактерий и дрожжей в смеси. Однако если ваше пиво бродит по этому методу, будьте осторожны, не сделайте его слишком крепким. Если в нем будет много алкоголя, смесь дрожжей и бактерий не начнет бродить. В этом случае пиво не станет достаточно кислым.

Кислород, который получает пиво, пока работают бактерии и дрожжи, также влияет на результат. Кислота во фландрийском красном представляет собой комбинацию молочной и уксусной кислоты. Чем больше кислорода взаимодействует с броющим пивом, тем больше уксусной кислоты будет вырабатываться. В характере фландрийского красного ее должно быть больше, чем в од броне, но не настолько, чтобы по вкусу пиво было похоже на салатную заправку.

Традиционно пивовары Фландрии сбразивают свое пиво в больших дубовых бочках. Это позволяет небольшому количеству кислорода проникать в пиво. Как известно, пластик, используемый в большинстве бродительных чанов домашних пивоваров, также позволяет кислороду проникать вовнутрь. Однако по подсчетам Раджа Апте такое пиво гораздо больше взаимодействует с кислородом, в отличие от пива, которое бродит в дубовых бочках. В большинстве случаев это приведет к чрезмерному уксусному характеру. Напротив, если вы используете герметичную бутылку с пробкой и воздушным замком, не будет произведено достаточное количество уксусной кислоты. Вы можете сварить несколько партий, используя разные бродилки, а в конце смешать их, чтобы получить правильный уровень уксусной кислоты. Но у Раджа метод проще.

Он использует стеклянную бутылку с большой дубовой пробкой. Она сужается к концу и работает как уплотнитель, позволяя при этом проникать небольшому количеству

кислорода. Радж определил, что площадь поверхности дубовой пробки и уровень проницаемости позволят получить почти такое же количество кислорода в пиве, как и при использовании бочек во Фландрии. Это простой и очень эффективный метод.

РЕЦЕПТ: ROUGE FLAMANDE

Когда-то местные называли район, где я живу, «коровником». К сожалению, быстрый рост города привел к тому, что скотоводство исчезло. «Фландрийский красный» — это не только стиль пива, но и порода крупного рогатого скота, также известного как Rouge Flamande или Rouge du Nord. Это пиво — моя дань уважения двум отраслям, в которых прогресс и развитие вытесняют традиционные методы.

OG: 1,057 (14,0 °P)

FG: 1,008 (2,0 °P)

ADF: 86 %

IBU: 16

Цвет: 13 SRM (25 EBC)

Алкоголь: 6,5 % об. (массовая доля спирта 5,1 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,048 (12,0 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	2,61 кг	56,1
Munich LME (9 °L)	1,13 кг	24,4
Wheat LME (4 °L)	227 г	4,9
Замачиваемое зерно		
Aromatic (20 °L)	227 г	4,9
CaraMunich (60 °L)	227 г	4,9
Special "B" (120 °L)	227 г	4,9
Хмель		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	23 г	15,9

Дополнительно

Дубовые кубики French Medium Toast 28 г.

Дрожжи

Wyeast 3763 Roeselare Ale Blend или White Labs WLP655 Belgian Sour Mix 1.

Брожение и кондиционирование

Вы можете дезинфицировать дубовые кубики, добавив их в кипящее сусло в последние пару минут. Но вам нужно убедиться, что они попадут в бродильный чан, так как вкус и аромат дуба начнут появляться только через несколько месяцев. По этой причине я предпочитаю дезинфицировать их отдельно, погружая в чашу почти кипящей воды на 15 минут, а затем кидать их в бродильный чан.

Когда сусло насытится кислородом, добавьте дрожжи и оставьте в прохладном темном месте для брожения, где температура держится в промежутке от 18 до 21 °С. На поверхности пива образуется пленка. Примерно через год она опустится, и пиво будет готово к розливу. Возможно, пленка останется на поверхности гораздо дольше, но при условии, что окружающая среда благоприятная. Если на вкус образец готов, то вы можете проигнорировать пленку и разливать пиво по бутылкам или в кеги. Этот процесс делает пиво похожим на Rodenbach Grand Cru с более кислым послевкусием, чем у смешанного Rodenbach. Если вы предпочитаете менее кислое пиво, сбродите одну партию со смесью дрожжей и бактерий и одну партию с White Labs WLP001 или Wyeast 1056, а затем смешайте их по вкусу.

В ином случае используйте одну упаковку White Labs WLP001 или Wyeast 1056 для брожения при 18 °С. Когда брожение замедлится, сцедите его во вторую бродильню и добавьте смешанную культуру. Она поглотит оставшиеся сахара, добавив кислоты и характер. В результате получится менее кислое пиво, чем при использовании смеси культур дрожжей и бактерий с самого начала.

По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракты Pilsener, Munich и пшеничный экстракт Wheat на 2,38 кг солода Continental Pilsener, 2,38 кг солода Vienna, 227 г пшеничного солода Wheat и 450 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 68 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

ФЛАНДРИЙСКИЙ КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ/ОД БРЮН³⁴

Хмелевой, фруктовый выдержанный коричневый кислый эль. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается первичному брожению при 18 °С и вторичному при комнатной температуре. Приготовление — около одного года.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,040–1,074 (10–17,9 °P)	1,008–1,012 (2,0–3,1 °P)	20–25	15–22 SRM 30–43 EBC	4,0–8,0% об. Массовая доля спирта 3,2–6,3%

Основные принципы приготовления фландрийского коричневого эля/од брюна

У од брюна более солодовый характер, больше солодовой сладости. Такое пиво менее кислое, чем фландрийский красный эль. Имеет сходство с английским старым элем с отчетливым кислым характером. Длительная выдержка может привнести легкий характер хереса. Секрет в том, чтобы получить правильное количество кислоты. Ее должно быть достаточно для добавления решающей нотки в остаточную солодовую сладость.

Вы можете использовать технологию кислого затора или доброкачественную культуру лактобактерий *Lactobacillus*, чтобы создать кислоту в этом пиве. Однако я предпочитаю использовать ту же смесь, что и при варке фландрийского красного.

Требуется некоторый контроль над культурами бактерий для создания едва различимой кислоты. Бактерии имеют тенденцию продолжать потребление сахаров до тех пор, пока что-то не остановит их. Если вы не хотите или не можете пастеризовать ваше пиво, вероятно, нужное количество алкоголя — самый простой способ сохранить кислоту под контролем. Правильное количество алкоголя, кислоты и остаточной солодовой сладости — это ключ к превосходному од брюну.

³⁴ В редакции ВЈСР за 2015 год — «Фламандский коричневый эль». — *Прим. науч. ред.*

Я предпочитаю проводить первичное брожение, используя нейтральные элевые дрожжи. После того как пиво почти сбродит, я добавляю кислую культуру. Выбор момента добавления может сильно повлиять на конечный результат. Если вы рано добавите культуру при подходящих условиях для микроорганизмов, пиво может оказаться слишком похожим на фландрийский красный эль. Если вы добавите культуру поздно, а условия будут неподходящими, кислота будет развиваться долго и, вероятно, никогда не достигнет желаемого уровня. Когда именно нужно добавлять культуру для брожения, вы поймете после нескольких партий. Личные предпочтения играют большую роль в определении времени добавления культуры. Для меня подходящим временем является момент, когда процесс брожения все еще происходит, но уже значительно замедлился. Я переливаю жидкость во второй сосуд, стараясь свести к минимуму насыщение кислородом, и затем добавляю кислую культуру. Важно свести к минимуму влияние кислорода, особенно когда в пиве есть алкоголь, поскольку высока вероятность появления характера уксусной кислоты. Процесс вторичного брожения займет некоторое время, чтобы кислотность стала очевидной. Мне нравится проводить его в бутылке с минимальным свободным пространством над пивом в течение одного месяца. После этого я переливаю пиво в кег, используя пивной газ, и храню при температуре от 18 до 21 °С. Я проверяю кег каждые несколько недель: когда пиво приближается к уровню желаемой кислоты. Затем перемещаю его в холодное хранилище и производжу карбонизацию.

РЕЦЕПТ: FLANDERS BROWN ALE

OG: 1,070 (17,1 °P)

FG: 1,012 (3,1 °P)

ADF: 82%

IBU: 21

Цвет: 19 SRM (36 EBC)

Алкоголь: 7,7 % об. (массовая доля спирта 6,0 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,060 (14,7 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,31 кг	57,6
Munich LME (9 °L)	1,36 кг	23,7
Wheat LME (4 °L)	227 г	3,9
Замачивание зерен		
Aromatic (20 °L)	227 г	3,9
Special "B" (120 °L)	227 г	3,9
Black Malt (600 °L)	57 г	1,0
Хмель		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	31 г	20,5

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Wyeast 3763 Roeselare Blend или White Labs WLP655 Belgian Sour Mix I.

Брожение и кондиционирование

Используйте 13 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите брожение при 18 °С. Когда оно замедлится, перелейте пиво во второй контейнер и добавьте кислую культуру. Она поглотит оставшиеся сахара, добавляя кислоту и характер пиву. Храните пиво при 18–21 °С, пока кислота не станет заметной, затем переместите в холодное помещение, чтобы подавить дальнейшее развитие. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 4,42 кг солода Continental Pilsener. Замените пшеничный экстракт Wheat на 2,27 кг солода Wheat. Замените экстракт Munich на 1,81 кг солода Munich. Затирайте солод при температуре 67 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит количество диметилсульфида в пиве.

ЧИСТЫЙ (НЕСМЕШАННЫЙ) ЛАМБИК

Сложный, кислый, светлый пшеничный эль с кислотностью. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С в течение 6–12 месяцев.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,040–1,054 (10–13,3 °P)	1,001–1,010 (0,3–2,6 °P)	0–10	3–7 SRM 6–14 EBC	5,0–6,5 % об. Массовая доля спирта 4–5,1 %

Основные принципы приготовления ламбика

Сделайте свой первый ламбик и запомните этот день. Ежегодно в тот же день варите новую партию. Вам точно захочется делать такое пиво каждый год, так что вы сможете делать гёз, который требует купажа нескольких партий старого и молодого ламбика.

В первый раз, когда друг показал мне, как сделать ламбик, я посчитал, что это сложный и запутанный процесс. Результаты были довольно хорошими, но я не думал, что оно того стоит. Позднее я узнал, что на самом деле варка пива не такая сложная, как считают некоторые. Чтобы получить хорошее пиво, следуйте примеру Стива Пятца. У него большой опыт в варке ламбика, а за свои «кисляки» он получил ряд наград Национального конкурса домашнего пивоварения. У меня сложилось впечатление, что он все упрощает, используя дикие культуры дрожжей для ламбика из магазина; стартер, изготовленный из остатков коммерческих ламбиков и экстракт солода вместо зерна.

При варке ламбика нужно иметь в виду три вещи: возраст хмеля, культура дрожжей и бактерий и терпение.

Пивовары, которые делают ламбик, используют старый хмель скорее ради консервации. В ламбике не должно быть хмельного вкуса, аромата или горечи, именно поэтому используют старый хмель. Если вы не можете найти именно несвежий хмель, то просто «состарьте» его самостоятельно. Сделать это довольно легко: поместите хмель в бумажный пакет и оставьте его в сухом теплом месте, например на чердаке. Подождите от шести месяцев до нескольких лет, в зависимости от температуры и влажности, и у вас появится старый хмель. Если он дурно пахнет или запах отдает горечью, то он еще не готов или испортился.

Жидкие культуры ламбика, производимые в Wyeast и White Labs, помогут сделать отличное пиво. После того как в сусло будут внесены дрожжи, окружающие условия будут влиять на то, сколько времени потребуется, чтобы развить и определить характер пива. Точно так же, как температура брожения влияет на характер АРА, температура влияет и на типы вкусов и ароматов, которые бактерии и дрожжи создают в ламбике. Я люблю сбраживать сусло в относительно прохладном и темном месте дома, где днем температура устойчива. Небольшие колебания в течение года не являются большой проблемой. Однако резкие ежедневные скачки могут негативно повлиять на результаты. Считаю подходящей температуру от 18 до 21 °С, при которой будет бродить мой ламбик. Если вы нетерпеливы, то выберите более теплое место, вплоть до 27 °С. В этом случае пиво будет готово всего за пару месяцев, но результаты, скорее всего, будут однобокими. Характер одной из культур будет преобладать над другой, а вкус не будет сложным и интересным. Пока пиво будет настаиваться, на поверхности образуется пленка. В какой-то момент она осядет. Это хороший показатель готовности пива.

Я делал ламбик в пластиковых баках. Но пластик может пропускать слишком много кислорода. Важно убедиться, что это не закончится уксусным характером, что неуместно для этого стиля (см. контроль проникновения кислорода для фландрийского красного эля).

Вероятно, самое важное при варке ламбика — терпение. Готовое пиво можно подавать как есть, некарбонизированным. Однако оно будет вызревать несколько лет. Характер бреттаномисетов укрепитя и со временем создаст красивое сочетание. Если вы варите хотя бы один ламбик в год, то скоро у вас появится ассортимент на выбор для купажу или производства фруктового ламбика.

РЕЦЕПТ: LAMBICUS PIATZII

Хотя этот рецепт основан на методах Стива Пятца, он делает несколько вещей по-другому. Стив предпочитает сухой солодовый экстракт, поскольку он светлее жидкого. Стив также добавляет около 100 г патоки на партию, чтобы убедиться в развитии дальнейшего процесса.

КИСЛЫЙ ЭЛЬ

OG: 1,053 (13,1 °P)

FG: 1,006 (1,5 °P)

ADF: 89%

IBU: ~5

Цвет: 4 SRM (9 EBC)

Алкоголь: 6,2% об. (массовая доля спирта 4,9%)

Кипение: 90 минут

Предварочный объем: 29,3 л

Предварочная плотность: 1,041 (10,3 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Wheat LME (4 °L)	2,26 кг	54,9
Pilsener LME (2,3 °L)	1,86 кг	45,1
Хмель	IBU	
Старый хмель, 90 мин.	85 г	~5

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

White Labs WLP655 Belgian Sour Mix 1 или Wyeast 5278 Belgian Lambic Blend.

Брожение и кондиционирование

Начните брожение суслу с небольшим количеством нейтральных элевых дрожжей при 20 °C. Используйте 5 г сухих или одну упаковку жидких дрожжей без стартера. Через неделю добавьте жидкую культуру ламбика, либо Wyeast, либо White Labs и, по желанию, стартер, изготовленный из остатков коммерческого ламбика. Найдите место, где температура в течение года немного колеблется около 20 °C. На поверхности пива образуется пленка. Когда она осядет, пиво будет готово к розливу. Брожение займет от шести месяцев до года. Вероятно, пленка останется на поверхности и дольше, если окружающая среда окажется благоприятной. Если на вкус

образец готов, то вы можете проигнорировать пленку и разливать пиво по бутылкам или в кег. В любом случае не торопите процесс. Когда пиво готово, его можно подавать некарбонизированным. Если же вы хотите карбонизировать ваш ламбик, то делайте это по минимуму, примерно от 1 до 1,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 3,4 кг солода Continental Pilsener. Замените пшеничный экстракт Wheat на 2,26 кг несоложенной пшеницы. Затирайте солод при температуре 45 °С в течение 15 минут. Сделайте 15-минутную паузу при 50 °С, 45-минутную — при 65 °С и 30-минутную — при 70 °С. Увеличьте до температуры затора 76 °С и затем промойте водой при 88 °С.

ГЁЗ

Сложный, приятно кислый, сбалансированный светлый пшеничный эль с кислотностью. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С в течение года и требует нескольких партий готового ламбика в течение нескольких лет для купажа.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,040–1,060 (10–14,7 °P)	1,000–1,006 (0–1,5 °P)	0–10	3–7 SRM 6–14 EBC	5,0–8,0 % об. Массовая доля спирта 4–6,3 %

Основные принципы приготовления гёза

Гёз — это купажированное пиво. Для его производства смешивают молодые и старые ламбики. Так создаются лучшие гармоничные примеры стиля. Гёз, в отличие от ламбика, карбонизирован, причем довольно сильно. При купажировании важно уметь создавать магические вкусы и ароматы пива.

В течение нескольких лет нужно варить минимум по одному ламбику в год. Да, работы много, но вы можете достичь невероятных результатов. Ежегодно я варю ламбики в конце своего «пивоваренного сезона». Периодически достаю разные партии и пытаюсь создать купаж. При смешивании вы будете ориентироваться на свои ошибки, для чего потребуется много терпения.

Начните с подготовки места для смешивания и дегустации: не отвлекайтесь, избегайте сильных ароматов и т.д. Вам потребуется большое количество стаканов, точные измерительные приборы, вода и несоленые крекеры для очистки нёба. Также возьмите блокнот для заметок.

Пробуйте все ламбики. Обращайте внимание на уровни интенсивности вкусов и ароматов. Между пробами пива ешьте крекеры. Во время дегустации главное — не торопиться. Как только вы попробуете всё пиво, то выберите то, которое станет базой для вашего гёза. Мне нравится использовать самое мягкое пиво с богатыми вкусами, без акцента на какой-то одной области. Из оставшихся сортов выберите те ламбики, чьи вкусы и ароматы сделают гёз сложным и интересным.

Измерьте заданное количество базового пива (возможно, 100 мл), а затем добавьте в него дозу из другой партии для получения желаемого характера. Объем добавляемого пива может быть разным. Все зависит от того, насколько яркими являются вкус и аромат, которые вы пытаетесь внести. Во время процесса нюхайте и пробуйте пиво. Если что-то пошло не так, начинайте сначала. Не пытайтесь исправлять ошибки, если смешали пиво с чем-то не очень вкусным.

Помните, что вы не сможете замаскировать плохие вкусы и ароматы. Это просто не работает. Вам нужно начинать с хорошего пива. Точно так же, как вы не сможете назвать неполучившееся пиво «бельгийским», вы не сможете смешать плохие ламбики в хороший гёз.

После того как вы сделаете понравившийся вам купаж, переведите соотношения ламбиков в нужные вам объемы и снова пробуйте их смешать. Если всё пройдет хорошо, то добавьте сахар и дрожжи для карбонизации пива примерно до 4 об. Разливая пиво, с осторожностью используйте бутылки из-под шампанского, которые могут выдержать давление. Будьте внимательны!

ФРУКТОВЫЙ ЛАМБИК

Сложный, фруктовый, приятно кислый, сбалансированный светлый пшеничный эль с кислотностью, ферментированный бельгийскими микробиотами. Это ламбик с фруктами, а не просто фруктовое пиво. Стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта или только из зерна. Пиво бродит при 20 °С в течение нескольких лет.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,040–1,060 (10–14,7 °P)	1,000–1,010 (0–2,6 °P)	0–10	3–7 SRM 6–14 EBC	5,0–7,0% об. Массовая доля спирта 4–5,5%

Основные принципы приготовления фруктового ламбика

Фруктовые ламбики не должны быть сладкими, хотя на рынке есть подобные образцы. Качество фруктовых ламбиков зависит от базового пива. Чтобы сделать пиво этого стиля, сначала сварите чистый ламбик или гёз по рецептам нашей книги. Когда первичные сахара во время брожения будут потреблены, добавьте фрукты. Выбирать фрукты и их количество лучше всего после дегустации.

Традиционно используются терпкая вишня, малина или мускатные сорта винограда. Тем не менее можно использовать и другие фрукты. Главное, чтобы они были душистыми.

Для начала попробуйте внести 2,26 кг малины на 9,5 л базового пива. После добавления фруктов дайте пиву настояться три – шесть месяцев, время от времени дегустируя получившийся ламбик. Возможно, вам придется провести купажирование, чтобы достичь правильного вкуса (см. Гёз).

Затем добавьте сахар и дрожжи для карбонизации примерно до 4 об. Если вы разливаете пиво по бутылкам, с осторожностью используйте бутылки из-под шампанского, которые могут выдержать давление. Будьте внимательны!

22 | БЕЛЬГИЙСКИЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ

Подобно пиву из предыдущей главы, категория бельгийских крепких элей тоже достаточно широка. Вероятно, лучшее описание этого вида выглядит так: пиво высшего сорта, с разнообразием пряных ноток, которые могут быть как очень слабыми, так и умеренно сильными.

БЕЛЬГИЙСКИЙ БЛОНД ЭЛЬ

Умеренно крепкий золотой эль с тонкой бельгийской сложностью дрожжей, сладковатым вкусом и сухим финалом. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 18–20 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,062–1,075 (15,2–18,2 °P)	1,008–1,018 (2,1–4,6 °P)	15–30	4–7 SRM 8–14 EBC	6,0–7,5 % об. Массовая доля спирта 4,7–5,9 %

Основные принципы приготовления бельгийского блонд эля

Как и бельгийское крепкое, бельгийский блонд эль — довольно сдержанное пиво с тонкими пряными, земляными и фруктовыми нотками. Чтобы сохранить аромат сдержанным, важно держать под контролем температуру брожения. Наилучшие результаты достигаются при старте с 18 °С с медленным повышением. Так вы обеспечите хорошее сбраживание и достаточно сухой финал. Если вы варите из экстракта и испытываете трудности с получением достаточного сбраживания, замените часть экстракта Pilsener или пшеничного экстракта на сахар. Если вы варите из зерна, увеличить сбраживаемость суслу можно снижением температуры затора.

Поскольку в рецепте этого пива нет специального солода, важно использовать высококачественный солодовый экстракт Pilsener. Если вы варите только с зерном, попробуйте использовать бельгийский солод Pilsener или Continental Pilsener. Хотя может показаться, что в этом нет смысла, но такое пиво требовательно к качеству солода.

РЕЦЕПТ: LEFTY BLOND

OG: 1,065 (15,8 °P)

FG: 1,012 (3,0 °P)

ADF: 81 %

IBU: 25

Цвет: 5 SRM (9 EBC)

Алкоголь: 7,0% об. (массовая доля спирта 5,5%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,055 (13,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,51 кг	72,1
Тростниковый сахар (0 °L)	680 г	14,0
Wheat LME (4 °L)	450 г	9,3
Замачиваемое зерно		
Aromatic (20 °L)	227 г	4,9
Хмель		IBU
Hallertau 4 % AA, 60 мин.	45 г	24,5

Дрожжи

White Labs WLP500 Trappist Ale, Wyeast 1214 Belgian Ale или Fermentis Safbrew T-58.

Брожение и кондиционирование

Используйте 12 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Вносите дрожжи при 18 °C и в течение одной недели поднимайте температуру до 20 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 3–4 об. и дать ему лагероваться в течение одного месяца при 7–10 °C.

БЕЛЬГИЙСКИЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 5 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт пшеницы Wheat на 227 г пшеничного солода Wheat. Затирайте солод при температуре 66 °С. Увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипения. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

БЕЛЬГИЙСКИЙ ДУББЕЛЬ

Умеренно крепкий солодовый сложный бельгийский эль глубокого красноватого цвета. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 18–21 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,062–1,075 (15,2–18,2 °P)	1,008–1,018 (2,1–4,6 °P)	15–25	10–17 SRM 20–33 EBC	6,0–7,6 % об. Массовая доля спирта 4,7–6,0 %

Основные принципы приготовления бельгийского дуббеля

В хорошо сваренном бельгийском пиве нет жгучего и сурового алкогольного характера. Алкоголь, каким бы крепким он ни был, не должен быть похожим на растворитель. Чтобы он не был таковым, важно контролировать температуру брожения, подавать необходимое количество дрожжей и не перенасыщать сусло кислородом. Достаточно один раз добавить кислород во время внесения необходимого количества дрожжей.

Контроль температуры брожения дает бельгийскому дуббелю правильные фруктовые эфиры. Наилучших результатов вы достигнете за счет введения дрожжей при 18 °С. После этого медленно повышайте температуру во время брожения. Так вы обеспечите хорошее сбраживание и достаточно сухой финал. Если вы варите из экстракта и испытываете трудности с получением достаточного сбраживания, замените немного экстракта Pilsener на сахар. Если вы варите из зерна, увеличить сбраживаемость сусла можно снижением температуры затора.

Хотя в рецепте есть несколько специальных солодов, важно обратить внимание на использование темного бельгийского Candi Syrup. Это побочный продукт производства бельгийского Candi Sugar. Он обладает более интенсивным вкусом и арома-

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

том, чем бельгийский темный кандированный сахар. Если вы не найдете Candi Syrup, поиграйте с количеством солода Special «В» и, возможно, добавьте немного патоки для компенсации. Но все же лучше приобрести бельгийский Candi Syrup.

РЕЦЕПТ: BLACK SCAPULAR DUBBEL

OG: 1,064 (15,7 °P)

FG: 1,012 (3,0 °P)

ADF: 81 %

IBU: 23

Цвет: 15 SRM (29 EBC)

Алкоголь: 6,9 % об. (массовая доля спирта 5,4 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,054 (13,4 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,53 кг	68,7
Munich LME (9 °L)	363 г	7,0
Темный бельгийский сироп Candi Syrup (~60 °L)	340 г	6,6
Тростниковый сахар (0 °L)	227 г	4,4
Замачиваемое зерно		
Aromatic (20 °L)	227 г	4,4
CaraMunich (60 °L)	227 г	4,4
Special "B" (120 °L)	227 г	4,4
Хмель		IBU
Tettnang 4 % AA, 60 мин.	43 г	23

Дрожжи

White Labs WLP530 Abbey Ale или Wyeast 3787 Trappist High Gravity.

БЕЛЬГИЙСКИЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ

Брожение и кондиционирование

Используйте 12 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Вносите дрожжи при 18 °С и в течение одной недели поднимайте температуру до 21 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 3–4 об. и дать ему лагероваться в течение одного месяца при 7–10 °С.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 4,81 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 450 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 65 °С. При низкой температуре затиранья вам может понадобиться увеличить паузу до 90 минут для полного преобразования. Также увеличьте предварочный объем, чтобы обеспечить 90-минутное кипение. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

БЕЛЬГИЙСКИЙ ТРИПШЕЛЬ

Золотой, сложный крепкий бельгийский эль с сухим финалом и более плотным телом, чем у бельгийского золотого крепкого. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 18–21 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,075–1,085 (18,2–20,5 °P)	1,008–1,014 (2,0–3,6 °P)	20–40	4,5–7 SRM 9–14 EBC	7,5–9,5 % об. Массовая доля спирта 5,9–7,5 %

Основные принципы приготовления бельгийского трипшеля

Возможно, вы заметили, что у светлых стилей этой категории баланс зерна в заторе и температуры брожения довольно схожи. Разница между сортами пива в большей степени заключается в начальной плотности и штамме дрожжей. Наиболее важным аспектом для приготовления многих бельгийских сортов является брожение.

Крайне важно контролировать температуру брожения и подавать необходимое количество дрожжей. Контроль температуры не позволит алкоголю быть резким, и продукт получит необходимый уровень сбраживания. Также вам будет легче контролировать пряные фенолы и сложные фруктовые эфиры. Наилучшие результаты

достигаются при внесении дрожжей при 18 °С. После этого медленно повышайте температуру во время брожения. Это обеспечит хорошее сбраживание и достаточно сухой финал. Если вы варите из экстракта и испытываете трудности с получением достаточного сбраживания, замените немного экстракта Pilsener на сахар. Если вы варите из зерна, увеличить сбраживаемость суслу можно снижением температуры затора.

Хотя в рецепте есть несколько специальных солодов, важно использовать высококачественный солодовый экстракт Pilsener. Если вы варите из зерна, попробуйте добавить бельгийский солод Pilsener или Continental Pilsener. Можно подумать, что в этом нет смысла, но такое пиво требовательно к качеству солода.

РЕЦЕПТ: STRICT OBSERVANCE TRIPEL

OG: 1,081 (19,5 °P)

FG: 1,012 (3,0 °P)

ADF: 85 %

IBU: 34

Цвет: 4,5 SRM (9 EBC)

Алкоголь: 9,2 % об. (массовая доля спирта 7,2 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,063 (15,4 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	4,71 кг	79,1
Тростниковый сахар (0 °L)	1,13 кг	19,0
Замачиваемое зерно		
Aromatic (20 °L)	113 г	1,9
Хмель		IBU
Tettnang 4 % AA, 60 мин.	65 г	32,7
Czech Saaz 3,5 % AA, 10 мин.	14 г	1,2

БЕЛЬГИЙСКИЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ

Дрожжи

White Labs WLP530 Abbey Ale, Wyeast 3787 Trappist High Gravity или Fermentis Safbrew T-58.

Брожение и кондиционирование

Используйте 15 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Вносите дрожжи при 18 °С и в течение одной недели поднимайте температуру до 21 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать до 3–4 об. и дать ему лагерироваться в течение одного месяца при 7–10 °С.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 6,35 кг солода Continental Pilsener. Затирайте солод при температуре 65 °С. При низкой температуре затиранья, возможно, придется увеличить паузу до 90 минут для полного преобразования. Также увеличьте предварочный объем, чтобы обеспечить 90-минутное кипение. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

БЕЛЬГИЙСКИЙ ЗОЛОТОЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ

Золотой, сложный, газированный крепкий эль со сладким началом и бодрящим сухим финалом. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 18–28 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,070–1,095 (17,1–22,7 °P)	1,005–1,016 (1,3–4,1 °P)	22–35	3–6 SRM 6–12 EBC	7,5–10,5 % об. Массовая доля спирта 5,9–8,3 %

Основные принципы приготовления бельгийского золотого крепкого эля

Наверное, самым важным аспектом этого пива является бодрящий сухой финал. Вам может показаться, что в рецепте много простого сахара, но это не так. Если вы хотите получить грушевые нотки, убедитесь, что при варке используются дрожжи, указанные ниже.

РЕЦЕПТ: IT'S ALL IN THE DETAILS

Как говорится, дьявол в деталях.

OG: 1,072 (17,5 °P)

FG: 1,007 (1,9 °P)

ADF: 89 %

IBU: 32

Цвет: 3 SRM (6 EBC)

Алкоголь: 8,5 % об. (массовая доля спирта 6,7 %)

Кипение: 90 минут

Предварочный объем: 29,3 л

Предварочная плотность: 1,056 (13,8 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	3,81 кг	73,7
Тростниковый сахар (0 °L)	1,36 кг	26,3
Хмель	IBU	
Czech Saaz 3,5 % AA, 90 мин.	64 г	32,0

Дрожжи

White Labs WLP570 Belgian Golden Ale, Wyeast 1388 Belgian Strong Ale или Fermentis Safbrew T-58.

Брожение и кондиционирование

Используйте 14 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Вносите дрожжи при 18 °С и в течение одной недели поднимайте температуру до 21 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать примерно до 4 об. и дать ему лагероваться в течение одного месяца при 7–10 °С.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 5 кг солода Continental Pilsener. Затирайте солод при температуре 65 °С. При низкой температуре затирания, возможно, придется увеличить паузу до 90 минут для полного преобразования. Также увеличьте предварочный объем, чтобы обеспечить 90-минутное кипение. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

БЕЛЬГИЙСКИЙ ТЕМНЫЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ

Темный, богатый крепкий бельгийский эль. Также его называют сложным, мягким и опасным. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20–22 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,075–1,110 (18,2–25,9 °P)	1,010–1,024 (2,6–6,1 °P)	20–35	12–22 SRM 24–43 EBC	8,0–11 % об. Массовая доля спирта 6,3–8,7 %

Основные принципы приготовления бельгийского темного крепкого эля

Богатое, сложное пиво с заметной солодовой сладостью. Как и с другими сортами этой категории, важно контролировать температуру брожения. Алкоголь не будет резким и обжигающим, а также сформируется правильный профиль сложных эфиров и фенолов.

РЕЦЕПТ: BREW LIKE A HOMEBREWER

Пиво недавно заняло первое место в финале Национального конкурса домашнего пивоварения³⁵. От нескольких людей я услышал, что мой рецепт был близок к тому, чтобы получить награду Best of Show. Позднее мне пришло электронное письмо от одного из судей, Стэна Иеронима, автора книги Brew Like a Monk. Казалось, он наслаждался моим пивом. Но узнав, что баланс зерна в заторе довольно сложный, удивился. Мои ранние рецепты, как и у многих домашних пивоваров, были непростыми. Такие рецепты часто оказываются перегруженными, а вкусы неясными. Со временем я научился упрощать, из-за чего они стали намного лучше.

³⁵ Джамиль занял первое место с этим рецептом в категории бельгийских крепких элей в 2006 году.—
Прим. науч. ред.

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Но есть несколько ранних рецептов, которые нельзя упростить. Любые попытки сделать их не такими сложными приводят к неудовлетворительным результатам, и я возвращаюсь к оригиналу. Этот рецепт дает хороший результат именно в таком виде. Изменения, похоже, ни к чему хорошему не приведут. Я очень рад, что придумал рецепт давно, так как мои настоящие знания могли бы помешать добавить дополнительное зерно.

OG: 1,103 (24,4 °P)

FG: 1,024 (6,0 °P)

ADF: 75 %

IBU: 31

Цвет: 20 SRM (39 EBC)

Алкоголь: 10,6 % об. (массовая доля спирта 8,2%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,087 (21,0 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,3 °L)	5,21 кг	62,2
Munich LME (9 °L)	900 г	10,8
Тростниковый сахар (0°L)	450 г	5,4
Wheat LME (4 °L)	227 г	2,7
Замачиваемое зерно		
Aromatic (20 °L)	450 г	5,4
CaraMunich (60 °L)	450 г	5,4
Special "B" (120 °L)	450 г	5,4
Melanoidin (28 °L)	227 г	2,7
Хмель		IBU
Hallertau 4 % AA, 60 мин.	69 г	31,4

Дрожжи

White Labs WLP540 Abbey Ale IV, Wyeast 1762 Belgian Abbey II или Fermentis Safbrew T-58.

Брожение и кондиционирование

Используйте 19 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Начиная брожение при 20 °С, медленно поднимая температуру до 22 °С в течение последней трети брожения. По завершении пиво необходимо карбонизировать примерно до 2,5–3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 6,8 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 3,6 кг солода Munich. Замените экстракт Wheat на 227 г пшеничного солода Wheat. Затирайте солод при температуре 67 °С. Увеличьте предварочный объем, чтобы обеспечить 90-минутное кипение. Это уменьшит диметилсульфид в пиве.

23 | КРЕПКИЙ ЭЛЬ

У всех стилей данной категории есть две общие черты: повышенный уровень сладости и алкоголя. Это пиво считается благородным. Вы могли бы выпить его у камина в холодную зимнюю ночь. Требуется долгой выдержки.

СТАРЫЙ ЭЛЬ

Крепкий эль. Он благороднее биттеров и коричневых портеров, хотя и не так крепок и богат, как барливайн. У старого эля обычно сладкий солодовый баланс. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,060–1,090 (14,7–21,6 °P)	1,015–1,022 (3,8–5,6 °P)	30–60	10–22 SRM 25–57 EBC	6,0–9,0 % об. Массовая доля спирта 4,7–7,0 %

Основные принципы приготовления старого эля

Я большой поклонник тонких, более сухих и сложных образцов этого стиля, таких как Theakston Old Peculier или Greene King Olde Suffolk. Они обладают удивительно опьяняющим тембром, с утонченной кислинкой, лежащей в основе. Однако эти два примера — всего лишь одна из граней стиля, и многие, похоже, не считают их типичными представителями старого эля. Кажется, что большинство отдает предпочтение более благородному и сладкому пиву, у которого гораздо меньший характер выдержки. Мне нравятся мои старые эли, некоторые из них выдерживаются в течение нескольких лет. Многие из коммерческих образцов не проходят процедуру эйджинга перед продажей, но как пивовар-любитель вы можете делать все, что пожелаете.

Однажды друг сказал мне, что нельзя сделать старый эль без патоки. Я соглашусь с ним, поскольку она добавляет отличный вкус и аромат, которые очевидны в некоторых коммерческих образцах. Патока, подходящая для приготовления этого эля, иногда называется черной патокой. Она темная, сладкая, с карамельными нотами.

Некоторые говорят, что сырая меласса является приемлемой заменой, но мое предпочтение — патока Lyle's Black Treacle. Если вы не сможете найти ее, то замените на 227 г солода Crystal 150 °L. Пиво не будет другим, зато вы не потратите деньги на банку патоки.

Хотя какие-то из старых элей могут быть сладкими, пиво по-прежнему нуждается в достаточном уровне сбраживания. Выберите английский дрожжевой штамм, который дает более высокий уровень сбраживания, или замените небольшое количество базового солода кукурузным сахаром, чтобы достичь необходимой конечной плотности. Ничего страшного не случится, если в английском пиве с высокой плотностью будет немного добавок.

Как только пиво будет готово, его можно выдерживать в бочках или в бутылках. Небольшое количество древесного характера от выдержки в бочке является нормой. Мне нравится выдерживать старый эль в кегах. Если вы хотите придать пиву тонкий древесный характер, добавьте небольшое количество дубовых кубиков, например 28 г, в течение первого месяца.

Если вы хотите участвовать в соревнованиях с этим пивом, я бы не советовал формировать молочнокислый характер или характер бреттаномисесов, поскольку судьи, скорее всего, не ожидают этого. Можно добавить в пиво чистую культуру, но конечный результат должен быть очень тонким. Это может быть сложно: как только содержание алкоголя станет выше 8% об., молочнокислые бактерии не будут оказывать свое действие. Если вы добавите культуру слишком рано, пиво может оказаться слишком кислым. Лучший метод — отложить примерно 2 л сусла со дня варки и окислять отдельно. Как только оно обретет хороший сильный кислый характер или характер бреттаномисесов, пастеризуйте его, нагревая до температуры выше 67 °C, и добавляйте небольшую порцию в старый эль.

РЕЦЕПТ: OLD TREACLE MINE

Не думаю, что я действительно мог оценить, насколько прекрасен настоящий эль, пока не побывал в Эдинбурге (Шотландия). Я нашел паб, где подавали бочковое пиво The Old Peculier Theakston. Это чудесное сложное пиво является одним из моих любимых элей. Каждый вечер после окончания конференции я шел в паб и выпивал пин-

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

ту или две. Великолепие бочкового эля заключается в том, что образцы отличаются в каждом из пабов. Температура, воздух, обработка — всё вносит свой вклад в эль, и пиво в бочке будет меняться в течение дня или двух до его полной готовности. Этот рецепт не является копией рецепта Old Peculier, но из него получается богатый эль.

OG: 1,093 (22,2 °P)

FG: 1,022 (5,7 °P)

ADF: 74 %

IBU: 66

Цвет: 21 SRM (42 EBC)

Алкоголь: 9,0 % об. (массовая доля спирта 7,0 %)

Кипение: 90 минут

Предварочный объем: 29,3 л

Предварочная плотность: 1,072 (17,5 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	6,35 кг	90,3
Black Treacle (100 °L)	227 г	3,2
Замачиваемое зерно		
Crystal (80 °L)	340 г	4,8
Black Patent Malt (525 °L)	113 г	1,6
Хмель		IBU
Horizon 13 % AA, 60 мин.	43 г	65,9

Дрожжи

White Labs WLP013 London Ale, Wyeast 1028 London Ale или Danstar Nottingham.

Брожение и кондиционирование

Используйте 17 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Сбраживайте пиво при 20 °C. По завершении пиво необходимо карбонизировать примерно до 2 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 8,84 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 67 °С. Объем затора для этого пива даже при удельном объеме в 2 л/кг будет составлять почти 26 л. Если ваша варочная система не в состоянии разместить все базовые зерна, можете заменять до половины солода Pale Ale экстрактом English Pale Ale. Разница во вкусе будет минимальной, особенно с высококачественными экстрактами.

АНГЛИЙСКИЙ БАРЛИВАЙН

Самый крепкий из английских элей. Образец солодового богатства и сложных, интенсивных ароматов. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20–21 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,080–1,120 (19,3–28,1 °P)	1,018–1,030 (4,6–7,6 °P)	35–70	8–22 SRM 20–57 EBC	8,0–12 % об. Массовая доля спирта 6,3–9,5 %

Основные принципы приготовления английского барливайна

Несмотря на свою внешнюю сложность, английский барливайн — очень простое пиво.

Рецепт легкий. На цвет и сладость значительно влияют хорошо модифицированный английский солод Pale Ale в основе и солод Crystal. Все хмели должны быть английскими, так как другие разновидности неуместны.

Если вы хотите усилить цвет и развить вкусы и ароматы на основе меланоидина, не бойтесь начинать с большего предварочного объема для кипячения сусла в течение двух и более часов. Но не меняйте время добавления хмеля: если указано, что его нужно добавлять, например, за 20 минут до конца кипячения, то делайте именно так.

На дрожжи стоит обратить пристальное внимание. Выберите английский характерный дрожжевой штамм. Вам стоит убедиться, что эти дрожжи очень хорошо сбраживаются. Если это не так, то замените небольшое количество базового солода на декстрозу, чтобы пиво достигло необходимого уровня сбраживания.

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Как только брожение закончится, необходимо перейти к эйджингу. Длительная выдержка приведет к замечательным результатам. Да, у вас может возникнуть соблазн выпить этот барливайн всего через пару недель после добавления дрожжей, но постарайтесь оставить на выдержку столько пива, сколько сможете. Так вы будете наслаждаться им на протяжении многих лет.

РЕЦЕПТ: HARD AND HARDY

OG: 1,100 (23,8 °P)

FG: 1,024 (6,0 °P)

ADF: 75 %

IBU: 63

Цвет: 15 SRM (29 EBC)

Алкоголь: 10,2 % об. (массовая доля спирта 7,9 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,085 (20,5 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	7,03 кг	92,5
Замачиваемое зерно		
CaraMunich (60 °L)	284 г	3,7
Crystal (120 °L)	284 г	3,7
Хмель		IBU
Horizon 13 % AA, 60 мин.	40 г	59,7
Kent Goldings 5 % AA, 20 мин.	17 г	3,3
Kent Goldings 5 % AA, 0 мин.	17 г	0

Дрожжи

White Labs WLP013 London Ale, Wyeast 1028 London Ale или Danstar Nottingham.

Брожение и кондиционирование

Используйте 18 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите брожение при 20 °С в начале, медленно поднимая температуру до 21 °С в течение последней трети брожения. По завершении пиво необходимо карбонизировать примерно до 1,5–2 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените английский экстракт на 9,75 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 66 °С. Объем затора для этого пива даже при удельном объеме в 2 л/кг будет составлять почти 29 л. Если ваша варочная система не в состоянии разместить все базовые зерна, можете заменять до половины солода Pale Ale экстрактом English Pale Ale. Разница во вкусе будет минимальной, особенно с современными высококачественными экстрактами. По необходимости увеличьте предварочный объем для обеспечения 90-минутного кипячения.

АМЕРИКАНСКИЙ БАРЛИВАЙН

Хмелевой американский образец самого богатого и крепкого из английских элей. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,080–1,120 (19,3–28,1 °P)	1,016–1,030 (4,1–7,6 °P)	50–120	10–19 SRM 25–49 EBC	8,0–12 % об. Массовая доля спирта 6,3–9,5 %

Основные принципы приготовления американского барливайна

Это американский вариант барливайна. Он почти всегда благороднее и более хмелевой, чем его английский брат. Американский барливайн не такой хмелевой, как имперский IPA, но имеет гораздо более плотное тело.

При варке этого стиля особое внимание уделите устранению трех наиболее распространенных ошибок: неполучению достаточного сбраживания, результатом чего является слабое сладкое пиво; появлению резких, жгучих и суровых алкогольных ноток и полному отсутствию баланса.

Баланс достигается главным образом по рецепту и брожению, но процесс пивоварения тоже очень важен, особенно для тех, кто варит из зерна. Если ваше сусло уже в котле, а предварочная плотность неправильная, убедитесь, что вы можете регулировать количество сухого солодового экстракта или воды. Это важно, поскольку уровень горечи рассчитан на конечную плотность пива. Количество хмеля также будет варьироваться в зависимости от концентрации сусла, поэтому убедитесь, что плотность до и после кипения у вас правильная.

Контроль характера алкоголя и получение достаточного сбраживания — такой же простой процесс, как добавление достаточного количества чистых, здоровых дрожжей и соблюдение температуры брожения. Убедитесь, что температура пива сильно не отличается от рекомендуемой. Если она более высокая, то характер алкоголя станет жгучим и резким. Значительное падение температуры может привести к остановке брожения, в результате чего получится слабое пиво. Старайтесь сохранять температуру умеренной и равномерной.

Как только брожение закончится, необходимо перейти к эйджингу. Длительная выдержка приведет к замечательным результатам. Да, у вас может возникнуть соблазн выпить этот барливайн всего через пару недель после добавления дрожжей, но потерпите: это пиво требует минимум шести месяцев выдержки перед употреблением, а лучше — от двух до трех лет. Постарайтесь оставить на выдержку столько пива, сколько сможете. Так вы будете наслаждаться им на протяжении многих лет.

РЕЦЕПТ: OLD MONSTER

OG: 1,115 (27,0 °P)

FG: 1,022 (5,5 °P)

ADF: 80 %

IBU: 99

Цвет: 17 SRM (33 EBC)

Алкоголь: 12,5 % об. (массовая доля спирта 9,7 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,098 (23,3 °P)

КРЕПКИЙ ЭЛЬ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	7,57 кг	82,7
Тростниковый сахар (0 °L)	450 г	5,0
Замачиваемое зерно		
Crystal (15 °L)	450 г	5,0
Crystal (80 °L)	450 г	5,0
Pale Chocolate Malt (200 °L)	113 г	1,2
Special "B" (120 °L)	113 г	1,2
Хмель		IBU
Magnum 13 % AA, 60 мин.	69 г	98,6
Chinook 13 % AA, 0 мин.	28 г	0
Centennial 9 % AA, 0 мин.	43 г	0
Amarillo 9 % AA, 0 мин.	43 г	0

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 21 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите брожение при 20 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать примерно до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените светлый экстракт Light на 10,52 кг американского двухрядного солода. Затирайте солод при 65 °С. При такой температуре затирания увеличьте паузу до 90 минут для получения полного преобразования.

Объем затора для этого пива даже при удельном объеме в 2 л/кг будет составлять почти 32 л. Если ваша варочная система не в состоянии разместить все базовые зерна, можете заменить до половины американского двухрядного солода светлым экстрактом Light. Разница во вкусе будет минимальной, особенно с использованием современных высококачественных экстрактов.

24 | ФРУКТОВОЕ ПИВО

Некоторые считают, что фруктовое пиво вовсе не пиво и не предназначено для «настоящих» ценителей. На самом деле это глупо. Пиво замечательное. Конечно, есть и плохие образцы, но только потому, что в них слишком много фруктов и мало вкуса пива.

ФРУКТОВОЕ ПИВО

Пиво с характерным вкусом и ароматом фруктов, которые хорошо сочетаются с пивным характером. Все рецепты этого стиля среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Проводите процесс брожения при температуре от 18 до 19 °C. Начальная и конечная плотность, IBU, цветность и видимая степень сбраживания будут варьироваться в зависимости от базового пива, но фрукты будут влиять на цвет.

Основные принципы приготовления фруктового пива

Многие считают, что фруктовое пиво — стиль для начинающих. Прекрасный пример этого стиля сделать несложно, но необходимо сначала сварить отличное базовое пиво. Если оно не выйдет, то и добавление фруктов не улучшит его. Конечно, фрукты скроют некоторые недостатки и добавят немного характера в пиво с небольшим ароматом. Но по-настоящему отличное фруктовое не получится случайно, оно варится методом проб и ошибок.

Перед варкой этого пива подумайте, какой характер (вкус, аромат, ощущение и внешний вид) вы хотите получить. Я ориентируюсь на те продукты, которые мне нравятся, и выбираю фрукты, которые могут подойти к пиву. Почти всегда меня вдохновляет какой-либо десерт. Например, абрикосовый пирог. Какие у него основные вкусы? Абрикосовые, конечно, но не забывайте и про корочку пирога. У нее сладковатый хлебный вкус. В каком стиле пива вы найдете что-то подобное? Возможно, у американского пшеничного похожий вкус корочки пирога?

Когда вы определитесь, какое пиво сделать базовым и какие фрукты добавить, вы можете использовать рецепты из этой книги в качестве основы для вашего фруктово-

го пива. Вероятно, захотите кое-что поменять. Если вы пытаетесь создать ощущение сладкого десерта, то сделайте более сладкое пиво, чем в стандартном рецепте. Как правило, уменьшение хмелевой горечи на 10–20 % поможет получить достаточное количество сладости. Чем более кислый фрукт вы добавляете, тем больше нужно снижать уровень горечи. Имейте в виду, что если у фруктов баланс сладко-кислый, то сладость будет бродить, а вот кислый вкус исчезнет. Поэтому обратите внимание на количество кислого вкуса и внесите свои изменения в рецепт, чтобы сбалансировать его с правильным уровнем солодовой сладости. Также вы не должны добавлять поздний хмель, хотя могут быть некоторые исключения. Но хмель не очень хорошо сочетается с большинством фруктов. Единственные добавки хмеля для многих фруктовых сортов пива должны быть только для дополнения горечи.

Вид фруктовой добавки может внести значимый вклад в пиво. Наиболее распространенными вариантами являются цельные свежие и замороженные фрукты, фруктовое пюре и фруктовый ароматизатор (экстракт). Я понимаю желание некоторых использовать свежие фрукты. Лично я считаю, что результаты применения свежих фруктовых добавок часто разочаровывают, и они стоят дороже, если покупать в магазине. Фруктовый ароматизатор удобен в использовании и недорог, но аромат будет казаться искусственным. Я предпочитаю использовать консервированное фруктовое пюре. Оно однородное, простое в использовании и недорогое. Вкус фруктового пюре сравним со вкусом свежих фруктов и намного превосходит ароматизатор.

Количество необходимых добавок зависит от пива и фруктов. В пиве с очень маленьким количеством специального солода фруктовый характер проявляется довольно хорошо и фруктов обычно требуется меньше. А в пиве с большим количеством специального солода или вкуса темного солода для получения аромата требуется гораздо больше добавок. Конечно, фрукты и ягоды тоже бывают разные. Например, малина ароматна и оказывает большее влияние на пиво, а клубника, напротив, воздействует довольно слабо, и для восприятия аромата ягод требуется гораздо больше. Начальное количество составляет около 230 г фруктового пюре на 3,8 л, независимо от того, используете ли вы умеренно ароматный плод в умеренном пиве или дерзкий плод в дерзком пиве. Если вы добавляете более умеренный фрукт в дерзкое пиво, то увеличение количества фруктов в два-четыре раза являет-

ся обоснованным. Если вы используете дерзкий плод в умеренном пиве, вы можете сократить количество фруктов в два раза. Основной принцип — хороший баланс между фруктами и пивом. Вы должны легко ощущать фруктовые вкусы, но не перегружать ими пиво.

Не добавляйте фрукты во время кипячения. Это приведет к вытеснению большей части деликатного фруктового характера, придаст фрукту вареный вкус и вызовет пектиновую дымку в пиве. Я предпочитаю добавлять фрукты в пиво, когда самая активная часть брожения начинает замедляться. Если вы используете целые фрукты, вам потребуется обдать их кипятком, чтобы уничтожить нежелательные микроорганизмы. После этого заморозьте и разморозьте их, чтобы разрушить клеточные оболочки микроорганизмов. Я добавляю фрукты во время переноса пива на вторичное брожение. Чем дольше пиво бродит, тем больше фруктового вкуса будет в готовом напитке. Если вы используете пюре или экстракт фруктового ароматизатора, то вы можете не беспокоиться о дезинфекции: добавляйте его непосредственно в бро-дильный аппарат для вторичного брожения.

РЕЦЕПТ: APRICOT WHEAT

OG: 1,050 (12,5 °P)/1,052 (13,0 °P) с фруктом

FG: 1,013 (3,3 °P)

ADF: 75 %

IBU: 18

Цвет: 6 SRM (11 EBC)

Алкоголь: 5,2 % об. (массовая доля спирта 4,1 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,043 (10,7 °P)

ФРУКТОВОЕ ПИВО

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Wheat LME (4 °L)	3,76 кг	94,3
Замачиваемое зерно		
Crystal (15 °L)	227 г	5,7
Дополнения		
Абрикосовое пюре	1,36 кг	
Хмель		IBU
Willamette 5 % AA, 60 мин.	24 г	18,2

Дрожжи

White Labs WLP320 American Hefeweizen, Wyeast 1010 American Wheat или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 10 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 18 °С. Когда первичное брожение начнет замедляться, добавьте абрикосовое пюре во второй бродильный аппарат и аккуратно перелейте пиво. Брожение должно возобновиться, поскольку дрожжи начнут поглощать фруктозу. По завершении брожения пиво необходимо карбонизировать примерно до 2,5–3 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените пшеничный экстракт Wheat на 2,54 кг американского двухрядного солода и на 2,54 кг пшеничного солода Wheat. Затирайте солод при температуре 68 °С.

РЕЦЕПТ: RASPBERRY ROBUST PORTER

OG: 1,064 (15,7 °P)/1,066 (16,2 °P) с фруктом

FG: 1,017 (4,4 °P)

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

ADF: 73%

IBU: 31

Цвет: 35 SRM (69 EBC)

Алкоголь: 6,5 % об. (массовая доля спирта 5,0%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,055 (13,5 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	3,9 кг	72,6
Munich LME (9 °L)	450 г	8,4
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	450 г	8,4
Chocolate Malt (350 °L)	340 г	6,3
Black Patent Malt (525 °L)	227 г	4,2
Дополнения		
Малиновое пюре	1,36 кг	
Хмель		IBU
Kent Goldings 5% AA, 60 мин.	45 г	30,7

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 12 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. Когда первичное брожение начнет замедляться, добавьте малиновое пюре во второй бродильный аппарат и аккуратно перелейте пиво. Брожение должно возобновиться, поскольку дрожжи начнут поглощать фруктозу. По завершении брожения пиво необходимо карбонизировать примерно до 2–2,5 об.

ФРУКТОВОЕ ПИВО

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 5,33 кг американского двухрядного солода. Замените экстракт Munich на 680 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 68 °С.

25 | ПРЯНОЕ, ТРАВЯНОЕ ИЛИ ОВОЩНОЕ ПИВО

Самыми распространенными примерами этой категории являются сезонное и праздничное пиво, среди которых есть тыквенный эль и рождественское пряное пиво. Тем не менее вы можете найти и чили-пиво, и кофейное пиво или что-то совершенно необычное, поскольку рецептурапряного, травяного и овощного пива ограничена только воображением автора.

ПРЯНОЕ, ТРАВЯНОЕ ИЛИ ОВОЩНОЕ ПИВО

Пиво с характерным вкусом и ароматом специй, трав или овощей, которые хорошо сочетаются с характером пива. Следующие рецепты относятся к рецептам стиля среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво с экстрактом и зерном или только с зерном. Проводите процесс брожения при температуре от 19 °С. Начальная и конечная плотность, IBU, цветность и видимая степень сбраживания будут варьироваться в зависимости от базового пива.

Основные принципы приготовления пряного, травяного или овощного пива

Чтобы сделать пряное, травяное или овощное пиво, подойдет любой рецепт из этой книги. Секреты те же, что и при варке фруктового пива (см. главу 24). Подумайте о том, как специальные добавки будут взаимодействовать с характером пива. Посмотрите на свои любимые блюда и попытайтесь представить, как их вкусы будут либо смешиваться, либо контрастировать с базовым пивом.

В общем, вам нужно опустить IBU и не добавлять поздний хмель, чтобы пряный, травяной или овощной вкусы могли проявиться. Если хотите получить ощущение десерта, нужно более благородное и более сладкое пиво. А если хотите добавить характер острой еды, приготовьте что-то более сухое и менее сладкое. Пиво с легким характером, например блонд эль или кельш, — лучшие основы для деликатных ароматов. Если вы хотите использовать более дерзкое, ароматное пиво в качестве базового, вам необходимо увеличить количество добавляемых специй, трав или овощей, особенно если у них деликатный вкус.

При использовании специй, трав и овощей не переусердствуйте с их количеством. Очень легко добиться баланса пяти специй во вьетнамском курином блюде, но вот в пиве это сделать очень трудно. Лучше добавить меньше вкусов и ароматов и не ошибиться, чем использовать все свои специи, надеясь на удачу.

Во время варки не забывайте о характере пива. Оно все-таки должно быть похоже на пиво. Пряности, травы или овощи должны чувствоваться, но не перекрывать пивной характер.

Вы можете добавить специи, травы еще до кипения и получить хороший результат, а обычно их добавляют в последние несколько минут. Так вы сохраните множество летучих ароматов. Можно использовать много специй и трав после брожения, но задумайтесь о гигиене. Например, приготовьте чай из специй. Замачивание пряностей в кипятке уничтожит микроорганизмы, которые могут испортить ваше пиво. Вскипятите чашку или две воды, выключите огонь и добавьте специи. Оставьте их до полного охлаждения и затем добавьте этот чай в пиво.

В некоторых случаях хорошей альтернативой является экстракт пряностей, трав или овощей. Многие экстракты, которые вы найдете в продуктовом магазине, отлично подойдут для пива и, как правило, они полностью гигиеничны.

Если вы не можете найти нужный пряный, травяной или овощной экстракт, сделайте свой собственный. Поместите специи, травы или овощи в банку, налейте несколько десятков грамм водки, запечатайте и дайте настояться не менее недели. Спирт и вода будут извлекать масла и другие соединения из ингредиента. После того как у водки проявится сильный аромат ингредиента, добавьте этот настой в пиво по вкусу.

РЕЦЕПТ: CHOCOLATE HAZELNUT PORTER

Должен признать, что в первый раз, когда мое пиво получило награду Best of Show, я был в восторге. Рецепт Chocolate Hazelnut Porter — мое первое пиво, получившее это звание. Но если бы я сегодня создавал рецепт такого пива с нуля, то исключил бы поздние добавки хмеля.

Важно использовать нежирный и несладкий какао-порошок. Добавьте порошок в конце кипения, чтобы продезинфицировать его, и тщательно перемешайте

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

с суслом. В бродильном аппарате он станет похожим на шоколадный осадок, но это нормально. Чем дольше пиво будет настаиваться на осадке, тем больше шоколадного вкуса и аромата вы получите. Постарайтесь дать ему настояться 10 дней, но можете изменить этот период, руководствуясь своим вкусом.

Вряд ли у вас получится самостоятельно приготовить экстракт фундука. Найдите его в продуктовом или в магазине для домашних пивоваров. Добавьте экстракт при розливе в бутылки или кеги. Обычно требуется около 15 мл экстракта лесного ореха на 19 л портера. Но начните с половины этого количества и посмотрите, как он проявит себя. Каждая марка экстракта фундука отличается интенсивностью, поэтому вам нужно попробовать пиво, прежде чем добавить оставшееся количество.

OG: 1,066 (16,1 °P)

FG: 1,019 (4,8 °P)

ADF: 70%

IBU: 36

Цвет: 38 SRM (75 EBC)

Алкоголь: 6,2% об. (массовая доля спирта 4,8%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,056 (13,8 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale LME (3,5 °L)	3,53 кг	64,7
Munich LME (9 °L)	450 г	8,3
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	0,45 кг	8,3
Crystal (80 °L)	0,45 кг	8,3
Chocolate Malt (350 °L)	340 г	6,2
Black Patent Malt (525 °L)	227 г	4,1
Дополнение		
Цельный какао-порошок, 0 мин.	227 г	
Экстракт фундука, при розливе	15 мл	

ПРЯНОЕ, ТРАВЯНОЕ ИЛИ ОВОЩНОЕ ПИВО

Хмель		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	35 г	23,7
Willamette 5 % AA, 30 мин.	23 г	7,8
Willamette 5 % AA, 15 мин.	23 г	4,1
Kent Goldings 5 % AA, 0 мин.	11 г	0
Willamette 5 % AA, 0 мин.	11 г	0

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 13 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении брожения пиво необходимо карбонизировать примерно до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Light на 5,17 кг американского двухрядного солода. Замените экстракт Munich на 680 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 69 °С.

РЕЦЕПТ: PUMPKIN SPICE ALE

На Хэллоуин и до самого Нового года у меня всегда появляется жажда тыквенного пива. Приготовить этот напиток непросто. Сначала нужно сварить отличное пиво, а затем усовершенствовать с помощью специй так, чтобы не испортить. Пиво Pumpkin Spice Ale обязательно должно иметь фирменный вкус и аромат специй, напоминающих тыквенный пирог.

Вы можете просто забросить смесь специй с ароматом тыквенного пирога во время кипячения. Но тогда вы не сможете контролировать окончательный вкус. Я создаю собственную смесь, а затем добавляю около двух третей всего количества в последние несколько минут кипения. Как только пиво закончит первичное брожение, я пробую его на вкус и добавляю последнюю треть или меньше. Специи кладу в бродильный аппарат, и они опускаются на дно в течение нескольких дней. Регуляр-

ные пробы дают понять, когда пиво приобретет правильный характер специй. В этот момент я разливаю его в бутылки или кеги, оставляя специи на дне бродительного чана. Такой процесс дает больше контроля над уровнем специй, чем добавление их во время кипячения. Также он внесет свежий вкус и аромат пряностей. Если вы добавите их слишком много, дайте пиву постоять в холодильнике в течение нескольких месяцев. Это, как правило, ослабляет характер специй и делает пиво вкусным.

Говорят, что смесь приправ для тыквенного пирога³⁶ придаст больше вкуса, чем тыква. Пожалуй, соглашусь. Думаю, если вы сделаете это пиво без тыквы, но скажете кому-то, что в нем она есть, вам поверят. Итак, если вы варите из экстракта и зерна или не хотите мучиться с тыквой, можете убрать ее из рецепта и внести в затор немного базового зерна.

Тем не менее один из лучших вариантов тыквенного пива, которое я когда-либо пробовал, — это Wild Goose Pumpkin Patch. Тим Дойч, главный пивовар Flying Head Brewer, сваривший этот эль, сказал мне, что важным ингредиентом в нем стала тыквенная мякоть. Имейте это в виду, если все-таки захотите использовать этот оранжевый овощ. Если же у вас целые плоды, то возьмите тыкву среднего размера и разделите ее на четыре части. Запекайте кусочки в духовке на противне при температуре примерно 170 °С, пока они не станут мягкими и сладкими, а соки не карамелизуются. Вы можете очистить мякоть или просто натереть тыкву на терке. Добавьте все, в том числе и карамелизированные соки, в сусло и продолжайте процесс. Возможно, нужно добавить немного рисовой шелухи, чтобы избежать слипания, но мне никогда не приходилось этого делать.

Если у вас есть любимая смесь приправ для тыквы, можете использовать их вместо специй, перечисленных в рецепте.

OG: 1,056 (13,7 °P)

FG: 1,016 (4,2 °P)

ADF: 69 %

IBU: 24

³⁶ Смесь, состоящая из перемолотых пряностей: корицы, имбиря, гвоздики, мускатного ореха и душистого перца. — *Прим. науч. ред.*

ПРЯНОЕ, ТРАВЯНОЕ ИЛИ ОВОЩНОЕ ПИВО

Цвет: 12 SRM (24 EBC)

Алкоголь: 5,2% об. (массовая доля спирта 4,0%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,047 (11,8 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale Extract (2,3 °L)	3,58 кг	
Замачиваемое зерно		
Aromatic (20 °L)	227 г	5,2
Crystal (40 °L)	227 г	5,2
Crystal (120 °L)	227 г	5,2
Special Roast (50 °L)	113 г	2,6
Хмель		
		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	34 г	23,9
Дополнения		
Корица (измельченная, высушенная), 1 мин.	½ чайной ложки	
Имбирь (измельченный, высушенный), 1 мин.	¼ чайной ложки	
Мускат (измельченный, высушенный), 1 мин.	⅛ чайной ложки	
Гвоздика (измельченная, высушенная), 1 мин.	⅛ чайной ложки	

Дрожжи

White Labs WLP002 English Ale, Wyeast 1968 London ESB или Fermentis Safale S-04.

Брожение и кондиционирование

Используйте 11 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °C. По завершении брожения пиво необходимо карбонизировать примерно до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 5 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 68 °С. Если вы хотите добавить натуральную тыкву в пиво, уменьшите количество базового солода на 900 г и добавьте 2,26 кг запеченной мякоти тыквы и 227 г рисовой шелухи в сусло. Чтобы убедиться, что тыква полностью преобразуется, вам может потребоваться увеличить время температурной паузы до 90 минут.

РЕЦЕПТ: VANILLA ROBUST PORTER

OG: 1,064 (15,7 °P)

FG: 1,015 (3,8 °P)

ADF: 76 %

IBU: 31

Цвет: 35 SRM (69 EBC)

Алкоголь: 6,5 % об. (массовая доля спирта 5,1 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,055 (13,5 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Light LME (2,2 °L)	3,90 кг	72,6
Munich LME (9 °L)	450 г	8,4
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	450 г	8,4
Chocolate Malt (350 °L)	340 г	6,3
Black Patent Malt (525 °L)	227 г	4,2
Хмель		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	34 г	30,7
Дополнения		
Стручок ванили	1 целый стручок, в течение последних 5 минут кипячения	
Ванильный экстракт	По вкусу во время кипячения	

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 12 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении брожения отрегулируйте вкус и аромат ванили по своему усмотрению путем добавления ванильного экстракта. Пиво необходимо карбонизировать примерно до 2–2,5 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 5,33 кг американского двухрядного солода. Замените экстракт Munich на 680 г солода Munich. Затирайте солод при температуре 67 °С.

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ/ЗИМНЕЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЯНОЕ ПИВО³⁷

Более крепкое, темное, пряное пиво, часто с более плотным телом и согревающим финалом. Хорошо подходит для холодной зимы. Это стиль среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Подвергается брожению при 20 °С. Начальная и конечная плотность, IBU, цветность и видимая степень сбраживания будут варьироваться в зависимости от базового пива. Степень сбраживания, как правило, выше 6 %, и большинство образцов имеют довольно темный цвет.

Основные принципы приготовления рождественскогопряного пива

Наиболее высоко оцениваются богатые, немного сладкие, с небольшой согревающей крепостью и оттенками рождественских специй образцы. Базовое пиво в рецепте, приведенном ниже, похоже на английский старый эль из этой книги, а специи добавляются, как и в рецепте тыквенного эля. Советы для приготовления двух стилей также относятся и к этому пиву.

³⁷ В редакции ВЖСП за 2015 год — «Зимнее сезонное пиво». — *Прим. науч. ред.*

РЕЦЕПТ: OL' YULE LOGGY

В холодную зимнюю ночь разожгите камин и налейте половину пинты этого пива, чтобы сделать момент незабываемым. Я не пью много пряного пива, но с ним, безусловно, намного быстрее появляется праздничное настроение.

OG: 1,090 (21,6 °P)

FG: 1,022 (5,6 °P)

ADF: 74 %

IBU: 45

Цвет: 19 SRM (37 EBC)

Алкоголь: 9,0% об. (массовая доля спирта 7,0%)

Кипение: 90 минут

Предварочный объем: 29,3 л

Предварочная плотность: 1,070 (17,0 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	6,35 кг	93,3
Замачиваемое зерно		
Crystal (80 °L)	340 г	5,0
Black Patent Malt (525 °L)	113 г	1,7
Хмель		IBU
Horizon 13 % AA, 60 мин.	28 г	44,5
Дополнения		
Корица (земляная, сухая), 1 мин.	½ чайной ложки	
Имбирь (земляной, сухой), 1 мин.	¼ чайной ложки	
Мускат (земляной, сухой), 1 мин.	⅛ чайной ложки	
Гвоздика (земляная, сухая), 1 мин.	⅛ чайной ложки	

Дрожжи

White Labs WLP013 London Ale, Wyeast 1028 London Ale или Danstar Nottingham.

ПРЯНОЕ, ТРАВЯНОЕ ИЛИ ОВОЩНОЕ ПИВО

Брожение и кондиционирование

Используйте 17 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 20 °С. По завершении брожения пиво необходимо карбонизировать примерно до 2 об.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 8,84 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 67 °С.

26 | КОПЧЕНОЕ/ВЫДЕРЖАННОЕ В ДЕРЕВЕ ПИВО

В копченом и выдержанном в дереве пиве мне нравится простота. Раньше я часто ходил в походы и разводил костер по ночам. Это пиво всегда напоминает мне о тех хороших временах.

КЛАССИЧЕСКИЙ РАУХБИР

Богатый солодовый лагер с большим количеством мягкого, сложного солодового характера, сладких вкусов и ароматов дыма. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна. Но лучше всего варить методом частичного затирания или только из зерна, если нет возможности приобрести солодовый экстракт Rauch. Подвергается брожению при 10 °C.

OG	FG	IBU	Цвет	Алкоголь
1,050–1,057 (12,4–14,0 °P)	1,012–1,016 (3,1–4,1 °P)	20–30	12–22 SRM 24–43 EBC	4,8–6,0 % об. Массовая доля спирта 3,8–4,7 %

Основные принципы приготовления классического раухбира

Приготовление раухбира требует столько же мастерства, сколько и варка октоберфеста. Сначала вы должны приготовить хороший, чистый солодовый лагер. Хотя существует несколько различий между большинством классических раухбир и октоберфестов, важное заключается в использовании копченного на буке солода. Уровень вкуса и аромата дыма может быть как относительно низким, так и очень высоким, но он не должен быть резким и наводить на мысли о пепле. Самое худшее пиво, которое я когда-либо пробовал, было сделано с добавлением ароматизатора дыма. Ароматизатор напоминает вкус плохого бекона, пепельницы, древесного угля или даже еще чего похуже. Не используйте его.

К сожалению, на момент написания этой книги в магазинах трудно было найти солодовый экстракт Rauch. Раньше пивовары просто замачивали копченый солод Rauch. Некоторые из них думают, что результаты были достойными. Но проблема заключается в том, что в копченом солоде Rauch нужно преобразовать крахмал,

а учитывая его процентное содержание, необходимое для хорошего сильного аромата дыма, замачивание просто не даст никаких результатов. Если вы не можете купить солодовый экстракт Rauch, то варить придется либо методом частичного затирания, либо только из зерна. Хорошая новость заключается в том, что копченый солод Rauch имеет достаточно диастатической активности³⁸ для преобразования, поэтому частичное затирание является довольно простым способом приготовления этого пива. Держите солод Rauch в воде при соответствующей температуре затора примерно час, и он преобразует крахмал в сахара.

Вы можете отрегулировать интенсивность дымного вкуса в следующем рецепте, варьируя количество солода Rauch от 20 до 100% от общей массы засыпи. Лично я использую примерно 50% солода Rauch, но, похоже, большинство предпочитают пиво с 33%. Попробуйте хотя бы раз сварить его по рецепту, а уже затем менять этот уровень на свой вкус.

РЕЦЕПТ: RAUCH ME GENTLY

OG: 1,056 (13,8 °P)

FG: 1,014 (3,5 °P)

ADF: 75%

IBU: 27

Цвет: 16 SRM (32 EBC)

Алкоголь: 5,6% об. (массовая доля спирта 4,4%)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,048 (11,8 °P)

³⁸ Способность солода расщеплять молекулы крахмала на более простые сбраживаемые сахара во время затирания. — *Прим. науч. ред.*

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
Pilsener LME (2,2 °L)	1,92 кг	42,6
Rauch LME (14 °L)	1,49 кг	33,1
Munich LME (9 °L)	590 г	13,0
Замачиваемое зерно		
CaraMunich (60 °L)	340 г	7,5
Melanoidin (28 °L)	113 г	2,5
Black Malt (600 °L)	57 г	1,3
Хмель		IBU
Hallertau 4 % AA, 60 мин.	43 г	23,9
Hallertau 4 % AA, 10 мин.	14 г	2,7

Дрожжи

White Labs WLP830 German Lager, Wyeast 2124 Bohemian Lager или Fermentis Saflager S-23.

Брожение и кондиционирование

Используйте 21 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 4,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 10 °С. Дайте пиву лагироваться по меньшей мере четыре недели перед розливом или употреблением. По завершении брожения пиво необходимо карбонизировать примерно до 2–2,5 об.

Метод частичного затирання

Замените экстракт Rauch на 2,04 кг немецкого копченного на буке солода Rauch. Ни при каких обстоятельствах не используйте торфяной солод. Следуйте указаниям по частичному затиранью в Приложении.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт Pilsener на 2,54 кг солода Continental Pilsener. Замените экстракт Munich на 790 г солода Munich. Замените экстракт Rauch на 2 кг немецкого копченного на буке солода Rauch. Не используйте торфяной солод. Затирайте солод при температуре 68 °С. Увеличьте предварочный объем по необходимости, чтобы обеспечить 90-минутное кипячение. Это сократит содержание диметилсульфида в пиве.

ОСОБОЕ КОПЧЕНОЕ ПИВО

Любое пиво, в котором дым является основной характеристикой вкуса и аромата, отличным от раухбира, относится к данному стилю. Лучшие образцы стиля демонстрируют баланс между дымом, хмелем и солодовым характером. Это стиль продвинутого уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна. Но лучше всего методом частичного затирания или только из зерна, если нет возможности приобрести солодовый экстракт Rauch. Подвергается брожению при 19 °С.

Основные принципы приготовления особого копченого пива

Как и у любого стиля пива, весь смысл особого копченого пива заключается в балансе. Вам нужна гармония между характерами пива и дыма. Если вы варите копченый крим эль, то уровень ощущений дыма, скорее всего, будет очень низким, поскольку в этом пиве нет тех вкусов, которые балансировали бы вкус дыма. И наоборот, при варке копченого русского имперского стаута нужно гораздо больше вкуса дыма, чтобы он был заметен в этом пиве. Также важно подумать о выдержке пива. Характер дыма смягчается с течением времени, поэтому, если вы собираетесь долго выдерживать пиво, вам нужно будет повысить уровень вкуса дыма.

Вы можете применять любой копченый солод для особого копченого пива. Но есть определенный солод, который этому пиву просто не подходит. Самое худшее пиво, которое я когда-либо пробовал, было сделано с ароматизатором дыма и торфяным солодом. Никогда не используйте ни то, ни другое.

В рецепте этого портера примерно 20% копченого солода для правильной интенсивности вкуса. Вы можете корректировать его на свое усмотрение, но менее 20% даст очень слабый аромат дыма, который будет незаметен спустя несколько лет выдержки.

РЕЦЕПТ: SMOKED ROBUST PORTER

Из всех наград, которые я когда-либо получал, одной из своих серебряных медалей я горжусь особенно сильно. Отмечен я был за это пиво в финальном туре Национального конкурса домашнего пивоварения³⁹. Судьями были Рэй Дэниэлс, Джефф Ларсон и Гарольд Гулбрансен — три человека, которых я очень уважаю. Джефф, основатель пивоварни Alaskan Brewing Company, в значительной степени помог сформировать представление о стиле своим копченым портером. Впоследствии они с Рэем написали книгу

³⁹ Джамиль получил эту медаль в 2004 году. — Прим. науч. ред.

о копченом пиве⁴⁰. А Гарольд варит один из самых фантастически сбалансированных примеров копченого пива, которое я пробовал. Когда все трое решили, что мой копченый портер достоин медали, это было для меня большой честью. В пивоварне Alaskan Brewing Company хранятся тайные запасы копченого портера, сваренные в разные годы. Различия между винтажными образцами удивительны и сложны. Это пиво отлично подходит для ежегодной варки и последующего хранения в подвале в течение нескольких лет. С выдержкой вкусы меняются и становятся более интригующими.

OG: 1,065 (15,9 °P)

FG: 1,016 (4,0 °P)

ADF: 75 %

IBU: 35

Цвет: 39 SRM (77 EBC)

Алкоголь: 6,5 % об. (массовая доля спирта 5,1 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,055 (13,6 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	2,61 кг	47,9
Rauch LME (14 °L)	1,02 кг	18,8
Munich LME (9 °L)	340 г	6,3
Замачиваемое зерно		
Crystal (40 °L)	450 г	8,3
Crystal (80 °L)	450 г	8,3
Chocolate Malt (350 °L)	340 г	6,3
Black Patent Malt (525 °L)	227 г	4,2
Хмель		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	35 г	23,9
Willamette 5 % AA, 30 мин.	21 г	7,3
Willamette 5 % AA, 15 мин.	21 г	3,8
Kent Goldings 5 % AA, 0 мин.	11 г	0
Willamette 5 % AA, 0 мин.	11 г	0

⁴⁰ Smoked Beers: History, Brewing Techniques, Recipes. — Прим. науч. ред.

Дрожжи

White Labs WLP001 California Ale, Wyeast 1056 American Ale или Fermentis Safale US-05.

Брожение и кондиционирование

Используйте 12 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 2,5 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. По завершении пиво необходимо карбонизировать примерно до 2–2,5 об.

Метод частичного затириания

Замените экстракт Rauch на 1,36 кг немецкого копченного на буке солода Rauch. Ни при каких обстоятельствах не используйте торфяной солод. Следуйте указаниям по частичному затирианию в Приложении.

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English на 3,85 кг британского солода Pale Ale. Замените экстракт Munich на 450 г солода Munich. Замените экстракт Rauch на 1,36 кг немецкого копченного на буке солода Rauch. Затирайте солод при температуре 68 °С.

ВЫДЕРЖАННОЕ В ДЕРЕВЕ ПИВО

Гармоничная смесь базового пивного стиля с характерными признаками старения в контакте с деревом. Лучшие образцы будут округлыми, ароматными, хорошо сбалансированными и выдержанными. Начальная и конечная плотность, IBU, цветность и видимая степень сбраживания будут варьироваться в зависимости от базового пива.

Основные принципы приготовления выдержанного в дереве пива

Почти любое пиво из этой книги может быть выдержано в дереве, но некоторые сорта все же лучше других подходят для этого. Исторически сложилось так, что люди выдерживали в бочках благородное пиво с более высоким содержанием алкоголя, потому что их трудно испортить. Более высокое содержание алкоголя предохраняло от бактерий, которые могли появиться в бочке из-за порчи пива. Сейчас пиво также выдерживают в бочках, но легче использовать дубовые кубики или чипсы, чтобы

получить аромат древесины. Их гораздо проще дезинфицировать, чем весь бочонок. Тем не менее благородное или специальное пиво все еще выдерживают в бочках, поэтому предпочтителен стиль с высоким содержанием алкоголя. Но вообще вы можете проводить эйджинг в бочках практически любого пива.

Выдержанное пиво в необработанном деревянном бочонке имеет некоторые отличительные характеристики. Очевидно, что вы получите немного древесного вкуса и аромата. Эти ароматы и вкусы могут быть ванильными, карамельными, ирисовыми, тостовыми, чайными, кокосовыми или даже с нотками какао. Менее очевидной характеристикой является небольшое окисление, так как кислород попадает в пиво сквозь стенки бочки. Другие ароматы могут развиваться от любых организмов, присутствующих в окисленном пиве. Но не все эти вкусы необходимы или желательны для каждого из стилей. Многие из этих вкусов и ароматов считаются недостатками в большинстве сортов. Однако некоторые из этих недревесных черт, появляющихся от выдержки в бочках, могут добавить сложности характеру пива и стоят того, чтобы с ними поэкспериментировать. Помните, что единственное требование для отличного выдержанного в дереве пива — это древесный характер.

К счастью, вам не нужен бочонок, чтобы выдерживать пиво в дереве. В магазинах для пивоваров, скорее всего, есть изделия из дерева. Как правило, они сделаны из французского, американского или венгерского дуба, с разным уровнем поджарки. Тип дуба и уровень поджарки определяют вкус, который он придаст. Я кладу кубики дуба в банки и стерилизую их перед использованием. В любом случае риск заражения очень мал.

Как и в случае с фруктовым и пряным пивом, чем сильнее аромат базового напитка, тем больше древесного характера он примет, прежде чем станет очевидным. Вам не должно казаться, что вы грызете дерево, но его ощущение должно быть достаточным и приятным дополнением к пиву. Хорошим выбором является французский дубовый кубик средней поджарки. В зависимости от базового пива мне нравится замачивать от 28 до 57 г на 19 л на четыре – двенадцать недель. Чем больше дуба вы добавляете и чем меньше будет размер кусочков (кубики, щепки, стружка, чипсы), тем быстрее появится вкус и аромат древесины в пиве. Чем меньше дуба вы используете, тем больше потребуется времени, чтобы у вашего пива появились древесные

нотки, но такой характер будет сложнее и приятнее. Использование большого количества дерева в течение короткого времени приводит к появлению более равномерного характера. Пробуйте ваше пиво на вкус как можно чаще, чтобы понять, как развивается аромат. Как только вам покажется, что он стал правильным, отделите пиво от древесного осадка, перелив его в другую емкость.

Пиво, выдержанное в бочонках из-под крепкого алкоголя, стало довольно популярным. К сожалению, с такой выдержкой легко переборщить, и полученное пиво может потеряться в ароматах бурбона или виски. Не забывайте, что любые вкусы, не связанные с пивом, должны хорошо сочетаться с общей пивной картиной. Между этими вкусами и пивом должны быть гармония и баланс. Если вы хотите добавить аромат бурбона или виски, вам не обязательно выдерживать пиво в бочонке из-под бурбона. Вы можете вначале выдержать его с использованием дубовых кубиков, а затем добавить немного бурбона или виски непосредственно в пиво после завершения выдержки. Будьте сдержанны и пробуйте пиво на вкус, когда вносите в него вкусовые добавки.

27 | СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИВО

Это категория пива, которое не вписывается ни в одну из других категорий. Она может включать в себя историческое пиво, копии коммерческого пива, которое не соответствует другим стилям, или пиво, изготовленное с использованием необычных методов или ингредиентов.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИВО

Этот стиль состоит из широкого диапазона сортов пива. Следующий рецепт относится к стилю среднего уровня, в рамках которого можно варить пиво из экстракта и зерна или только из зерна. Проводите процесс брожения при температуре 19 °С. Начальная и конечная плотность, IBU, цветность и видимая степень сбраживания будут варьироваться в зависимости от базового пива.

Основные принципы приготовления специального пива

Самое главное, что нужно иметь в виду при приготовлении специального пива, — характер. Это не такая уж большая проблема, если варите образец исторического пива. Просто убедитесь, что он будет точным представителем данного стиля. Если вы варите пиво с большим количеством фруктов, специй и других добавок, то по неосторожности пивной характер может легко потеряться.

Например, если вы делаете шоколадный вишневый стаут, то обязательно должен определяться стаут. Характеры шоколада и вишни нужно умело переплести с характером этого пива. Если характера стаута нет, то перед вами неудачное специальное пиво. Вот почему эта категория не так проста, как думают некоторые пивовары. У вас должен сначала получиться хороший образец базового пива, прежде чем вы сможете приготовить прекрасное специальное пиво из него.

При добавлении нетрадиционных ингредиентов подумайте о том, как они будут взаимодействовать с напитком, например, при варке фруктового, пряного, травя-

ного или овощного пива. Ищите вдохновение в ваших любимых продуктах, чтобы получить отличные комбинации вкуса, но не переборщите с количеством ингредиентов. Принцип «чем проще — тем лучше» работает и при варке сбалансированного специального пива.

РЕЦЕПТ: BLACK FOREST STOUT

В этом пиве много шоколадных и вишневых ароматов, похожих на сочный пирог «Черный лес»⁴¹.

В рецепте важно использовать нежирный цельный какао-порошок. Добавьте его в конце кипячения и тщательно перемешайте. В бродильном аппарате он будет похож на шоколадный осадок. Чем дольше пиво будет сбраживаться с ним, тем больше шоколадного вкуса и аромата вы получите. Когда первичное брожение начнет замедляться, добавьте вишневое пюре во второй бродильный аппарат и аккуратно перелейте пиво.

Вкус ягод вишни каждый год будет меняться. Если в готовом пиве не хватает характера свежей вишни, вам придется усилить его: добавьте немного кислотной смеси⁴² по вкусу. Постарайтесь не переборщить, но небольшое ее количество делает характер ягод ярче. Если вашему пиву очень не хватает вишневого характера, вы также можете попробовать добавить небольшое количество экстракта вишни, но делайте это с осторожностью, поскольку он может придать пиву вкус сиропа от кашля. Добавляйте его только в крайнем случае и только для того, чтобы поддерживать натуральные ароматы вишни.

OG: 1,071 (17,2 °P)/1,075 (18,1 °P) с ягодами

FG: 1,018 (4,5 °P)

ADF: 75 %

IBU: 38

⁴¹ Немецкий шоколадный торт или пирог со взбитыми сливками и вишней. — *Прим. науч. ред.*

⁴² Acid blend — специальная смесь яблочной, лимонной и винной кислот. Одна чайная ложка, разбавленная в 3,7 л пива, увеличивает кислотность напитка примерно на 0,1 %. — *Прим. науч. ред.*

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

Цвет: 39 SRM (77 EBC)

Алкоголь: 7,6 % об. (массовая доля спирта 5,9 %)

Кипение: 60 минут

Предварочный объем: 26,5 л

Предварочная плотность: 1,060 (14,8 °P)

Экстракт	Вес	Процентное содержание, %
English Pale Ale LME (3,5 °L)	4,53 кг	80,0
Замачиваемое зерно		
Black Roasted Barley (500 °L)	340 г	6,0
Crystal (40 °L)	284 г	5,0
Crystal (80 °L)	284 г	5,0
Chocolate Malt (420 °L)	227 г	4,0
Дополнения		
Цельный какао-порошок, 0 мин.	227 г	
Вишневое пюре, на вторичное брожение	2,72 кг	
Хмель		
		IBU
Kent Goldings 5 % AA, 60 мин.	60 г	38,4

Дрожжи

White Labs WLP013 London Ale, Wyeast 1028 London Ale или Danstar Nottingham.

Брожение и кондиционирование

Используйте 13 г правильно регидратированных сухих дрожжей, 3 упаковки жидких дрожжей или сделайте подходящий стартер. Проводите процесс брожения при 19 °С. Когда начальное брожение начнет замедляться, добавьте вишневое пюре во второй бродильный аппарат и аккуратно слейте пиво на фрукты. Брожение должно продолжиться, поскольку дрожжи начнут потреблять фруктозу. По завершении брожения пиво необходимо карбонизировать примерно до 2–2,5 об.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИВО

Вариант приготовления с зерном

Замените экстракт English Pale Ale на 6,3 кг британского солода Pale Ale. Затирайте солод при температуре 67 °С.

А | НОРМА ЗАСЕВА ДРОЖЖЕЙ И СТАРТЕРЫ

Правильное брожение отличает нормальное пиво от великолепного. Одним из факторов хорошего брожения является достаточное количество чистых здоровых дрожжей. Стартер — это небольшой объем сусла для регенерации и размножения дрожжей при подготовке к брожению пива.

Жидкие дрожжи Wyeast и White Labs действительно хороши, но использование стартера может уменьшить количество необходимых упаковок и часто улучшает работу более старых или плохо обработанных дрожжей. Всегда делайте стартер, если подозреваете, что жизнеспособность ваших дрожжей низкая. Если срок годности упаковки заканчивается или они долго находились в тепле (например, вам их несколько дней доставляли), делайте стартер.

Впрочем, необязательно делать стартер для сухих дрожжей. Обычно дешевле и проще купить больше сухих дрожжей: достаточно просто регидрировать их в водопроводной воде.

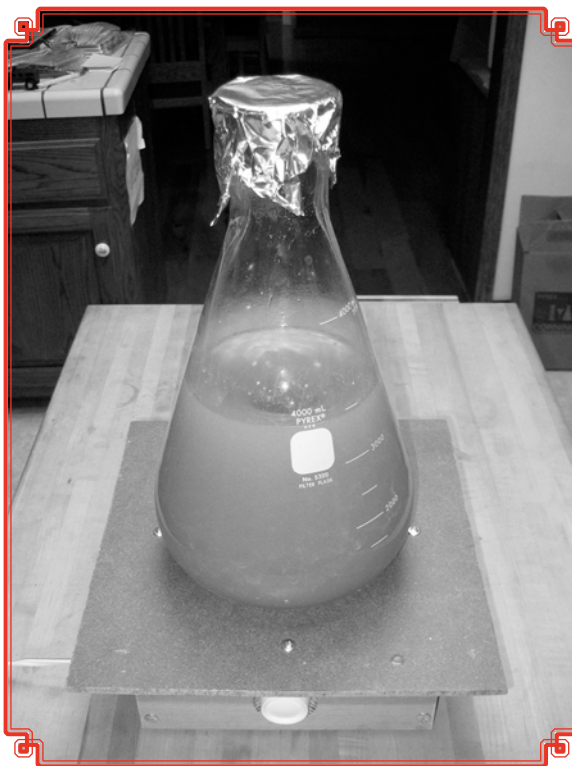
Приготовление стартера

Стартер сделать легко. Он состоит из небольшого количества сусла, но основное внимание уделяется росту дрожжей и их здоровью, а не тому, насколько легко будет выпить это. Прозеинфицируйте сусло стартера и дрожжи: добавляйте их к стартеру в комнате без сквозняков и старайтесь держать все емкости закрытыми.

Вам понадобится чистая, продезинфицированная емкость, в которой есть место для стартера и некоторое пространство для дрожжевой шапки, алюминиевая фольга, сухой солодовый экстракт, дрожжевые питательные вещества и вода. Для стартера важно использовать сахара на основе солода. Не используйте мед, столовый или кукурузный сахар, так как дрожжи быстро теряют способность к ферментации мальтозы — основного сахара при варке пива.

НОРМА ЗАСЕВА ДРОЖЖЕЙ И СТАРТЕРЫ

При приготовлении стартового сусла держите начальную плотность в диапазоне от 1,030 до 1,040 (от 7 до 10 °P). Вам не нужно, чтобы дрожжи размножились в стартере с высокой плотностью. В качестве сравнительного измерения используйте около 1 г сухого солодового экстракта до 10 мл конечного объема: если вы делаете 2-литровый стартер, добавьте воду на 200 г сухого солодового экстракта, пока не получите 2 л. Добавьте 1/4 чайной ложки дрожжевого питательного вещества, кипятите 15 минут, охладите и добавьте дрожжи. Накройте верхнюю часть колбы или банки алюминиевой фольгой, заверните ее края, но не используйте резинку. Вам необходимо, чтобы диоксид углерода мог выветриваться, а кислород мог рассеиваться. Не беспокойтесь: содержащиеся в воздухе бактерии не смогут попасть под фольгу.



Кислород в стартере будет способствовать росту и улучшению здоровья дрожжей. Существует несколько способов увеличения количества кислорода: периодическое встряхивание, перемешивающая пластина, чистый кислород или воздушный насос со стерильным фильтром. Хотя это может показаться не самым высокотехнологичным решением, встряхивание довольно эффективно. При должном внимании и хорошем воздухообмене встряхивание может быть почти таким же эффективным, как и перемешивающая пластина.

Держите температуру стартера между 18 °C и 24 °C. Температура около 22 °C помогает достичь лучшего баланса для размножения дрожжей. Стартеры с лагерными дрожжами можно сделать на несколько градусов холоднее, а стартер с элевыми дрожжами — немного теплее. Но именно эта температура помогает достичь хорошего баланса между здоровьем и эффективным размножением дрожжей вне зависимости от их типа.

Двухлитровый стартер со здоровыми дрожжами достигнет максимальной плотности клеток примерно через 12–18 часов. Если вы начинаете с очень небольшого количества дрожжей или дрожжей с низкой жизнеспособностью, вам придется ждать сутки или более. Как только эта точка будет достигнута, переливайте весь стартер в сусло.

Конечно, если у вас большой объем стартера по отношению к вашей партии пива или стартер, который постоянно вентилируется, то вам не нужно переливать все в свое сусло. Добавление большого количества стартера или сильно окисленного стартера в сусло может изменить вкус готового пива. В этом случае поставьте стартер в холодильник на день или два, и пусть дрожжи осядут на дно. Сцедите большую часть выдохшегося верхнего сусла, закройте оставшуюся жидкость, чтобы повторно суспендировать дрожжи, а затем перелейте ее в сусло.

Сколько нужно дрожжей или насколько большой стартер?

По данным White Labs и Wyeast, колбы White Labs Pitchable Yeast и Wyeast Activator 125 XL Smack Pack содержат в среднем 100 млрд клеток. Их достаточно, чтобы напрямую внести в 18,9 л элевого сусла при 1,048 SG (12 °P). Это соответствует норме засева в 5,3 млн клеток на 1 мл. Она отлично подходит для свежей упаковки дрожжей, поскольку свежие дрожжи находятся в лучшей форме. Однако если дрожжи несвежие или хранились неправильно, вам придется сделать стартер.

НОРМА ЗАСЕВА ДРОЖЖЕЙ И СТАРТЕРЫ

Сусла с высокой плотностью требуют больше дрожжей, а сусла с низкой плотностью — меньше. Для эля вам нужно внести примерно 0,75 млн клеток жизнеспособных дрожжей на каждый миллилитр сусла для каждого градуса плотности Плато. Для лагера увеличьте количество в два раза, до 1,5 млн. Вот простое уравнение для вычисления количества необходимых клеток.

$$(0,75 \text{ млн}) \times (\text{объем сусла, мл}) \times (\text{градусы плотности Плато сусла})$$

В 1 галлоне около 3785 мл. В 5,5 американского галлона — около 21 000 мл.

Один градус плотности Плато близок к 1,004 удельной плотности (SG). Просто разделите десятичную часть SG на 4, чтобы получить приблизительные градусы Плато (например, 1,060 составляет 15 °P).



Правильное количество дрожжей для 5,5 американского галлона сусла с плотностью 1,060 составит около 236 млрд клеток, если вносить 0,75 млн на 1 мл.

$$(750,000) \times (21,000) \times (15) = 236,000,000,000$$

Если колба или упаковка имеет около 100 млрд клеток, вам понадобится две колбы или упаковки (около 200 млрд клеток), чтобы приблизиться к этой норме, если вы не хотите делать стартер.

В общем, в 2-литровом стартере в два раза больше дрожжей, чем во флаконе или упаковке. Для приведенного выше примера вам понадобится одна упаковка дрожжей на 2-литровый стартер. Благодаря таблице в конце этой главы вы легко поймете, какой объем стартера вам понадобится, чтобы заменить несколько упаковок жидких дрожжей. Также вы можете найти онлайн-калькуляторы, которые могут точно определить, сколько дрожжей вам нужно для сусла.

Возможно, вас интересует, почему бы не внести дрожжей по максимуму? Дело в том, что существует верхний предел того, сколько дрожжей вы можете положить. Добавление слишком большого количества может привести к недостатку сложных эфиров, дрожжевых привкусов и плохому удержанию шапки дрожжей.

Таблица 5 — Количество упаковок дрожжей

Упаковка жидких дрожжей, необходимых без стартера	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	25	28	32	
1.0																								
1.5	1																							
2.0		1																						
2.5			1																					
3.0		2		1																				
3.5			2				1																	
4.0				2					1															
4.5			3		2					1														
5.0				3		2									1									
5.5					3		2											1						
6.0				4		3			2											1				
6.5					4		3				2													
7.0						4		3						2										
7.5							4		3							2								
8.0								4		3									2					
8.5									4			3								2				
9.0										4				3							2			
9.5											4					3						2		
10.0												4						3						2

Цифры в таблице — это необходимое количество упаковок жидких дрожжей для стартера. Например, если рецепт требует четыре упаковки жидких дрожжей, вы можете сделать 4-литровый стартер, используя две упаковки, или 9-литровый с одной упаковкой. И то, и другое приведет к тому же количеству дрожжей, что и в четырех упаковках.

В | ЗАМАЧИВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ СОРТОВ ЗЕРНА

Замачивание специальных зерен добавит пиву характерные вкусы, которые не обеспечат пэйл, янтарные или темные солодовые экстракты. После замачивания добавьте солодовый экстракт в кастрюлю и начните кипячение.



ЗАМАЧИВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ СОРТОВ ЗЕРНА

1. Нагрейте 3,8 л воды в кастрюле до температуры $71\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 6\text{ }^{\circ}\text{C}$.
2. Погрузите мешок с зерном в кастрюлю на 30 минут. Его можно залить и закрутить, как чайный пакетик, чтобы все зерно точно смочилось. Перемешивание поможет вам, но не выжимайте его, поскольку это способствует выходу горького танина. Поддержание температуры во время замачивания не важно.
3. Через 30 минут достаньте мешок с зерном из кастрюли и дайте жидкости стечь. Не выжимайте все сусло до капли.
4. Теперь вы можете добавить солодовый экстракт и любую дополнительную воду в заторный чан для достижения объема кипения.

Совет. Для получения наилучших вкусовых результатов соотношение воды к зерну должно быть меньше 8 л на 1 кг. Это поможет поддерживать pH ниже 6 и минимизирует экстракцию танина в щелочной воде. Если вы замачиваете очень темные сорта, такие как Roasted Barley или Black Patent, то вам, возможно, придется оставить такой солод на всю ночь в холодной воде, чтобы уменьшить едкость, которая может быть вызвана большим количеством темного солода в мягкой воде.

С | ЧАСТИЧНОЕ ЗАТИРАНИЕ НА ПЛИТЕ



Проведите мини-затираание в 11-литровой кастрюле. Используйте 19-литровый нейлоновый фильтр-мешок, который можно найти в магазине для творчества.

ЧАСТИЧНОЕ ЗАТИРАНИЕ НА ПЛИТЕ



1. Измельчите зерно и засыпьте его в мешок для затирания.

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ



2. Нагрейте воду до 74 °С в соотношении вода/засыпь — 3 л/кг и загрузите мешок. Осторожно перемешайте зерно и убедитесь, что оно полностью замочено, а затем проверьте температуру. Температура затора должна быть в промежутке между 65 и 68 °С. Дайте затору постоять в течение 30 минут.
3. Увеличьте огонь при перемешивании, чтобы температура поднялась до 68 °С. Пусть затор постоит еще 30 минут.
4. Влейте 7,5 л воды в ваш основной котел для варки пива. Нагрейте воду до 74 °С.

ЧАСТИЧНОЕ ЗАТИРАНИЕ НА ПЛИТЕ

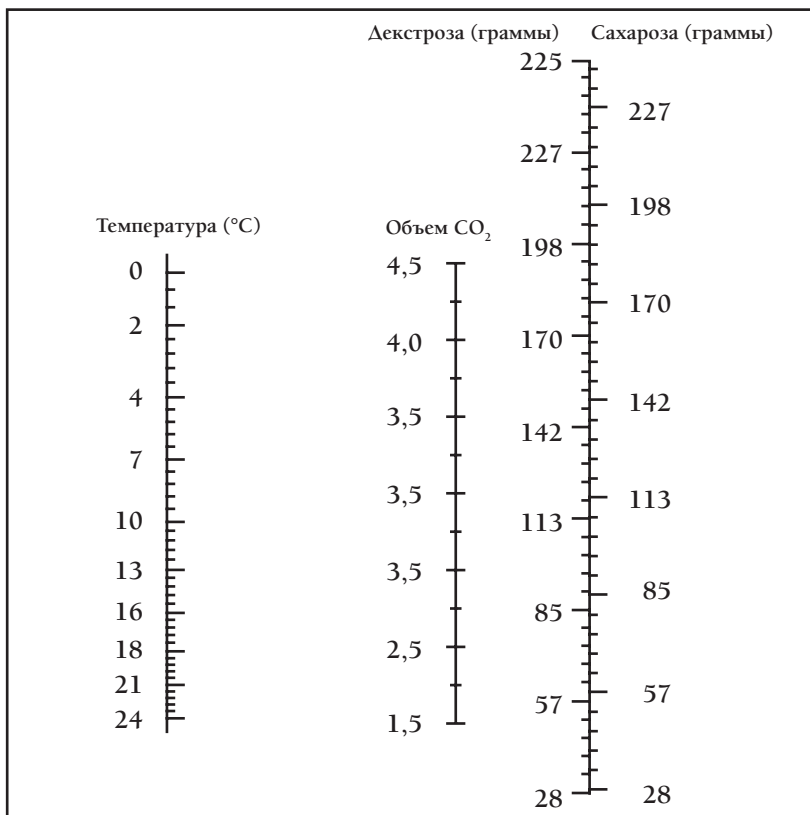


5. Вытащите мешок из первой кастрюли и примерно минуту ждите, чтобы жидкость стекла из него. Перенесите мешок с зерном в котел. Перемешайте, чтобы повторно увлажнить зерно. Настаивайте в течение 10 минут.
6. Поднимите мешок с зерном, дайте жидкости стечь и выбросьте. Добавьте в котел сусло из первой кастрюли и любой солодовый экстракт, который требуется по рецепту, и начинайте кипячение.

D | НОРМЫ ДОБАВЛЕНИЯ САХАРА И ОБЪЕМ ДИОКСИДА УГЛЕРОДА

Уровни карбонизации для рецептов в этой книге приведены в «объемах CO_2 ». Это означает, что имеется «X» литров углекислого газа, растворенных в одном литре пива. Чтобы преобразовать объемы CO_2 в вес праймера, используйте номограмму на с. 283. Чтобы преобразовать объемы CO_2 в давление принудительной карбонизации для розлива в кеги, используйте диаграмму на с. 284.

Номограмма для определения количества праймера (по весу) на 19 л



Номограмма для определения более точных количеств сахара. Чтобы использовать ее, проведите линию от температуры вашего пива через нужный вам объем CO₂ к шкале сахара. Температура не является рабочей, это просто температура пива при розливе. Она количественно показывает, сколько CO₂ уже присутствует. Пересечение вашей линии и шкалы сахара показывает, сколько глюкозы или сахарозы нужно добавить в 19 л пива для достижения желаемого уровня карбонизации. Если ваша партия больше (например, 23 л), то количество праймера можно определить в соотношении (например, 23/19) к 19 л.

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

		5 psi	10 psi	15 psi	20 psi	25 psi	30 psi	35 psi	40 psi
°F	°C	34.5 kPa	69 kPa	103 kPa	138 kPa	172 kPa	207 kPa	241 kPa	276 kPa
30	-1	2.3	2.8	3.4	4.0	4.5	5.1	5.7	6.3
35	2	2.0	2.5	3.0	3.6	4.1	4.6	5.1	5.6
40	4	1.8	2.3	2.7	3.2	3.7	4.1	4.6	5.1
45	7	1.7	2.1	2.5	2.9	3.4	3.8	4.2	4.6
50	10	1.5	1.9	2.3	2.7	3.1	3.5	3.9	4.3
55	13	1.4	1.8	2.1	2.5	2.9	3.2	3.6	3.9
60	16	1.3	1.7	2.0	2.3	2.7	3.0	3.3	3.7
65	18	1.2	1.5	1.9	2.2	2.5	2.8	3.1	3.4
70	21	1.2	1.5	1.7	2.0	2.3	2.6	2.9	3.2
75	24	1.1	1.4	1.6	1.9	2.2	2.5	2.8	3.0
80	27	1.0	1.3	1.6	1.8	2.1	2.3	2.6	2.9
85	29	1.0	1.2	1.5	1.7	2.0	2.2	2.5	2.7

Эта диаграмма основана на законе Генри⁴³ и вычисляет равновесные объемы CO₂, достигаемые при принудительной карбонизации в кеге при заданной температуре. Давление представляет собой давление газа в баллоне (psi и kPa), а температура — это температура пива.

⁴³ Закон, согласно которому при постоянной температуре растворимость газа в жидкости прямо пропорциональна давлению газа на раствор. — *Прим. науч. ред.*

Глоссарий

Автолиз — процесс, при котором дрожжи поглощают сами себя, образуя запах, похожий на резину. Чтобы избежать этого, перелейте пиво для удаления лишних дрожжей сразу после брожения.

Альфа-кислота — мягкая смола в хмелевых шишках. При варке альфа-кислоты становятся изо-альфа-кислотами, которые дают 60 % горечи пива.

Анаэробный — неспособный выжить и размножиться в присутствии кислорода (*анаэробные бактерии*).

Антиоксидант — восстанавливающее вещество, которое задерживает окисление и продлевает срок жизни органического продукта.

Ареометр Плато — сахарометр, который выражает удельную плотность в качестве веса экстракта в 100-граммовом растворе при температуре 20 °С. Пересмотренная, более точная версия ареометра Баллинга, разработанная доктором Плато.

Ацетобактер — род аэробных стержнеобразных бактерий, которые растут в спирте и характеризуются умением окислять органические соединения до органических кислот, то есть спирт до уксусной кислоты.

Ацетоновый — нежелательный аромат и вкус высших (сивушных) спиртов, напоминающих ацетон.

Аэрация — внесение кислорода в сусло на разных этапах процесса пивоварения. Правильная аэрация перед первичным брожением очень важна для ферментации.

Аэробный — требующий наличия кислорода для выживания и размножения (*аэробные бактерии*).

Бактерии — одноклеточные микроорганизмы, которые обычно могут заражать сусло и пиво.

Бета-кислоты — смолы хмеля, нерастворимые в жидкости, если они не окислены и не могут быть изомеризованы путем кипячения. Демонстрируют мощный

антибактериальный эффект против роста термофильных грамположительных бактерий, вырабатывающих молочную кислоту.

Бреттаномицеты — дрожжи, распространенные при брожении дикого пива. Часто живут в оборудовании и сосудах пивоваренных заводов, которые производят такое пиво. Производят очень заметные кислотные и эфирные профили.

Бутыль — большая стеклянная, пластиковая или глиняная бутылка.

Взвеси холодного сусла — флокуляция белков и танинов при охлаждении сусла.

Вид — основополагающая категория таксономической классификации, которая находится ниже рода, состоящая из родственных организмов, способных к скрещиванию.

Вирпул — образование вихревых потоков сусла по окончании кипячения для отделения нерастворимых остатков ячменя и хмеля. Процесс необходим: 1. Для увеличения скорости охлаждения пива. 2. Для осветления пива. 3. Для улучшения вкусов и ароматов хмеля. 4. Для уменьшения содержания демитилсульфида в пиве.

Воздушный затвор — см. Гидрозатвор.

Вторичное брожение — 1. Второй, более медленный этап брожения, который длится от нескольких недель до нескольких месяцев в зависимости от типа пива. 2. Брожение, происходящее в бутылках или бочках, начатое с добавлением праймера или дрожжей.

Вываривание — метод затирания, при котором повышается температура промышленной воды, забирается ее часть, кипятится и возвращается назад в заторный котел.

Вяжущий — сухое, терпкое послевкусие.

Гёз — смесь различных партий и возрастов пива ламбик, которые подвергаются дополнительному брожению в бутылке из-за присутствия дрожжей и сбраживаемого сахара.

Гидрозатвор — односторонний клапан, который позволяет CO₂ выходить из бродильного аппарата, но препятствует проникновению воздуха.

Гидрометр — стеклянный прибор, используемый для измерения удельной плотности жидкостей в сравнении с водой. Состоит из градуированного стержня, который держится на взвешенном поплавке.

Глюкоза ($C_6H_{12}O_6$) — легкосбраживаемый сахар. Используется в пивоварении. В больших количествах может способствовать сидровому характеру.

Горький — резкий вкус и послевкусие, связанные с хмелем, солодом и дрожжами.

Гранулированный хмель — мелкодисперсные конусы хмеля, прессованные в таблетки. Гранулы хмеля на 20–30% более горькие на грамм веса, чем один и тот же сорт в иной форме.

Гумулон — синоним альфа-кислот.

Деаэрация — реакция, при которой кислород удаляется из соединения.

Диацетил — компонент, способствующий нежелательному ирисовому характеру.

Дикое пиво — любое пиво, ферментируемое с дрожжами и бактериями, отличными от *Saccharomyces cerevisiae*.

Диметилсульфид — естественная составляющая пива, которая образуется в солоде. Хотя это способствует благоприятным пивным ароматам при низких уровнях, высокие концентрации диметилсульфида способствуют нежелательному кукурузному или вареному овощному характеру.

Добавка — любое несоложеное зерно и другие сбраживаемые ингредиенты, добавляемые в затор.

Дрожжи — любой из одноклеточных грибов *Saccharomyces* (особенно *Saccharomyces cerevisiae*), развивающихся почкованием, способных ферментировать углеводы.

Дубовый — характеристика, обычно связанная с дубом.

Европейская пивоваренная конвенция (ЕВС⁴⁴) — научный орган, который устанавливает стандарты измерения и методы испытаний для использования в пивоваренной промышленности в Европе.

Единица альфа-кислоты (AAU⁴⁵) — измерение потенциальной горечи хмеля, выраженное процентом альфа-кислоты. Низкий уровень — 2–4%; средний — 5–7%; высокий — 8–12%. Аббревиатура — ЕАК.

⁴⁴ European Brewery Convention. — Прим. науч. ред.

⁴⁵ Alpha-acid unit. — Прим. науч. ред.

Единица горечи (BU) — мера горьких веществ в пиве, прежде всего изо-альфа-кислот, но также включающих окисленные бета-кислоты. Разработана Американским обществом химиков пивоваренной промышленности.

Единицы горечи домашнего пива (НВU) — формула, изобретенная Американской ассоциацией домашних пивоваров для измерения горечи пива. Вычислите единицы горечи, умножив процентное содержание альфа-кислоты в хмеле на количество унций⁴⁶. Пример: если в 19 л пива использовалось 1,5 унции 10% альфа-кислотных хмелей, то общее количество единиц горечи домашнего пива будет $1,5 \times 10 = 15$ НВU на 19 л.

Желатин — осветляющее вещество, добавляемое во время вторичного брожения, очищает пиво.

Жесткость воды — степень растворенных минералов в воде.

Засев — процесс внесения дрожжей в сусло для ферментации или подкисления.

Засыпь — измельченный солод и добавка перед затираанием.

Затираание — смешивание измельченного солода с водой для извлечения ферментативных веществ, расщепления образующих помутнение белков и превращение зерновых крахмалов в сбраживаемые сахара и несбраживаемые углеводы.

Изомеризация — экстракция (инверсия) альфа-кислот хмеля путем кипячения в сусле.

Инфицирование — рост микроорганизмов в сусле или пиве, вредных для вкуса или аромата.

Инфузионное затираание — способ затираания, при котором температуру затора повышают добавлением очень горячей воды.

Ирландский мох — медные или свинцовые «осветляющие вещества», которые помогают осаждать белки в чайнике.

Карбонат кальция (CaCO₃) — также известен как мел. Добавляется во время пивоварения для увеличения содержания кальция и карбоната.

⁴⁶ 1 унция равна 28,35 грамма. — *Прим. науч. ред.*

Карбонизация — процесс введения двуокиси углерода в жидкость следующим образом: (1) добавление в готовое пиво двуокиси углерода; (2) добавление молодого пива в готовое для возобновления брожения (кройценинг); (3) прайминг (добавление сахаров) в сброживаемое сусло перед розливом, создание вторичного брожения в бутылке.

Катализатор — вещество, которое способствует химической реакции, например использование энзимов.

Кислотный — имеющий кислый вкус или послевкусие.

Кондиционированное пиво в бутылке — пиво, которое карбонизировали естественным путем. При этом процессе дрожжи сброживают сахара непосредственно в бутылке, из-за чего пиво насыщается углекислым газом.

Конечная плотность — удельная плотность пива после завершения процесса брожения.

Конический танк — танк, используемый после охлаждения и перед бродительным аппаратом в то время, когда дрожжи и бактерии готовы к работе.

Кройзен — неустойчивая пенная шапка, которая появляется на поверхности сусли во время брожения. Также добавление активно бродящего сусли в уже отбродившее для карбонизации.

Купажирование — смешивание различных партий пива с образованием конечной смеси, предназначенной для розлива.

Лагер — общий термин для любого пива низового брожения. Приготовление лагера сейчас является преобладающим методом пивоварения во всем мире, за исключением Великобритании, где доминируют эли.

Лагерировать — хранить пиво при температуре около 0 °С, чтобы осадить дрожжевые клетки и белки и улучшить вкус.

Лактобактерия — любая из различных стержнеобразных аэробных бактерий рода *лактобактерий*, которые сброживают молочную кислоту (и часто другие) из сахаров.

Ламбик — самопроизвольно сброживаемое пиво, полученное с помощью части несоложенной пшеницы. Обычно обладает специфическими характеристиками из-за различных кислот и сложных эфиров. Подается молодое из бочки или прошедшее эйджинг в бутылке. Также используется для получения гёза путем купажирования.

Ловибонд (°L) — шкала измерения цвета пива.

Массовая доля спирта — процентное содержание алкоголя в пиве в зависимости от веса алкоголя. Для расчета приблизительной массовой доли спирта вычтите из начальной плотности конечную и умножьте результат на 105. Например: $1,050 - 1,012 = 0,038 \times 105 = 4\% \text{ мас./об.}$

Метод Champenoise — купаж вина или пива, ферментирующегося в бутылке, для производства шипучего продукта.

Микроорганизм — организм микроскопического или субмикроскопического размера, например бактерия.

Модификация — 1. Физические и химические изменения в ячмене в результате осолаживания. 2. Степень изменений, определенных пророщенностью зерна.

Молодое пиво — пиво, которое не подвергалось достаточному брожению и выдержке для зрелого вкуса и профиля аромата. Обычно содержит значительные концентрации жизнеспособных микроорганизмов и сахаров.

Молочная кислота ($C_3H_6O_3$) — чистая, без запаха кислота, находящаяся в пиве, кислом молоке и фруктах.

Начальная плотность — удельная плотность сусла перед брожением. Мера общего количества растворенных твердых веществ в сусле.

Обветшалый — нежелательное земляное послевкусие, часто вызываемое антисанитарными условиями во время брожения и эйджинга.

Объемная доля спирта (об.) — объемное процентное содержание алкоголя в пиве. Чтобы рассчитать приблизительное объемное содержание спирта, нужно вычесть из начальной плотности конечную и разделить результат на 0,0075. Например: $1,050 - 1,012 = 0,038 \div 0,0075 = 5\% \text{ об.}$

Окисление — химическая реакция с участием кислорода. Вредна для пива.

Орошение — опрыскивание отработанных зерен в заторе горячей водой для извлечения оставшегося солодового сахара.

Осадок — суспендированные частицы, образующиеся в результате осаждения белков, хмелевых масел и танина на стадии кипячения и охлаждения.

Осахаривание — процесс, при котором солодовый крахмал трансформируется в ферментируемые сахара, прежде всего в мальтозу.

Осветление — процесс добавления осветляющих агентов в пиво при вторичном брожении для осаждения взвешенного вещества.

Осушение — заключительный этап ослаживания, когда солод подвергается воздействию высоких температур, чтобы остановить видоизменение, усилить цвет и характер.

Пастеризация — разрушительное воздействие теплом на микроорганизмы, присутствующие в пиве (или в другом пищевом продукте, восприимчивом к инфекции).

Педиококки — род грамположительных факультативных анаэробных бактерий, чей рост зависит от наличия ферментируемого углевода.

Первичное брожение — первая стадия брожения, в ходе которой большинство сбраживаемых сахаров перерабатывается в этиловый спирт и CO₂.

Пивной насос — устройство, извлекающее пиво из бочки посредством вытягивания рукоятки. Также называется ручным насосом.

Пиво из зерна — пиво, приготовленное только из солода, в отличие от пива из солодового экстракта или солодового экстракта и солода.

Пиво из экстракта — пиво, приготовленное только из солодового экстракта, в отличие от пива из ячменя или комбинации солодового экстракта и ячменя.

Полифенолы — антиоксидантный фитохимический препарат. Предотвращает разрушительные эффекты кислорода и других свободных радикалов.

Праймер — небольшое количество декстрозы, солодового сахара или сахарозы. Добавляется в готовое пиво до сливания с осадка или при розливе для возобновления брожения и карбонизации.

Реферментация — дополнительная стадия брожения, обычно происходящая в бутылке. Производится для карбонизации и увеличения алкоголя в пиве.

Розлив — процесс переноса пива из одного контейнера в другой, как правило, в конечную упаковку (бутылки, кеги).

Рыбий клей — желатиновое вещество, полученное из плавательного пузыря некоторых рыб и добавленное к пиву в качестве осветляющего вещества.

Сахарометр — инструмент, определяющий концентрацию сахара в растворе.

Сбраживание — снижение удельной плотности сусла, вызванное переработкой сахаров в спирт и углекислый газ.

Сладкий — имеющий вкус сахара или напоминающий сахар.

Сложные эфиры — группа соединений в пиве, которая придает фруктовые вкусы и ароматы.

Смешанное брожение — ферментация с использованием как дрожжевых культур, так и микроорганизмов, растущих в деревянных бочках.

Содержание азота — процентное содержание азота в солоде на вес.

Солод — ячмень, который был погружен в воду, пророс, затем был высушен в печи. Этот процесс превращает нерастворимые крахмалы в растворимые вещества и сахара.

Солодовое пиво — пиво, приготовленное только из ячменного солода, без добавок и очищенных сахаров.

Солодовый экстракт — густой сироп или сухой порошок, приготовленный из солода.

Сорт — классификация таксономической категории ниже семьи и выше вида, обычно состоящей из группы видов, обладающих сходными характеристиками.

Спирты из сивушных масел — высокомолекулярный спирт, появляющийся из-за чрезмерно высоких температур брожения. Может привести резкие горькие вкусы в пиво и способствовать похмелью.

Спонтанное брожение — вид брожения, при котором все микроорганизмы попадают в пиво без участия пивовара.

Старое пиво — пиво, которое подвергалось достаточному брожению и выдержке для получения зрелого вкуса и аромата.

Стартер — партия сбраживаемых дрожжей, внесенная в сусло для брожения.

Стиль — характеристики, по которым классифицируется пиво.

Сульфат кальция ($\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$) — также известен как гипс. Добавляется во время пивоварения для увеличения содержания кальция и сульфата.

Сусло — смесь, возникающая в результате затирания солода и кипячения хмеля перед стадией брожения.

Сухое охмеление — добавление хмеля на первичное или вторичное брожение или при розливе пива в бочки, бутылки или кеги. Добавляет аромат и хмелевой характер готовому пиву без значительного усиления горечи.

Сухой солод — солодовый экстракт в порошкообразной форме.

Танины — различные растворимые, вяжущие, фенольные вещества, часто присутствующие в дрожжах, солоде и дереве.

Температура начала затирания — начальная температура воды, когда солод добавляется к ней для создания затора.

Углеводы — группа органических соединений, включающих сахара и крахмалы, многие из которых пригодны в качестве пищи для дрожжей и бактерий.

Удельная плотность — мера плотности вещества в сравнении с плотностью воды, которой присваивается значение 1,000 при 4 °С. Удельная плотность не имеет сопутствующих единиц, поскольку она выражается как отношение.

Уксусная кислота (CH₃COOH) — бесцветная жидкость с характерным резким запахом, широко известная как уксус. Является продуктом окисления алкоголя различными бактериями и некоторыми типами дрожжей. Встречается во многих фруктах и продуктах.

Фенолы — летучие соединения в пиве, которые вносят приятный пряный характер или нежелательный пластиковый или лекарственный характер.

Фильтровать — извлекать твердые вещества (обычно дрожжи и белки) из пива.

Флокулирующие дрожжи — дрожжевые клетки, которые образуют крупные колонии и, как правило, выходят из суспензии до окончания ферментации.

Флокуляция — поведение дрожжевых клеток, соединяющихся в массы и оседающих к концу процесса брожения.

Холодное помутнение — замутненность, вызванная белком и танином во время вторичного брожения.

Штамм — группа микроорганизмов одного и того же вида, обладающая характерными особенностями, но обычно не рассматриваемая как отдельный вид.

Экстракт — количество растворенных веществ в сусле после затирания и фильтрации солодового ячменя или солодовых добавок, таких как кукуруза и рис.

Эль — 1. Исторически: неохмеленный солодовый напиток. 2. В наши дни: общий термин для охмеленного пива, полученного в результате верхнего брожения, в отличие от лагеров, которые производятся путем низового брожения.

Энтеробактер — любая из различных грамотрицательных стержнеобразных бактерий семейства *энтеробактерий*, куда входят некоторые патогены, включая сальмонеллы.

Этиловый спирт — бесцветный, без запаха алкоголь в пиве, вине и других спиртных напитках.

Blow-by (blow-off) — одноступенчатый метод брожения в пивоварении, при котором гибкая трубка устанавливается в горлышке бутылки, а другой конец погружен в ведро со стерильной водой. Нежелательные остатки и CO₂ вытесняются через трубку, но воздух не соприкасается со сброживаемым пивом, предотвращая загрязнение.

Cuvee («Кюве»; фламандский) — специальный продукт, производимый пивоварней.

Framboise («Фрамбуаз»; французский) — пиво, сброженное с малиной.

IBU (Международные единицы горечи) — мера Европейской конвенции пивоварения для концентрации изо-альфа-кислот в 34 мг на 1 л (частей на миллион) в сусле и пиве. См. также **Единицы горечи**.

Kriek («Крик»; фламандский) — пиво, сброженное с вишней.

pH — мера кислотности или щелочности раствора, обычно в масштабе от 1 до 14, где 7 — нейтрально.

Saccharomyces cerevisiae — любые из одноклеточных дрожжей, принадлежащих к роду *Saccharomyces*. Многие из них ферментируют сахара. Пекарские дрожжи являются наиболее распространенными в пивоварении.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

- Айсбок 13, 87, 93–95
Альтбир. См. Дюссельдорфский
альтбир, Северогерманский альтбир
Американский барливайн 13, 239
Американский браун эль 13, 142, 143
Американский премиум лагер 13, 51, 55
Американский стандартный
лагер 13, 53, 78, 97
Американский стаут 13, 170
Американский темный лагер 76, 78
Американский амбер эль 13, 135, 139
Американский IPA 13. См. также IPA
Американское пшеничное или
ржаное пиво 13, 104–105
Американское ржаное пиво. См.
Американское пшеничное
или ржаное пиво
Английский барливайн 13, 237
Английский браун эль. См.
Майлд, Североанглийский
Английский пэйл эль. См.
Экстраспециальный/крепкий биттер,
специальный/лучший/премиум
биттер, стандартный/простой биттер
Английский IPA 178. См. Также IPA
Апте, Радж 211, 212
- Балтийский портер 13, 158, 159–161
Барливайн. См. Американский
барливайн, Английский барливайн
Бельгийский блонд эль 13, 223.
См. также Блонд эль
Бельгийский дуббель 13, 225
Бельгийский золотистый крепкий эль 13
Бельгийский пэйл эль 13, 198
Бельгийский специальный эль 13, 205
Бельгийский темный крепкий эль 231
Бельгийский триппель 13, 227
Берлинер-вайссе 13, 207, 208
Биттер. См. Экстраспециальный/
крепкий биттер, специальный/
лучший/премиум биттер,
стандартный/простой биттер
Благородный 52, 94, 136,
153, 154, 158, 172
Благородный хмель. См. хмель
Блонд эль 13, 99, 100, 223, 248. См.
также Бельгийский блонд эль
Богемский пилзнер 13, 64, 65
Бок. См. Доппельбок, Айсбок, Майбок/
светлый бок, Традиционный бок
Бьер-де-гард 13, 203

- Вайцен/вайсбир 13, 186
 Венский лагерь 13, 71, 72
 Витбир 195, 196
 Вода 30–33, 60, 62, 65, 68, 97,
 125, 178, 221, 249, 270, 280
 Выдержанное в дереве пиво
 13, 258, 263, 264
- Гёз 13, 217, 220–222, 287
 Гистограмма солодового вкуса 18
 Гулбрансен, Гарольд 187, 261, 262
- Диацетильный остаток 28
 Дойч, Тим 252
 Доппельбок 13, 27, 50, 74, 91, 92, 94
 Дортмундер экспорт 11, 13, 51, 59, 60
 Дуббель. См. Бельгийский дуббель
 Дэниэлс, Рэй 261
 Дюссельдорфский альтбир 13, 108, 112
- Жесткость воды 30–32, 289
- Затираание 259, 278, 289
 Зимний эль. См. Рождественское/
 зимнее специальное пряное пиво
- Иероним, Стэн 231
 Имперский стаут. См. Русский
 имперский стаут
- Имперский IPA 13, 183,
 239. См. также IPA
 Ирландский красный эль
 13, 124, 130, 131
- Каладжионе, Сэм
 (Dogfish Head Brewery) 11
 Калифорнийское обычное 13, 110
 Карамелизация 15, 17, 128
 Кельш 13, 101–103, 248
 Кипячение, частичное. См.
 Частичное кипячение.
 Классический американский
 пилзнер 13, 67
 Копченое пиво. См. Классический
 раухбир, Прочее копченое пиво
 Коричневый портер 13, 153, 154
 Классический раухбир 13, 258, 261
 Количество упаковок дрожжей 275
 Количество упаковок дрожжей
 (таблица) 275
 Коричневый эль. См. Американский
 браун эль, Фландрийский
 коричневый эль/старый эль,
 Майлд, Североанглийский браун
 эль, Южноанглийский браун эль
 Красный эль. См. Фландрийский красный
 эль, Ирландский красный эль
 Крепкий портер 13, 154, 156, 157

Крепкий скотч эль 13, 124, 132
Крим эль 13, 97, 98, 261

Лактобактерия 290
Ламбик. См. Фруктовый ламбик, гёз,
Чистый (несмешанный) ламбик
Ларсон, Джефф 261. См. также
Alaskan Brewing Company
Легкий американский лагер
13, 51, 78, 97

Майбок/светлый бок 13, 87, 88
Майлд 13, 146, 147, 149, 154
Макдол, Майк. См. Janet's Brown Ale
Мерцен. См. Октоберфест/мерцен
Молочный стаут. См. Сладкий стаут
Мюнхенское светлое 13, 50, 57, 71
Мюнхенское темное 11, 13, 36, 79, 80

Немецкий пилзнер (пилз) 13, 62
Номограмма для определения
количества праймера, 283
Норма засева дрожжей 270
Нормы добавления сахара. См. Упаковка

Овсяный стаут 13, 166
Од брюн. См. Фландрийский
коричневый эль/од брюн
Октоберфест/мерцен 13,
19, 71, 72–74, 258

Пиво Anchor Steam 111
Пилзнер (пилз). См. Богемский пилзнер,
Классический американский
пилзнер, Немецкий пилзнер
Портер. См. Балтийский портер,
Коричневый портер, Крепкий портер
Простой биттер. См. Стандартный биттер
Прочее копченое пиво 13
Пряное, травяное или овощное
пиво 13, 248
Пшеничное пиво. См. Американское
пшеничное или ржаное пиво,
Берлинер-вайссе, Пшеничный бок
Пшеничный бок 13
Пятц, Стив 216, 218

Раухбир. См. Классический раухбир
Реакция Майяра 15–18, 38
Рецепты. См. также Частичное
кипячение
Ржаное пиво. См. Американское
пшеничное или ржаное
пиво, Роггенбир
Роггенбир 13, 192, 193
Рождественское/зимнее специальное
пряное пиво 13, 248, 255
Розлив в бутылки. См. Упаковка
Розлив в кеги. См. Упаковка
Русский имперский стаут 172

Светлое. См. Мюнхенское светлое
Светлый бок. См. Майбок/светлый бок
Североанглийский браун эль 13, 151
Северогерманский альтбир 13, 108

- Сезонное пиво 13, 200, 201, 248, 255
 Скотч эль. См. Крепкий скотч эль
 Сладкий стаут 13, 164
 Сливочный стаут. См. Сладкий стаут
 Солод 11, 11–19, 12, 40. См.
 также Солодовый экстракт,
 Затираание, Специальное зерно
 Солодовый экстракт 31–39, 40
 Специальное зерно 159, 198.
 См. также солод
 Специальное пиво 13, 264, 266
 Специальный/лучший/
 премиум биттер 13, 119
 Стандартный/ординарный
 биттер 116, 117
 Стартер, приготовление 28, 29
 Старый эль 234–236, 255
 Стаут. См. Американский стаут,
 Сухой стаут, Форин экстра
 стаут, Овсяный стаут, Русский
 имперский стаут, Сладкий стаут
 Стили, классифицированные
 по сложности приготовления
 (таблица) 13
 Сусло, кипячение 20
 Сухой стаут 157, 161, 162
 Сухие дрожжи 26–28
- Таблица взаимозаменяемости хмеля 22
 Таблица характера хмеля 23
 Темное. См. Мюнхенское темное
 Тиль, Рэнди (Brewery Ommegang) 11
- Типы солода (таблица) 19
 Традиционный бок 13, 89
 Триппель. См. Бельгийский триппель
- Углекислый газ. См. Упаковка
 Упаковка 28, 50, 274, 275
- Фикс, Джордж 65
 Фландрийский коричневый
 эль/од брюн 13, 214
 Фландрийский красный эль
 13, 209, 210, 212, 214
 Форин экстра стаут 13
 Формы хмеля 24, 25
 Формы хмеля и их характеристики
 (таблица) 25
 Фруктовое пиво 13, 110, 222, 242
 Фруктовый ламбик 13, 222
- Хмель 14, 20–22, 24, 25,
 36, 39, 41, 43, 45
- Цвет пива 46
- Частичное затираание
 на плите 259, 278, 280
 Частичное кипячение,
 преобразование рецепта под
 частичное кипячение 38, 39

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

- «Черное пиво» 82
Чилурзо, Винни (Russian River Brewing Company) 11, 183
Чистый ламбик 13, 222
- Шотландский эль 19, 124, 125, 132
Шотландское крепкое 70/- 13, 124, 126
Шотландское легкое 60/- 13, 124, 127, 130
Шотландское экспортное 80/- 13, 124, 128, 130
- Экстраспециальный/крепкий биттер 13, 121
- Южноанглийский браун эль 13, 149, 151
- Alaskan Brewing Company 261, 262.
См. также Ларсон, Джефф
Alt. Beer. Recipe 109
American Amber (рецепт) 139
American Pale Ale 135
American Pale Ale (рецепт) 136
American Pale Ale с карамелью (рецепт) 137
Ander-Stone Lite (рецепт) 52
- Angel Wings (рецепт) 88
Antwerp Afternoon (рецепт) 198
APA 11, 13, 135, 136, 139, 178, 218
Apricot Wheat (рецепт) 244
- Bière de L'inde (рецепт) 179
BJCP – Сертификационная программа пивных судей 201
Black Scapular Dubbel (рецепт) 226
Black Forest Stout (рецепт) 267
Black Widow Porter (рецепт) 157
Brew Like a Homebrewer (рецепт) 231
- Call Me! (рецепт) 100
Cerveza de Malto Seca (рецепт) 162
Chocolate Hazelnut Porter (рецепт) 249
Cowboy Alt (рецепт) 113
- Doing It in the Dark (рецепт) 82
Dirty Water Brown (рецепт) 143
- Expatriot Export (рецепт) 60
Extra Yellow Джамия 56
Extra Lying Stout (рецепт) 169
- Flanders Brown Ale (рецепт) 215

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

- German Schwarzbier (рецепт) 85
- Hard and Hardy (рецепт) 238
- Harold-Is-Weizen (рецепт) 187
- Hop Hammer (рецепт) 183
- Hoppiness Is an IPA (рецепт) 181
- I'm Not Bitter, I'm Thirsty (рецепт) 120
- It's All in the Details (рецепт) 230
- IPA, 181. См. также Американский IPA, Английский IPA, Имперский IPA
- J.C.'s Roggenbier (рецепт) 193
- Janet's Brown Ale (рецепт) 144
- JZ Früh (рецепт) 102
- Kent's Hollow Leg (рецепт) 105
- Lambicus Piatzii (рецепт) 218
- Lefty Blond (рецепт) 224
- Little Barnabas (рецепт) 90
- McQuaker's Oatmeal Stout (рецепт) 167
- McZainasheff's Wee (рецепт) 133
- Mike Riddle's Tricentennial Stout (рецепт) 174
- Mr. Maltinator (рецепт) 92
- Munich Madness (рецепт) 74
- Myburger (рецепт) 63
- München Großes Bier (рецепт) 58
- No Culottes, No Proble'me (рецепт) 204
- North of the Border Vienna (рецепт) 72
- No Short Measure (рецепт) 117
- Nutcastle (рецепт) 151
- Nutty Man Brown Ale (рецепт) 149
- Old Dark Bear (рецепт) 80
- Old Monster (рецепт) 240
- Old Treacle Mine (рецепт) 235
- Ol' Yule Loggy (рецепт) 256
- Pizza Boy Dark (рецепт) 77
- Programmer's Elbow (рецепт) 122
- Pumpkin Spice Ale (рецепт) 251
- Raison d'Saison (рецепт) 200
- Raspberry Robust Porter (рецепт) 245
- Rauch Me Gently (рецепт) 259
- Reprobate Stout (рецепт) 171
- Rouge Flamande (рецепт) 212
- Ruabeoir (рецепт) 131
- Saures Biergesicht (рецепт) 208
- Scottish Export 80/-, карамельный, вариант приготовления, 127–128
- Scottish Export 80/- вариант приготовления, 125–127
- Scottish Heavy 70/-, 125-126
- Scottish Heavy 70/-, карамельный 128

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ

- Scottish Light 60/-, карамельный,
вариант приготовления, 127–128
- Scottish Light 60/- вариант
приготовления, 125–126
- Smoked Robust Porter (рецепт) 261
- Snatch the Pebble Pilsener (рецепт) 68
- Steve's Fifty (рецепт) 94
- Strict Observance Tripel (рецепт) 228
-
- The Czar's Revenge (рецепт) 172
- Through a Mild Darkly (рецепт) 147
- Trick or Treat Bock (рецепт) 191
- Trigo Oscuro (рецепт) 189
- Triple-X 164
- To George! (рецепт) 65
-
- Uncommonly Lucky (рецепт) 111
-
- Val d'Or (рецепт) 205
- Vanilla Robust Porter (рецепт) 254
-
- Weed, Feed, and Mow (рецепт) 98
- West Coast Blaster (рецепт) 140
- What Most Folks Call Beer (рецепт) 54
- Who's Your Taddy Porter (рецепт) 155
- Wittebrew (рецепт) 196
-
- Zek's Porter (рецепт) 159

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

Джамиль Зайнашефф, Джон Палмер

КЛАССИКА ПИВОВАРЕНИЯ
Все стили и виды пива от эля до лагера

Перевод *Елены Семёновой*

Ответственный редактор *Е. Левашова*

Художественный редактор *Е. Минина*

Редактор *Н. Кузнецова*

Научный редактор *И. Кичаев*

Обложка *Ю. Анохина*

Макет *Ю. Глинская*

Верстка, препресс *Н. Тихоплав*

Корректоры *Л. Воробьева, М. Мазалова*

Технический редактор *Т. Анохина*

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-қа., литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 27.12.2017. Формат 86x90¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 27,23.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-04-090740-3



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:

<https://eksmo.ru/b2b/>

Звоните по телефону:

+7 495 411-68-59, доб. 2261

ВАШ ЛОГОТИП
НА ОБЛОЖКЕ



ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ

ОБРАЩЕНИЕ
К КЛИЕНТАМ
НА ОБЛОЖКЕ

РЕЦЕПТЫ ОТ ЛУЧШИХ ПИВОВАРОВ



Все рецепты в этой книге получили достойные награды и признание. Некоторые завоевали даже больше наград, чем другие. Все они проверены. Победа никогда не дается легко. Авторы путешествовали по десяткам стран, выбирая лучшее из лучших, пробуя из сотен партий тысячи сортов пива.

Мы надеемся, что вы воспримете эту книгу как нечто большее, чем просто сборник рецептов. Вы обязательно станете хорошим пивоваром, если попробуете сварить лучшие образцы пива по признанным рецептам. Независимо от того, как будет проходить ваше обучение, никогда не падайте духом.

Воплощайте знания в жизнь и делитесь ими с другими. Варите, варите и еще раз варите!

РЕЦЕПТЫ ПРОВЕРЕНЫ!



Одна из немногих книг, которая вряд ли покроется пылью. И вот по какой причине: даже профессиональному пивовару надо сопоставлять свою идею пива с каким-то образцом, а рецепты из этой книги как раз и являются прекрасными образцами, которые дают мощную основу для собственного творчества.

ГРОМОВ АЛЕКСАНДР, главный пивовар
крафтовой *Selfmade Brewery*, Москва

ХЛЕБ*СОЛЬ
книги, которые делают жизнь вкуснее

ISBN 978-5-04-090740-3



9 785040 907403 >