



Виды пива

Виды пива

Простое
Разливное
Цельное
Крепкое

Верховое пиво (Эль)

Британский и ирландский эль:
- Биттер;
- Майлд;
- Браун эль;
- Крепкий эль;
- Шотландский эль;
- Барли вайн;
- Портер;
- Стаут;
- Красный ирландский эль.

Бельгийское пиво самопроизвольного брожения

Ламбик
Гезе-ламбик
Фаро
Вишневый ламбик
Особые сорта бельгийских элей

Пшеничное пиво

Низовое пиво (ЛАГЕР)

Пльзенское
Мартовское, октоберфест, венское
Бок, майский бок
Двойной бок
Мюнхенское
Черное пиво
Копченое пиво
Дортмундское/экспортное
Диетическое пиво
Сухое пиво
Ледяное пиво

Гибридные сорта

Альтбир
Кельш
Паровое пиво
Американский кремовый эль
Особые сорта бельгийских элей

Особые сорта

ПИВО ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ (ЭЛЬ)

При верховом брожении применяются особые дрожжи, которые в процессе сбраживания поднимаются с пузырьками углекислого газа на поверхность сусла. Оптимальная температура брожения - 15-25°C, то есть близка к обычной комнатной. Нередко верховое пиво вырабатывается с добавлением заменителей солода, в качестве которых используют сахар, а также рис, пшеницу и другое зерно.

Верховое пиво обычно сильно охмеляют, а в крепкие сорта иногда дополнительно вносят хмель в процессе дображивания. Созревает верховое пиво в подвалах при 11-14°C. При такой же температуре это пиво и подают, чтобы наилучшим образом проявились его достоинства.



Верховое пиво представлено большим числом сортов и марок с весьма широким спектром вкусовых оттенков. Наиболее известные эли производятся в Англии, Шотландии, Ирландии, Бельгии и США. Их не следует путать с немецкими сортами верхового пива.

Британский и ирландский эль

Эль - наиболее известное название пива верхового брожения, которое варят в Англии с начала VII века. Традиционный эль делают только из ячменного солода, хмеля, воды и дрожжей. Однако в некоторые марки британского и ирландского эля в настоящее время добавляют сахар, а также ячменный, рисовый или кукурузный крахмал.

Британский эль сбраживается в течение трех-пяти дней при температуре 16-21°C. После этого молодой эль переливают в емкости, которые помещают в прохладный погреб (около 10-12°C) для дображивания и осветления, а затем разливают в бочки и закупоривают деревянными пробками.

В Великобритании эль не фильтруют и не пастеризуют. Его обычно называют real ale - "настоящий эль" (в России подобный напиток в наши дни принято называть "живым" пивом, чтобы подчеркнуть его отличие от пастеризованного пива).

НАИБОЛЕЕ ИЗВЕСТНЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ СОРТА БРИТАНСКОГО И ИРЛАНДСКОГО ЭЛЯ:



БИТТЕР (BITTER) - горький эль. Национальный сорт английского эля. Хотя «bitter» по-английски (и по-немецки) означает "горький", на самом деле этот эль не так уж и горек. Свое название он приобрел несколько столетий назад, когда английские пивовары начали использовать хмель, придающий пиву горьковатый хмелевой привкус.

Типичный горький эль имеет цвет темной меди, хотя у некоторых специальных сортов цвет варьируется от янтарного до бронзового. Разновидности биттера можно подразделить на три группы: Ordinary bitter (обыкновенный биттер), плотностью 9-9,5%, Special bitter (специальный биттер) - 9,5-10,5% и Extra special bitter (ESB; специальный биттер экстра) - 11-12%. Обычная крепость - 3-4% об.

МАЙЛД (MILD) - мягкий эль. Действительно, крепость этого эля невысокой плотности (8-9%), чем-то даже напоминающего русский квас, весьма невелика - 2,5-3,5% об. Майлд имеет полный, хорошо выраженный солодовый вкус, он сухой и менее горький, чем светлый эль. В наши дни производится два вида мягкого эля: Pale mild ale - красивого золотого цвета и Dark mild ale - темно-коричневого.

БРАУН ЭЛЬ (BROWN ALE) - коричневый эль. Хороший сорт пива для новичков, охотящихся за новыми вкусовыми ощущениями; нравится и искушенным знатокам. Браун эль не слишком жидкий, обладает неярким солодовым вкусом с приглушенными орехово-карамельными тонами, приятными и мягкими; достаточно ароматичен. Коричневый эль - более полное и крепкое пиво, чем его ближайший родственник майлд. Некоторые марки такого эля имеют светло-коричневый цвет и сладковатый ореховый привкус, в частности Newcastle Brown Ale. Другие, как, например, Old Peculier, более темные, крепкие, резкие и необычные. Как правило, коричневый эль содержит 4,6-6,5% об. алкоголя при плотности 10-12,5%.

ПЭЙЛ ЭЛЬ (PALE ALE) - светлый эль. Не такой темный, как браун эль (pale означает "слабый", "тусклый" или "светлый"), а хмеля и алкоголя содержит больше, чем близкий ему по происхождению биттер. Самая распространенная разновидность светлого эля - Classic English pale ale. Его уже более двух столетий варят на жесткой воде английского города Бёртон-на-Тренте, насыщенной минеральными солями, особенно сульфатом кальция и карбонатами. Цвет у светлого эля скорее золотистый, медный или янтарный, из-за которого в США его нередко так и называют - Amber ale (янтарный эль). Вкус слегка фруктовый с тонами орехов и поджаренного солода, приятно сухой и часто с горьковатым послевкусием. Крепость 4,5-5,5% об. спирта, плотность 11-16%.

КРЕПКИЙ ЭЛЬ (STRONG ALE) - более тяжеловесный, чем пэйл эль, и гораздо более крепкий. Его так и называют - English strong ale. В Англии варят также Old ale (старый эль). Эта разновидность крепкого эля имеет чуть горьковатый вкус, но слаще и плотнее (15-19%), чем

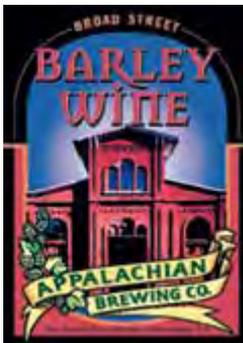


светлый эль. Содержание спирта - 6,5-8,5% об. Этот коричневый эль особенно хорош для неторопливого потягивания после обеда или для вечерних возлияний. Еще один вариант крепкого эля выпускается под названием Dark ale (темный эль).

ШОТЛАНДСКИЙ ЭЛЬ (SCOTTISH/SCOTCH ALE) - прямой конкурент крепкого эля, который варят в прохладных северных районах Соединенного Королевства. Главные отличия - более темный цвет, солодовый вкус с маслянисто-ореховым жареным оттенком и нередко легкий дымный аромат, который напоминает, что шотландский эль происходит из тех же торфяных болот, что и знаменитое шотландское виски (хотя по вкусовым качествам шотландский эль сходен с английским биттером).

По сути, этот эль представляет собой полуфабрикат виски, только не подвергшийся перегонке и выдержке. Существует несколько разновидностей шотландского эля: Light 60/- (плотность 7,5-9%, крепость 3-4% об.), Heavy 70/- (плотность 9-10%, крепость 3,5-4% об.) и Export 80/- (плотность 10-12,5%, крепость 4-5,5% об.). Косая черта в названии означает цену пинты в шиллингах. Наконец, есть еще Strong Scotch ale (плотность 19-21%, крепость 6-8% об.), который, пожалуй, наиболее близок к английскому крепкому элю и обозначается числами от 90/- до 160/-.

БАРЛИ ВАЙН (BARLEY WINE) - ячменное вино. Своим названием этот экзотический сорт пива обязан исключительно высокой крепости: спирта в нем столько же, сколько в вине - 8,5-12%



об. Плотность сусла - 22,5-30% - выше, чем у родственного ему мягкого эля. Этот эль имеет фруктово-карамельный аромат и сложный солодовый привкус, причем естественная сладость довольно гармонично сочетается с хмелевой горечью. Обычный его цвет - темный медно-золотистый. Барли вайн разливают в бутылки оригинальной формы и часто подают в винном бокале или даже в большом бокале для бренди. Видимо, поэтому ячменное вино иногда называют коньячной версией пива. Оно неплохо хранится и со временем становится даже лучше.

ПОРТЕР (PORTER) - был создан в Англии примерно в 1722 году и предназначался для людей, занятых тяжелым физическим трудом - портовых грузчиков, носильщиков, ломовых возчиков. Первоначально он так и назывался - Porter's ale, то есть "эль портовиков", но сохранилось только слово porter. Когда-то портер был едва ли не самым популярным ежедневным сортом пива. В нем присутствовало множество добавок - трав, специй и других снадобий.



Современный портер - это пенистый эль почти черного цвета, который приятно неторопливо потягивать, особенно ненастными вечерами. Впрочем, исчерпывающе охарактеризовать этот сорт британского эля нелегко - в силу противоречивости его свойств: он обладает слегка сладковатым солодовым вкусом с приятным ароматом поджаренных зерен.

Готовят портер из нескольких видов солода: светлого, темного и цветного, или жженого, а кроме того, слегка приправляют тростниковым сахаром. Существуют разные варианты портера - от слабого и средней плотности (10%, крепость 4,5-5% об.) до крепкого с высокой плотностью (14%, крепость 6-7,5% об.).



СТАУТ (STOUT) - законный наследник портера, весьма популярный в Великобритании. Крепкий вариант портера некогда имел название Stout porter, которое затем сократилось. Стаут - всегда очень темный, почти черный, так как при его производстве используется жженный солод с добавлением карамельного солода и жженого ячменя. Существует пять разновидностей стаута:

- классический ирландский стаут (Classical Irish stout);
- стаут зарубежного типа (Foreign-style stout), то есть не ирландский;
- сладкий стаут (Sweet stout); овсяный стаут (Oatmeal stout) и
- российский императорский стаут (Russian Imperial stout).

У стаута сильнее, чем у портера, выражен аромат жженого солода, даже с некоторым акцентом кофе. Поклонники этого напитка не устают утверждать, что стаут - одна из тех маленьких радостей, ради которых стоит жить. Кстати, в прошлом это пиво считали целебным и рекомендовали даже кормящим матерям.



Классический ирландский стаут производит пивоваренная компания Arthur Guinness and Sons (Дублин). "Гиннесс" - типичный низкоалкогольный стаут с чистой хмелевой горечью и выраженным ароматом хмеля.

Зарубежным считается стаут, который производят не на Британских островах. Еще дальше пошли ирландцы - в приступе ксенофобии они объявили зарубежным всякий неирландский стаут. Зарубежный стаут варят во многих странах, например на Ямайке - Dragon Stout и в Канаде - St. Ambrose Oatmeal Stout.



Сладкий стаут, он же стаут лондонского типа (London-style stout), или кремовый стаут (Cream stout), является конкурентом классического ирландского. Вместо жженого несоложенного ячменя для приготовления сладкого стаута используется так называемый шоколадный солод. Это и создает некоторое различие между этими весьма похожими сортами: характерный сладковато-кремовый привкус сладкого стаута объясняется добавлением лактозы (молочного сахара), которая не ферментируется дрожжами. Из-за присутствия лактозы Sweet stout иногда называют молочным (Milk stout). Чтобы остановить ферментацию, сладкий стаут обязательно пастеризуют. Плотность 11-14%, крепость 4,5-6% об. Самые известные английские марки - *Watney's Cream Stout* и *Mackeson XXX Stout*.

Овсяный стаут отличается от прочих тем, что при его производстве используется овес, хотя доля последнего редко превышает 10%. Вероятно, популярность овсяного стаута связана с приверженностью англичан к овсянке, которую они считают очень полезной для здоровья.

Dry stout (сухой стаут) является разновидностью классического ирландского стаута. Он немного более горький и ароматный, чем сладкий стаут. При полном и плотном вкусе содержание алкоголя в Dry stout чуть ниже - 4-5% об. Сухой стаут представлен маркой Guinness Extra Stout. В местечке Галвей регулярно проводится пивной фестиваль, во время которого пьют сухой стаут и закусывают устрицами. Такое сочетание гурманы находят весьма изысканным. Dry stout нередко используют для приготовления коктейлей. (Подробнее об этом рассказывается в главе "Особые сорта".)

Российский императорский стаут, или просто Imperial stout (императорский стаут), своей необыкновенной стойкостью и способностью выносить дальние морские путешествия напоминает индийский светлый эль, а крепостью и вкусом может посоперничать с хорошим портовейном. Согласно легенде, это медно-коричневое пиво любила императрица Екатерина II, и с 1780 по 1914 год по заказу императорского двора его поставляли морем в Санкт-Петербург. В наши дни такое пиво два месяца созревает в бочках, оставаясь непастеризованным, затем его разливают по бутылкам, и оно дозревает еще целый год. Плотность 20-22%, содержание алкоголя 7-10,5% об. Наиболее известные марки - Samuel Smith's Imperial Stout (Англия) и Grant's Imperial Stout (штат Вашингтон, США).

КРАСНЫЙ ИРЛАНДСКИЙ ЭЛЬ (RED IRISH ALE) - пожалуй, единственный представитель семейства элей, ведущий свое происхождение именно из Ирландии. Сбалансированное сочетание вкуса солода и хмеля, а также характерная кремообразная консистенция отличает Red Irish ale от всех остальных элей.

Бельгийское пиво самопроизвольного брожения

Пока человечество не открыло и не научилось использовать культурные дрожжи, самопроизвольное сбраживание сусла являлось единственным возможным способом получения пива (микроорганизмы, вызывающие брожение, присутствуют в самом сусле, а также попадают в него из воздуха).

Сегодня в Западной Европе есть только одно место, где самопроизвольное брожение используется как основной метод сбраживания даже в коммерческом пивоварении. Речь идет о небольшом округе в юго-западном пригороде Брюсселя. Только здесь варят особые сорта бельгийского эля, которые нередко выделяют в особую группу (или даже класс) бельгийского пива. Многие сорта и марки бельгийского пива имеют двойное название, отражающее тот факт, что в Королевстве Бельгия сосуществуют два языка - фламандский и французский.

ЛАМБИК (LAMBIC) - бельгийское пшеничное пиво спонтанного брожения. Производится в долине Ламбик, откуда и название. Технология приготовления этого напитка довольно непроста.



Варят его в холодное время года, с 15 октября по 15 мая, так как летом микрофлора ведет себя слишком непредсказуемо. Для ламбика смешивают две трети ячменного солода и треть непорошенных зерен пшеницы. Сусло варят три-шесть часов, пока оно не станет необычного молочного оттенка.

Хмель добавляют довольно скупой, причем он должен отлежаться при комнатной температуре не менее трех лет после сбора - для уменьшения хмелевой горечи и аромата, нежелательных для ламбика. Затем сусло перекачивают в старые дубовые или каштановые бочки емкостью не менее 1 тысячи литров, которые ранее использовались для выдержки вин (бургундского, портвейна или хереса). На стенках этих бочек и в воздухе имеются дрожжевые грибки и молочнокислые бактерии, необходимые для брожения. Главное брожение длится неделю, а последующие дображивание и выдержка - до трех-четырёх лет.

Молодой ламбик, выдержанный от трех месяцев до года, - очень кислый, немного мутный, рыжеватого цвета и почти не пенится. Старый ламбик двух-четырёхлетней выдержки приобретает винную горчинку и тонкую пену и становится прозрачнее, а цвет его светлее - от золотого до янтарного.

Купаж старого и молодого ламбиков, выдержанный в течение года, называется "гёзе" (gueuze). В 1965 году особым королевским указом были определены термины lambic, gueuze и gueuze-lambic и установлено, что при производстве этих напитков должно употребляться минимум 30% пшеницы, а на этикетке указываться производитель и место приготовления. Различные вариации ламбика схожи тем, что все они шипучие, обладают пикантно-кисловатым вкусом с легкой терпко-фруктовой горечью и характерным ароматом. Утверждают, что ламбик удивительно быстро вызывает привычку, от которой трудно избавиться, и хочется пить его еще и еще.

Начальная плотность суслы у ламбиков 10-12,5%, крепость 4-6% об. В окрестностях Брюсселя в специальных кафе и пивных торгуют традиционным бочковым ламбиком, который делают на местных пивоварнях, таких как Boon, Cantillon, De Neve, Girardin, Hanssens, Vander Linden и Timmermans. Очень немногие чистые (некупажированные) ламбики разливают по бутылкам.

ГЁЗЕ-ЛАМБИК (GUEUZE-LAMBIC) - так брюссельские пивовары называют результат купаживания молодого (примерно трехмесячной выдержки) и старого (примерно трехлетнего) ламбиков. Этот напиток хорошо насыщен углекислым газом, так как в молодом ламбике присутствует остаточный сахар и продолжается дображивание. Конечный продукт немного кисловат, но вкус его более сбалансированный, чем у старого или молодого ламбика по отдельности. Обычно гёзе-ламбик разливается в бочонки, а непосредственно из них - в бокалы. Если такое пиво разлито в бутылки, в которых оно дозревает в течение года, то его называют просто "гёзе" (gueuze).

ФАРО (FARO) - особый купаж крепких и более легких сортов ламбика. Перед брожением в сусло добавляют белый или коричневый сахар и карамель, чтобы придать напитку нужный цвет. Готовое пиво получается кисло-сладким, с едва уловимой хмелевой горечью, цвет - от светло-золотистого до янтарного, а крепость составляет 4,5-5,5% об.

ВИШНЕВЫЙ ЛАМБИК (KRIEK LAMBIC), или просто крик. Довольно странное традиционное пиво. На фламандском диалекте «kriek» - это сорт темно-красной вишни. Производители этого напитка по-прежнему добавляют в бочки с молодым ламбиком перед дображиванием подсушенные ягоды красной вишни (около 100 килограммов на 500 литров ламбика), выдерживают его в течение четырех-восьми месяцев, а затем фильтруют и осветляют.



До полной готовности напиток дозревает в бутылках еще год, и в результате получается пиво со специфическим миндальным привкусом. Крик годен к употреблению в течение пяти лет, хотя постепенно утрачивает вишневый аромат. Содержание алкоголя 6% об.

Существуют и другие фруктовые ламбики, для которых используют свежие и свежемороженые плоды, фруктовые соки и сиропы. Малиновый ламбик (Framboise lambic по-французски и Frambozen lambic по-фламандски) по технологии приготовления очень похож на вишневый, только вместо вишни перед дображиванием в него кладут малину. Не так давно появился персиковый ламбик (Pêche lambic), красивого золотистого цвета.



Черносмородиновый ламбик (Cassis lambic), как нетрудно догадаться, обладает ароматом ягод черной смородины. Особый сорт - Muscat -



получают смешивая виноградный сок и молодой ламбик. Фруктовые сорта эля производят также на основе вишни Мараскин, черники, голубики, клюквы, земляники, яблок, абрикосов, лимонов, лайма, апельсинов, манго, плодов пассифлоры.

Солод чаще всего используют светлый, начальная плотность суслу 11-13%, содержание алкоголя 4,7-5,8% об. Наиболее известные марки: *Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon Kriek, Cantillon Gueuze Vigneronne, Drie Fontainen Kriek, Hanssens Kriek, Boon Kriek Mariage Parfait, Framboise Marriage Parfait.*

Особые сорта бельгийских элей

БЕЛЬГИЙСКИЙ КРЕПКИЙ ЭЛЬ - бельгийский крепкий эль (*Strong ale*) имеет золотой, а темный крепкий эль (*Dark strong ale*) - темно-коричневый цвет с красноватым оттенком. Первый обладает ярко выраженным дрожжевым и солодовым привкусом, а также гармоничным букетом с оттенком зеленых яблок. Второй - интенсивным сладким солодовым вкусом с едва различимой хмелевой ноткой, а в его аромате ощущаются тона аниса, лакрицы и орехов. Наиболее известные торговые марки: *Chimay, Duvel, Chimay Cinq Cents Reserve, Brigand.*

КРАСНО-КОРИЧНЕВЫЕ ЭЛИ ФЛАНДРИИ (OUD BRUIN/FLANDERS ALES) - редко встречающиеся сорта элей с фруктовым привкусом. Их делают с использованием уникальной смеси коричневых солодов. Аромат хмеля выражен неярко, хотя хмелевая горечь может быть довольно явственной.

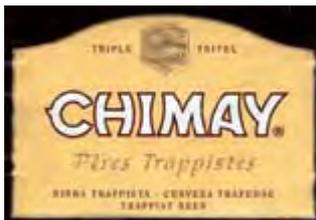
Вариант такого пива - *Rodenbach* - представляет собой купаж старого и молодого (25 на 75%) пива, сваренного из суслу со сложным составом, в который входят четыре сорта ячменного солода и около 20% кукурузных зерен. *Oud bruin* не такой кислый, как *Rodenbach*, он скорее кисло-сладкий, и у него более сбалансированный букет.

Для приготовления этого сорта тоже используется четыре вида солода и смесь разных культур хмеля, а также комбинированная закваска из пяти штаммов дрожжей. Цвет *Oud bruin* светлый красновато-коричневый, приобретаемый во время выдержки в дубовых бочках (полтора-два года). Плотность 11-15%, крепость 4,5-6,5% об. Известные марки: *Rodenbach Grand Cru, Petrus, Bourgogne des Flandres, Vlaamse Bourgogne, Liefman's Goudenband, Felix, Roman.*

СЕЗОННЫЕ СОРТА ЭЛЯ (SAISON) - эти особые сорта варят во франкоязычной бельгийской провинции Валлонии преимущественно весной, а пьют летом, так как они хорошо утоляют жажду. Подобно большинству бельгийских сортов пива, сезонным элям присущ неповторимый фруктовый и пряный, пикантно-кисловатый вкус и хмелевая горечь, не слишком сильный, но выраженный хмелевой аромат с цитрусовыми и травяными тонами. Цвет - от светло-янтарного до медного.

Крепость может существенно варьироваться, но большинство сезонных элей среднекрепкие. Начальная плотность суслу 13-20%, содержание алкоголя 5,5-8,5% об. Наиболее известные марки: *Saison Dupont, Moinette, Laforet, Saison Silly, Sezoens.*

ТРАППИСТСКИЙ ЭЛЬ (TRAPPIST ALE/LA TRAPPE) Трапписты - ответвление цистерцианского монашеского ордена бенедиктинцев, возникшее в 1664 году. Сегодня траппистское пиво варят в шести сохранившихся монастырях траппистов, пять из которых - *Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle* и *Westvleteren* - находятся в Бельгии и один - *De Schaapskooi* - в Голландии, недалеко от города Тилбурга. Этот крепкий сорт эля янтарно-медного цвета, слегка кисловатый и пряный, не похож на другие бельгийские эли.



хмеля.

Монахи-пивовары используют совершенно особые дрожжи, которые вызывают ферментацию при высокой температуре. Дозревает эль в бутылках. В некоторых монастырях сусло во время варки сдабривают сахарным песком, что добавляет напитку крепости. Такое пиво обладает плотным и полным вкусом, а свой удивительный маслянисто-фруктовый аромат приобретает благодаря высокотемпературной ферментации и использованию разных культур

Настоящее траппистское пиво варят только уполномоченные пивовары (со специальной лицензией) по старинным рецептам, сохранившимся неизменными до сегодняшних дней. Подают траппистский эль в особых чашеобразных бокалах.

Известно четыре варианта настоящего траппистского пива: монашеское (*House brew*), или одинарное, которое в продажу не поступает, так как монахи оставляют его для себя (плотность 15-



16%, крепость 5,5-6,5% об.); особое с двойным солодом (Double malt/Dubbel) - более крепкая и темная версия одинарного (плотность 19-21%, крепость 6,5-8% об.); экстра с тройным солодом (Triple malt/Tripel) - золотистое крепкое пикантное пиво, немного более сладкое (плотность 22,5-25%, крепость 7-9% об.); и, наконец, особо крепкое, или четверное (Quadrupel), - самое плотное и темное пиво с весьма высокой крепостью - 8-10% об.

Светские пивоварни Бельгии, имитирующие продукцию какого-либо из траппистских монастырей, обязаны называть свое пиво аббатским (Bière d'Abbaye/Abdijbieren). Наиболее известные марки: *Affligem, La Trappe, Belgium Trappist Tripel*.

Пшеничное пиво

Считается, что пшеничное пиво - наилучшее летнее питье, так как отлично утоляет жажду в жару. Однако и зимой бокал такого освежающего пива выпить довольно приятно. Это игристый напиток, вскипающий обильной пеной и благоухающий порой почти парфюмерным ароматом, в котором ощущаются цитрусовые оттенки.

Замечательные сорта пшеничного пива варят в Австрии и в южных землях ФРГ - Баварии и Баден-Вюртемберге, где его называют пшеничным (Weizenbier) или белым (Weissbier). В Нижней Саксонии, в районе города Гослар на реке Гозе, варят уникальное пиво "гозе" (Goze), кисловатое и освежающее, пользовавшееся большой известностью в прошлом. Особо следует отметить изысканное берлинское белое (Berliner Weisse), которое не без оснований сравнивают с шампанским.

БЕЛЬГИЙСКОЕ БЕЛОЕ ПИВО (BIÈRE BLANCHE/WITBIER) - эту душистую разновидность приятного и запоминающегося пива варят в Бельгии из непропорощенного пшеничного зерна (40-45%) и ячменного солода (50%) с добавкой овса (5-10%). Различают два основных сорта бельгийского белого пива - Bière blanche de Hoegaarden и Bière blanche de Louvain. В наши дни это пиво сбраживают в алюминиевых цистернах. Фламандский город Лёвен известен своим традиционным белым пивом Blanche de Louvain, или Leuvense wit.



Процесс затирания солода для этого пива длится очень долго, до 17 часов, и только треть суслу варят с хмелем. Нередко в такие сорта добавляют кориандр, апельсиновую кожуру, смесь баварского хмеля Халлертау и жатецкого хмеля из Богемии. Для окончательного дображивания пиво разливают в особые бутылки с фарфоровыми пробками. Начальная плотность 11-12,5%, содержание алкоголя 4,5-5% об.

НЕМЕЦКОЕ ПШЕНИЧНОЕ БЕЛОЕ ПИВО (WEIZEN/WEISSBIER), или вайсбир. Производится главным образом в Баварии. Вариант названия Weizenbier показывает, что это пиво именно пшеничное, а когда то же самое пиво называют Weissbier, хотя подчеркнуть, что оно белое, то есть непрозрачное. Пшеничного солода в таком пиве обычно не меньше 50%. Главная особенность Weizen - очень приятный кислый вкус со слабой хмелевой горечью и сложный букет, в котором присутствуют пряные ароматы гвоздики, ванили, а также зеленых яблок и чернослива.



Баварцы очень любят это пиво и предпочитают, чтобы оно было нефiltroванным и содержало дрожжевой осадок. Если белое пиво созревает в бутылках с добавлением особого вида дрожжей, обязательно указывается наличие дрожжей в осадке: Weizen mit Hefe, Hefe-Weizen(bier) или Hefeweissbier. А если на этикетке написано Hefefreiweizen(bier), значит, в такое пиво дрожжи не добавлялись.

Коммерческий вариант белого пива - фильтрованный и без дрожжевого дображивания в бутылках - называется Kristallklar ("кристально чистый", "прозрачный"), тогда как нефiltroванный вариант дрожжевого пшеничного пива имеет на этикетке указание Hefetrüb или Naturtrüb.

Немецкое белое пиво рекомендуется подавать в высоком стеклянном бокале в форме тюльпана, можно положить ломтик лимона. Именно белое пшеничное стало бесспорным хитом среди российских туристов, зачавших в последние годы в Мюнхен. Плотность 11-13%, крепость 4,5-5% об. Наиболее известные марки: Hacker-Pschorr Weisse, Schneider Weisse, Paulaner Hefe-Weizen, Spaten Club-Weisse, Julius Echter Weizenbier, Edelweiss Weissbier Hefetrüb.



ДУНКЕЛЬВАЙЦЕН (DUNKELWEIZEN) - темное пшеничное пиво. Дункельвайцен - один из многочисленных видов пшеничного пива, которое варят в Баварии. Встречается и отдельное написание названия - Dunkel Weizen. Это пиво производят строго по традиционным рецептам, возникшим столетия назад, и поэтому его нередко называют Tradition Weizen или Ur-Weizen ("оригинальное", "старинное пшеничное").

Обычно его готовят лишь однажды в году - к рождественским праздникам. Этот южнонемецкий сорт подобен Wiezenbier, но цвет его гораздо темнее - от медного до коричневого, во вкусе ощущается солодовая сладость, а крепость несколько выше, чем у белого пшеничного. Шоколадно-карамельный солод придает букету темного пшеничного едва уловимые оттенки гвоздики и банана. Могут присутствовать и другие пряные фенольные ароматы, но в целом пиво остается острым и бодрящим. Плотность 11-14%, содержание алкоголя 4,8-5,8% об. Несколько торговых марок: Pschorr-Bräu Dunkel Weiss, Franziskaner Dunkel-Weizen, Schneider Dunkel Weiss.



ВАЙЦЕНБОК (WEIZENBOCK) - название этого крепкого пшеничного пива можно бы перевести дословно - "пшеничный козел" (по-немецки Bock - козел, баран), но в действительности Weizenbock происходит от названия сорта пива Bock, о котором речь пойдет ниже. Сегодня Weizenbock (или Weizen Bock) варят круглый год. Это очень крепкое пиво с сильным солодовым вкусом и запахом, хорошо насыщенное углекислым газом.

Существуют светлые (*helles*) и темные (*dunkel*) сорта с вариациями цвета от янтарного до темно-коричневого. Все они легко пьются и хорошо утоляют жажду. Есть еще более крепкая разновидность этого сорта - Weizen-Doppelbock. Такое пиво бывает светлое и темное, прозрачное и мутноватое, с выраженным ароматом ячменного солода и легкой хмелевой горечью. Вайценбок рекомендуется подавать в высоком стеклянном бокале тюльпановидной формы. Обычная плотность 16,5-20%, крепость 6,5-9% об. Известные марки: *Erdinger Pikantus*, *Schneider Aventinus*, *Pyramid Weizenbock*.

*

БЕРЛИНСКОЕ БЕЛОЕ (BERLINER WEISSE) Berliner Weisse - весьма необычное освежающее слабоалкогольное пиво. Его варят из смеси ячменного и пшеничного солода (3 : 1 или 4 : 1). Вторичная ферментация происходит в бутылке (Flaschengärung) при температуре 20°C, в ней участвуют как дрожжевые грибки, так и молочнокислые бактерии. В результате берлинское белое хорошо насыщается углекислотой, образует обильную белую пену и приобретает характерный острый кислый вкус, но почти без горечи. Плотность 7-8%, крепость 2,5-3,7% об.



Иногда это освежающее светлое игристое пиво называют летним напитком, но вообще-то его варят и пьют круглый год. Берлинское белое традиционно пьют из специальных чашеобразных бокалов на ножке, иногда с ломтиком лимона. Его также подают в высоком стакане с соломинкой, плеснув туда красного малинового сиропа или зеленой травяной эссенции из ясенника душистого. Можно также добавить свежесжатый лимонный сок.

Такой способ сервировки - со сладким сиропом - называется Berliner Weisse mit Schuss. Нередко одновременно добавляют сразу несколько видов сиропа, которые ложатся в стакане разноцветными слоями. Пьют такое пиво чаще всего через соломинку. А сервировка берлинского белого в высоком стакане, в сопровождении рюмки тминной водки, называется Berliner Weisse mit Strippe - так сказать, "с прицепом". Наиболее известные марки: Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse.

НИЗОВОЕ ПИВО (ЛАГЕР)

В древности почти все европейское пиво было верховым. Однако в средние века монахи из южной Германии "открыли" пиво низового брожения. Эта технология, когда пиво долго вызревает на холоде, ведет свое происхождение из Баварских Альп, где еще в XV веке начали выдерживать пиво зимой в холодных пещерах и глубоких монастырских подвалах при температуре, близкой к нулевой.

Во всяком брожении пива различают два этапа: *главное* брожение и *вторичное*. Последнее называют также дображиванием или послеброжением (нем. Nachgärung). *Главное* брожение низового пива протекает при температуре 5-10°C и продолжается обыкновенно восемь-десять дней, а при более низкой температуре - до четырнадцати дней. Большая часть сахара, содержащегося в сусле, в основном мальтоза, при главном брожении преобразуется в спирт.

Но сусло становится пивом и приобретает все богатство своих органолептических свойств только после продолжительного дображивания, в ходе которого распадается остаточный сахар



(изомальтоза), а дрожжи оседают на дно, в результате чего пиво делается прозрачным. Тихое *послеброжение* происходит в больших бочках в подвалах и длится от трех недель до четырех месяцев и более. При этом поддерживают даже более низкую температуру, чем при главном брожении, - 2,5-5°C, а иногда до 0°C.

Пива низового брожения можно выпить гораздо больше, чем верхового пива. Кроме того, оно довольно стойкое - долго не скисает, хорошо хранится и транспортируется, что немаловажно для налаживания промышленного производства и захвата рынков.

В прошлом, пока не изобрели холодильников, низовое пиво в Баварии выпускали в двух вариантах: для зимнего употребления (нем. Schenkbiere - "кабацкое пиво"), которое пили немедленно после короткого дображивания, и для летнего (нем. Lagerbiere - "пиво из запасов"), которое варили зимой и подвергали более долгому дображиванию в холодных подвалах. Поскольку летом производство низового пива приостанавливалось, в питейных заведениях в это время подавали запасенное зимой Lagerbiere, вызревавшее три-четыре месяца.

Настоящий лаггер выдерживается от одного до четырех месяцев (или даже дольше) в холоде погребов, сообщающихся с ледниками или оборудованных холодильными установками.

В настоящее время во всем мире не менее 90% пива промышленного производства является пивом низового брожения. Но огромное количество коммерческих брендов и торговых марок не должно вводить в заблуждение: большая их часть представляет собой ту или иную разновидность лишь одного пива - пльзеньского. Lager и Pilsner стали почти синонимами и означают самые известные и популярные сорта пива, их можно встретить на этикетке пивной бутылки, выпущенной в любом уголке земного шара. Впрочем, помимо пльзеньского к лагеру относятся и некоторые другие сорта: мюнхенское, венское, дортмундское, бок и двойной бок.

Итак, Lager - это пиво низового брожения в целом. Но если в Германии и Чехии словами Lager и ležák обычно называют самые распространенные сорта низового пива, то в США и Великобритании большинство местных сортов лагера именуют пльзеньским пивом.

ПЛЬЗЕНЬСКОЕ (PILSNER) - классический Pilsner, или Pilsener, славится своим нежно-золотистым цветом и безупречной прозрачностью, отменным вкусом и букетом. Именно этот красивый напиток породил обычай пить пиво не из деревянных или керамических кружек, а из стеклянных бокалов и стаканов. Пльзеньское пиво прекрасно сочетается со многими блюдами, поэтому его высоко ценят кулинары. Как никакое другое пльзеньское подходит для самых разных случаев жизни.

Чешское, или богемское, пльзеньское пиво всегда светло-золотистое, с плотной шапкой пены, насыщенное углекислым газом. В Богемии его обычно делают с использованием замечательного жатецкого хмеля, придающего пиву приятную горечь и соблазнительный аромат. Пльзеньское пиво варят в Пльзене с 1842 года, исключительно на мягкой воде местных источников. Плотность 10-14%, крепость от 4-5,3% об.



Самое известное пльзеньское пиво - это, разумеется, классический Pilsner Urquell (Пльзеньский Праздрой), он же по-немецки Pilsener Urquell, или Pilsner Urquell (Пльзеньский первоисточник). Другие известные марки чешского пива этого сорта - Gambrinus, Budweiser Budvar, Kozel, Staropramen. Местный вариант пльзеньского пива можно найти в Чехии буквально везде, даже в самом маленьком городке.

В Германии пльзеньское сокращенно называют Pils и варят повсеместно - этот сорт составляет около двух третей потребляемого здесь пива. А самые преданные поклонники считают своим долгом регулярно посещать соседнюю Чехию, чтобы отведать пльзеньского на его родине. Немецкая версия этого пива несколько суше и обладает менее солодовым характером.

Хмелевой вкус и аромат наиболее популярным маркам немецкого Pils придают отборные сорта хмеля - Spalt, Tettnanger, Hallertauer и Saaz (он же Жатец из Богемии). В отличие от баварских марок у сваренного в северных землях Германии Pils во вкусе ярче выражена горчинка. Плотность 10-12,5%, крепость 4-5% об. Из огромного множества марок назовем лишь несколько: Paulaner Premium Lager, Bitburger Pils, Kulmbacher Pils, Kaiserdom Pils, Jever Pils, Holsten Pils.

Разумеется, Pils делают сегодня не только в Чехии и Германии, но практически во всех странах Европы, в США, Канаде, Мексике, Китае, Японии, Австралии. С некоторыми вариациями этот сорт варят в большинстве стран, где существует пивоварение, хотя по названию любители пива могут и не опознать пльзеньское в том пиве, которое пьют. На международном рынке большая часть торговых марок пива класса premium и superpremium - это именно Pilsner, высококачественный и кристально чистый. Вот лишь несколько марок: Budweiser, Molson Golden, Beck's, Kirin, Corona, Foster's, Michelob.



МАРТОВСКОЕ, ОКТОБЕРФЕСТ, ВЕНСКОЕ (MÄRZEN, OKTOBERFEST, VIENNA) - эти три схожих цельных лагера, происходящие из южной Германии и Австрии, следует выделить в особую группу. Всем им свойственна выраженная солодовая сладость, они плохо переносят дальние переезды, но зато неплохо репродуцируются в мини-пивоварнях или домашними пивоварами. Märzenbier и Oktoberfestbier - крепкие и плотные сезонные сорта низового пива янтарно-медного цвета, сладковатые на вкус. Солодовый аромат уравнивается хмелевой горечью. Плотность 12,5-15%, крепость 4,5-6,5% об. В Баварии пиво подают в традиционных баварских литровых кружках Mass (масс). Некоторые известные марки: *Spaten Ur-Märzen, Paulaner Oktoberfest, Würzburger Oktoberfest, Hacker-Pschorr Oktoberfest*.

Vienna (венское пиво) является угасающим коммерческим продуктом, его мало варят даже в Австрии, где оно известно под названием Spezial. Это янтарно-медное пиво напоминает октоберфест, но чуть менее крепкое и обладает не столь выраженным солодовым вкусом, хотя насыщено хмелем. Плотность 12-13%, крепость 4,5-5,5% об. Мексиканскую марку венского пива Negro Modelo, которую делают из кукурузы и ячменного солода, знают по всей Америке, хотя объем ее производства невелик. Еще несколько марок: *Portland Lager, 150 Jahre, Augsburger Red, Leinenkugel Red*.



БОК, МАЙСКИЙ БОК (BOCK, MAIBOCK) - глубокий золотистый цвет и ровный солодовый вкус являются отличительными особенностями этого традиционного баварского крепкого пива. Немцы ассоциируют название этого сорта со словом "козел" (по-немецки Bock - козел, баран), поэтому на этикетке такого пива нередко можно увидеть жизнерадостного козла.

Существуют светлые (helles) и темные (dunkel) сорта бок. По немецкому закону бок должно варить из сусла с начальной плотностью не менее 16%, в результате чего содержание алкоголя в нем достигает 7,5% об. А плотность сусла крепкого светлого Blonder Bock - 19%. Наиболее известные марки: *Aass Bock, Hacker-Pschorr Dunkeler Bock, Dunkel Ritter Bock, Einbecker Ur-Bock, Ayinger Maibock, Spaten Premium Bock, Pschorr Märzenbock, Würzburger Maibock, Hacker-Pschorr Maibock, Augustiner Hellerbock, Fieders Bock Im Stein, Forschungs St. Jacobus Bock*.

Бок известен не только в Германии. Во Франции подобное ему, но менее крепкое пиво называют bière bock. Американский вариант пива бок тоже менее крепкий и умеренно хмелевой.

ДВОЙНОЙ БОК (DOPPELBOCK) - пожалуй, самое грозное оружие в арсенале мюнхенских пивоваров, однако изобретение этого исключительно крепкого сорта - заслуга итальянских монахов. Это пиво пьют зимой и ранней весной, согревая тело и душу. По немецкому закону двойной бок должен быть сварен из густого сусла с начальной плотностью 18-28%. При этом крепость пива достигает 7,5-13% об. Названия баварских марок Doppelbock непременно оканчиваются на суффикс -ator: *Animator, Salvator, Optimator, Delicator, Maximator, Triumphator*.

Самое крепкое в мире пиво - 13,2% об. - *Kulminator*. Его варят в Кульмбахе, на севере Баварии. Наиболее известные марки сорта двойной бок: *Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Augustiner Maximator, EKV Kulminator, Löwenbräu Triumphator, Hacker-Pschorr Animator, Old Dominion Dominator*.

Многие промышленные и мини-пивоварни в разных странах успешно варят собственный двойной бок. Например, в штате Мэриленд производят марку Blue Ridge Subordinator Doppelbock. А в России на заводе "Амстар" в Уфе варят "Амстердам Навигатор" (плотность 19%, содержание алкоголя 8,5% об.) по лицензии компании Royal Grolsch N.V. (Голландия).

Этим перечень крепких сортов не исчерпывается. Назовем, к примеру, немецкое рождественское пиво Samichlaus, которое делают раз в году, 6 декабря. Его варят из сусла плотностью 28-29%, а после годовичного созревания оно приобретает крепость около 12% об. и интенсивный солодовый вкус и аромат, чем-то напоминающий бренди.

Другая крепкая разновидность Bock называется Eisbock (*ледяной бок*). Его готовят по особой технологии, повышающей концентрацию алкоголя: пиво выдерживают при минусовой температуре, а поскольку точка замерзания спирта ниже, чем у воды, последняя просто вымораживается, и таким образом, удалив лед, получают гораздо более крепкий напиток, чем при естественной ферментации. Начальная плотность сусла Eisbock - 28%, содержание алкоголя - 8-9% об.



МЮНХЕНСКОЕ (MÜNCHNER) - столпом мюнхенского пивоварения является традиционное мюнхенское пиво. Столица Баварии по праву считается одной из пивных столиц мира. Здесь варят разнообразнейшее пиво, а кроме того, создали два местных сорта - светлое мюнхенское (Münchner Helles) и темное мюнхенское (Münchner Dunkel). Поначалу



мюнхенское пиво было только темным, но в 1928 году пивоварня Paulaner предложила более светлую его версию.

Для приготовления Münchner Helles используют специальные сорта солода. Благодаря высокой плотности сула хмелевая горечь в Münchner Helles перекрывается выраженным солодовым вкусом. Пожалуй, Münchner Dunkel - наиболее типичное мюнхенское пиво, его название давно стало нарицательным.

Это пиво не столь крепкое, как праздничные сезонные сорта, поскольку предназначено для повседневного потребления: завсегдатаи мюнхенских пивных запросто выпивают его по два-три литра. Светлое мюнхенское имеет плотность сула 11-14% и содержит 4,5-5% об. алкоголя, а у темного плотность 12,5-14% и крепость 4,5-6% об. Торговые марки: Hacker-Pschorr Edelhell, Spaten Premium Lager, Augustinerbräu, Altbayerisch Dunkles, ECU Rubin.



ЧЕРНОЕ ПИВО (SCHWARZBIER) - еще одно традиционное баварское пиво. Оно имеет точно такой цвет, который обозначен названием, - черный или темно-коричневый.

Готовят его из тщательно поджаренного, но не пережженного солода, чтобы в пиве не появился запах горелого. Черное пиво относительно малоалкогольное, а пьется так же легко, как и светлые сорта. Хмелевая горечь и аромат хмеля весьма умеренные. Плотность 10-11,5%, крепость 3,5-4,5% об.

КОПЧЕНОЕ ПИВО (RAUCHBIER) - среди множества сортов пива низового брожения, которые варят во Франконии, один из наиболее необычных - раухбир, то есть "копченое пиво". Его варят в Бамберге (север Баварии) с 1678 года. Секрет этого уникального напитка в том, что для его приготовления используют особый копченый солод.

Rauchbier особенно подходит к традиционным франконским мясным блюдам, копченным на вертеле, а также к острым сырам. Копченый солод используется при производстве не только собственно копченого пива, но также и других сортов. Например, в Бамберге на пивоварне Brauerei Heller варят мартовское и пшеничное копченое пиво. Присутствие в сусле пшеничного пива молочной кислоты нейтрализует горечь копченого солода и хмеля, и напиток приобретает своеобразный кисло-сладкий вкус. Плотность 14%, крепость 5-6,5% об. Торговые марки: *Aecht Schlenkerla Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier, Rauchenfels Steinbier*.

Копченое пиво выпускают и за пределами Германии: *Vermont Smoked Porter, Otter Creek Hickory-Switched Smoked Amber, Adelscott Peat Smoked Ale, Alaskan Smoked Porter, Spezial Lager*.

ДОРТМУНДСКОЕ/ЭКСПОРТНОЕ (DORTMUNDER/EXPORT), сокращенно дортмундское пиво именуют «Dort». Плотное, ароматное, оно отличается замечательным полным вкусом, глубоким золотым цветом и прозрачностью. Хмелевая горечь в нем ощущается отчетливее, чем в мюнхенском темном, но слабее, чем в пльзеньском. Плотность 12,5-15%, содержание алкоголя 5,2-5,5% об., то есть дортмундское чуть крепче, чем обычные сорта низового пива. Торговые марки: DAB Export, Dortmund Union Export, Kronen Export, Saratoga Lager.

ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИВО (DIAT PILS/DIET BEER/LOW-CAL BEER) - для приготовления этой разновидности пльзеньского пива берется сусли низкой экстрактивности и очень активные дрожжи, которые ферментируют все содержащиеся в сусле сахара. В результате получается пиво с очень легким вкусом и ярко выраженными хмелевыми горечью и ароматом. Диетическое пиво было разработано специально для больных диабетом, так как содержание углеводов в нем невысоко. Однако такой продукт оказался привлекательным и тем, кто стремился похудеть. Со временем диетическое пиво стало настолько популярным, что его производство (с обозначением на этикетке light или lite) было развернуто во многих странах, и предназначалось оно уже не только диабетикам.



Экстрактивность основного сула 11,5% - необходимый минимум для цельного пива. Доля углеводов в диетическом пиве не должна превышать 0,75%, тогда как в обычном пльзеньском пиве их может быть до 3%. Широко известны американские марки Bud Light и Miller Lite. Обычная крепость диетического пива 3,7% об., но у некоторых марок она достигает 4,8-6% об. Легкое пиво содержит 0,5-2% об. алкоголя. А безалкогольным считается пиво, спирта в котором менее 0,5% об.

СУХОЕ ПИВО (DRY BEER) - так иногда называют диетическое пиво. Dry beer было изобретено в Японии в середине 1980-х годов, затем его скопировали



американцы и адаптировали к своим вкусам: оно ферментируется таким образом, чтобы в пиве ощущался только минимальный аромат или его вовсе не было.

Послевкусие также отсутствует. Dry beer действительно настолько нейтральное, что оставляет небо и язык дегустатора свежими. Такое пиво особенно популярно среди спортсменов и вообще среди людей, озабоченных здоровым образом жизни, в частности похудением. Плотность 10-11%, крепость 4-5% об.

ЛЕДЯНОЕ ПИВО (ICE BEER) - одна из новых версий пива низового брожения, технология приготовления которого была разработана в Канаде на пивоварне Labatt в начале 1990-х годов. Процесс сбраживания ice beer протекает при низкой температуре, обычной для низового брожения, а затем пиво резко охлаждают до температуры замерзания и образовавшиеся в результате ледяные кристаллы удаляют особыми фильтрами. (Примерно так же в Баварии готовят очень крепкое пиво Eisbock, но его не фильтруют, а сливают.) Такой метод позволяет получить пиво класса premium с очень мягким вкусом, но в то же время с содержанием алкоголя 4,5-6% об. Известный образец ледяного пива - "Сокол Айс", который делают на пивоварне "Амстар" в Уфе.

ГИБРИДНЫЕ СОРТА

Действительно, некоторые виды пива трудно подогнать однозначно под какую-либо из основных категорий (верхового или низового брожения), поскольку их приготовление связано с комбинированием ингредиентов и технологий, свойственных разным типам пива. Например, пивовары могут использовать дрожжи верхового пива, но проводить низкотемпературную ферментацию - как при производстве лагера. Или наоборот. Поскольку такие смешанные сорта не слишком вписываются в традиционную систему классификации пива, их следует рассматривать как отдельный класс.

АЛЬТБИР (ALTBIER) или просто Alt старое пиво. По-немецки Alt - старый. Однако это вовсе не означает, что альтбир созревает годами и поэтому стареет. Здесь имеется в виду старый способ ферментации сусла - верховым брожением, в отличие от доминирующего в Германии в последние два столетия низового брожения. Особенность альтбира в том, что он ферментируется, как и все эли, при высокой температуре, но дозревает в холодном погребе, как лагер. Цвет его колеблется от насыщенного янтарного до темно-коричневого. Такое пиво от разных производителей обычно содержит разные сорта хмеля (или их смеси) и в неодинаковом количестве.

Альтбир обладает довольно заметной хмелевой горечью и выраженным солодовым вкусом. Фруктовый привкус, обычный для верхового пива, существенно сглаживается благодаря тому, что вторичная ферментация и дображивание происходят при очень низкой температуре. Пьют это пиво холодным. Плотность 11-13%, крепость 4,5-5% об. Торговые марки: Echte Düsseldorf Alt, Pinkus Alt.

КЁЛЬШ (KÖLSCH) - название этого оригинального пива верхового брожения указывает, что его варят по традиционной технологии, разработанной в городе Кёльне, на западе Германии. Немецкий закон разрешает использовать название Kölsch только тем пивоварам, которые состоят в Кёльнском пивоваренном союзе, а все остальные, кто варит кёльш в Германии, обязаны предвзято на этикетке слово Kölsch названием своего населенного пункта.

Это мутноватое светло-золотистое пиво с устойчивой шапкой пены приобретает свои качества благодаря добавлению пшеничного солода (10-20%), но главным образом тому, что его не фильтруют. Чистый вкус сопровождается легкой молочной кислинкой. Обычно это пиво некрепкое, со средней хмелевой горечью. Кёльш хорошо освежает, поэтому его можно отнести к летнему типу. Плотность 10-11%, крепость 4,6-5,2% об.

ПАРОВОЕ ПИВО (STEAM BEER) - пиво гибридной ферментации: при его производстве используются дрожжи низового брожения, а сбраживается оно при температуре верхового брожения. Брожение проводится в длинных неглубоких лотках при температуре 10-15°C, то есть несколько более высокой, чем та, что нужна для низового брожения.



При этом практикуется прием, получивший название krausening (от англ. «krausen» - шапка пены): в перебродившее сусли добавляют 15-20% молодого, только что забродившего сусли, чтобы вызвать



вторичную ферментацию (для более полного сбраживания сахаров и насыщения углекислотой). В настоящее время этот легендарный напиток почти вышел из употребления, а выпускает его единственная пивоварня - Anchor Steam Brewing Company (Сан-Франциско) под зарегистрированной торговой маркой Steam Beer.

Паровое пиво имеет янтарный цвет, агрессивный хмелевой вкус и содержит 4,7% об. алкоголя. Своим названием оно обязано высокому давлению углекислого газа в бочках: газ шипел, когда в бочку забивали кран. Однако есть основания считать этот американский сорт наследником немецких особых сортов Zwickelbier, Kräusenbier и Dampfbier, известных в Германии под маркой Maisel's Dampfbier.

АМЕРИКАНСКИЙ КРЕМОВЫЙ ЭЛЬ (AMERICAN CREAM ALE) - светлое, насыщенное углекислотой, легко пьющееся пиво золотого цвета с очень плотной пеной и своеобразным вкусом. Оно слегка горьковатое, с фруктово-хмелевым ароматом. В ферментации участвуют два типа дрожжей - верхового и низового брожения, в ячменный солод нередко добавляют кукурузу или рис. Плотность 11-14%, крепость 4,5-7% об.

ОСОБЫЕ СОРТА

К этой категории относятся необычные сорта пива или родственные пиву напитки на основе брожения, которые либо имеют историческое происхождение, либо являются плодом разнообразных опытов с пивом.

РУССКОЕ ПИВО (RUSSBIER) - в настоящее время в Баварии немалой популярностью пользуется освежающий напиток Russbier, то есть "*русское пиво*" - смесь светлого пива и лимонада. Обычно Russbier родители покупают детям, пока сами пьют обычное пиво. А смесь темного пива с лимонадом называется Radlermass.

МЕДОВОЕ ПИВО (HONIGBIER) - готовят в Германии, подогревая светлое пиво с медом и овсяными хлопьями. Туда же можно плеснуть немного крепкого спиртного.

ЧЕРНЫЙ БАРХАТ (BLACK VELVET) - так в Англии называют смесь стаута с шампанским. Подают его к устрицам. Существует разновидность этого напитка под названием Brown Velvet - с порвейном вместо шампанского.

ЧЕРНОЕ И РЫЖЕЕ (BLACK & TAN) - жители Британских островов получают этот напиток, смешивая два сорта эля - сухой (Dry stout) и горький (Bitter ale).

РЫЖАЯ БЕТТИ (BROWN BETTY) - в старой доброй Англии это прозвище дали напитку из смеси эля и бренди. Пили его теплым и закусывали поджаренным хлебом со специями.

УОСЕЙЛ (WASSAIL) - традиционный британский эль с добавлением сахара, хереса, фруктов, специй и пряностей, который пьют на пирушках, приуроченных к Рождеству или иным праздникам.

ФРУКТОВОЕ/ОВОЩНОЕ ПИВО - подобное пиво столетиями делали в разных европейских странах, а также в России. Фруктовое пиво напоминает бельгийские фруктовые ламбики, но это разные типы пива. Для фруктового пива берут как натуральные ягоды (вишня, черника, малина, смородина, рябина, плоды кактуса и др.) и фрукты (апельсин, лимон, лайм, персик, абрикос, яблоко, слива, вишня и др.), так и ягодные и фруктовые соки и экстракты.

Из овощей экстрактов обычно не делают, поэтому их используют в натуральном виде (тыква, цуккини, кабачок, горох, бобы, морковь, картофель, пастернак, артишок, чеснок, укроп, петрушка, сладкий и горький перец и др.).

У каждого пивовара может быть множество собственных ноу-хау. Например, добавки вводятся в сусло в полотняном мешочке во время первичной ферментации, как только сусло остыло до 80-60°C (чтобы пастеризовать фрукты и овощи), а затем, после завершения брожения, удаляются.

Если используются натуральные соки, фильтрация пива обычно не нужна. В качестве примера назовем следующие торговые марки: Pyramid Apricot Ale, Crazy Ed's Chili Beer, а также отечественное пиво "Балтика № 2" (лимонное, апельсиновое, вишневое и кофейное), хотя это не пиво, а скорее коктейль "Пати-Микс".



ПИВО С ТРАВАМИ, СПЕЦИЯМИ, ПРЯНОСТЯМИ - подобные добавки в пиво могут быть почти какими угодно. Назовем лишь некоторые возможные добавки в пиво: имбирь, хвоя ели, кора деревьев, корни различных растений, цветки ромашки, шиповник, кориандр, кардамон, ямайский перец, хрен, шандра, зверобой, листья грецкого ореха, липовый цвет, горошек черного перца, базилик, тмин, мята, кора сассафраса, ваниль, лакрица, сарсапарель, чайные ягоды, анис, плоды можжевельника и сотни других специй и пряностей.

Помимо трав и пряностей в пиво довольно часто добавляют зерно различных злаков: рис, рожь, овес, ячмень, кукурузу, просо, гречку и пр. Когда готовят затор, добавляют либо муку из того же зерна, либо солод. Для придания пиву дымного аромата, как у копченого пива, часть зерна может поджариваться на открытом огне. Иногда даже добавляют грибы - лисички или шампиньоны. Но и это еще не все! Может использоваться шоколад (обычно горькие, не молочные сорта), кофе, карамель, сироп (кленовый, кукурузный, сорго, рисовый), патока - обычная и черная (меласса), сахар (коричневый, сырой, кукурузный, тростниковый, свекольный, лактоза, глюкоза или фруктоза), а также пчелиный мед. Несколько торговых марок: *Lakefront Pumpkin Ale*, *Anchor Our Special Ale*.

САКЭ (SAKE) - традиционный японский напиток. Вопреки распространенному заблуждению, сакэ не является ни рисовой водкой, ни рисовым вином, но представляет собой своеобразную разновидность пива, так как производится на основе дрожжевой ферментации.

Технология приготовления этого напитка некогда попала в Японию из Китая, и японцы довели ее до совершенства. Приготовление сакэ - долгий процесс, занимающий не менее полугода. Рис моют, запаривают в деревянной кадке и затем подвергают длительному сбраживанию при низкой температуре. Лучшие сорта японского сакэ варят на особой воде "миямидзу", которая богата калием, магнием, кальцием и фосфором, но бедна железом и марганцем. Эту мистическую воду берут из пятнадцати колодцев, расположенных на маленьком участке (500 на 1000 метров) возле синтоистского храма в районе Нада (префектура Хёго). Есть в Японии и другие источники оригинальной воды для сакэ, но жесткая вода из Нада дает хорошее брожение затора и крепкое, "мужское", сакэ.

Настоящее сакэ традиционно делают зимой, брожение проходит в неотапливаемых помещениях, температуру в которых регулируют открывая доступ холодному воздуху. Ферментацию вызывают плесневые грибки *Aspergillus oryzae*, которые осаживают крахмал риса и начинают сбраживать сахар. Первичную ферментацию риса проводят при температуре около 30°C, после чего в образовавшийся солод (заплесневелый рис) добавляют воду и рисовые зерна, чтобы сделать затор и вызвать вторичную ферментацию, которая обычно длится пятнадцать-двадцать дней при температуре 5-10°C. (Элитные сорта сакэ готовят медленным брожением 30-40 дней при как можно более низкой температуре, поэтому японцы считают, что для хорошего сакэ нужна холодная зима.) На этой стадии добавляют закваску из дрожжевых грибов, активизирующую брожение.

Прежде дрожжи попадали в сусло из воздуха, теперь же повсеместно применяют специальные сакэйные дрожжи *Saccharomyces saké*, поставляемые Японской ассоциацией сакэделей. По окончании вторичного брожения образуется бражка с содержанием алкоголя 18-20% об. Молодую бражку прессуют, то есть отделяют жидкость от барды. Раньше для этого укладывали на мешки тяжелый груз, теперь ординарное сакэ отделяют в прессах непрерывного действия, но элитные сорта до сих пор традиционно прессуют через полотняные мешки.

После отстаивания и фильтрации сакэ пастеризуют, пропуская через змеевик и нагревая до 60-65°C. Пастеризацию сакэ японцы начали практиковать еще в XVI веке, то есть задолго до Луи Пастера. Пастеризация разрушает остатки ферментов и предохраняет сакэ от скисания при длительном хранении. После этого сакэ выдерживают еще около полугода в герметичных резервуарах. По мере созревания напиток утрачивает резкий солодовый запах, свойственный бражке. Затем производят купажирование - смешивают сакэ одной марки из разных резервуаров и разбавляют его водой до крепости 14-16% об. После розлива по бутылкам сакэ повторно пастеризуют и только тогда отправляют в продажу.

Бутылки с сакэ можно хранить до десяти месяцев в холодильнике (1-8°C), причем их нельзя держать в горизонтальном или наклонном положении, а открытую бутылку необходимо выпить в течение нескольких дней. Сакэ принадлежит к тем редким алкогольным напиткам, которые употребляют подогретыми, хотя можно пить его и холодным. Летом чаще пьют холодное сакэ, а с октября по февраль - подогретое. Есть несколько градаций подогрева сакэ (от 30 до 55°C), каждая из которых имеет свое название. Каждый год 1 октября в Японии отмечают день сакэ, так как к этому времени созревает урожай риса и начинается очередной цикл производства сакэ.

В Японии также есть безалкогольный напиток, похожий на сакэ, но с добавлением имбиря, который называется "амазакэ" (*amasaké*), что означает "сладкое сакэ".



КВАС – этот освежающий слабоалкогольный напиток был известен еще в Киевской Руси, но, вероятно, славянские племена умели делать его значительно раньше - около 2000 лет назад. Современный квас - ближайший родственник пива, а в прошлом они были синонимами. Для кваса берут смесь ржаного и ячменного солода, ржаной муки или ржаных сухарей, сахара; заваривают ее теплой водой (30-35°C) и оставляют на 16-24 часа для спиртового и молочнокислого брожения. Готовый продукт охлаждают до 6°C и купажируют. Квас производят некоторые пивоваренные и хлебопекарные предприятия, преимущественно летом. Продают квас как в розлив (температура разливного кваса не должна превышать 12°C), так и бутылках, стеклянных и пластиковых. Сделать квас нетрудно и дома. Содержание алкоголя - 0,2-2% об.

МЕД, МЕДОВУХА - слабоалкогольный напиток, представляющий собой перебродивший раствор пчелиного меда в воде. Человечество знает его так же давно, как и пиво. Древние египтяне, греки, римляне, викинги, инки, ацтеки, да мало ли кто еще - все они владели секретами его приготовления. Многие народы Европы называют этот напиток созвучными именами: mead, met, med, medu, medovina, miod, miód, mjød, mjöd, meodu, mōdu, medus и midus. На Руси такое питье звалось творёным мёдом, медовухой или брагой.

Другой, более благородный напиток из пчелиного меда с давленными фруктами и ягодами, который готовили несколько иначе, не варили, назывался на Руси ставленным медом, а в европейских странах - melomel, cyser, mulsum, rument или черным и красным медом. Выбродившая смесь пчелиного меда, изюма, трав и пряностей предназначалась для лечебных целей и называлась hiproscas - по имени "отца медицины" Гиппократ (460-377 до н.э.). Иногда в мед добавляли солод или муку. С древних времен мед считается напитком любви, им поили новобрачных в течение месяца после свадьбы - медового месяца. Ферментация меда наиболее активно происходит при температуре 21-27°C. Содержание алкоголя достигает 12-15% об.

* **СИДР** (франц. cidre, англ. cider) - слабоалкогольный напиток (5-7% об.), получаемый сбраживанием яблочного сока. Может быть сильно шипучим или почти не содержать углекислого газа. Кроме яблочного, сидр (уст. англ. cyder) бывает также грушевый (англ. perry). Как правило, сидр делают из мелких и жестких яблок и груш, которые почти несъедобны и ни для чего другого не годятся, но иногда используют и столовые сорта.

*По материалам книги
"Пиво. Путеводитель" Александра Петроченкова
Издательство ВВРГ*