

Александр Петрович



КРАФТОВОЕ

ПИВО

ПИВНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ:
РУКОВОДСТВО ОТ ИНСАЙДЕРА



• ЧТО ТАКОЕ КРАФТ • РЕЦЕПТЫ

• ПУТЕВОДИТЕЛЬ

18+



КРАФТОВОЕ ПИВО

**ПИВНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ:
РУКОВОДСТВО ОТ ИНСАЙДЕРА**

BELHAVEN

BREWERY

CRAFT BEERS

FROM DUNBAR
~ SCOTLAND ~

EST. 1719



Belhaven Craft Pilsner

БОДРЯЩИЙ ПИЛЗНЕР В «КОНТИНЕНТАЛЬНОМ» СТИЛЕ. СОРТ ВАРИТСЯ ИЗ ПРОХОДЯЩЕГО СПЕЦИАЛЬНУЮ ОБЖАРКУ «БИСКВИТНОГО» СОЛОДА, СОЗДАННОГО И ЗАПАТЕНТОВАННОГО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ BELHAVEN CRAFT PILSNER.

БИСКВИТНЫЙ СОЛОД ОБЛАДАЕТ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ СОЛОДА ДЛЯ ВАРКИ СВЕТЫХ ЭЛЕЙ И ВПЕРВЫЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПИЛЗНЕРА. ЭТО ПРИДАЕТ ПИВУ БОЛЬШУЮ ПЛОТНОСТЬ И ЯРКИЙ АРОМАТ С ОТТЕНКАМИ СВЕЖЕИСПЕЧЕННОГО ХЛЕБА И БИСКВИТА, ПРОДОЛЖАЮЩИЙСЯ В МЯГКОМ СОЛОДОВОМ ВКУСЕ С ЛЕГКИМ ОСВЕЖАЮЩИМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

ТИП: ПИЛЗНЕР
СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ: 4.8%
ПЛОТНОСТЬ: 7.2
IBU 28

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Александр Петроченков



КРАФТОВОЕ

ПИВО

**ПИВНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ:
РУКОВОДСТВО ОТ ИНСАЙДЕРА**



❖ ЧТО ТАКОЕ КРАФТ ❖ РЕЦЕПТЫ

❖ ПУТЕВОДИТЕЛЬ



Москва
2018

≡» СОДЕРЖАНИЕ «≡

Введение	
НАСТАЛО ВРЕМЯ ВНОВЬ ОТКРЫВАТЬ ПИВО	6

Глава # 1	
САМЫЙ ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЙ ВОПРОС: ЧТО ТАКОЕ КРАФТ?	10
Безнадежная попытка определения	11
Определение американской Brewers Association.....	14
Craft перетекает в crafty.....	16
Другие взгляды на то, что такое крафт	18
А что такое крафт у нас?.....	20
Пиво и цивилизация	24
Крафтовое пиво: Born in the USA	26
Порождение сухого закона.....	28
Как начиналось пивное разнообразие	30
Революция или надувательство?	32

Глава # 2	
ПИВО, ХИПСТЕРЫ И ЭКОНОМИКА	36
Субкультура хипстеров	40
Панки и DIY	43
Как русские покупали Pabst Blue Ribbon	45
На баррикады! Защитим наше PBR!	46

Глава # 3	
ЗНАТОКИ, ЭКСПЕРТЫ И ЛЮБИТЕЛИ О КРАФТОВОМ ПИВЕ	48

Глава # 4	
ИСТОРИЯ НАСТОЯЩЕГО ПИВНОГО ВКУСА	62
Первые пивовары Европы.....	63
Пиво на Руси	66
Европа и Русь – культурное соседство	67
Пивная революция хмеля	70

Пилзнер – вторая пивная революция	73
Всемирный хмелевой фейерверк.....	75

Глава # 5	
КАК И ИЗ ЧЕГО ВАРЯТ ПИВО	80
Основные этапы приготовления пива.....	81
Вода – жидкая среда.....	83
Солод – тело и цвет	84
Хмель – горечь и букет.....	86
Дрожжи – крошечные организмы.....	88

Глава # 6	
ЗАТИРАНИЕ, ВАРКА, ОХМЕЛЕНИЕ И БРОЖЕНИЕ	90
Помол солода	91
Затирание.....	92
Фильтрация затора.....	93
Варка сусла.....	94
Осветление и охлаждение сусла.....	95
Брожение.....	96
Дозревание.....	97

РЕЦЕПТЫ	
India Pale Ale	99
American Pale Ale.....	100
Russian Imperial Stout	101

Глава # 7	
ВЕЛИКОЕ МНОЖЕСТВО ПИВНЫХ СТИЛЕЙ	102
Brown Ale	104
Old Ale	105
Pale Ale	106
American Pale Ale (APA)	106
India Pale Ale (IPA)	106
Double India Pale Ale (DIPA)	107
Barley Wine	108

Extra Special Bitter (ESB)	108
Scotch Ale / Wee Heavy	109
Porter	110
Stout.....	111
Imperial Stout.....	112
Lambic	113
Gueuze.....	114
Kriek / Fruit Lambic	115
Oud Bruin.....	116
Dubbel, Tripel и Quadrupel.....	117
Saison	119
Witbier / Bière Blanche	119
Weizen / Weißbier	120
Hopfenweisse.....	121
Berliner Weiße.....	122
Pilsner	122
Schwarzbier	123
Rauchbier	124
Bock и Doppelbock	125

Глава # 8

РЕВОЛЮЦИОНЕРЫ И ПИОНЕРЫ	128
Brooklyn Brewery (Бруклин Брюэри).....	129
Anchor Brewing Company (Энкор Брюин Компани)	130
Sierra Nevada Brewing Company (Сьерра-Невада Брюин Компани).....	132
Boston Beer Company (Бостон Бир Компани)...	135
Mikkeller (Микеля)	138
BrewDog (Брюдог)	139
Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn (Байсес Бройхаус Ге Шнайдер унд Зон)	143
Brouwerij de Molen (Брауэрай де Моуле)	145
Nøgne Ø (Нёгне О)	146
Velka Morava	147
Mager Brewery (Магер Брюэри).....	149
Salden's Brewery (Салденс Брюэри)	150
Jaws (Джоус)	153
Victory Art Brew (Виктори Арт Брю)	155
Московская пивоваренная компания	157

Глава # 9

РЕЙТИНГИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИВА	160
Beer Judge Certification Program (BJCP)	161
BeerAdvocate	161
RateBeer	162
Untappd	163

Глава # 10

ВИНТАЖНОЕ ПИВО: ПРОДОЛЖЕНИЕ

КРАФТОВОЙ РЕВОЛЮЦИИ	164
Винтажная пивная революция	165
Созревание и старение пива.....	167
Правила винтажа пива.....	169
Определение винтажного потенциала	172
Лучшие сорта пива для погреба.....	176
Темно и прохладно: организация погреба	178
Как управлять своим пивным погребом	180
Самые интересные бары винтажного пива.....	182

Глава # 11

BEER & FOOD – ИЗЫСКАННЫЕ

ВКУСОВЫЕ СОЧЕТАНИЯ	184
Foodpairing и молекулярная гастрономия	187
Сочетание винтажного пива и еды	188
Книги о еде + пиве.....	189

Приложения

ПРИЛОЖЕНИЕ # 1

Пивные заведения Санкт-Петербурга и Москвы.....	190
--	-----

ПРИЛОЖЕНИЕ # 2

Российские крафтовые пивоварни	196
--------------------------------------	-----

ПРИЛОЖЕНИЕ # 3

Фестивали, конкурсы, ярмарки	199
------------------------------------	-----

Благодарности	200
----------------------------	-----

Предметный указатель	202
-----------------------------------	-----

≡» ВВЕДЕНИЕ «≡

НАСТАЛО ВРЕМЯ ВНОВЬ ОТКРЫВАТЬ **ПИВО**

**ХОТЯ ПИВОВАРЕНИЕ
НАСЧИТЫВАЕТ НЕ ОДНУ
ТЫСЯЧУ ЛЕТ, В НАШИ ДНИ
ОНО РАСКРЫВАЕТ ВСЮ
ПОЛНОТУ СВОИХ КАЧЕСТВ**

**БЛАГОДАРИЯ ИННОВАЦИОННЫМ
ПОДХОДАМ И МОЩНОМУ
ОБЩЕСТВЕННОМУ ДВИЖЕНИЮ
ПОКЛОННИКОВ КРАФТОВОГО
ПИВА. ПО ВСЕМУ МИРУ ВОЗНИКЛО
НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ПИВОВАРОВ,
ГОТОВЫХ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ
С ИНГРЕДИЕНТАМИ И ТЕХНОЛОГИЯМИ,
ПО-НОВОМУ ИНТЕРПРЕТИРУЯ
ТРАДИЦИОННЫЕ ПИВНЫЕ СТИЛИ.**





**ПИВНЫЕ ПИОНЕРЫ КРАФТА
СОЗДАЮТ НОВЫЕ, ЧАСТО
УДИВИТЕЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ
БУКЕТЫ, А ЗАТЕМ ПРЕДСТАВЛЯЮТ
СВОЮ ПРОДУКЦИЮ В БАРАХ, НА ПИВНЫХ
ПРАЗДНИКАХ, ДЕГУСТАЦИЯХ ИЛИ
ПОКАЗАТЕЛЬНЫХ ВАРКАХ ПИВА.**

Стало ясно, что вино и кофе обладают особыми вкусовыми качествами, требующими для адекватного восприятия специальных знаний, и быстро увеличивается число людей, желающих правильно понимать, накапливать опыт и совершать вкусовые открытия, чтобы осмысленно выбирать из огромного предложения новых пивных стилей и получать максимум удовольствия. Происходящая на наших глазах пивная революция поощряет и подпитывает новые вкусовые эксперименты и творчество пивоваров.



Чтобы предупредить возможные недоразумения, необходимо сразу предупредить читателя, что эта книга предназначена не для крафтовых пивоваров и искушенных биргиков, а для читателя, мало знакомого с крафтовым пивом, но стремящегося получить основные сведения об этом новом явлении пивной культуры.

Крафтовое пиво сегодня на слуху у всех. О нем можно слышать противоречивые суждения, читать спорные заметки в блогах и в молодежной прессе. Некоторые предприниматели, чуткие к веяниям моды, еще недавно делавшие бизнес на продаже так называемого «живого пива», не особенно разбираясь в сути происходящего, злоупотребляют словами «крафт» и «крафтовый», спешно переделывая вывески и этикетки, хотя крафтовое пиво имеет мало общего с «живым пивом».

Крафтовое пиво предлагает огромное разнообразие стилей и вкусов. При этом пивные гиганты во всех развитых странах в последние годы переживают заметный спад потребления обыкновенного пива. Пока рано говорить, что их теснит продукция множества небольших, а зачастую совсем крошечных, но творческих крафтовых пивоварен. Но вокруг крафтового пива уже возникла новая культура потребления, сформировалась особая потребительская среда со своей системой симво-

лов, языком и поведенческими привычками.

Теперь пиво не просто пьют, общаясь с друзьями или наблюдая футбол, а активно обсуждают его «ароматику» и вкусовые особенности, искусство пивовара, сорта хмеля и солода и даже нюансы технологии пивоварения. Появилось множество фанатов того или иного сорта крафтового пива. Десятками открываются новые крафтовые бары, пабы и рестораны, пивные бутики, куда свою продукцию поставляют зарубежные и отечественные крафтовые пивовары. Передовые рестораны спешат обзавестись профессионально составленной пивной картой, чтобы не только обогатить богатой вкусовой палитрой нового пива особенности блюд в меню, но и создавать новые сочетания еды и пива, какие раньше были никому не ведомы. Растет популярность пивного туризма, когда фанаты крафтового пива отправляются в другие города и страны, чтобы припасть к источникам традиционных пивных сортов и посетить лучшие пивные фестивали местного и крафтового пива.

Автор этой книги много лет пишет о пиве. Но происходящие в последние годы перемены можно охарактеризовать как взрыв крафтовой революции, радикально меняющий культуру производства и потребления древнего напитка, любимого миллионами. Теперь уже никого не удивит тем, что программист, банковский служащий, автослесарь или рок-музыкант вдруг увлекаются новым хобби, отдавая все свое свободное время домашнему пивоварению, перерастающему в производство крафтового пива.

Когда-то, на протяжении многих сотен и тысяч лет, пивоварение было домашним. Причем пиво обычно варили женщины. В круг их обязанностей в домашнем хозяйстве входило поддержание огня в очаге, приготовление пищи и варка пива. Семейная пивоварня была обычным форматом. Небольших пивоварен было великое множество, и каждая отличалась индивидуальностью. Но в XIX веке утвердились промышленные пивоварни, постепенно вытесняя семейное, домашнее и крестьянское пивоварение. Пивоварение на громадных пивзаводах достигло своего потолка развития к началу нынешнего века, когда транснациональные гиганты скупили местные пивоварни по всему миру и унифицировали производство, чтобы варить свое стандартное пиво, в большинстве случаев





маловыразительный светлый лагер. Похоже, история совершила полный цикл, если на смену этим глобальным гигантам приходят мини-пивоварни, которые варят либо традиционные, забытые или редкие сорта пива, либо занимаются пивным творчеством, создавая уникальные, нестандартные сорта и стили пива.

Надо быть реалистами: крафтовое пиво в нашей стране пока занимает едва ли более 1% рынка. Это очень мало. И промышленное пиво, несмотря на падение производства в последние годы, безусловно доминирует. Но крафтовое пиво бурно развивается и привлекает растущий спрос. Сегодня крафтовое пиво варят преимущественно самоуверенные любители, еще недавно занимавшиеся домашним пивоварением, по ходу дела познающие азы этого искусства.

**НО НЕТ СОМНЕНИЯ, ЧТО
СО ВРЕМЕНЕМ КРАФТ ЗАЙМЕТ
БОЛЕЕ ЗАМЕТНУЮ ДОЛЮ
ПИВНОГО РЫНКА, А КАЧЕСТВО
ОТЕЧЕСТВЕННОГО КРАФТОВОГО ПИВА
ПОЗВОЛИТ ОХВАТИТЬ НЕ ТОЛЬКО
ВНУТРЕННИЙ РЫНОК, НО И ПРОДВИГАТЬ
ЕГО НА ЭКСПОРТ. КРАФТОВОЕ
ПИВО ПОЯВИЛОСЬ У НАС НЕДАВНО,
НО ТЕНДЕНЦИЯ ИМЕННО ТАКОВА.**

≡» ГЛАВА # 1 «≡

САМЫЙ ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЙ ВОПРОС: ЧТО ТАКОЕ КРАФТ?

**ЭТА КНИГА ПОСВЯЩЕНА
КРАФТОВОМУ ПИВУ.** СПОРЫ О ТОМ,
ЧТО ТАКОЕ КРАФТОВОЕ ПИВО, ИДУТ ПОСТОЯННО
ПОЧТИ ВСЕ ТО ВРЕМЯ, ПОКА СУЩЕСТВУЕТ ТАКОЕ
ПИВО. ПРИ ОТСУТСТВИИ УНИВЕРСАЛЬНОГО,
УДОВЛЕТВОРЯЮЩЕГО ВСЕХ ОПРЕДЕЛЕНИЯ, БЫТУЮТ
РАЗНЫЕ МНЕНИЯ, ЗАЧАСТУЮ ПЛОХО СОГЛАСУЮЩИЕСЯ
ДРУГ С ДРУГОМ, ЕСЛИ НЕ ПРОТИВОПОЛОЖНЫЕ.
ИЗ-ЗА ОТСУТСТВИЯ ВНЯТНЫХ КРИТЕРИЕВ
И НЕВОЗМОЖНОСТИ ПРИЙТИ К ОБЩЕМУ ЗНАМЕНАТЕЛЮ
СПОРЯЩИЕ ДОХОДЯТ ДО АБСУРДА, ОПУСКАЮТ РУКИ
И ГОВОРЯТ: ПУСТЬ КАЖДЫЙ САМ ДЛЯ СЕБЯ РЕШАЕТ,
ЯВЛЯЕТСЯ ЭТО ПИВО КРАФТОВЫМ ИЛИ НЕТ.



БЕЗНАДЕЖНАЯ ПОПЫТКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ

СЛОВСОЧЕТАНИЕ «КРАФТОВОЕ ПИВО» ВСЕ ЕЩЕ ВЫГЛЯДИТ ИНОРОДНЫМ В РУССКОМ ЯЗЫКЕ, ХОТЯ ВСТРЕЧАЕТСЯ ДОВОЛЬНО ЧАСТО И КОГДА-ТО СТАНЕТ ПРИВЫЧНЫМ И ЕСТЕСТВЕННЫМ. НО И ЗА РУБЕЖОМ ОНО ТО И ДЕЛО ВЫЗЫВАЕТ СПОРЫ О ТОМ, ЧТО ЭТО ТАКОЕ, И КАК ЕГО МОЖНО ОПРЕДЕЛИТЬ, ЧТОБЫ НЕ ПУТАТЬ С ДРУГИМ ПИВОМ, И ПРЕЖДЕ ВСЕГО С МАССОВЫМ ПИВОМ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА.

Пытаясь найти адекватное определение крафтовому пиву, его называют ремесленным, искусным, авторским, художественным, рукотворным или сделанным вручную. Все эти эпитеты приблизительны, так как являются попыткой адаптировать английское (а сегодня уже интернациональное) словосочетание craft beer, чтобы оно комфортно поселилось в русском языке.

Британский журналист Эван Рейл (Evan Rail) в своей книге *The Meanings of Craft Beer* (Значение слов «крафтовое пиво», 2016) исследовал лингвистическое и культурологическое значение словосочетания craft beer, которое большинство американцев и англичан сегодня применяют не задумываясь, как имя собственное. Вдохновленный поездкой на Берлинский фестиваль крафтового пива, где все сорта пива были элями в американском стиле (хотя далеко не все из них были хороши), журналист Эван Рейл, сотрудничавший с газетой *New York Times*, засомневался, насколько случайным и оправданным является такое сочетание слов. Поэтому он и пригласил читателя



ЧТО МОЖНО УСЛЫШАТЬ О КРАФТОВОМ ПИВЕ:

- Это замечательное, выдающееся, великолепное пиво!
- Это пиво варят на маленьких красивых частных пивоварнях.
- Это почти нематериальное, духовное пиво, в нем чувствуется творческое вдохновение автора и аромат свободы творчества.
- Это пиво не самое дешевое, но оно того стоит; когда его пьешь, ощущаешь самоуважение.
- Это пиво часто бывает плотным и крепким, но пьют его вовсе не ради опьянения, а ради наслаждения редким вкусом и ароматом.
- Это пиво позволяет пивоварам работать не напрасно, их работа справедливо вознаграждается.
- Это пиво изготавливают из самых лучших, ценных и редких ингредиентов со всего света.
- Это пиво очень разное, а количество его брендов, сортов и оттенков стилей почти бесконечно.
- Это самое креативное и инновационное пиво, хотя его варят на основах истории и традиции.
- Это пиво варят независимо от пивных гигантов, равнодушных монстров глобализации, заставляющих весь мир пить одно пиво.
- Это пиво в каждой марке содержит мощную идею, которая его продвигает и продает.
- Это пиво пьют только разумные и сознательные люди, пьют вдумчиво, неторопливо, со вкусом.
- Это пиво требует знаний и понимания того, что ты ощущаешь, когда пьешь.
- Это пиво имеет будущее, так как оно постоянно обновляется, а его богатство бесценно.



проследовать с ним в загадочную кроличью нору, выражаясь языком книги «Алиса в Стране чудес». Оказывается, на старом английском языке слову craft соответствовали скорее такие неприглядные значения, как «обман» или «мошенничество», но вовсе не благозвучное современное значение – «ремесло», «искусство» или «умение».

Почему-то Американская ассоциация пивоваров (Brewers Association) при определении того, что такое craft brewery (крафтовая пивоварня), обычно обращается к такому сомнительному критерию, как размер пивоварни, а потом вдруг делает прыжок в сторону и ссылается на еще более ненадежные свойства крафтовой пивоварни, такие как «традиционная» и «независимая». Еще труднее принять абстрактные и туманные значения таких слов, как «отрешенная релаксирующая культура» или «анти-корпоративный нравственный характер», входящие в поле смыслов этого словосочетания. Принять их нелегко, когда существует целая категория юридических фирм, специализирующихся на конкретных случаях из практики крафтового пива и пивоварения, утверждает Эван Рейл.

ИТАК, ЧТО ЖЕ ТАКОЕ CRAFT BEER? Увы, потратив немало слов, АВТОР ТАК И НЕ ДАЕТ НАМ В СВОЕЙ КНИГЕ ЧЕТКОГО И ЯСНОГО ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОСТАВЛЯЯ ЧИТАТЕЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО РАЗБИРАТЬСЯ В СОМНЕНИЯХ И ПРОТИВОРЕЧИЯХ, ПОРОЖДАЕМЫХ ЕГО ЖЕ РАЗНОСТОРОННИМ ИССЛЕДОВАНИЕМ.

Получается, что понятие «крафтовое пиво» объединяет в себе множество вещей и смыслов, которые трудно поддаются краткому и простому определению. Это не просто хорошее, интересное или редкое пиво, сваренное автором в небольшом количестве. Говоря о крафтовом пиве, мы подразумеваем эмоции, страсть, креативность, целостность, баланс, гармонию и некую неуловимую завершенность аромата и вкуса вокруг определенной идеи. Для пивовара это сакральное знание и целое мировоззрение, верность забытым традициям и одновременно ошеломляющие инновации, вдумчивый способ варки и питья, которое заключено во вкусе, разнообразии,

ингредиентах, связанных с какой-то историей. Каждое крафтовое пиво – это целая концепция, включающая не только само пиво, но также эстетику упаковки и этикетки, форму бутылки и посуды, сопровождающих и дополняющих результат авторского творческого поиска. Такое описание едва ли можно считать полным и исчерпывающим определением крафта. К тому же такое определение явно не слишком удобно для применения в жизненной практике. Американская ассоциация пивоваров не дает столь сложной дефиниции крафтового пива, но зато применяет свое простое и краткое определение.



ОПРЕДЕЛЕНИЕ АМЕРИКАНСКОЙ BREWERS ASSOCIATION

**АССОЦИАЦИЯ ПИВОВАРОВ
ВОЗДЕРЖИВАЕТСЯ
ОТ ПРОСТРАННЫХ ОПИСАНИЙ
И ПРАКТИЧНО ОПРЕДЕЛЯЕТ КРАФТОВОЕ
ПИВОВАРЕНИЕ КАК «НЕБОЛЬШОЕ,
НЕЗАВИСИМОЕ И ТРАДИЦИОННОЕ».
Кратко, просто и удобно.**

Но если разобраться, выясняется, что по американским критериям «небольшое» – значит изготавливающее менее шести миллионов баррелей пива в год. Вообще-то это вовсе не маленькое количество – это 700 млн литров пива. 700 млн литров это 7 млн гектолитров. Для сравнения, мощность производства Московской пивоваренной компании, второго по величине пивоваренного производства в России, после расширения и реконструкции в 2017 году достигла 6 млн гл. А «независимое» означает, что менее 25% акций пивоварни находится в посторонней собственности или контролируется «участником алкогольной индустрии, который сам не является крафтовым пивоваром». И наконец, «традиционное» – означает варку пива из солода (не менее 50%) или с добавками, которые улучшают и обогащают вкус, а не ослабляют.

Вроде бы все просто. Но только на первый взгляд. Оказывается, кроме воды, солода и хмеля пивовар может использовать для своего крафта сахар, пряности, специи, овощи, фрукты и прочие добавки. Но только не для снижения себестоимости продукта – это нарушение, и такой пивовар перестает считаться крафтовым. Звучит это довольно абсурдно и отдает левацким душком: пиво считается крафтовым, только если главным мотивом его создания было не извлечение прибыли, а вдохновение и творческий процесс. Причем вопреки материальной природе продукта и экономической целесообразности. Согласитесь, это довольно



идеализированное и туманное определение, хотя звучит оно возвышенно и даже романтично.

Формальное определение Американской ассоциации пивоваров наверняка выбрасывает из числа крафтовых некоторые достойные пивоварни, называя крафтом продукцию крупных промышленных пивоварен, весьма вольно трактуя понятие традиционности и выбрасывая тех, у кого есть какие-то проблемы с собственностью (что на самом деле легко обойти). Почему в посторонней собственности должно находиться менее 25% акций пивоварни? Ответ прост: 25% акций – это так называемый блокирующий пакет. Такая доля акций позволяет накладывать вето на решения совета директоров акционерного общества. А также



поможет стать членом совета директоров компании и влиять на принятие оперативных решений. Например, требовать принятия экономически целесообразных решений, а не заниматься только художественной самодеятельностью. Разумеется, такое ограничение довольно наивно: любой юрист по корпоративным вопросам знает способы, как его обойти. Например, «участник алкогольной индустрии, который сам не является крафтовым пивоваром», может купить не 25%, а все 100% акций. Причем такая покупка может строго сохраняться в секрете как коммерческая тайна, если ее участники подпишут суровый договор о неразглашении. После такого поглощения бывшие владельцы пивоварни могут стать наемными работниками, но и это останется в тайне.

Причем это вовсе не фантазии. Уже имеются признаки и даже конкретные сведения о покупке наиболее успешных крафтовых пивоварен пивными гигантами, хотя реальные масштабы этого явления трудно оценить. Пока существует требование американской Brewers Association о недопустимости постороннего владения пивоварней в размере 25% акций или более, многие официально раскрывать этого просто не станут, чтобы не попасть под судебный иск за раскрытие коммерческой тайны.

Но экономические законы объективны и неумолимы, как закон всемирного тяготения: можно подпрыгнуть, преодолевая этот закон, но летать так и не сможешь. И экономика тоже непременно возьмет свое, ибо крупному капиталу трудно сопротивляться. Пивные гиганты прекрасно видят, как успешно развивается крафтовое пивоварение, и, конечно, их это беспокоит.



АМЕРИКАНЦЫ СЛАВЯТСЯ ТЕМ, ЧТО ЗАПРОСТО МЕНЯЮТ ПРАВИЛА ИГРЫ В ПРОЦЕССЕ ИГРЫ, ЕСЛИ ИМ ЭТО

ВЫГОДНО. ПОЧЕМУ АМЕРИКАНСКАЯ АССОЦИАЦИЯ ПИВОВАРОВ УСТАНОВИЛА ИМЕННО НАЗВАННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ ДЛЯ КРАФТОВЫХ ПИВОВАРЕН, МОЖНО ТОЛЬКО ДОГАДЫВАТЬСЯ. ВПОЛНЕ ВОЗМОЖНО, В ЭТОЙ АССОЦИАЦИИ ОСОБЕННО ВНИМАТЕЛЬНО ПРИСЛУШИВАЮТСЯ К ГОЛОСАМ (И ВЗНОСАМ) НАИБОЛЕЕ ВЛИЯТЕЛЬНЫХ ЧЛЕНОВ, КОТОРЫЕ ИЗ КОГДА-ТО МАЛЕНЬКИХ КРАФТОВЫХ ПИВОВАРЕН ВЫРОСЛИ В КРУПНЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ ПРОИЗВОДСТВА. КАПИТАЛИЗАЦИЯ КРУПНЕЙШИХ АМЕРИКАНСКИХ КРАФТОВЫХ ПИВОВАРЕН УЖЕ ИСЧИСЛЯЕТСЯ МИЛЛИАРДАМИ ДОЛЛАРОВ. С ТАКИМИ КАПИТАЛАМИ В СОЕДИНЕННЫХ ШТАТАХ НЕ ШУТЯТ, ДАЖЕ ЕСЛИ НЕКОТОРЫМ РАСПОЛНЕВШИМ КРАФТОВЫМ ПИВОВАРНЯМ ХОЧЕТСЯ ПРИКИДЫВАТЬСЯ МАЛЕНЬКИМИ И НЕЗАВИСИМЫМИ.

CRAFT ПЕРЕТЕКАЕТ В CRAFTY

Под влиянием американской Brewers Association среди биргиков распространяется убеждение: если крафтовую пивоварню приобрела более крупная или она стала собственностью пивоваренного концерна, ее перестают именовать craft, а обозначают словечком crafty.

Это высокомерное обидное словечко «крафти» звучит почти как приговор, чуть ли не клеймо позора. Похоже на политические интриги, на навешивание ярлыков и шельмование инакомыслящих, так как к качеству пива словечко «крафти» обычно не имеет никакого отношения.

В своих публикациях Brewers Association отмечает: наблюдая нарастающий успех крафтового пива на фоне ежегодного падения производства массовых светлых лагеров, пивоваренные гиганты пытаются создавать свои имитации крафта, чтобы проникнуть на рынок крафтового пива, либо покупают большие доли в маленьких крафтовых пивоварнях, но при этом зачастую не указывают, что их пиво становится «крафти». Например, сокращается Ассоциация пивоваров, покупая бельгийское белое под маркой Blue Moon, потребители верят в то, что оно крафтовое, так как истинный владелец не обозначен, а это Tenth and Blake Beer Company, подразделение крафтового и импортного пива концерна MillerCoors. А покупая пиво компании Shock Top Brewing Co, покупатели не подозревают, что ею владеет гигант пивной индустрии Anheuser-Busch InBev. Очевидно, что транснациональные пивные концерны все более активно играют на поле между массовым и крафтовым пивом, однако у Ассоциации пивоваров нет эффективных рычагов влиять на меняющуюся ситуацию, кроме как призывать к большей прозрачности рынка. И похоже, такие призывы остаются без ответа, когда говорят большие деньги.



НАЗОВЕМ ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО БРЕНДОВ И МАРОК ПИВА, КОТОРЫЕ ТЕПЕРЬ УЖЕ ОФИЦИАЛЬНО ПРИЗНАНЫ CRAFTY, НО ПРОДОЛЖАЮТ ВАРИТЬ ПРЕВОСХОДНОЕ КРАФТОВОЕ ПИВО.

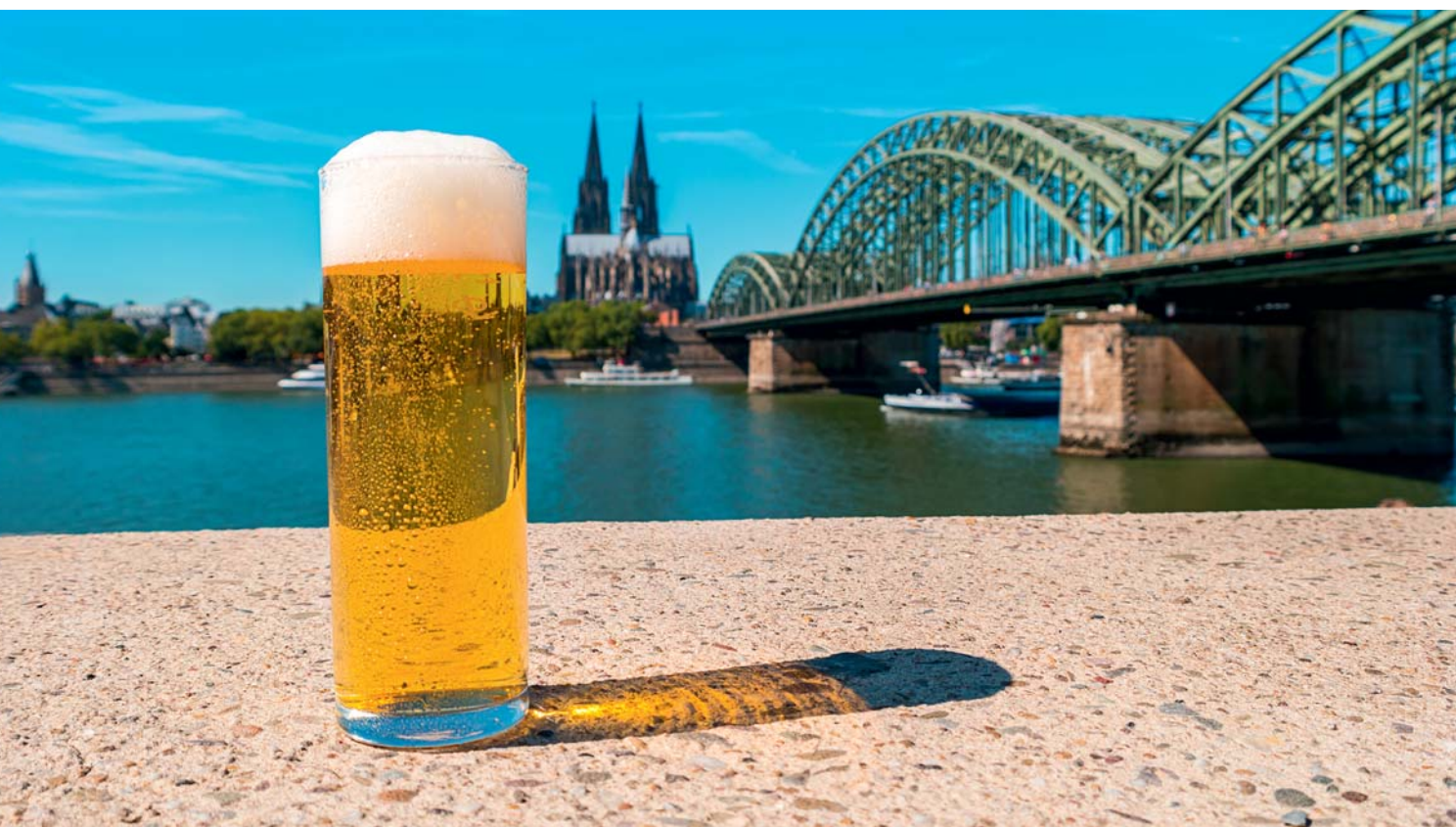
- **ЧИКАГСКАЯ GOOSE ISLAND** В 2011 ГОДУ БЫЛА ПРОДАНА **ANHEUSER-BUSCH**, ХОТЯ ТАМ НИЧЕГО НЕ ИЗМЕНИЛОСЬ: ВСЯ РЕЦЕПТУРА И ТЕХНОЛОГИЯ ОСТАЛИСЬ ПРЕЖНИМИ, КРАФТОВЫМИ.
- **ПИВОВАРНЯ KONA** НА ГАВАЙСКИХ ОСТРОВАХ ПРИОБРЕТЕНА **CRAFT BREW ALLIANCE** И ВСЕ ТОЙ ЖЕ **ANHEUSER-BUSCH**, НО ПИВО ОСТАЛОСЬ ПРЕЖНИМ И СТАЛО ДАЖЕ БОЛЕЕ ДОСТУПНЫМ НА ВНУТРЕННЕМ И МЕЖДУНАРОДНОМ РЫНКЕ, ТАК КАК ТЕПЕРЬ ПРОДАЕТСЯ НЕ ТОЛЬКО НА ГАВАЙЯХ, НО ПО ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ **США** И ИДЕТ НА ЭКСПОРТ.
- **В ОТВЕТ НА ВЫСОКУЮ ПОПУЛЯРНОСТЬ В ТЕХАСЕ КРАФТОВОГО ПИВА SHINER BOCK** СОРТА БОК, КОНЦЕРН **ANHEUSER-BUSCH** ВЫШЕЛ НА РЫНОК КРАФТА СО СВОИМ БРЕНДОМ **ZIEGENBOCK**, ИМИТИРУЯ БОК КОНКУРЕНТА.
- **КОНЦЕРН MILLERCOORS** ПРИОБРЕЛ ПОПУЛЯРНОЕ КРАСНОЕ ИРЛАНДСКОЕ ПИВО **KILLIAN'S IRISH RED**, ССЫЛАЯСЬ НА ТО, ЧТО РЕЦЕПТ ЭТОГО ПИВА ТРАДИЦИОНЕН И ПРОИСХОДИТ ИЗ **ИРЛАНДИИ 1860-х** годов.
- **КОМПАНИЯ MILLER** ЕЩЕ В 1988 ГОДУ ПРИОБРЕЛА В **МИЛУОКИ** СТАРИННУЮ СЕМЕЙНУЮ МИНИ-ПИВОВАРНЮ **JACOB LEINENKUGEL**. НА ПИВОВАРНЕ И ТЕПЕРЬ ТРУДИТСЯ ВСЕ ТА ЖЕ СЕМЬЯ И ТАМ ВАРЯТ СОЗДАННЫЕ ИМИ В 2000-х ГОДАХ СОРТА КРАФТОВОГО ПИВА, НО ТЕПЕРЬ ЭТО ДОЧЕРНЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ КОНЦЕРНА **SABMILLER**.
- **В САН-ДИЕГО** КОНЦЕРН **MILLERCOORS** ПРИОБРЕЛ ИЗВЕСТНУЮ СВОИМ СОРТОМ **AMERICAN IPA** КРАФТОВУЮ ПИВОВАРНЮ **SAINT ARCHER BREWING Co**.
- **ОСНОВАННАЯ В 1984 ГОДУ В ПОРТЛЕНДЕ, ШТАТ ОРЕГОН, БРАТЬЯМИ ВИДМЕР** ПИВОВАРНЯ **WIDMER BROTHERS** ТЕПЕРЬ НА КОНТРАКТНОЙ ОСНОВЕ СОТРУДНИЧАЕТ С **CRAFT BREW ALLIANCE** И **ANHEUSER-BUSCH**. ЗАТО ПИВО ЭТОЙ МАРКИ МОЖНО ТЕПЕРЬ ПИТЬ ВО МНОГИХ СТРАНАХ, ВКЛЮЧАЯ **РОССИЮ**.

- Канадская пивоварня **UNIBROU** в провинции **Квебек** в **2004** году была приобретена компанией **SLEEMAN BREWERIES LTD**, которая в **2006** году была куплена японским пивным концерном **SAPPORO**. А ведь **UNIBROU** была в числе трех первых канадских крафтовых пивоварен, возникших в **1993** году.
- Одна из самых первых и уважаемых крафтовых пивоварен Европы **Nøgne Ø**, гордо называющая себя «Бескомпромиссной пивоварней», уступила в **2011** году **54%** своих акций норвежской пивоваренной группе **HANSA BORG BRYGGERIER**.
- **TENTH AND BLAKE BEER COMPANY**, подразделение концерна **MILLERCOORS**, занимающееся крафтом и импортом, приобрело контрольный пакет акций пивоварни **TERRAPIN BEER COMPANY**, созданной в **2002** году. Компании ряд лет плодотворно сотрудничали: в **2012** году **TENTH AND BLAKE** инвестировала в пивоварню. После закрытия сделки в августе **2016** года она продолжила работать в составе **TENTH AND BLAKE**, сохранив своих сотрудников и портфель брендов.
- **TERRAPIN** присоединилась к другим крафтовым пивоварням, контролируемым гигантом **MILLERCOORS**: **BLUE MOON**, **JACOB LEINENKUGEL** и **SAINT ARCHER**. Недели позже концерн сообщил о приобретении контрольного пакета акций **NOR VALLEY BREWING**, штат **Орегон**. Представители **NOR VALLEY** заявили, что сделка с **MILLERCOORS** расширит дистрибуцию продукции, повысит долю внимания оптовиков и улучшит доступ к сырью. Крафтовый рынок становится все более конкурентным. Чем дальше от дома, тем сложнее продавать пиво без участия крупных компаний.
- В конце **2016** года **ANHEUSER-BUSCH INBEV** приобрела расположенную в **Техасе** крафтовую пивоварню **KARVACH**. Это быстро растущая компания, имеющая прочные позиции на рынке штата, однако за пределы штата продукцию не распространяет. В **2015** году было выпущено **40** тыс. баррелей (**469** тыс. декалитров) пива, а к **2019** году при помощи инвестиций **AB INBEV** мощность планируют довести до **150** тыс. баррелей (ок. **1,8** млн декалитров). Условия сделки не разглашаются. Сделка с **KARVACH** – уже вторая



в **2016** году: в апреле **AB INBEV** приобрел **DEVILS BACKBONE**. С приобретением **KARVACH** мощность «крафтового портфолио» **AB INBEV** составила более **1** млн баррелей в год (более **1** млрд декалитров).

Все это показывает, насколько несерьезны и наивны внешние попытки Ассоциации пивоваров дать искусственное определение того, что такое крафтовая пивоварня, и воспрепятствовать скупке небольших пивоварен гигантами отрасли. Перед мощным давлением капитала наверняка не устоит большинство владельцев крафтовых пивоварен. Очевидно, что рано или поздно крупные инвесторы скупят все высокомаржинальные микропивоварни, имеющие коммерческую ценность. Таковы законы бизнеса. Независимыми останутся только те, которые никому не нужны. Точнее – не приносят достаточной прибыли.



ДРУГИЕ ВЗГЛЯДЫ НА ТО, ЧТО ТАКОЕ КРАФТ

ЕСЛИ НА РОДИНЕ КРАФТОВОГО ПИВА, В СОЕДИНЕННЫХ ШТАТАХ, КРАФТОВУЮ МИКРОПИВОВАРНЮ ФОРМАЛЬНО ОПРЕДЕЛЯЮТ КАК НЕЧТО «НЕБОЛЬШОЕ, НЕЗАВИСИМОЕ И ТРАДИЦИОННОЕ», В ДРУГИХ СТРАНАХ ОПРЕДЕЛЕНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ МЕНЕЕ ЧЕТКИМ И БОЛЕЕ ГИБКИМ.

Например, в Германии пивоварня просто считается малой, если варит менее пяти тысяч гектолитров пива в год – в этом случае власти взимают сниженный налог. Таких пивоварен в ФРГ официально насчитывается более девятисот.

В Германии существует давняя традиция маленьких семейных пивоварен, которой уже более пятисот лет. Например, в области Верхняя Франкония, которая находится на севере Баварии в районе Нюрнберга, в настоящее время отмечается самая высокая плотность размещения пивоварен – около трехсот на 1 млн человек населения. Этот район привлекает множество пивных туристов из остальной Германии и из-за рубежа. Они неторопливо перебираются по Пивной дороге (Bierstrasse) от одной пивоварни к другой пешком, на велосипедах или на особых гужевых повозках, чтобы отведать продукцию местных пивоваров. А ведь там, вокруг Бамберга и Нюрнберга, есть еще и коммунальные пивоварни, когда одна общая небольшая пивоварня обслуживает жителей городка или поселка: профессиональный пивовар им варит пиво, а после охлаждения суслу и добавления хмеля каждая семья забирает свое пиво к себе в домашний погреб, где самостоятельно сбраживает и выдерживает свое пиво до зрелости. Таких домашних пивоваров в Германии вообще никак не регистрируют.

Однако англоязычное крафтовое сообщество демонстративно игнорирует эти немецкие традиционные пивоварни, хотя по всем формальным критериям они полностью вписываются в определение крафтовой пивоварни, данное американской Brewers Association: «небольшая, независимая и традиционная». Да, они явно не стремятся к экспериментам и инновациям: некоторые маленькие немецкие пивоварни продают свое пиво уже пять веков, передавая навыки пивоварения и семейные секреты по наследству от отца к сыну. У них чаще всего довольно ограниченный «репертуар»: обычно светлый лагер или вайцен, лишь изредка бок или однажды в году доппельбок. И они не стремятся увеличивать разнообразие сортов, проверенных временем. Тем не менее в большинстве случаев вкус пива в сотнях пивоварен Франконии бывает превосходный и у каждого пивовара свой! Так может быть, американское определение на самом деле не имеет значения, а важно что-то совсем другое? Например, то, что немцы варят лагеры, но не варят эли. Или что эти лагеры варят именно немцы? Или кого-то не устраивает, что в Германии многие пивовары, верные традиции, продолжают варить пиво, придерживаясь норм ба-варского закона Reinheitsgebot 1516 года? Но ведь Brewers Association нигде не отмечает, что этот закон чистоты пива, отметивший в 2016 году свой пятисотлетний юбилей, хоть как-то противоречит принципам крафтового пивоварения.

Или вот, к примеру, любопытная пивоварня BrauactuM во Франкфурте-на-Майне. Она с самого начала в 2009 году создавалась как крафтовая пивоварня, на 100% принадлежащая крупнейшему немецкому пивоваренному концерну Radeberger Gruppe. Хотя речь идет скорее не о пивоварне, а только о бренде: у компании BrauactuM нет своего производства, и пиво компания варит на контрактной основе на разных площадках концерна. Тем не менее пивоварня варит только крафтовое пиво, а ее идеология исчерпывается слоганом Das Craft Bier.

Концерн Radeberger Gruppe, в свою очередь, принадлежит концерну Oetker-Gruppe, в котором около 400 известных фирм пищевой промышленности, алкогольных напитков, судостроения, финансов и банковской сферы. Многим, наверное, известна марка пищевых продуктов из Германии Dr. Oetker. Превосходное пиво под маркой Radeberger также известно в России благодаря воспоминаниям

президента Владимира Владимировича Путина, рассказавшего, как он с коллегами наслаждался лучшим пивом ГДР, которое варили в Дрездене, где он проходил службу офицера КГБ. Это пиво было валютным товаром, его продавали только иностранцам. После объединения Германии пиво Radeberger стало популярным по всей стране, и концерн Radeberger Gruppe постепенно объединил множество известных марок немецкого пива. Но такое объединение едва ли можно назвать монополией, так как все пивоварни изготавливают ту же продукцию и того качества, как и до объединения.



ГЛАВНЫЙ ПИВОВАР BRAUACTUM

МАРК РАУШМАНН (MARC RAUSCHMANN) –

ОПЫТНЫЙ ПИВОВАР И ИЗВЕСТНЫЙ В ГЕРМАНИИ

НОВАТОР КРАФТОВОГО ПИВОВАРЕНИЯ. Совершая в 2009 году КРУГОСВЕТНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ, он решил, что пришло время ПОСЛЕДОВАТЬ ПРИМЕРУ АМЕРИКАНСКИХ КРАФТОВЫХ ПИВОВАРОВ, УСПЕШНО ПРЕОДОЛЕВАЮЩИХ УНЫЛОЕ ОДНООБРАЗИЕ ПРОДУКЦИИ МАССОВЫХ ПИВОВАРЕННЫХ КОМПАНИЙ, и ПОДНЯТЬ НЕМЕЦКОЕ ПИВОВАРЕНИЕ НА БОЛЕЕ ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ. **ВСЕ**, кому известна продукция компании **BRAUACTUM**, знают ее БЕССПОРНОЕ КАЧЕСТВО. Каждое пиво этой марки обладает УНИКАЛЬНЫМ ВКУСОМ, у него есть СВОЙ АРОМАТ, своя РЕЦЕПТУРА, свои ИНГРЕДИЕНТЫ и свой УНИКАЛЬНЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС. **И** это пиво по-прежнему производят в соответствии с «ЗАПОВЕДЬЮ ЧИСТОТЫ» **1516** года, как утверждают пивовары. Таковы уж ОСОБЕННОСТИ ПИВНОГО РЫНКА ГЕРМАНИИ – БЕЗ УВАЖЕНИЯ ЗАКОНА **REINHEITSGEBOT** немцы пиво покупать не станут.

И все же компания настаивает, что выпускает ИМЕННО КРАФТОВОЕ ПИВО, хотя по АМЕРИКАНСКИМ КРИТЕРИЯМ **BRAUACTUM** следует однозначно отнести к «КРАФТИ». **А** по существу, если не принимать ФОРМАЛЬНОЕ АМЕРИКАНСКОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДОГМАТИЧЕСКИ, компания выпускает ЕДВА ЛИ НЕ САМОЕ ИНТЕРЕСНОЕ ИННОВАЦИОННОЕ ПИВО в ГЕРМАНИИ. **А** уж КРАФТ это или не КРАФТ – ПОТРЕБИТЕЛЬ РЕШАЕТ САМ.

А ЧТО ТАКОЕ КРАФТ У НАС?

У НАШИХ СООТЕЧЕСТВЕННИКОВ ЕВРОПЕЙСКОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРАФТОВОГО ПИВА БОЛЕЕ ПОПУЛЯРНО, ВОЗМОЖНО, ИЗ-ЗА НЕКОТОРОЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ НЕЗРЕЛОСТИ. ЕВРОПЕЙСКОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЕНЕЕ ФОРМАЛЬНО РЕГЛАМЕНТИРОВАНО, ЧЕМ У БОЛЕЕ ПРАКТИЧНЫХ АМЕРИКАНЦЕВ. У НАС КРАФТОВЫМ СЧИТАЮТ ЛЮБОЕ ПИВО, СОЗДАННОЕ НЕ ДЛЯ ГЛАВНОЙ ЦЕЛИ – ИЗВЛЕЧЕНИЯ ПРИБЫЛИ, А РАДИ ВОДОХНОВЕНИЯ И ТВОРЧЕСТВА. КОНЕЧНО, В ТАКОМ ЛУКАВОМ ОПРЕДЕЛЕНИИ БОЛЬШЕ КРАСИВОЙ РОМАНТИКИ И РАЗВЕСИСТЫХ ИДЕАЛОВ, ЧЕМ КОНКРЕТИКИ И АРИФМЕТИКИ, А КРИТЕРИЙ КРАФТОВОСТИ СОВСЕМ УЖ ЗЫБОК И УСЛОВЕН.

Достоверно зафиксировать и бесспорно оценить факт вдохновения в стакане пива проблематично. А если принимать всерьез логику «некоммерческого» предназначения пива, тогда высокодуховное крафтовое пиво следует раздавать безвозмездно всем желающим. Типа: вдохновился – сварил – раздал. Но если такая «бизнес модель» допустима для домашнего пивовара, сварившего новое вдохновенное пиво в кастрюльке у себя на кухне, едва ли это разумно, когда сварена тонна пива. Подобная благотворительность наверняка очень скоро разорит щедрого идеалиста-пивовара.

Крафтовое пивоварение – это не только производство и познавательное общение с аудиторией потребителей. Кроме пива, у крафтовой пивоварни есть свой характер, свое выразительное лицо, своя история и своя миссия. Это трудно передается словами, но общение с крафтовой пивоварней гораздо глубже отношений «продавец – клиент». Ведь за именем пивоварни зачастую стоит не юридическое лицо, не компания, не бренд, а реальные

люди со своими идеями, особенностями биографии, устремлениями и страстями. Большинство российских крафтовых пивоваров почти обязательно проходит через эксперименты домашнего пивоварения, прежде чем переходить к более серьезному, связанному с рынком и коммерцией.

И все же, похоже, в России довольно широко распространено мнение, что крафт следует не определять жесткими критериями, а доверить потребителю право решать, что он пьет – крафт или не крафт. Потому всякие разговоры про различие между craft и crafty в нашей стране остаются неактуальными и мало кого интересуют.

Пивоваренная компания «Балтика» одной из первых в нашей стране занялась пивным просвещением в крафтовом направлении, начав читать в разных городах России курс лекций «Пивной сомелье». Там квалифицированные пивовары компании и иностранные гости обучали нашу публику приемам дегустации пива, рассказывали о тонкостях вкуса и аромата и о сочетаемости пива с различными блюдами.



В НАЧАЛЕ 2014 ГОДА, КОГДА СЛОВОСОЧЕТАНИЕ «КРАФТОВОЕ ПИВО» ЕЩЕ НЕ ВОШЛО В НАШУ РЕЧЬ, КОМПАНИЯ

«Балтика» запустила проект «Коллекция пивовара». **Дмитрий Афонин** приобрел широкую известность как автор пива «Калифорнийское Паровое» (CALIFORNIA STEAM): фото пивовара появилось на обратной стороне бутылки, и он лично читал свои превосходные лекции о пиве. Так российская публика впервые увидела тех, кто варит изысканное пиво в крупнейшей пивоваренной компании страны. Все понимали, что это пиво не предназначено для массового рынка. Затем в «Коллекции пивовара» появился «Венский Лагер» (VIENNA LAGER). Увы, это начинание продлилось недолго: видимо, экономический кризис вынудил «Балтику» сосредоточиться на производстве наиболее рентабельных массовых марок пива, практически исключив из своего ассортимента даже выдающуюся и проверенную временем классику «Балтика №6 Портер», которая принесла компании мировую славу.

По пути крафтового пивоварения движется и Московская Пивоваренная Компания, хотя она не стала пугать потребителя непонятными иностранными словами. Вначале компания запустила серию «Хамовники», которая с каждым годом пополняется новыми интересными марками, затем появилось пиво под брендом «Трехгорное», под которым выпускались изумительные марки «Трехгорное Рождественский Эль» и «Трехгорное Весенний Пилснер». Создателем этого пива Московской Пивоваренной Компании стал главный пивовар Михаил Ершов. Он также автор ставшего уже весьма популярным пива «Эль Мохнатый Шмель».

А творческая лаборатория при Московской Пивоваренной Компании под названием «Волковская Пивоварня», в работе которой Михаил Ершов принимает активное участие, выпускает небольшими партиями крафтовое пиво сортов IPA и APA, а также портер «Порт Артур», пшеничное пиво «Бланш де Мазай» и другие. Эта микропивоварня провозглашает своими приоритетами ремесленный подход, целостность и качество, которые при всех необычных экспериментах лаборатории и сознательном нарушении норм остаются в процессе работы на первом месте.

Пивоваренная компания «Очаково» тоже не остается в стороне от крафтового процесса. В 2016 году там появилась Лаборатория экспериментального пивоварения (ЛЭП). В этой творческой мастерской пивовары «Очаково» создают новые сорта пива, импровизируя с солодами, хмелем, режимами варки и пивными стилями. За каждым таким пивом стоят индивидуальность пивовара и новые идеи. ЛЭП остается микропивоварней, хотя для нее было закуплено оборудование для розлива без доступа кислорода и образования пены. Идеологом проекта ЛЭП стал главный пивовар «Очаково» Андрей Мелетеев. Сегодня ЛЭП объединяет небольшую творческую команду пивоваров, выпускающую пиво совсем маленькими партиями – лишь пару сотен бутылок каждого сорта. Этот проект открыт для сотрудничества и коллаборации: команда ЛЭП приглашает к себе обладателей смелых пивных идей, владеющих знаниями в области пивоварения. Новинки компании «Очаково», появившиеся благодаря ЛЭП, – «Столичное Двойное золотое», крепкий эль «Ледокол», крепкий пшеничный WeizenBock и рыжий цитрусовый RedCitraLager.



**ПРОМЫШЛЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО МАССОВЫХ
МАРОК ПИВА В НАШЕЙ
СТРАНЕ В ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ
СТРЕМИТЕЛЬНО СНИЖАЕТСЯ,
И КРУПНЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ КОМПАНИИ
В РОССИИ, КАК И В ДРУГИХ СТРАНАХ,
ИЩУТ ВЫХОД ИЗ КРИЗИСА, УВЕЛИЧИВАЯ
АКТИВНОСТЬ В АЛЬТЕРНАТИВНОМ
НАПРАВЛЕНИИ, НАПРАВЛЯЯ УСИЛИЯ
НА КРАФТОВОЕ ПИВОВАРЕНИЕ. ТАКИМ
ОБРАЗОМ, РАЗВИТИЕ КРАФТА ПРОИСХОДИТ
НЕ ТОЛЬКО ЗА СЧЕТ БЫВШИХ ДОМАШНИХ
ПИВОВАРОВ, СОЗДАЮЩИХ СОБСТВЕННЫЕ
МАЛЫЕ ПИВОВАРНИ, НО И БЛАГОДАря
ВСТРЕЧНОМУ ДВИЖЕНИЮ СО СТОРОНЫ
ПИВНОЙ ИНДУСТРИИ.**

Признаюсь, мне по душе, когда крафтовое пиво называют авторским. Это хорошее название, ибо крафт всегда имеет вдохновенного субъекта – автора. Именно автор сочиняет свое новое пиво и затем отвечает за результат собственной репутацией. Причем независимо от того, кому принадлежит пивоварня. За рубежом вместо craft beer нередко применяют слова artisanal beer – кустарное пиво или пиво из мастерской. Есть и другие определения: искусное, профессиональное, рукотворное, рукодельное. Но едва ли обилие эпитетов способно что-то прояснить. Поэтому все чаще применяют именно английское словосочетание craft beer, ставшее устойчивой международной нормой.

Любопытно, что Википедия на русском языке содержит статью «Ремесленное пивоварение», но статей «Крафтовое пивоварение» и «Крафтовое пиво» там нет. На английском языке тоже нет статьи Craft brewery. Вместо этого предлагается статья Microbrewery, хотя тут же объясняют, что это и есть Craft brewery. Такое впечатление, будто словари и справочники избегают слова крафт и крафтовый.

За рубежом выходит множество статей и книг, пресса постоянно обсуждает крафт. Нередко крафтовое пиво называют ремесленным, так как английское слово craft имеет именно такое наиболее очевидное значение.

Впрочем, еще лет двадцать назад словосочетания craft beer нельзя было встретить в прессе. Его просто еще не существовало в смысле прилагательного к пиву, хотя качественное пиво тогда уже варили сотни микропивоварен в США. В ходу в 90-х годах было другое слово: brewpub (брюпаб) – пивной ресторан, где пиво варили в микропивоварне прямо на глазах у посетителей. Однако уровень познаний американской публики тогда был настолько невысок, что большинство европейских сортов пива, о которых пойдет речь в этой книге, знали лишь те, кто путешествовал по Европе.

Известный бизнесмен Олег Тиньков (председатель совета директоров «Тинькофф Банка») в 1998 году основал сеть пивных ресторанов «Тинькофф», первый из которых был открыт в самом центре Санкт-Петербурга, на Казанской улице, 7. Это был типичный брюпаб в американском стиле, но его оборудование Тиньков купил в Мюнхене у фирмы



Wachsmann, которая поставляла сверкающее медью оборудование для пивных ресторанов в США. Первая пивоварня обошлась Тинькову в миллион немецких марок. В ресторане вскоре появилась линия для розлива пива в бутылки. Этот пивной ресторан, названный именем владельца, что было необычно для России, пользовался ошеломительной популярностью. Там бывали многие знаменитости, а также чиновники, в дальнейшем составившие «питерскую команду» в Москве. На открытии присутствовал Герман Греф. Побывал и Владимир Путин вместе с губернатором Санкт-Петербурга Владимиром Яковлевым. Путину пиво понравилось, хотя он признался, что «пил пиво в Германии и считал, что «Тинькофф» – это хрень». Слова «крафт» тогда еще никто не употреблял, но по существу это было первое доступное крафтовое пиво в России. Во всяком случае, пиво, не предназначенное для массового рынка.

В 2001 году Олег Тиньков открыл еще один пивной ресторан в Москве, в Проточном переулке, инвестиции в который составили \$2 млн. Постепенно предприятие выросло в целую сеть ресторанов



с микропивоварнями по всей России: в Самаре, Новосибирске, Нижнем Новгороде, Казани, Уфе, Екатеринбурге, Владивостоке и Сочи.

Олег Тиньков подтвердил свою репутацию талантливого создателя брендов, а длительная эксплуатация созданного предприятия его не интересовала. Поэтому к 2009 году он продал эту сеть шведскому фонду прямых инвестиций Mint Capital. Кроме сети ресторанов Олег Тиньков также построил два пивоваренных завода, выпускающих пиво под марками «Тинькофф», «Текиза» и «Т». Эта продукция появилась на полках супермаркетов, но не в темных бутылках, а в прозрачных бутылках емкостью 0,33 л, которые для розлива пива тогда никто не использовал.

Для продвижения марки «Тинькофф» была придумана история о предке пивовара – Порфирии Тинькове, поставлявшем пиво императорскому двору с 1759 года. По легенде, упоминание о нем Олег Тиньков нашел в словаре Брокгауза и Ефрона. Поддельная страница была представлена в Топографическую комиссию Санкт-Петербурга с пред-

ложением увековечить род Тиньковых в названии улицы. Не заметившие подлога чиновники согласились на предложение компании, и 7 июля 2003 года в городе Пушкине появился Тиньков переулок.

Быстро расширяясь, компания вкладывала значительные средства в маркетинг. Скандальная телевизионная реклама пива «Тинькофф» с обнаженными красавицами на яхте вызвала гневное возмущение бдительной общественности, и рекламу запретили. Столь же скандальной оказалась эротически страстная реклама бренда «Текиза». Реакция общественности понятна: в те времена рекламу пива по телевидению крутили даже днем. Но реклама сработала, обеспечив Тинькову хорошие продажи. К приобретению двух пивоваренных заводов «Тинькофф» проявил интерес пивной концерн Sun Interbrew (ныне AB InBev), и в 2005 году сделка состоялась. За заводы и бренд концерн отдал около \$200 млн. Но покупка не пошла впрок, и производство пива этих брендов прекратилось. Подобно тому, как Роман Абрамович купил у Тинькова успешное производство и бренд пельменей «Дарья» и погубил его, не сумев удержать маржу доходности. Но в 2013 году концерн Sun Interbrew попытался реанимировать бренд «Тинькофф» и с участием Олега создал суперпремиальное пиво «Тинькофф Авторское» двух сортов: «Баварское светлое» и «Английский эль». Это пиво имело все основания называться русским крафтом.



**ПО ДАННЫМ FORBES, В 2017 ГОДУ
В СПИСКЕ БОГАТЕЙШИХ БИЗНЕСМЕ-
НОВ РОССИИ ОЛЕГ ТИНЬКОВ ЗАНИМАЕТ 79-Е**

МЕСТО С СОСТОЯНИЕМ \$1,2 млрд. Примечательно, что это состояние создано благодаря предпринимчивости, а не в результате сомнительной приватизации. Олег Тиньков человек открытый, с ним можно общаться в Фейсбуке и Твиттере. С 2010 года он с перерывами ведет передачу «Бизнес-секреты с Олегом Тиньковым», которую можно увидеть в интернете. Кроме того, Олег Тиньков написал две книги, обобщающие его опыт: «Я такой, как все» и «Как стать бизнесменом», где рассказал и о своем пионерском опыте пивовара-предпринимателя.



ПИВО И ЦИВИЛИЗАЦИЯ

ПИВО – ОДИН ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ НАПИТКОВ В МИРЕ: ОНО НА ТРЕТЬЕМ МЕСТЕ ПО ПОПУЛЯРНОСТИ ПОСЛЕ ВОДЫ И ЧАЯ. Это древнейший напиток, искусственно создаваемый человеком. Более древний, чем вино, считают антропологи, так как для развития виноделия необходима качественная глиняная керамика, например, амфоры. Такие сосуды люди научились делать намного позже, не более четырех-пяти тысяч лет назад.

Без хорошей керамики вино сохранить и выбродить до готовности невозможно. Виноград созревает только раз в году, поэтому необходим запас хороших амфор. А пиво из зерна можно изготавливать круглый год и в более примитивных сосудах, в том числе в деревянных кадках. Считается, что злаки – ячмень, эммер, пшеницу – люди стали впервые возделывать около двенадцати тысяч лет назад в так называемом «Плодородном полумесяце» на Ближнем Востоке. Это территория нынешней Палестины, Сирии, Кипра, юга Турции, Ирака в междуречье Тигра и Евфрата. Именно там зародилось первое в истории человечества зерновое земледелие, где люди принялись возделывать злаки.

Как настаивают антропологи, земледелием люди занялись именно ради выращивания зерна для приготовления пива, а не для питания. Природа была богата и плодородна, и чтобы прокормиться, люди каменного века вполне могли обходиться собирательством и охотой. Единственной причи-

ной перехода в конце плейстоцена от вольного бродяжничества к оседлой жизни и к тяжкому сельскохозяйственному труду было желание выпить, совершенно серьезно утверждают антропологи.

Многие животные любят алкоголь. На YouTube можно посмотреть, как выглядят пьяные обезьяны, жирафы, страусы, антилопы-гну и другие африканские животные, объевшиеся забродившими плодами дерева марула или склерокария эфиопская (*Sclerocarya birrea*). Особенно впечатляюще выглядят наши ближайшие родственники – пьяные обезьяны. Но более других опасны пьяные слоны: при своем весе в три-шесть тонн слоны способны все сокрушать на своем пути, переворачивать машины и убивать людей. Ужас в том, что слоны «напиваются» сразу всем стадом. К тому же слоны способны учуять запасы алкоголя у человека за 20 км, и тогда их остановить просто невозможно.

В своем пристрастии к алкоголю человек ничем не отличается от диких животных. Люди давно знают и ценят эйфорию, возникающую благодаря опьяняющему эффекту перебродивших плодов и ягод. Они с древних пор видели в опьянении волшебную божественную силу, порождающую культовое почитание и поклонение. Одна беда: в природе такое пьянящее изобилие довольно редко – в Африке это случается один-два раза в году, в период созревания плодов, ягод и фруктов.

Брожение размолотого пророщенного зерна было едва ли не единственным постоянно доступным источником алкоголя в то далекое время. Поскольку то примитивное пиво не фильтровали, оно содержало остатки размолотого зерна и неперебродивших сахаров, поэтому попутно было еще и продуктом питания. Потом пиво научились пить из сосудов через трубочку и стали фильтровать, а оставшаяся дробина шла на приготовление хлеба и лепешек. Рацион питания обогатился, люди умнели из-за лучшего питания мозга, и демография изменилась – людей становилось больше.

Археологи обнаруживают признаки древнейшего пивоварения на Ближнем Востоке, датируемые десятым тысячелетием до нашей эры. Примерно к тому же периоду, но к восьмому тысячелетию до нашей эры, относят находки со следами пивоварения в Китае. А весьма продвинутой и богатую

культуру пивоварения в Месопотамии историки датируют пятым тысячелетием до нашей эры.

Очевидно, во многих древних культурах пиво служило религиозным целям и было культовым напитком. Древние религиозные культы шумеров, китайцев, ассирийцев, египтян, греков, ацтеков, зулусов возносили молитвы своим божествам с участием пива. Жрецы и шаманы прибегали к этому напитку, приготовленному с травами и кореньями, как к средству одурманивания, вызывая у соплеменников впечатляющее «божественное» изменение сознания.



АНТРОПОЛОГИ ТАКЖЕ ОТМЕЧАЮТ ОСОБУЮ РОЛЬ ПИВА И ПИВОВАРЕНИЯ

В ВОЗНИКНОВЕНИИ И РАЗВИТИИ НЫНЕШНЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ. ЗЕМЛЕДЕЛИЕ И ПИВОВАРЕНИЕ БЫЛИ В ЦЕНТРЕ ВСЕЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЖИЗНИ ДРЕВНЕГО МИРА. Тысячи глиняных табличек с древней клинописью, хранящихся в музеях Лондона и Берлина, ученые расширявают как экономические записи, преимущественно посвященные учету и торговым операциям, связанным с зерном и пивом.

ТАК БОЛЕЕ ПЯТИ ТЫСЯЧ ЛЕТ НАЗАД ПИВО ПОМОГАЛО СОЗДАВАТЬ И НАКАПЛИВАТЬ ПЕРВЫЕ БОГАТСТВА, СОДЕРЖАТЬ ВОЕННЫХ И ЖРЕЦЕВ, СТРОИТЬ ПЕРВЫЕ ГОСУДАРСТВА. Многие важные практические навыки и знания, такие как развитое земледелие и дороги, строительство жилищ, поселков и городов, математический счет, письменность (клинопись), бухгалтерский учет, торговля, транспорт, деньги и многое другое, возникли как следствие и дополнение к развивающейся культуре пивоварения.

КРАФТОВОЕ ПИВО: BORN IN THE USA

ХОТЯ РЕМЕСЛЕННОЕ ПИВОВАРЕНИЕ СУЩЕСТВОВАЛО В ЕВРОПЕ В ТЕЧЕНИЕ МНОГИХ СТОЛЕТИЙ, ПОНЯТИЕ MICROBREWERY (МИКРОПИВОВАРНЯ) ВПЕРВЫЕ ПОЯВИЛОСЬ В 1970-х ГОДАХ В АНГЛИИ. ОДНАКО РОДИНА НЫНЕШНЕЙ КРАФТОВОЙ РЕВОЛЮЦИИ, СОВЕРШИВШЕЙ ПОДЛИННЫЙ ПЕРЕВОРОТ В ПИВОВАРЕНИИ, – ЭТО НЕСОМНЕННО СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ АМЕРИКИ.

В конце 2015 года, согласно данным Ассоциации пивоваров, в США насчитывалось 4144 пивоварни. Тем самым был побит прежний исторический рекорд: в 1873 году в Соединенных Штатах была 4131 пивоварня. А к концу 2016 года количество пивоварен приблизилось к 4800. Более точно подсчитать сложно, так как некоторые пивоварни не выдерживают конкуренции и закрываются, но не спешат объявлять об этом. Появились явные признаки насыщения рынка, и рост числа пивоварен замедляется. А вот в промежутке между концом XIX века и началом XXI века наблюдался катастрофический провал, когда количество пивоварен резко уменьшилось, а между 1920-м и 1933-м годами в США не было вообще ни одной пивоварни! Да и потом на протяжении десятилетий счет американских пивоварен шел лишь на десятки.

Разумеется, стремительный прирост количества пивоварен произошел не случайно, а по причине крафтовой революции и взрывного роста числа микропивоварен, изготавливающих особенные, традиционные и экспериментальные стили пива. В последнее время в США ежедневно открывается по две новые крафтовые пивоварни. Пятнадцать штатов уже насчитывают более сотни пивоварен: Калифорния, Вашингтон, Колорадо, Орегон, Мичиган, Нью-Йорк, Пенсильвания, Иллинойс, Техас, Огайо, Флорида, Вирджиния, Северная Каролина, Висконсин и Индиана. Причем для многих американских

покупателей важно, чтобы их любимое пиво было изготовлено именно местными пивоварами. Такой у них пивной патриотизм. Производство крафта в США превышает разумные пределы: потребителям трудно ориентироваться и выбирать нужное среди многих тысяч пивных марок. В крупных супермаркетах полки с бутылками крафта тянутся бесконечно долго, и продукция постоянно пополняется и обновляется. Потребители растеряны от такого изобилия, и это уже не стимулирует спрос. Но в остальном мире количество крафтовых микропивоварен продолжает расти и теперь уже примерно такое же, как в США – по данным 2017 года, в США насчитывается 5300 пивоварен. Похоже, число американских крафтовых пивоварен уже достигло своего предела. Именно оттуда, из Америки, мода на крафтовое пиво вырвалась на мировые просторы, и американская крафтовая пивная культура стала покорять одну страну за другой.



ИСТОРИЯ АМЕРИКАНСКОГО ПИВОВАРЕНИЯ ТЕСНО СВЯЗАНА С ИСТОРИЕЙ КОЛОНИЗАЦИИ НОВОГО СВЕТА. ВПЕРВЫЕ

О ПИВОВАРЕНИИ ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ В АМЕРИКЕ УПОМИНАЕТСЯ В 1587 ГОДУ. ХОТЯ ЕСТЬ ДОВОЛЬНО УБЕДИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ, ЧТО ТУЗЕМНЫЕ ИНДЕЙСКИЕ ПЛЕМЕНА ВАРИЛИ СВОЕ ПИВО НАМНОГО РАНЬШЕ КОЛОНИЗАЦИИ ИХ ЗЕМЕЛЬ ЕВРОПЕЙЦАМИ. Но о том пиве почти ничего не известно. Лишь недавно археологи нашли в Мексике древние осколки посуды со следами какао и пришли к выводу, что там когда-то индейцы варили для своих ритуалов шоколадное пиво.

ПЕРВАЯ КОММЕРЧЕСКАЯ ПИВОВАРЕННАЯ КОМПАНИЯ DUTCH WEST INDIA COMPANY ОТКРЫЛАСЬ НА МАНХЭТТЕНЕ В 1632 ГОДУ И ОКАЗАЛАСЬ ВЕСЬМА КСТАТИ. СРЕДИ КОЛОНИСТОВ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ПРЕВЫШАЛО ПОТРЕБЛЕНИЕ ВИНА И ДРУГИХ НАПИТКОВ. ПЕРВОНАЧАЛЬНО СРЕДИ СОРТОВ ПИВА ДОМИНИРОВАЛИ ЭЛИ БРИТАНСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, НО ПОСТЕПЕННО В XIX ВЕКЕ ИХ СТАЛИ ВЫТЕСНЯТЬ СОРТА ПИВА НИЗОВОГО БРОЖЕНИЯ, ПОЗАИМСТВОВАННЫЕ В ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЕ. К КОНЦУ XIX ВЕКА, ВСЛЕД ЗА ЕВРОПОЙ, ВЕДУЩИМ СОРТОМ ПИВА В США СТАЛ ПИЛЗНЕР, КОТОРЫЙ ВАРИЛИ ИЗ ЧЕШСКИХ СОРТОВ ХМЕЛЯ И СВЕТОЛОГО, СЛЕГКА ПОДЖАРЕННОГО ШЕСТИРЯДНОГО ЯЧМЕНЯ, С ДОБАВКАМИ РИСА И КУКУРУЗЫ. ИМЕННО ТОГДА НА ВОЛНЕ УВЛЕЧЕНИЯ ЛАГЕРАМИ АМЕРИКАНСКИЕ НЕЗАВИСИМЫЕ ПИВОВАРНИ ДОСТИГЛИ ИСТОРИЧЕСКОГО ПИКА СВОЕГО РАЗВИТИЯ.

Пивоварение в Америке развивалось по законам растущего капитализма. Процветающий немецкий промышленник из Сент-Луиса Эберхард Анхойзер (Eberhard Anheuser), занимавшийся производством мыла, в 1860 году купил переживавшую трудности пивоварню и увлекся пивом. Его дочь вышла замуж за одного из поставщиков пивоварни Адольфуса Буша (Adolphus Busch), который после смерти тестя стал ее владельцем и переименовал пивоварню в Anheuser-Busch. Сын Адольфуса так серьезно интересовался пивом, что совершил турне по пивоварням Европы, где стал свидетелем триумфа светлых и питких богемских лагеров. Именно он привез в США рецепт лагеря, получившего название Budweiser: в Австро-Венгрии это замечательное пиво варили на пивоварне города České Budějovice, по-немецки этот город назывался Budweis.

ПРОШЛО ПОЛТОРА ВЕКА. ПОСТЕПЕННО КОМПАНИЯ ANHEUSER-BUSCH ВЫРОСЛА В МИРОВОГО ГИГАНТА ПИВОВАРЕНИЯ, А ПИВО BUDWEISER (СОКРАЩЕННО ЕГО НАЗЫВАЮТ BUD) СТАЛО КРУПНЕЙШИМ ПИВНЫМ БРЕНДОМ В МИРЕ И ПИВОМ №1 в США. Именно против монополии подобного водянистого и невыразительного пива, накрывшего АМЕРИКУ СЛОВНО ТЯЖЕЛЫМ ДУШНЫМ ОДЕЯЛОМ, СЕГОДНЯ БОРЮТСЯ КРАФТОВЫЕ ПИВОВАРЫ.

История развивается своим путем, неторопливо и незаметно, и ее тенденции становятся видны не сразу. То, что было здорово в XIX веке, в XXI веке заполонило все супермаркеты и стало казаться невыносимо скучным и унылым. Но прежде в XX веке в США случилась катастрофа: в январе 1919 года американские законодатели приняли сухой закон (prohibition), запрещавший изготовление, продажу и транспортировку алкогольных напитков.

Именно сухой закон сыграл решающую роль в том, чтобы полвека спустя возникла монополия скучных американских лагеров, и в качестве протеста зародилась культура крафтового пива. Впрочем, еще до принятия сухого закона в XIX веке в США возникли сообщества трезвости, которым удалось к началу XX века добиться закрытия почти половины американских пивоварен.





Порождение сухого закона

И вот в США, где важнейшим напитком большинства населения традиционно было пиво, и ежедневная выпивка стакана-другого пива была частью поведенческой культуры колонистов Нового Света, вступивший в действие с января 1920 года сухой закон заметно повлиял на потребительские привычки американцев. Продлившийся до декабря 1933 года сухой закон стимулировал бутлегерство – подпольное изготовление и контрабанду крепких спиртных напитков, тогда как подпольным пивом и вином теневому бизнесу заниматься было неинтересно. За тринадцать лет запрета многие американцы успели привыкнуть в нелегальных барах к крепкому алкоголю. А кто-то даже пристрастился к наркотикам, впервые появившимся в США именно в годы сухого закона, тем более что на криминальных доходах от контрабанды алкоголя заметно окрепла и встала на ноги мафия.

Пока американцы страдали от сухого закона, тысячи заброшенных пивоварен простаивали и разрушались. Большинство из них пережили финансовый крах и исчезли навсегда. Особенно пострадали небольшие местные пивоварни. Но некоторые крупные производства лагерей чудом выжили, так как изготавливали прохладительные напитки, а для пищевой промышленности – солодовые препараты.

ПОСЛЕ ОТМЕНЫ СУХОГО ЗАКОНА БОЛЬШИНСТВО НЕЗАВИСИМЫХ ПИВОВАРОВ США НЕ СУМЕЛИ НАЙТИ НЕОБХОДИМОЕ ФИНАНСИРОВАНИЕ ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВА. В 1933 году в самом разгаре была Великая депрессия. Поэтому после сухого закона в Америке началась эпоха торжества уцелевших пивоварен-гигантов.

В успехе промышленной гигантомании особую роль сыграл появившийся тогда маркетинг, ориентированный на развитие массового производства и ставший важным инструментом бизнеса. Маркетологи стремились найти такое идеальное пиво, которое пришлось бы по вкусу не отдельному клиенту, а обширной целевой аудитории – максимально большой группе потребителей, в идеале – всем. Их не интересовала традиция прошлого века, когда потребитель выбирал пиво по своему вкусу. Для выбора необходимо разнообразие, а разнообразие – враг экономики массового поточного производства. Задача состояла в том, чтобы приучить потребителя к тому, что ему дают, и всячески стимулировать спрос. И это неплохо получалось.

Следующий ощутимый удар по американскому пивоварению нанесла Вторая мировая война. Армии нужны были цветные металлы, из которых строились пивоварни. И многие пивоварни разобрали на металлолом. А наступивший дефицит ячменя привел к экономии солода, и пивовары снизили плотность сусла. Риса и кукурузы было достаточно, но их добавление делает пиво более мягким и менее выразительным, тогда как себестоимость пива такие добавки снижают. И пока мужчины воевали, такое легкое пиво пришлось по вкусу американкам. Так во время войны потребителей пива в США удалось приучить к легкому и некрепкому светлому пиву. И эта привычка сохранилась надолго. В сущности, такое облегченное пиво – неплохой освежающий напиток, хорошо утоляющий жажду в жаркую погоду. Беда лишь в том, что одинаковые безвкусные светлые лагеры постепенно заволокли практически весь рынок пива в США. Никакого выбора не осталось. Один невыразительный сорт пива занял весь рынок, несмотря на то, что изготовителями такого пива под разными брендами были разные пивоваренные компании. Главную скрипку на этом рынке играли пивные гиганты, с годами через слияния и поглощения захватившие не только американский, но и мировой рынок.

Европейцы, которым доводилось пить американское пиво, нередко плевались или возмущались тем, что пиво Нового Света совсем безвкусное и скорее напоминает газировку, чем настоящее пиво, сваренное в Европе. Впрочем, и в Европе постепенно происходили подобные процессы: транснациональные пивные гиганты начали приучать Европу потреблять стандартное и почти неразличимое по вкусу «европиво».



ПРЕЗРИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМИН «ЕВРОПИВО» ИЛИ «ЕВРОЛАГЕР» ПРИДУМАЛИ НЕМЦЫ. В САМОЙ ГЕРМАНИИ ДЕЙСТВОВАЛА

«Заповедь чистоты» 1516 года (нем. Reinheitsgebot – Райнхайтсгебот), гласившая, что пиво разрешается варить только из ячменного солода, воды и хмеля. Всякие прочие добавки строгий закон и немецкая дисциплина делали недопустимыми. Но на пути создания Евросоюза бюрократы в Страсбурге и Брюсселе сочли этот старый немецкий закон препятствием для свободного рынка и движения товаров в Европейском Союзе. Судебным решением они провозгласили полную свободу торговли: Германия больше не могла препятствовать импорту пива из других стран, где Reinheitsgebot не применялся и где пиво варили с добавлением различных ингредиентов, консервантов и токсичных химических добавок, считавшихся в Германии противозаконными. Вот тогда-то и появился термин «евролагер», которым немцы презрительно именовали продукцию соседних стран, а сами продолжали (и сегодня продолжают) варить и пить свое пиво, сваренное согласно требованиям Reinheitsgebot, хотя формально этот закон утратил силу.

В наше время одним из аргументов в пользу крафтового пива в ЕС считается унылое однообразие безвкусного «европива» или «евролагера». Правда, в Германии, Чехии и некоторых других странах Центральной Европы этот аргумент работает довольно слабо. Там продолжают с гордостью варить и пить свои великолепные лагеры, вовсе не считая их безвкусными и унылыми. Но поскольку нет никаких ограничений, крафтовое пиво постепенно проникает в Баварию и Чехию, хотя и остается чем-то почти маргинальным. Впрочем, в Германии уже возникло некоторое количество крафтовых пивоварен, в 2016 году их насчитывалось около сорока. В последние годы в ФРГ также проводят международные фестивали крафтового пива. Так что процесс расширения кругозора постепенно движется.

Таким образом, из-за сухого закона и активного маркетинга, сделавшего однообразным и скучным американское, а затем и европейское пиво ряда стран, маятник общественных ценностей качнулся в противоположную сторону. Так в мире постепенно

началось обратное движение, которое привело к возрождению домашнего пивоварения и возникновению небольших независимых крафтовых пивоварен. Считается, что теперь потребитель обретает самостоятельность и у него вновь появляется право выбора.

Как начиналось пивное разнообразие

В XIX веке США были территорией, на которой множество иммигрировавших немцев, англичан, ирландцев, бельгийцев, австрийцев, русских и многих других народов хоть и попадали в американский этнический «плавильный котел» (англ. melting pot), но все же продолжали традиции своего национального пивоварения, обогащая друг

друга знаниями и опытом. Светлые эли и портеры, классические и имперские стауты, вайцены, пряные и фруктовые эли полторы-две сотни лет назад были неотъемлемой частью американской пивной культуры. В начале XIX столетия в США было более двух тысяч пивоварен. Многие из них в условиях конкуренции варили качественное и интересное пиво. А к концу века количество пивоварен удвоилось. И все это внезапно исчезло в XX веке во время сухого закона и Второй мировой войны. Огромное пивное многообразие оказалось заменено на стандартный светлый лагер, основными достоинствами которого были питкость и легкость.

Вплоть до 1980-х годов американское пиво имело образ невыразительного напитка массового потребления. Примерно в это же время в США начинает зарождаться культура домашнего пивоварения.



Это хобби вносит некоторое разнообразие в скучный пивоваренный пейзаж. Процесс существенно ускорился, когда в 1978 году президент Джимми Картер своим решением легализовал домашнее пивоварение, что стало ключевым моментом в пивной революции США.

Не все штаты одновременно разрешили варить у себя пиво для личного потребления. Этот процесс растянулся до 2013 года. Последними штатами, легализовавшими домашнее пивоварение, стали южные Алабама и Миссисипи. Время шло, и домашнее пивоварение из хобби стало превращаться в нечто большее, как только стало экономически целесообразно уйти от лагеря и обратиться к пивоваренным традициям и стилям других стран.

На первых порах энтузиасты домашнего пивоварения делились плодами своих экспериментов в семейном кругу с друзьями, гостями и соседями на домашних вечеринках. Затем, осознавая востребованность и ценность своего пива, стали открывать небольшие производства, прежде всего пивоварни при пабах и ресторанах или пивные рестораны при своих домашних пивоварнях. Это и стало основой мощного движения, получившего название craft beer revolution – революция крафтового пива.

Пока эксперты в области пивоварения и экономисты отказывались признавать крафт-пивоваров чем-то серьезным, новаторские пивоварни удивляли потребителей растущим разнообразием своей продукции – традиционными, но забытыми европейскими сортами, а также полнотелыми и ароматными элями собственного авторства с насыщенным букетом, создаваемым солодом и новыми сортами американского хмеля. Самое душистое крафтовое пиво стали делать на западном побережье США, щедро добавляя в него смеси ароматных сортов хмелей и применяя сухое охмеление. Такой обычай сильного охмеления получил наименование West Coast. Впрочем, многие версии американского крафта охмеляются сильнее, чем европейские. В Америку в последнее время опять возвращается мода на лагеры, но теперь уже крафтовые. Но так или иначе, то, что произошло с пивоварением США за последние 35 лет, правомерно называть подлинным пивным ренессансом.



МОЩНЫМ КАТАЛИЗАТОРОМ ВНЕЗАПНОГО НАСТУПЛЕНИЯ РЕНЕССАНСА

послужила книга Чарли Папазяна «Полное удовольствие от домашнего пивоварения» (в русском переводе: «Большая книга пивовара. Как самому сварить идеальное пиво», Эксмо, 2016), ставшая настоящим бестселлером и пошаговым руководством для варки собственного пива. Именно Чарли Папазян организовал в США Ассоциацию пивоваров (Brewers Association), которая поддерживает пивоваров в важных вопросах. Например, может безвозмездно подготовить документы, необходимые для регистрации пивоварни и получения лицензии. В своем родном городе Боулдер, штат Колорадо, Папазян создал уникальное издательство, выпускающее и распространяющее литературу для пивоваров. Он также организовал крупнейший в Америке ежегодный пивной фестиваль.

Можно смело утверждать, что массовое увлечение домашним пивоварением создало в Соединенных Штатах самостоятельную отрасль с идеологией «сделай сам», которая постепенно перерождалась в сотни маленьких крафт-пивоварен. Несмотря на сложные финансовые условия, американские микропивоварни смогли устоять и заложить основы для дальнейшего развития и распространения крафтового пива. К середине 1990-х крафтовых пивоваров уже нельзя было игнорировать, счет пивоварен уже приближался к пяти сотням. Это был снежный ком, готовый превратиться в лавину. Пивовары-новаторы наладили тесные связи с потребителями в регионах, сформировали свои локальные сообщества знатоков и фанатов, в которых сделали пиво частью культуры некоторых городов или даже штатов. Это было пиво, которым можно было не только наслаждаться, но и гордиться.

Не без помощи Ассоциации пивоваров американским крафтовым пивоварам установили высокий уровень качества, наладили непрерывное просвещение потребителей, стали действовать согласованно и внедряли технологические инновации. Все это расширяло кругозор потребителей, знакомило их с разнообразием пивных традиций и стилей.



РЕВОЛЮЦИЯ ИЛИ НАДУВАТЕЛЬСТВО?

СРЕДИ ЛЮБИТЕЛЕЙ ПИВА ВСЕГДА МОЖНО ВСТРЕТИТЬ НЕМАЛО КРИТИКОВ И СКЕПТИКОВ, СЧИТАЮЩИХ, ЧТО РАЗ ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРАФТОВОГО ПИВА ХРОМАЕТ, ЗНАЧИТ, НИКАКОГО ОСОБОГО КРАФТОВОГО ПИВА НЕ СУЩЕСТВУЕТ ВОВСЕ.

Пивоварение веками и тысячелетиями находится в процессе непрерывного обновления и адаптации к новым условиям, технологиям и спросу.

На этом пути бывали взлеты и падения, одно пиво выходило из употребления, его сменяли другие вкусовые увлечения и технологии, а потом вдруг опять в новом обличье возрождаются традиции, и забытое вновь становится модным.

Да, вот именно, мы наблюдаем всего лишь временные завихрения и турбулентности во вкусах пивоваров и публики, говорят скептики. Просто сегодня это почему-то называют крафтовым пивом. Некоторые пивовары такое обновление пивной индустрии громко именуют крафтовой революцией, но они явно погорячились. В действительности никакой радикальной революции в изменении способов пивоварения нет. Так было всегда. Просто сегодня мы видим хорошо забытое старое, твердят скептики. Соединенные Штаты совершили исторический цикл и вернули то, что у них было сто-двести лет назад. Только и всего. Некоторые даже полагают, будто крафтовое пиво стало результатом массового внушения из-за настойчивой раскрутки в СМИ. А увлечение позабытыми сортами пива превратилось исключительно в феномен моды. Нечто подобное происходит и в стилях одежды – мода на прежние стили то и дело возрождается и умирает. Мода, как известно, изменчива – как неожиданно приходит, так внезапно и уходит.

Тем не менее отрицать страстное увлечение миллионов людей во всем мире крафтовым пивом невозможно. Сегодня никто не знает, как будет развиваться этот процесс, даже если это всего лишь зыбкая мода. Будет ли волна нарастать с каждым годом, превращаясь в цунами, сметающее все на своем пути, либо постепенно уляжется и будет приручена и поглощена гигантами пивной индустрии? Никто не знает.

Сегодня конфликт между массовым «конвейерным» производством однотипного пива и индивидуальным характером ремесленных крафтовых разработок микропивоварен и домашних пивоваров кажется очевидным. Так что определенный революционный мотив присутствует, есть выраженные конфликт и интрига. Но какой будет дальнейшая динамика этого процесса, предположить трудно. Смогут ли пивные гиганты и транснациональные корпорации нежно подмять под себя и переварить многие тысячи творческих ремесленников и экспериментирующих индивидуалов,

варящих пиво у себя на кухне и в маленьких частных пивоварнях, покажет время.

Критики крафтовой моды говорят, что в минувшие века, до того, как в XX веке производство и торговлю монополизировали промышленные пивные гиганты, ситуация на пивном рынке была практически такая же, какая складывается сегодня, – множество небольших пивоварен, и каждая варила такое пиво, какое хотела и какое желали пить ее потребители. Был большой выбор пива, и клиент мог запросто пойти в соседнюю пивную, где предлагали нечто другое. Даже доминирующий сегодня на мировом рынке пива светлый лагер далеко не сразу стал массовым увлечением: после того как в Пльзени в 1842 году был сварен первый пилзнер, прошли десятилетия, пока это легкое, питкое и радующее глаз игристое светло-золотистое пиво распространилось по всей Европе, а затем с триумфом завоевало весь мир. Увы, качество лагеров не везде оказывалось столь же высоким, как в Чехии или Германии. Поэтому в устах любителей крафта слово «евролагер» не без оснований звучит как приговор однообразной, невыразительной продукции мировых пивных монополий.

Благодаря крафтовой революции сегодня всем желающим и любителям пива становится доступным великое разнообразие сортов и марок пива. Если еще совсем недавно во всех барах и магазинах предлагали одно пиво под разными брендами, то теперь в одном баре или бутике можно обнаружить десятки, если не сотни разных сортов и марок крафта. Произошел качественный переворот в культуре потребления пива.

Неслыханное еще несколько лет назад рыночное разнообразие предоставляет потребителю пиво местных крафтовых пивоварен, экспериментальные разработки домашних умельцев и даже нестандартные сорта пива от крупных производителей, которые делают попытки не отстать от событий крафтовой революции. К этому стоит добавить огромное разнообразие крафтового импорта со всех уголков мира: в специализированных магазинах и пивных бутиках. Пока в нашей стране крафтом торгуют особые пивные магазины и пивотеки. Но пройдет немного времени, и в России, как и в США, в супермаркетах появятся десятки метров полок, наполненных сотнями сортов и марок пива со всех концов света. Этот процесс уже начинается, и его не остановить.

НЕМНОГО СТАТИСТИКИ

ПО СОСТОЯНИЮ НА НАЧАЛО 2016 ГОДА, СОГЛАСНО РЕЗУЛЬТАТАМ ИССЛЕДОВАНИЯ, ПРОВЕДЕННОГО ИРЛАНДСКОЙ КОМПАНИЕЙ ALLTECH, ОРГАНИЗАТОРОМ ЕЖЕГОДНОЙ ПИВНОЙ ЯРМАРКИ И ФЕСТИВАЛЯ ALLTECH CRAFT BREWS & FOOD FAIR, ОБЪЕМ МИРОВОГО РЫНКА КРАФТОВОГО ПИВА ОЦЕНИВАЕТСЯ В \$50 млрд.



ПО ДАННЫМ ЭКСПЕРТОВ КОМПАНИИ, ВО ВСЕМ МИРЕ СЕЙЧАС РАБОТАЮТ БОЛЕЕ ДЕСЯТИ ТЫСЯЧ ПИВОВАРЕН, КОТОРЫЕ МОЖНО ПРИЧИСЛИТЬ

К КРАФТОВЫМ. ТАКОВЫМИ МОЖНО СЧИТАТЬ НЕБОЛЬШИЕ ПО ОБЪЕМУ ПРОИЗВОДСТВА ПИВОВАРНИ, ПРЕИМУЩЕСТВЕННО НАЦЕЛЕННЫЕ НА МЕСТНЫЙ РЫНОК. ОКОЛО 86% ИЗ НИХ РАБОТАЮТ В СЕВЕРНОЙ АМЕРИКЕ И ЕВРОПЕ – ВСЕГО 4483 И 4486 СООТВЕТСТВЕННО. КОЛИЧЕСТВО ПИВОВАРЕН В США В КОНЦЕ 2015 ГОДА ПРЕВЫСИЛО 4483, ЧТО СТАЛО ИСТОРИЧЕСКИМ РЕКОРДОМ С КОНЦА XIX СТОЛЕТИЯ, КОГДА КОЛИЧЕСТВО АМЕРИКАНСКИХ ПИВОВАРЕН ДОСТИГЛО МАКСИМУМА, А ПОТОМ В XX ВЕКЕ РЕЗКО УПАЛО. ПО КОЛИЧЕСТВУ ПИВОВАРЕН СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ ЯВЛЯЮТСЯ БЕЗОГОВОРЧНЫМ ЛИДЕРОМ В МИРЕ, ХОТЯ РАЗНЫЕ СТРАНЫ ЕВРОСОЮЗА В СОВОКУПНОСТИ ИМЕЛИ В КОНЦЕ 2015 ГОДА ЧУТЬ БОЛЬШЕ ПИВОВАРЕН, ЧЕМ США.

- 1. ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗ 4486**
- 2. СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ 4483**
- 3. АЗИЯ И ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН 661**

ВОТ РЕЙТИНГ ПЕРВОЙ ДЕСЯТКИ СТРАН МИРА ПО КОЛИЧЕСТВУ КРАФТОВЫХ ПИВОВАРЕН, СОГЛАСНО ДАННЫМ ЭКСПЕРТОВ КОМПАНИИ ALLTECH.

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. США | 6. КАНАДА |
| 2. БРИТАНИЯ | 7. ШВЕЙЦАРИЯ |
| 3. ФРАНЦИЯ | 8. ГЕРМАНИЯ |
| 4. ИТАЛИЯ | 9. БРАЗИЛИЯ |
| 5. РОССИЯ | 10. ЯПОНИЯ |

При этом США – единственная страна мира, где счет крафтовых пивоварен идет на тысячи. Для сравнения: в занявшей второе место Британии действуют 732 пивоварни, во Франции – 654, в Италии – 600, в Канаде – 483, в Швейцарии – 396, в Германии – 307, в Бразилии – 217, в Японии – 200. Россия, по данным отчета Alltech, заняла почетное пятое место: в нашей стране работает 561 пивоварня, хотя определенно не все из них крафтовые.



ИЗ ДЕСЯТИ ВЕДУЩИХ СТРАН МИРА С НАИБОЛЬШЕЙ ЧИСЛЕННОСТЬЮ НАСЕЛЕНИЯ ТОЛЬКО ОДНА ИМЕЕТ КРАФТОВУЮ

ПИВОВАРНЮ МЕНЕЕ ЧЕМ НА 100 ТЫС. ЧЕЛОВЕК НАСЕЛЕНИЯ.

Это Соединенные Штаты. В самых населенных странах мира, в Китае и Индии, пока насчитывается не более чем по 60 крафтовых пивоварен. Швейцария занимает седьмое место в мире по количеству крафтовых пивоварен, хотя страна совсем небольшая и ее ВВП невелик. К лидерам приближается количество крафтовых пивоварен в Испании (192), Бельгии (176), Аргентине (167), Новой Зеландии (159), Дании (133), Чехии (124), Мексике (100), где счет уже идет на сотни.

Крафтовое пиво довольно дорогой напиток. Самые высокие цены на крафтовое пиво отмечены в столице Норвегии Осло. За Осло с некоторым отставанием следуют Цюрих, Токио и Лондон. Однако при внимательном рассмотрении такая статистика компании Alltech вызывает определенные сомнения. Прежде всего, количество крафтовых пивоварен в России выглядит явно завышенным. Едва ли в нашей стране, где первые признаки наступления крафтовой революции начали появляться не раньше 2012 года, в настоящее время можно обнаружить более пары сотен стабильно работающих крафтовых пивоварен, если не включать в число действующих пивоварен также виртуальные домашние и «фантомные» контрактные пивоварни-однодневки, пользующиеся на договорных условиях услугами других пивоварен, чтобы сварить партию своего пива и исчезнуть. Домашних пивоваров, которые варят свое экспериментальное пиво в кастрюле на плите собственной кухни, едва ли корректно считать крафтовыми пивоварами.

Председатель совета директоров Московской Пивоваренной Компании Александр Лифшиц отмечает, что компания весьма заинтересована в развитии рынка крафтового пива в России и считает его чрезвычайно перспективным, так как в 2015 году крафтовое пиво в нашей стране еще не занимало и 1% рынка. Это почти ничтожная величина, указывающая, что простор для роста имеется огромный.

Увы, критерии определения крафтовой пивоварни в статистике экспертов компании Alltech не слишком вразумительны. Если применять названные ими критерии («небольшие по объему производства пивоварни, преимущественно нацеленные на местный рынок»), им следовало бы точнее подсчитать количество небольших местных пивоварен в Чехии и Германии. Их там сотни. Тем не менее в странах с развитой культурой крафтового пивоварения такое пиво с каждым годом занимает все более заметную долю рынка. По данным Ассоциации пивоваров, в начале 2017 года рынок крафтового пива США оценивался в \$22 млрд, или 21% всего рынка пива в денежном выражении.

Для нашей страны особый интерес представляет развитие рынка крафта в Санкт-Петербурге, так как город на Неве лидирует, и первое крафтовое пиво начали производить именно здесь. Любопытные данные опубликовало периодическое издание «Деловой Петербург» на своем сайте. В 2015 году объем продаж пива у крупных пивоваренных компаний упал на 17,1%. У компании «Балтика» падение за год составило 17%, а у Heineken – 9%. За последние пять лет продажи пива в Петербурге сократились вдвое. При этом в 2015 году рынок крафтового пива вырос на 35% и продолжает набирать обороты. Крафтовое пиво они определяют, как «качественное пиво с идеей, сваренное пивоварами, а не советом директоров».

Общий объем рынка крафта в Петербурге в 2015 году превысил 5 млн гектолитров. Мода на крафтовое пиво привела к появлению в Петербурге множества мини-пивоварен, баров и магазинов. Новые игроки выходят на рынок практически ежемесячно. Около половины крафтового пива продается через бары, пабы и кафе, а четверть – в ресторанах, которые теперь создают специальные пивные карты крафтового пива.



В Петербурге крафт варят около сорока пивоварен. Лидирующие позиции в реализации пива занимают Paradox Brewery, AF Brew, Knightberg, Crazy Craft, Василеостровская пивоварня, Gletcher, Jaws, Бакунин, Северная пивоварня.

Пивовары считают, что в ближайшие десять лет рынок крафтового пива будет динамично развиваться. Поскольку многие пивовары работают в режиме контрактных варок (когда отдельную партию пива варят по договору с какой-то пивоварней), а ресурса пивоваренных мощностей по-прежнему не хватает, ожидается, что рынок крафтового пивоварения будет привлекателен для инвесторов. Существует, однако, опасность, что в погоне за долей рынка некоторые пивовары могут снизить качество, что приведет к разочарованию потребителей, как это уже случилось

с «живым пивом», которое продавали на каждом углу, хотя оно таковым не было.

РЫНОК КРАФТА В РОССИИ РАЗВИВАЕТСЯ ОЧЕНЬ БЫСТРО, НО ПОКА МЫ В ЭТОМ ОТНОШЕНИИ СИЛЬНО ОТСТАЕМ ОТ РАЗВИТЫХ СТРАН. ЕСЛИ В ЦЕЛОМ ПО СТРАНЕ ДОЛЯ КРАФТОВОГО ПИВА СОСТАВЛЯЕТ 1% ОБЩЕГО ОБЪЕМА ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИВНОГО РЫНКА, ТО В ПЕТЕРБУРГЕ ЭТОТ ПОКАЗАТЕЛЬ СУЩЕСТВЕННО ВЫШЕ – ОКОЛО 2,5%. ПО ЭТОЙ ПРИЧИНЕ ПЕТЕРБУРГ УЖЕ ОКРЕСТИЛИ КРАФТОВОЙ СТОЛИЦЕЙ РОССИИ.

≡» ГЛАВА # 2 «≡

ПИВО, ХИПСТЕРЫ И ЭКОНОМИКА

**ВСЕ В МИРЕ СВЯЗАНО. РЫНОК ПИВА
СТАЛ ЧРЕЗМЕРНО МОНОПОЛИЗИРОВАН И ПОТОМУ
ОДНООБРАЗЕН, И ЭТО ПРИВЕЛО К ТОМУ, ЧТО
ОБЩЕСТВО СТАЛО ОТВЕРГАТЬ НЕВЫРАЗИТЕЛЬНЫЕ
АМЕРИКАНСКИЕ ЛАГЕРЫ. ПОТРЕБИТЕЛИ НЕОЖИДАННО
ОТКРЫЛИ ДЛЯ СЕБЯ, ЧТО ПИВО МОЖЕТ БЫТЬ
ВКУСНЫМ И ПРИНОСИТЬ БОЛЬШОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ.
ТАК НА СМЕНУ ОМЕРТВЛЯЮЩЕМУ ПРОИЗВОДСТВУ
ОДНООБРАЗНОГО МАССОВОГО ПИВА ПРИШЛА
РАДОСТЬ ЖИЗНИ С ЕЕ МНОГОЛИКИМ И СВЕРКАЮЩИМ
РАЗНООБРАЗИЕМ, НЕЗАВИСИМОСТЬЮ,
ТВОРЧЕСКОЙ ИЗОБРЕТАТЕЛЬНОСТЬЮ
И ВОЗВРАЩЕНИЕМ ЗАБЫТЫХ ТРАДИЦИЙ. НЕЗАМЕТНЫЙ
ПРОТЕСТ ПРОТИВ СКУКИ ПЕРЕРОС В ГЛОБАЛЬНУЮ
КРАФТОВУЮ РЕВОЛЮЦИЮ.**



В КОНЦЕ ЯНВАРЯ 2016 ГОДА ДЕЛОВАЯ БРИТАНСКАЯ ГАЗЕТА FINANCIAL TIMES ВЫШЛА С АНАЛИТИЧЕСКОЙ СТАТЬЕЙ «HIPSTER DOLLAR CARRIES HEAVY WEIGHT AS MILLENNIALS COME TO MARKET» («ХИПСТЕРСКИЙ ДОЛЛАР СТАНОВИТСЯ ТЯЖЕЛОВЕСНЫМ С ПРИХОДОМ НА РЫНОК МИЛЛЕНИАЛОВ»), В КОТОРОЙ ПОДВЕЛА ИТОГИ ИСТЕКШЕГО ДЕСЯТИЛЕТИЯ, КОГДА ХИПСТЕРЫ НАЧАЛИ ОПРЕДЕЛЯТЬ ТРЕНДЫ МИРОВОЙ ЭКОНОМИКИ.

Миллениалы, если кто не знает, – это представители поколения, родившегося в конце 80-х – начале 90-х годов. Таких молодых людей за рубежом принято называть поколением Y или поколением MeMeMe. Хипстеры, подробнее о которых мы поговорим чуть ниже, тоже принадлежат к этому поколению.

Интерес к миллениалам и хипстерам у столь серьезного финансового издания вполне объясним: вкусы и деньги молодежи, относящей себя к этой субкультуре, в настоящее время столь существенно влияют на экономические процессы, что игнорировать их трудно. «Продажи напитков в кофейнях с 2002 года выросли втрое и достигли \$48,7 млрд, за пять лет спрос на услуги парикмахеров среди мужчин вырос на 8%, в 2014 году стрижка бороды принесла предпринимателям \$35,4 млрд, доля крафтового пива составила 19% рынка пива США, продажи органической еды в 2014 году достигли \$29,4 млрд.

Так за последние десять лет запросы хипстеров начали формировать экономические тренды, – пишет Financial Times, утверждая, что эти тренды необходимо учитывать и адаптироваться к ним. – Рост спроса молодых потребителей на крафтовое пиво заставляет его выхватывать долю на рынке у крупных производителей, которые потеряли в общей сумме 19% потребителей за последние 10 лет».

С этими словами FT трудно согласиться: ничего хипстеры не выхватывали. Они скорее заняли освободившееся место на рынке и не позволили рынку пива провалиться еще больше. Статистика развития пивной отрасли показывает, что в течение последних 10–15 лет потребление промышленного пива массовых марок постепенно снижалось примерно на 1–2% в год во всех развитых странах. И происходит этот процесс без какой-либо связи с субкультурой хипстеров. Однако в целом глобальное потребление пива пока продолжает увеличиваться на 2–3% в год за счет Китая, стран Юго-Восточной Азии, Африки и Латинской Америки.

До 2008 года потребление пива в России тоже росло, и довольно быстро, но, достигнув исторического максимума, после финансового кризиса начало стремительно снижаться. А в последние годы снижение даже ускорилось из-за высоких акцизов, установленных правительством на пиво (в 2017 году – 21 рубль, а на пиво с содержанием спирта выше 8,6% – 39 рублей за литр). За последние восемь лет производство пива в России упало на 30%. Были закрыты или законсервированы некоторые крупные пивзаводы. Драматизируя происходящее, пресса говорит о том, что Россия отказывается от пива и возвращается к водке. Только производство крафтового пива в последние три года растет довольно быстрыми темпами. Однако общие объемы производства крафта невелики, поэтому угнаться за стремительным падением массового производства крафт пока не может.

Но вернемся к статье в Financial Times. Газета рассказывает историю 27-летнего бородатого хипстера Эндрю Рива из Лондона, добирающегося на работу в Ист-Энд на велосипеде и предпочитающего свежему пиву вкус шестимесячного выдержанного пива. Четыре года назад он запустил свой стартап HonestBrew по продаже крафтового пива через интернет. С момента запуска ему удалось получить 650 тыс. фунтов стерлингов инвестиций, данные по выручке он не раскрывает, но рассказывает, что с декабря 2014 по декабрь 2015 года его продажи выросли в десять раз. «Я – неприметный хипстер, хипстер без претензий. Я люблю кофе, ношу бороду», – говорит о себе Эндрю Рив. При этом он не сомневается в экономической силе хипстеров, заметно выросшей за последние пять лет, и подчеркивает, что хипстеры готовы платить больше за более высокое

качество продукта. Растущий спрос на крафтовое пиво среди молодых потребителей демонстрирует их отказ от продуктов питания и напитков крупных коммерческих компаний. Несмотря на выгоду в цене промышленных лагеров, продажи крафтового пива в последние десять лет росли в геометрической прогрессии, отнимая долю у таких промышленных гигантов, как Budweiser и Miller Lite.

Тренд крафта распространяется, отмечает FT, и на другие алкогольные напитки, включая водку, джин, американский виски. Если называть вещи своими именами, то крафтовая водка – это самогон. Подобные тенденции наблюдаются не только на Западе, но и в России, где возрождается самогонование (закон не запрещает гнать самогон для личного потребления) и производство традиционных крепких напитков, например полугара, крепких настоек и российского виски.

Материковый Китай импортирует многие товары хипстерской культуры из Южной Кореи, которая переживает всплеск количества микропивоварен. Молодые и богатые корейцы ищут перемен, их не удовлетворяет ограниченное число напитков, которого хватало их родителям.



ПЫТАЯСЬ ДАТЬ ОБЪЯСНЕНИЕ, ПОЧЕМУ ИМЕННО ХИПСТЕРЫ СТАЛИ ДВИГАТЕЛЕМ БУРНОГО РАЗВИТИЯ КРАФТОВОГО ПИВОВАРЕНИЯ В ПОСЛЕДНИЕ

5–10 ЛЕТ, экономист и создатель исследовательского центра бизнеса и экономики в Лондоне (CENTRE FOR ECONOMIC AND BUSINESS RESEARCH) **ДУГЛАС МАКУИЛЛЬЯМС** ПИШЕТ: «ХИПСТЕРАМ НЕКОГО СОДЕРЖАТЬ, КРОМЕ СЕБЯ. СТРУКТУРА ИХ РАСХОДОВ ПОНЯТНА, ВКУСЫ ОДНОРОДНЫ. ОНИ НЕ ХОТЯТ, ЧТОБЫ ИХ КОПИРОВАЛИ, ПОЭТОМУ ИХ ВКУСЫ БУДУТ МЕНЯТЬСЯ. ЕСЛИ ВЫ КРУПНАЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОМПАНИЯ, ВАМ СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ НА ЭТО ВНИМАНИЕ». В СВОЕЙ КНИГЕ «ЭКОНОМИКА ФЛЭТ-УАЙТА» (FLAT WHITE – МОЛОЧНЫЙ КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК, ТИПА ЛАТТЕ) **МАКУИЛЛЬЯМС** УТВЕРЖДАЕТ, ЧТО ТРЕТЬ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА ВЕЛИКОБРИТАНИИ К 2025 ГОДУ БУДЕТ ЗАВИСЕТЬ ОТ ЦИФРОВОЙ ИНДУСТРИИ.



В больших городах субкультура хипстеров расцветает пышным цветом. В одном районе Лондона за последние пару лет открылось больше предприятий, ориентированных на потребности хипстеров и миллениалов, чем во всем Манчестере и Ньюкасле.

Ровно то же происходит и в России, хоть и с некоторым отставанием – Москва лидирует в сравнении с другими городами. Старые заводы и фабрики превращаются в модные места, где можно пить крафтовое пиво, слушать инди-поп и причесывать бороду. Слова «Газгольдер» и «Красный Октябрь» вызывают у московской молодежи отнюдь не пролетарские или большевистские ассоциации. На бывшей «Трехгорной мануфактуре» часть корпусов превратилась в бизнес-парк, где открыты магазины, крафтовые бары и рестораны, бывают масштабные тусовки с музыкой, плясками и пивом. А Московский хрустальный завод имени Калинина, выпускавший флаконы для духов, превратился в общественную территорию под названием дизайн-завод «Флакон» – место для работы, мероприятий и досуга, коворкинг, рестораны, магазины, галереи, лофты. Именно здесь, на «Флаконе»,

устраивают многолюдные фестивали домашние и крафтовые пивовары.

НЕЛЕПО УТВЕРЖДАТЬ, БУДТО КРАФТОВОЕ ПИВО ПЬЮТ ТОЛЬКО ХИПСТЕРЫ. Но как утверждает FINANCIAL TIMES, мощный подъем КРАФТОВОГО ПИВА НА АМЕРИКАНСКОМ РЫНКЕ ПРОИЗОШЕЛ БЛАГОДАРЯ ХИПСТЕРАМ, НЕ ЖЕЛАЮЩИМ ПИТЬ ЧТО-ТО ДРУГОЕ.

Кто-то может спросить, какое нам дело до американской статистики? У нас ведь крафтовое пиво пока занимает ничтожную долю в общем объеме производства. Но речь идет о трендах, то есть о будущем. Россия будет развиваться в том же направлении, как и развитые страны. Через некоторое время у нас непременно произойдут сдвиги в экономике – уменьшится сырьевая зависимость и начнется рост интеллектуально-насыщенного производства, цифровая и энергетическая революция получат более глубокое развитие, обще-

ственный престиж интеллектуальных и творческих профессий вырастет. Наступит пора креативной и образованной молодежи.

Говоря о будущем, Financial Times отмечает, что крупные компании уже начали работать над привлечением спроса миллениалов, родившихся в XXI веке. Гигантский пивоваренный концерн Anheuser-Busch InBev, производящий пиво по всему миру, за последние четыре года приобрел множество крафтовых пивоварен – в результате их обороты увеличились. Некоторые пивоваренные гиганты не афишируют покупку крафт-пивоварен, а берут их под контроль тайно, чтобы не обрушивать их репутацию независимых пивоваров.

Такой гигант, как McDonald's, выходит на рынок с новой концепцией, дизайном и открытой кухней в Гонконге. Он пытается привлечь покупателей салатом киноа (традиционная пища индейцев), несмешанным кофе и органическими бургерами, которые подают на деревянных разделочных досках. Если даже McDonald's хвастается тем, что пользуется фермерскими курами, а не птицефабриками, называя их в меню artisanal chicken, ясно, что компания ориентируется на меняющийся мир завтрашнего дня. В языке хипстеров – аутентичность, крафт, традиция, сделано на заказ. Массовое стандартное производство – не для людей будущего.

В Москве тоже растет спрос на подобные аутентичные пищевые продукты. Этим объясним успех фермерского кооператива LavkaLavka – проекта в сфере социального предпринимательства, по духу очень крафтовый. Его создал в 2009 году журналист Борис Акимов с друзьями.

Надвигающаяся новая мощная волна цифровой революции обещает радикально изменить окружающий нас мир и быт. Мы стоим на пороге «интернета вещей» (Internet of Things, IoT), когда каждый предмет, каждое блюдо, каждый ящик пива или даже каждая бутылка сможет выйти в онлайн и стать источником сетевой информации, автоматически регулируя и настраивая производство и поставки по потребностям отдельного индивида. Крафтовое пиво уже совершило первый шаг вперед из мира безликого массового производства в мир будущего. Завтрашний день готовит еще более глубокие и разительные перемены для мира вещей, когда способность к изменению сольется с цифровым рынком.

СУБКУЛЬТУРА ХИПСТЕРОВ

РАЗ УЖ FINANCIAL TIMES УТВЕРЖДАЕТ, ЧТО МИРОВАЯ ЭКОНОМИКА ПРОГНУЛАСЬ ПОД ХИПСТЕРОВ, СТОИТ РАЗОБРАТЬСЯ, КТО ЭТО ТАКИЕ. ХИПСТЕРЫ ОБИТАЮТ ВО ВСЕХ КРУПНЫХ ГОРОДАХ. ИХ НЕОФИЦИАЛЬНАЯ РОДИНА – РАЙОН ГОРОДОВ САН-ФРАНЦИСКО И САКРАМЕНТО В КАЛИФОРНИИ, А ТАКЖЕ СИЛИКОНОВАЯ ДОЛИНА. ВПРОЧЕМ, ХИПСТЕРЫ, КАК ОБРАЗОВАННЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ КРЕАТИВНОГО КЛАССА, ВОДЯТСЯ ВО ВСЕХ КРУПНЫХ ГОРОДАХ МИРА.

Кто такие хипстеры? Хипстер (англ. hipster – «модник») – это название «золотой» молодежи крупных городов. Среди вариантов перевода английской фразы «to be hip» – «быть модным», «быть в теме», «следить за новинками». Хипстер – это тот, кто всегда держит руку на пульсе мира и знает новинки моды, музыки, театра, литературы, искусства, дизайна, кино, политики, прессы и технологий. Хипстер знает, о чем может пойти речь в разговоре, что должно быть трендом на следующей неделе, какая группа сможет себя проявить в этом году, что надо читать и в каком баре можно выпить самое новое и самое модное пиво, например Milkshake IPA, появившееся в 2016 году. Не забывает он (или она) и про новые гаджеты, сервисы, приложения для iPhone, социальные сети и тому подобное, чтобы завести себе аккаунт в модной соцсети или приложении в числе первых.

Хипстеры впервые появились чуть ли не в 40-х годах. В том виде, в каком мы сегодня видим хипстеров, они возникли лет десять–пятнадцать назад. Никакого тайного посвящения в хипстеры или чего-то в этом духе нет. Нет никаких клубов, сообществ, тайных лож или тоталитарных сект. Но неписанный кодекс все же существует: хипстер должен иметь чувство стиля. Без него никуда, необходимо хорошо выглядеть и иметь приличный look. Провожают, может, и по уму, но встречают хипстеров именно по одежде.



Поскольку опознать их можно только по внешнему виду, американская пресса нередко иронизирует по поводу эклектичного стиля и странной одежды хипстеров. Мол, американским гражданам конституция не запрещает одеваться клоунами. Поэтому хипстеры носят усы и бороды, словно в XIX веке. И шляпы в стиле Pork Pie того же периода. Хотя у некоторых хипстеров шляпы более современные – как у агентов спецслужб в сериалах про шпионов XX века. Кроме того, они носят узкие джинсы и рубашки для боулинга. И очки в толстой оправе в стиле Бадди Холли образца 1956 года. Или темные очки, как у Джона Белуши в фильмах 70-х годов.

Для хипстера важно выглядеть «крутым», поэтому многие из них охотно сорят деньгами. Поскольку никакой формальной организации у них нет и узнать хипстеров можно только по внешнему виду, их внешние признаки нельзя воспринимать как догму – все меняется. Хипстеры любят модные и «винтажные» шмотки, пленочные фотоаппараты-

зеркалки, кеды, шляпы, бороды, усы и прочую бесполезную атрибутику. Но набор предметов индивидуален и непостоянен.

МОЖНО СКАЗАТЬ, ХИПСТЕРЫ – СОВРЕМЕННЫЕ СТИЛЯГИ. ОНИ ТРЕПЕТНО СЛЕДЯТ ЗА СВОИМ ВНЕШНИМ ВИДОМ. ВПЛОТЬ ДО НЕКОТОРОГО НАРЦИССИЗМА. АКТИВНО ПОЛЬЗУЮТСЯ АРСЕНАЛОМ СРЕДСТВ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ И КОСМЕТИКИ, ЧТОБЫ ВЫГЛЯДЕТЬ СООТВЕТСТВУЮЩЕ. НО МАЛО ПРОСТО БЫТЬ АККУРАТНЫМ И СТИЛЬНЫМ, НЕОБХОДИМО ЕЩЕ И ВПИСЫВАТЬСЯ В ОБЩИЙ КРУГ, В ТУСОВКУ, СООБЩЕСТВО ПОДОБНЫХ.

Музыкальные вкусы хипстеров исторически формировались на базе джаза. Сегодня они потребляют



инди-рок (от англ. independent – независимый) и другие жанры альтернативного рока. Хипстеры вежливы, они не матерятся через слово, многие прилично знают английский язык, не сидят на корточках и вообще ведут себя с достоинством. Это элитарная социальная группа, обеспеченная городская молодежь, которая может себе позволить независимый взгляд на жизнь. Их относят к «среднему классу» или к молодым городским профессионалам. Они могут себе позволить модный прикид, стильные авто, дорогие велосипеды, художественные тату и редкие аксессуары. Ценят экологию, органическую еду и напитки. Нередки вегетарианцы. Политикой обычно только интересуются, но в социальных протестах не участвуют. Злятся, когда старшее поколение путает их с хиппи. И вообще не любят, когда их называют хипстерами.

Хипстеры в США предпочитают независимых производителей, мелкие частные конторы и самодей-

тельных ремесленников. Бездушных корпораций много, они всюду. А мастеров, умеющих делать качественные hand-made товары, можно пересчитать по пальцам. Вот их хипстеры уважают и материально поддерживают. Или находят что-то действительно старое, почти антиквариат. Главное – показать бережливое отношение к предметам.

Для хипстера характерна поддержка всего уникального и редкого, будь то музыкальный исполнитель, автор книжки, книжная лавка, ремесленник из маленького магазинчика или даже сам этот магазинчик, бар или кофейня. Значение имеет только стремление человека сделать что-либо самостоятельно, противопоставляя себя монополиям, корпорациям и торговым сетям, способным «сожрать» любого независимого, начинающего или самобытного, к чьему творчеству можно добавить приставку «инди». Хотя если у самодельного творца со временем появляется круг фанатов, своя



аудитория, с ними приходят и прибыли, и кое-какая известность.

Это же касается крафтового пива: первоначально маргинальные и никому не известные пивоварни постепенно приобретают известность и вырастают до довольно крупных предприятий. Вероятно, в пику поколению своих родителей хипстеры не пьют вино, как прежние поколения, но пьют пиво от независимых пивоваров и в независимых барах.

И хотя крафт нередко называют хипстерским пивом, это не вполне точно. Крафтовое пиво пьют не только хипстеры. Никакой ассоциации хипстеров и пивоваров не существует даже в США, где по любому поводу немедленно создают новые общественные организации. Крафт – это просто пиво, которое предпочитают большинство хипстеров. Потому что крафт – это стильно.

ПАНКИ И DIY

ХОТЯ СРЕДИ ХИПСТЕРОВ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ ЕСТЬ ТАКИЕ, КТО ВАРИТ ПИВО, НО ВООБЩЕ-ТО К ПОЯВЛЕНИЮ ДОМАШНЕГО И КРАФТОВОГО ПИВА ПРИЛОЖИЛИ РУКУ ПРЕДСТАВИТЕЛИ ДРУГОЙ МОЛОДЕЖНОЙ СУБКУЛЬТУРЫ – ПАНКИ. ВПРОЧЕМ, СОГЛАСНО ПУБЛИКУЕМЫМ В СОЕДИНЕННЫХ ШТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЯМ, ХИПСТЕРЫ НАХОДЯТСЯ В РОДСТВЕННОЙ СВЯЗИ С ПАНКАМИ.

Обычно принято считать, что панки – это городские анархисты и хулиганы, они носят на голове цветные ирокезы и вообще эпатажируют окружающих своим пестрым имиджем, неформальным поведением, ошейниками и металлом. Но далеко не все панки такие: не все играют панк-рок. Различных ответвлений субкультуры панков существует великое множество. Кельтский панк, стимпанк, дизельпанк, киберпанк, поп-панк, фолк-панк, хард-кор-панк... Важнее то, что среди панков распространено стремление к личной свободе и полной независимости, нонконформизм, принципы «не продаваться», «полагаться на самого себя» (DIY – Do it yourself) и принцип «прямого действия» (direct action).

Буквами DIY обозначают вид деятельности, включающей в себя самостоятельное изготовление, ремонт, усовершенствование техники, мебели, одежды, оборудования и других предметов широкого потребления. Сам отремонтируй себе квартиру, построй дом, сшей одежду, собери компьютер... Не жди, когда кто-то тебя осчастливит, – сделай это сам!

На Западе движение DIY зародилось в 1950-х годах, когда возникли первые строительные супермаркеты, но оно и сегодня остается жизнеспособным и активным. Популярность DIY объясняется желанием потребителя приобрести не продукт массового производства, а нечто уникальное, индивидуальное, кастомизированное.

Доработка и совершенствование электронных устройств, создание акустических систем, дизайн

компьютеров, тюнинг автомобилей, разработка и модификация компьютерных инди-игр, одежда и аксессуары, столярные работы и изготовление мебели, кулинария деликатесов и DIY-алкоголь... Невозможно даже перечислить всех направлений, в которых современные последователи идей DIY проявляют свою творческую энергию.

Принцип DIY «Сделай сам» стал ключевым для западных домашних пивоваров в 70-х и 80-х годах. Ими двигало желание варить такое пиво, какого нет в продаже и какое не выпускают пивоваренные гиганты. Вдохновленные рекомендациями Чарли Папазяна и книгами Майкла Джексона о богатстве европейских сортов пива, американцы принялись пробовать себя в домашнем пивоварении, благодаря чему и возникли крафтовые пивоварни.

Шотландская пивоваренная компания BrewDog, крупнейшая крафтовая пивоварня Европы, постоянно подчеркивает свою связь с панк-культурой. Мало того, что главным хитом продаж уже ряд лет остается их замечательное пиво BrewDog Punk IPA, своих акционеров они тоже называют панками (Equity Punk shareholders), хотя речь идет об инвестициях в капитал этой быстро растущей компании. Подробнее об этой компании мы еще расскажем ниже.

DIY в музыке означает создание и тиражирование аудиозаписей, изготовление музыкальных инструментов, создание музыкальных журналов и газет, независимых DIY-лейблов. Субкультура DIY стала развиваться на Западе вместе с панк-движением 1970-х, когда вместо сотрудничества с крупными лейблами музыкальные группы стали самостоятельно записывать альбомы, выпускать продукцию со своей символикой и организовывать туры с низкой платой за вход. В панк-культуре принцип DIY стал основным, демонстрируя независимость от душной индустрии шоу-бизнеса.

В СССР в тот же период огромное распространение в народе получил магнитиздат, через который по всей стране распространялись записи Владимира Высоцкого и рок-групп. Магнитиздат стал проявлением андеграунда – протестной контркультуры, противостоящей тухлому официозу, навязываемому системой. Впрочем, самые первые следы DIY оставили еще в 1950-х годах стилиги,

распространявшие самодельные музыкальные аудиозаписи на рентгеновской пленке или, как их тогда называли, «на костях».

Панковский принцип DIY стал тем идеологическим топливом, благодаря которому произошло стремительное распространение домашнего пивоварения в США, из которого выросло и крафтовое пивоварение. Панки имели неплохую самоорганизацию, выпускали множество самиздатских журнальчиков-фэнзинов (fanzine или DIY punk zine), рассылаемых почтой, а позже – через интернет. Это была мощная культура неподконтрольного властям андеграунда, хоть и незаметная миру истеблишмента.



В СОВЕТСКОМ СОЮЗЕ ТРАДИЦИЯ DIY СУЩЕСТВОВАЛА НЕ ТОЛЬКО В ВИДЕ НЕОФИЦИАЛЬНОГО ДЖАЗОВОГО

И РОК-АНДЕГРАУНДА. ЭТА ТРАДИЦИЯ СУЩЕСТВОВАЛА ПОД ОБОЗНАЧЕНИЕМ «СДЕЛАЙ САМ». НА СКУДНОМ СОВЕТСКОМ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ ЕЕ ПОДДЕРЖИВАЛИ С ПОМОЩЬЮ ТЕЛЕВИЗИОННЫХ ПРОГРАММ И ЖУРНАЛОВ, ТАКИХ КАК «ЮНЫЙ ТЕХНИК», «УМЕЛЫЕ РУКИ», «РАДИО», «МОДЕЛИСТ-КОНСТРУКТОР», А ТАКЖЕ ИЗДАНИЯМИ ПО РУКОДЕЛИЮ, ВЯЗАНИЮ. НО СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТОРГОВЫЕ СЕТИ ДЛЯ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ ЛЮДЕЙ, ИНТЕРЕСУЮЩИХСЯ DIY, ПОЯВИЛИСЬ В 90-Е ГОДЫ.

САМОДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПЕРВЫХ ДОМАШНИХ ПИВОВАРОВ, КОТОРЫЕ НАЧАЛИ ПОЯВЛЯТЬСЯ В НАШЕЙ СТРАНЕ В СЕРЕДИНЕ 90-х ГОДОВ, ОДНОВРЕМЕННО С ИНТЕРНЕТОМ, В ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ НАСТОЛЬКО ОКРЕПЛА, ЧТО ПЕРЕЖИВАЕТ НАСТОЯЩИЙ БУМ. С КАЖДЫМ ГОДОМ ВСЕ ШИРЕ СТАНОВЯТСЯ ДОСТУПНЫМИ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПИВОВАРОВ. А НА ФЕСТИВАЛЯХ И КОНКУРСАХ ДОМАШНИХ ПИВОВАРОВ БЫВАЕТ ОЧЕНЬ МНОГОЛЮДНО. НАСЧИТЫВАЮТСЯ СОТНИ ТЕХ, КОМУ УДАЕТСЯ ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬСЯ НА МОСКОВСКИХ ФЕСТИВАЛЯХ ДОМАШНИХ ПИВОВАРОВ. МНОГИЕ ДОМАШНИЕ ПИВОВАРЫ ПОЛНЫ ЭНТУЗИАЗМА И РЕШИМОСТИ ПРОДОЛЖАТЬ РАЗВИВАТЬ СВОЕ ПИВОВАРЕННОЕ ТВОРЧЕСТВО, МЕЧТАЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ ПЕРЕЙТИ В КРАФТОВОЕ ПИВОВАРЕНИЕ.

КАК РУССКИЕ ПОКУПАЛИ PABST BLUE RIBBON

В СЕНТЯБРЕ 2014 ГОДА НА САЙТЕ РБК со ссылкой на солидную АМЕРИКАНСКУЮ ДЕЛОВУЮ ГАЗЕТУ THE WALL STREET JOURNAL появилось СЕНСАЦИОННОЕ СООБЩЕНИЕ: «Владельцы «Жигулей» купили главный пивной хипстерский бренд США».

Компания Oasis Beverages Александра Лифшица и Евгения Кашпера близка к приобретению американской пивоваренной компании Pabst Brewing Co, выпускающей культовое среди хипстеров пиво Pabst Blue Ribbon. Об этом газете The Wall Street Journal сообщили информированные источники, отметившие, что участником сделки стоимостью около \$700 млн станет частный инвестиционный фонд TSG Consumer Products, которому достанется миноритарный пакет.

Компания Pabst Brewing Co была основана в Милуоки в 1844 году. Это одна из старейших ныне действующих пивоваренных компаний США. Американская Ассоциация пивоваров сообщает, что по итогам 2013 года Pabst стала третьей по объемам производства компанией в США с долей рынка 3%, пропустив вперед только таких гигантов, как Anheuser-Busch InBev (47%) и MillerCoors (25%). Но в отличие от лидеров, отметивших снижение продаж, Pabst показала положительную динамику.

Однако эти экономические параметры оказались не главными. Важнее оказалось символическое значение бренда PBR для американцев. РБК поясняет далее:

Главным брендом компании Pabst является пиво Pabst Blue Ribbon (название происходит от синих шелковых лент, которыми традиционно обвязывали горлышко бутылки). Запущенный еще в середине XIX века локальный пивной бренд обрел



национальную популярность в стране в начале нулевых, благодаря удачной маркетинговой кампании, ориентированной на растущую субкультуру городских хипстеров. Бренд выступал партнером фестивалей альтернативной музыки и кино, показов независимых модельеров, упоминался в популярных молодежных сериалах Breaking Bad и «Южный парк». Авторитетная газета Chicago Tribune признала Blue Ribbon в числе важнейших атрибутов новой субкультуры, назвав его «нектаром хипстерских богов». По данным Euromonitor, в 2013-м в США было продано 265 млн литров Pabst Blue Ribbon или примерно втрое больше уровня 2004 года.

Американская пресса откликнулась на это сообщение о покупке Pabst множеством гневных публикаций под кричащими заголовками: «Русские завоёвали PBR», «Кремль атакует наш PBR», «Pabst Blue Ribbon становится красным», «Русские собираются уничтожить Pabst Blue Ribbon?», «Лучший американский премиум-лагер захватили русские», «PBR теперь выступает за Путина», «Русская пивоваренная компания отобрала американский культовый символ».

Из выпуска новостей CNN: «Сегодня, как гром среди ясного неба для пивного сообщества страны, прозвучала новость о том, что PBR отправляется в бывший СССР. PBR всегда был брендом, верным американским рабочим, и обрел новую жизнь благодаря популярности среди хипстеров».



**ВЕДУЩИЙ ЮМОРИСТИЧЕСКОЙ
ПРОГРАММЫ COLBERT REPORT КОМИК
СТИВЕН КОЛЬБЕР ИРОНИЗИРОВАЛ, ЧТО ЭТОЙ**

ПОКУПКОЙ РУССКИЕ НАНЕСЛИ УРОН НЕ ТОЛЬКО «АМЕРИКАНСКОЙ ЛЕГЕНДЕ», НО И ХИПСТЕРСКОМУ ДВИЖЕНИЮ СТРАНЫ. Вот отрывок из его стендапа: «Ребята, Pabst — это Америка! Поэтому, когда я узнал эту новость, я взорвался — словно банка Pabst Blue Ribbon в бардачке. Эти чертовы русские купили PBR! И я не куплюсь на заявление Oasis Beverages, что компания «определенно не планирует менять рецепт приготовления пива». Они действительно хотят, чтобы мы поверили в то, что у Pabst есть рецепт? Что еще хуже, русские получили не только Pabst. Сделка включает продажу Old Milwaukee, Schlitz и Colt 45. Вот именно — все то пиво, что осталось в вашем холодильнике после вечеринки в 1975 году. Но, разумеется, особенно больно за PBR, потому что это не просто классическое американское пиво, которое с удовольствием пил ваш дедушка. Благодаря хипстерскому возрождению это еще и классическое американское пиво, которое с удовольствием пьют молодые люди, пытающиеся походить на вашего дедушку. А это значит, что русские забирают не только американскую легенду, но и американскую иронию. Меня это не удивляет, они отращивают нелепые хипстерские бороды со времен Распутина. Вы хотите сказать, что этот парень не маринует огурцы? Да ладно!»



На баррикады! Защитим наше PBR!

Надо пояснить пассаж про Распутина: в США возвращение моды на маринование огурцов тоже связывают с движением хипстеров. Перспектива перехода Pabst под контроль российской компании на фоне самого серьезного со времен холодной войны обострения отношений между Москвой и Вашингтоном вызвала откровенное недовольство в США.

Однако спустя ровно два месяца, в ноябре 2014 года, агентство Bloomberg сообщило, что бренд Pabst Blue Ribbon не будет продан русским. Пивоварню Pabst Brewing Co. приобретает не российский холдинг Oasis Beverages, а компания Blue Ribbon Intermediate Holdings, в которой участвует совладелец Oasis Beverages американский гражданин Евгений Кашпер. Родители Кашпера иммигрировали в США, когда ему было шесть лет, у него американское гражданство, говорится в сообщении, явно составленном, чтобы успокоить общественное мнение и снизить напряжение. Евгений Кашпер вырос



СЕГОДНЯ ХОЛДИНГ OASIS BEVERAGES – КРУПНЕЙШАЯ

НЕЗАВИСИМАЯ ПИВОВАРЕННАЯ КОМПАНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ БЫВШЕГО СССР, РАБОТАЮЩАЯ В РОССИИ, КАЗАХСТАНЕ, БЕЛОРУССИИ И НА УКРАИНЕ. ОНА ВЛАДЕЕТ МОСКОВСКОЙ ПИВОВАРЕННОЙ КОМПАНИЕЙ И ЗАИНТЕРЕСОВАНА В РАЗВИТИИ В РОССИИ КРАФТОВОГО ПИВОВАРЕНИЯ. О НЕЙ МЫ ЕЩЕ РАССКАЖЕМ В ОДНОЙ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ГЛАВ.

Евгений Кашпер сказал в интервью: «Крепким алкоголем мы никогда не занимались. В отличие от чиновников мы видим большую разницу между алкогольными и слабоалкогольными напитками, ведь пиво – это полезный продукт, так называемый жидкий хлеб, в котором находится много полезных веществ. Просто при потреблении пива, как и любого другого продукта, нужно знать меру. Наверное, главное, почему я занимаюсь пивоварением, – это личные пристрастия. Приятно заниматься тем, к чему душа лежит, а пиво – мой любимый напиток».

в Аризоне и Нью-Джерси, а свою карьеру в пивной индустрии начал в 1994 году в отделе международных продаж компании Stroh Brewery в Детройте. Затем он основал другие компании по производству напитков, включая Oasis. На этом история с PBR вроде бы успокоилась, хотя большинство американских газет, ранее сообщавших под сенсационными шапками о покупке русскими пивоварни Pabst Brewing Co. Это сообщение проигнорировали. А в августе 2016 года пиво Pabst Blue Ribbon впервые появилось в продаже на российском рынке.

Компания Oasis Beverages была основана Александром Лифшицем и Евгением Кашпером в 2008 году. К тому времени они уже не были новичками на пивном рынке: сначала занимались импортом пива в компании North Winds, а затем стали совладельцами компании «Пивоварни Ивана Таранова», весьма успешно раскрутив бренд пива ПИТ. В 2005 году партнеры продали ПИТ, к тому времени занимавший уже 4% российского рынка, голландскому концерну Heineken. Стоимость сделки официально не была названа, но эксперты оценивали ее минимум в \$500 млн.



≡» ГЛАВА # 3 «≡

ЗНАТОКИ, ЭКСПЕРТЫ И ЛЮБИТЕЛИ О КРАФТОВОМ ПИВЕ

**КРАФТОВОЕ ПИВО – ДОВОЛЬНО
НОВОЕ ЯВЛЕНИЕ ДЛЯ НАШЕЙ
СТРАНЫ. МНОГИЕ ЕЩЕ НЕ УСПЕЛИ ТОЛКОМ
УЗНАТЬ, ЧТО ЭТО ТАКОЕ. ПОЭТОМУ ДАВАЙТЕ
ПОСЛУШАЕМ, ЧТО ГОВОРЯТ О КРАФТОВОМ ПИВЕ
ЛЮДИ, КОТОРЫЕ УЖЕ ПРИОБРЕЛИ КАКОЙ-ТО
ЛИЧНЫЙ ОПЫТ. МНЕНИЯ ЗДЕСЬ ВСТРЕЧАЮТСЯ
РАЗНЫЕ. НО ТЕМ ОНИ И ИНТЕРЕСНЫ. ЭТО ЖИВЫЕ
СВИДЕТЕЛЬСТВА ЛЮДЕЙ, ЗНАКОМЫХ С КРАФТОМ
НЕ ПОНАСЛЫШКЕ. КАЖДЫЙ ИЗ НИХ ИМЕЕТ СВОЕ
МНЕНИЕ О КРАФТОВОМ ПИВЕ, НО ПРИ ЭТОМ ОДНИ
ТОЛЬКО ПЬЮТ ПИВО, ДРУГИЕ ТАКЖЕ ВАРЯТ ЕГО,
А ТРЕТЬИ – ТОРГУЮТ ИМ.**

ДМИТРИЙ МИРОНОВ, домашний пивовар, пивоварня Mironoff brewery, Ростов-на-Дону

Крафтовое пивоварение представляет собой не просто направление в отрасли, оно в какой-то мере философия, почти религия со своими адептами и гуру. Причем количество неофитов прогрессирует пропорционально рождению новых сортов и пивоварен. Стоит ли любить крафтовое пиво или нет, каждый решает сам, но равнодушным оно не оставляет никого. Естественно, у него большое будущее, и волна крафтового пивоварения будет нарастать. Сейчас это модно, но очень скоро станет нормой. Главное, чтобы потребители правильно понимали крафт, потому что крафт – не просто необычное пиво, а очень качественный и вкусный продукт.

ИРИНА НЕВЕДОМСКАЯ, пивовар, PR-менеджер крафтовых заведений, Санкт-Петербург

Пиво – древнейший и интереснейший напиток. Несмотря на малое количество основных ингредиентов, играть со вкусом и ароматом пива можно бесконечно. Это меня радует и вдохновляет. Крафт – новая культура пива, которая постепенно развивается в России. Для меня крафтовое пиво стало не только профессией, но и творческим полем.

КЪЕТИЛ ДЖИКЪЮН (KJETIL JIKIUN), президент крафтовой пивоварни Nøgne Ø, Гримстад, Норвегия, пивовар Solo Brewery, Греция

Основная разница между индустриальной и крафтовой пивоварней такова: промышленный пивовар в первую очередь заботится о пиве и об объеме продаж, крафтовый пивовар заботится о людях. Крафтовое пиво существует благодаря тому, что его производители думают о вкусе, об индивидуальности, о креативе, о традициях, об ингредиентах, о тех, кто варит пиво, об истории, предшествующей каждой варке и о честности пивоварни. Каждый крафтовый пивовар осознает, что он строит культуру. И это не культура потребления пива или алкоголя. Это культура уникальных вкусов, технологии производства и применения ингредиентов.

ВАСИЛИЙ МЕДВЕДЕВ, главный пивовар Velka Morava, Москва

Большинство любителей пива в России не осведомлены об истории этого напитка дальше советской эпохи. Ностальгия по тем временам, полагаю,



подкрепляется и обилием на рынке пива в английском и ирландском стиле, в то время как в России традиционно пользовалось спросом пиво чешского и немецкого типа.

Уверен, появившись сейчас на рынке какое-нибудь старорусское пиво, которое варилось с интересными добавками, оно отлично вписалось бы в современную крафтовую историю. Тем более что исчерпывающего определения крафта так никто и не дал. Мне очень по душе позиция, которую высказал в одном интервью Макс Барада: каждый потребитель – а не пивовар и не пивной эксперт! – имеет право сам решить для себя, что такое крафт, будь то «Жигули Барное» или портер из шести солодов с редкими ингредиентами. Вся беда в том, что шансы на появление такого пива, хоть и есть, но очень невелики. Информацию о старорусских сортах в свое время крайне мало фиксировали. Поэтому собирать ее приходится буквально по крупицам. В чем-то помогают историки пива. Так, благодаря Павлу Егорову, обладателю, пожалуй, самой выдающейся библиотеки о пивоварении, на нашей пивоварне появился аутентичный сорт «Золотой ярлык». Именно он помог нам докопаться до подлинного рецепта.

Некоторые сведения держат в памяти пивовары. Когда-то вычитав рецепт старорусского клюквен-



ного пива, я долго его хранил, прежде чем смог сварить этот сорт с уникальной русской ягодой. А из неосуществленного осталась мечта сделать пиво с брусникой, возможно, даже ламбик – за счет диких дрожжей, живущих на этой ягоде. Думаю, что ароматика брусники будет отлично сочетаться со вкусом пенного, и – кто знает? – возможно, такой тандем составит достойную конкуренцию бельгийским ламбикам. Надеюсь, интереса пивоваров к этой теме окажется достаточно, чтобы на рынке все-таки появились забытые сорта в русском стиле.

Крафт означает полную свободу от всех принципов и ГОСТов пивоварения, сложившихся за сотни лет пивоварения. Крафтовую культуру сегодня формируют непрофессионалы, которые не знают и не хотят знать и применять эти принципы, и тем более – Reinheitsgebot. Некоторые находки интересны,

и их можно использовать, но в основном я люблю классику. Ярые глашатаи и пропагандисты крафта, имена которых на слуху у всех пивоманов, – это Юрий Катунин, Алексей Белков, Вячеслав Ветелев, Евгений Толстов, Елена Тюкина, Максим Барада. Считаю, что я тоже внес свой вклад в эту революцию, так как с 1998 года варю «Красное 14% пиво с имбирем» и многое другое.

КОНСТАНТИН ИВАНОВ, основатель brewpub Petzold и управляющий компании OFS, Казань

Крафтовое пиво – это вкусный качественный напиток, сваренный из качественного сырья и с любовью к тем, кто им будет наслаждаться.

Люди всегда хотят что-то особенное, хотят состоять в закрытом элитном клубе и наслаждаться его привилегиями. А крафтовые бары и есть не что иное, как клуб по интересам, куда приходят пообщаться в поисках новых сортов. Тем самым создается мода и новая культура потребления пива. Все это отражается в интересных интерьерах заведений, в дизайне пивных бокалов и в новых направлениях еды, где под каждый стиль пива можно создать новое блюдо с невероятным вкусом. А пивными динозаврами становятся рулька, цезарь, гренки.

Большой вклад в кулинарном направлении развития крафтового пива в России сделал Тимур Абузяров в гастронабе Beer Happens, его заведение было признано лучшим гастронабом Москвы.

Доля крафтового пива на нашем пивном рынке сейчас менее 1%, а в США уже выше 20%. В течение нескольких ближайших лет должен произойти бурный рост числа крафтовых пивоварен и крафтовых баров. При этом творчество проявлять можно до бесконечности. Существует около 150 стилей пива, а с учетом последних тенденций в пивоварении на крафtfесте Copenhagen Beer Celebration от Миккеллера, сочетать можно даже несочетаемые сорта пива. Главное, не варить «шмурдяки».

Так что крафт будет развиваться, если государство не зажмет нас новыми требованиями, акцизами или санкциями. Если хмель и дрожжи нельзя будет поставлять в Россию, а акциз будет 30 рублей за литр, всем будет плохо. Надеюсь, такого не будет.

ОНДРА СОУКУП (Ondra Soukup), сооснователь сайта DailyBeer.eu, Прага, Чехия

Крафт родился от двух сильных и противоположных эмоций: гнева и радости. Гнева оттого, что мегапроизводства в погоне за снижением расходов и ради доступности для самого широкого круга потребителей стали производить странный напиток, почти без вкуса и запаха. Действие вызывает противодействие: появились энтузиасты, которые точно помнили, какого вкуса должно быть пиво. И молодые, которые смутно подозревали, что это желтоватое недоразумение на прилавках супермаркетов пивом не является. И тут возникла радость. Радость домашних пивоваров, которые выяснили, что на кухне можно сварить пиво гораздо вкуснее, чем принесенное из магазина. Радость профессионалов, которые стали воссоздавать старые рецепты и придумывать новые. И радость всех потребителей от открытия новых пивных стилей, вкусов, ингредиентов или неожиданных комбинаций с едой. Добро пожаловать в это увлекательное путешествие!

АЛЕКСЕЙ ЛУКЬЯНЕЦ, владелец сети пивных магазинов «Еще парочку!» и одноименного бара, Москва

Если бы меня спросили, как продается крафтовое пиво, я бы честно ответил, что – по крайней мере пока – это сложно. Что такое крафт для меня? Товарная позиция, приносящая денег меньше, чем следует при таких трудозатратах. Это капризный товар, не для всех. Тем не менее крафтовый сегмент в ассортименте отвечает требованиям многих наших гостей, и убирать мы его не собираемся. Как потребителю кое-что из крафта мне



нравится. В самых разных стилях. Но всего должно быть в меру – и горечи, и ароматики. Но вообще я сторонник сбалансированных сортов.

АНДРЕЙ ДУТИКОВ, домашний (Evil Brew) и контрактный пивовар (HopHead Brewery), Санкт-Петербург

Для меня крафт – это прежде всего пиво ручной работы. То, в которое вложили душу. В крафтовом пиве России первой была хмелевая волна, сейчас популярность набирает кислое пиво. Но для меня основным направлением остаются хорошо охмеленные эли. Когда направление крафта только зарождалось в России, оно четко отделялось от «живого нефильтрованного» высоким качеством. Сейчас же вышла серия крафтового пива шотландской пивоварни BrewDog, которое они назвали «живым», – но это качественный продукт.

Не бренды и логотипы определяют, что будет покупать потребитель. Только качественный продукт способен привлекать, и только такое пиво будут покупать вновь и вновь. Таким образом, для меня главное в крафтовом пиве – качество.

АЛЕКСАНДР (MORGAN) МИРОНОВ, пивоварня Konix Brewery, Москва

По поводу того, что такое крафт, сломано много копий. Если в США это прописано законодательно (критерии: независимость пивоварни, объемы производства и рецептуры), то у нас, как в случае с ранним рок-н-роллом, время крафта вызвало появление некоего продукта, напоминающего главного героя кинофильма Валерия Тодоровского «Стиляги» по имени Мэлс (Маркс–Энгельс–Ленин–Сталин). То есть вполне так себе рабоче-крестьянский продукт получил странный, почти заграничный лоск с англо-американским акцентом. Но мы цивилизуемся постепенно. Уже и производство стало профессиональнее, и эксперименты с хмелями смелее, и хмель уже кладется не только для маскировки ДМС (диметилсульфид – летучее сернистое соединение с неприятным запахом – А. П.) и прочих «шмурдяков» в теле пива.

Крафтовое пивоварение в мире – это новый тренд развития искусства пивоварения, слияние старых традиций с современными технологиями и некая культура питья на грани провокации.



Для меня крафтовое пиво стало работой. Многообразие вкусов и ароматов, классификация ощущений, слепое нащупывание новых тенденций рынка, сравнение традиционного пива с крафтом... В общем, каждый день что-то новое. И это новое нужно предложить потребителю в выгодном свете. Тем и живу.

Стоит ли любить крафт – вопрос спорный. Алкоголь, по мнению большинства врачей, вообще не самая полезная вещь, но по моему личному мнению, лучше уж получать удовольствие от многообразия вкусов и ощущений, употребляя хорошее пиво, чем просто поглощать слабый раствор этанола, ориентируясь при выборе исключительно на рекламу, замеченную во время футбольной трансляции.

Появление крафтового пива в мире внесло свои коррективы в культуру питания. Новые правила, ритуалы, выдуманные на ходу, псевдокрафтовые закуски, хипстерский субкультурный пласт сидящих в крафтовых барах (как стилиаги нашего времени!), определенный космополитизм крафтового пива. Все это определенно формирует что-то новое в типе потребителей и культурных традициях.

У крафта безусловно есть будущее. Рынку до насыщения далеко. Новое поколение ищет свежих ощущений, так что до пика еще далеко. Мы в самом начале пути. А дальше поживем – увидим. Пять лет – полет нормальный!

ИГОРЬ ЛЕХНОВИЧ, директор компании «МирБир – Все для пивоварения и не только», Санкт-Петербург

На моду крафта смотрю через призму домашнего пивоварения. С 2008 года я начал варить пиво дома и, создав компанию «МирБир», стараюсь популяризовать это хобби в России. На мой взгляд, каждая домашняя варка – это и есть крафт. Ведь это сделано своими руками, с душой и желанием. Это всегда как минимум интересно. Вкусно или нет – это второй, субъективный вопрос. За это крафт и стоит любить. К сожалению, уже набрал обороты процесс по производству «псевдокрафта», когда желание приобщиться к тренду, засветиться и заработать превалирует над качеством и ремеслом.

Однозначно, крафт – это виток пивной культуры, который оставит след на несколько десятилетий. Как этот процесс создания интересного, авторского, экспериментального и непромышленного пива будет называться через несколько лет, я не знаю. Но это и не столь важно. Главное, чтобы этот процесс не останавливался и люди хотели делать и пробовать новое, интересное, необычное и качественное пиво.

АЛЬБЕРТ НЕТ, бар-менеджер сети бельгийских ресторанов «Ян Примус», Москва

Крафт или не крафт, главное – вкусно, а остальное не важно. Крафт дал возможность людям попробовать что-то радикально новое, расширить кругозор в пиве и узнать, что пиво на вкус и цвет не такое однотипное, как евролагер.

СЕРГЕЙ ПЕРМИНОВ, пивовар, владелец пивоварни и сети пивотек Cluté, Ярославль

Для меня крафт – вдохновение, наитие и опыт... Сродни живописи, музыке, хореографии – всем другим видам творчества. Это широта возможностей, черпаемая изнутри, вдохновение, отличное от рутины, повседневной обязанности. Это твой холст, нотный стан, сцена... и, наконец, твой благодарный зритель, поклонник, купивший билет на шоу...

Крафт в пиве – искусство. Люди в нем – Моцарты и Сальери, тонкие натуры! И все ради зрителя!

ИЛЬЯ ЖЕЛНОВ, менеджер проекта импортного крафтового пива (Anderson Valley, Jopen, Rogue, Mikkeller, Siren, Wild Beer) на МПК и совладелец магазинов «B.V. Craft», Москва

Есть много марок машин. Так вот, крафтовое пиво – это как если б на заводе, производящем мустанги, захотели сделать на свой манер какой-нибудь мерседес, добавив к нему лучшие детали от БМВ, пежо, корвета... Зачастую из этого микса не получить максимум по мощности и красоте, но свободный эксперимент позволяет создать что-то необыкновенное.

Так вот и с крафтом: эксперимент стоит во главе определения. Вторая часть определения – желание быть независимым пивоваром. Точнее: «быть независимым на все 100% и делать что душе угодно». Не всем пивоварам, работающим на великих пивоварнях, удастся сохранять свободу действий в выборе того, что хочется сварить. И третья часть определения – качество пива. Пиво должно соответствовать всем заявленным параметрам в течение всего срока реализации пива.

Пиво для меня уже давно стало не только работой и средством заработка, но и частью повседневной жизни. Моя судьба – профессионально работать с алкоголем. И крафт нельзя не любить. Если ты противник крафта, значит, ты еще не нашел крафтовое пиво в своем стиле.

У крафта, конечно же, есть свое будущее, хотя скептики считают, что эта мода закончится и наступит что-то другое. Но они ошибаются: мода в самом крафте постоянно меняется, и нет границ новым стилям и экспериментам при варках. Сегодня модно пить пиво с бреттами и кисляки, вчера было модно пить ИПА, а завтра все будут любить, например, сешн ИПА, русские императорские стауты или охмеленные лагеры с добавлением чего-либо.

Все течет, все меняется, и крафт тоже не стоит на месте. Как раз крафтовое пиво и меняет всю пивную отрасль, заставляя пивных гигантов пристально смотреть, анализировать и пытаться успеть что-то предпринимать. Крафтовое пиво уже занимает достаточно высокий процент в объеме потребления. Например, в Америке – а это самый развитый пивной рынок мира – крафт в деньгах занимает около 20%, а в объеме – около 14%. При чем доля крафта ежегодно увеличивается.

ЕВГЕНИЙ МИХАЙЛОВ, программист, системный архитектор, блогер, дегустатор, путешественник, Москва

Для меня крафт – это прежде всего искусство, искусство создания различных, порой очень неожиданных вкусов, поставившее пивоварение на одну ступень с виноделием. И даже больше: в отличие от виноделия крафт отражает культурные и гастрономические особенности регионов производства.

Для меня крафт – это, во-первых, вкусное и интересное пиво, а во-вторых, постоянная возможность находить новые интересные вкусы. Я считаю, что крафтовое движение будет только развиваться, так что пробуйте, сравнивайте, собирайте свою коллекцию интересных вкусов!



РАФАЭЛЬ АГАЕВ, профессиональный пивовар и дегустатор пива, Ашкелон, Израиль, www.IsraBeer.co.il

Слово craft переводится с английского как «ремесленный» и «искусный». Я бы предпочел последний вариант. Ведь настоящее крафтовое пивоварение – это «искусство создания вкуса».

ЛЮДМИЛА ХОДЫРЕВА, специалист управления строительства и земельно-имущественных отношений, Киров

Мне повезло: мое знакомство с крафтовым пивом началось благодаря Михаилу Бородко, вице-президенту Первого Пивного Клуба. Он мне все рассказал о происхождении крафта, о сортах пива, вкусах, процессах. Были экскурсии на частные пивоварни, на которых рождались новые роскошные сорта. Знакомились с пивоварами: Василием Медведевым, Олегом Мартыновым, Михаилом Ершовым, Александром Иджоном, Павлом Егоровым, Олегом Едигаровым и другими. Очень простые и добрые люди.

Вообще, пиво такой умиротворяющий напиток, который делает людей спокойными, веселыми и улыбчивыми. Именно делает. До знакомства с этим волшебством я и понятия не имела, что пиво может быть настолько индивидуальным, неожиданно раскрывая разные приятные ароматы и послевкусия.

В процессе дегустации новых, я сказала бы даже, новорожденных сортов происходит приятная дискуссия, в азарте обсуждения даются советы, наказы, пояснения.

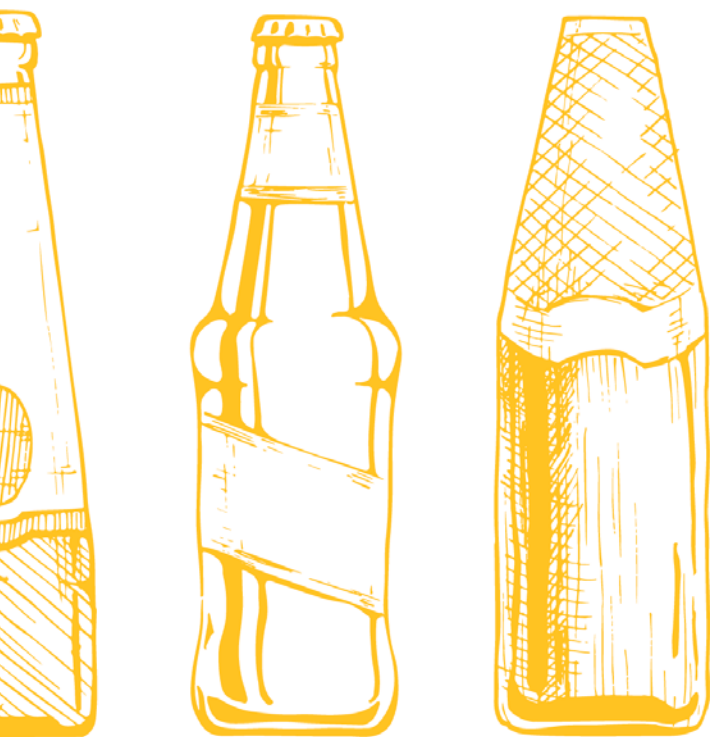
Сама я родом из Удмуртии, а проживаю на Вятке в городе Кирове, кто-то называет его Хлынов. Здесь есть пивзавод «Вятич», известный рекламой кваса. Завод приглашает известных пивоваров из Москвы на варку новых сортов пива. Кстати, в Удмуртии тоже есть частная крафтовая пивоварня. Слышали про «Чебуратора» или «Синего Робота»? Шикарные ароматы и вкусы!

У нас в Кирове есть свое общество любителей крафтового пива – Вятский Пивной Клуб, и я член этого клуба. Хочу сама научиться варить пиво. Думаю, должно получиться!



СЕРГЕЙ ПРОНИН, владелец студии ProDesign (профиль: дизайн и реклама), домашний пивовар, Балашиха, Московская область

Мне не нравится вся эта истерия с крафтом. Будто все разом, серьезные дядьки и зеленые хипстеры, вдруг бросились в омут модных словечек. Крафт ворвался в пивоварский мир как нечто новое, а это абсурдно. Ведь и раньше были мини-пивоварни и пивовары-одиночки, необычные сорта пива, знатоки и ценители. Впрочем, понятно, «крафт» (как смысл) расцвел не только в мире пива. Происходит некий явный сдвиг вектора вообще – с покупательского на производственный. Не купить, но сделать. Не массовое, но персонализированное, уникальное, «настоящее». Кто-то начинает делать свой сыр, печь хлеб, шить сумки из кожи... А разве это не крафт? Ведь можно так, в лоб, и перевести – «ремесленное пиво». И это будет точнее прочих определений крафта.



Не надо под словесной мишурой прятать давно существующее. Поэтому крафт всегда имел отношение к культуре, всегда, все эти столетия. Он отличал и отличает людей делающих, от людей покупающих, можно сказать даже так. Есть ли у крафта будущее? Безусловно, пока существует первый тип людей (и те, кто ценит их продукт).

Опять же, говоря не только о пиве, любить крафт стоит уже за самодостаточность трудящихся. Это в некотором роде свобода полезного творчества; прикладное искусство своего времени... Крафт стоит любить за разнообразие вещей в этом мире, за работу и продукт, в которые вкладываются душа, опыт и радость.

Мое отношение к любому пиву неизменно: оно должно быть настоящим и вкусным, недорогим и нечастым, и потому полезным.

Отказавшийся представиться посетитель фестиваля Big Craft Day 2016, Москва

Люди, будьте бдительны! Это не пиво, а «развод лохов». Вообще я люблю пиво, но крафт пить невозможно. Такой «шмурдяк» надо тихо и незаметно выливать в канализацию. Но пивовары жадничают. Они привезли свою продукцию на пивной фестиваль, а теперь друг перед другом корчат креатив. Обошел добрую сотню кранов, – это черт знает что, но только не пиво. А цены какие!

И вообще я не понимаю, куда страна катится. Тут полный Гостиный двор народу, наши бородатые мужики, бородатые шведы и еще какие-то другие иностранцы. Фотографируются, обнимаются, произносят речи и тосты, музыка играет, но никто не осмелится сказать, что крафт – это обман народа, а вовсе не пиво. И все это в самом сердце нашей страны! Рядом Красная площадь и ГУМ. Ужасно! И притом тут столько молодежи. И девушек...

АЛЕКСАНДР ЕНДОВИН, соучредитель бельгийской брассери '0.33', Москва

Крафт – это пиво, сваренное: а) по традиционным рецептам, б) частной пивоварней и в) с объемом производства не более 70 млн декалитров в год. Это определение Американской Ассоциации Пивоваров. У нас часто используют термин «крафт» для обозначения особого отношения пивовара к своему пиву. Красиво, но несколько расплывчато.

Добрая половина пива, которое продается в бутылках 0,33 л – это крафт. Поэтому для меня крафт и бельгийское пиво почти синонимы. Это особый мир, в котором тысячи оттенков и сотни гастрономических сочетаний. А поскольку речь идет о гастрономии, крафт – это часть человеческой культуры.

НЕКТО СИРОЖА ДЕ, любитель пива, Москва

Крафт – это зло! Крафт – как «Балтика № 9» и «Охота», только с хмелем. С трех бутылок сшибает и даже не замечаешь. А потом голова с утра болит. Говорят, надо знать меру. Но кто же знает эту меру, когда вкусно? Зло всегда соблазнительно. Крафтовое пиво крепче обычного, а ведь алкоголь вреден для здоровья.

Мало кто у нас умеет варить нормальный крафт. Только Stamm Beer, Одна тонна и Черноголовка (Beer Head Brewery – А. П.) не хуже импортного варят. А в основном все пьянющее пойло льют.

ЕВГЕНИЙ СМЕРНОВ, консультант торговых сетей «Царь-пиво» и «Еще парочку!», пивовар контрактной пивоварни «Байка brewery», Москва

Я определяю «крафт» как пиво, при создании которого пивовар хотел сказать что-то еще, кроме фразы «хочу денег». Если речь идет исключительно о рентабельности, то понятно, что на выходе будет светлый негорький лагер с огромным рекламным бюджетом. Ну хорошо, еще нишевый темный сорт той же категории – «вода и пузырьки».

А «крафт» – это реализация творческих и технических изысканий, воплощение своих, чужих и совместных замыслов, попытка создать что-то новое и сказать что-то свое. И мне видится закономерным появление «крафтовой революции» как ответ на запросы постиндустриального и постмодернистского мира, мира свободного обмена идеями. Так что «крафту» еще жить да жить.

ЕВГЕНИЙ ЖЕБЕНЕВ, крафтовая контрактная пивоварня HopHead Brewery, Санкт-Петербург

Крафт для меня – это прежде всего свобода выбора. Огромный выбор стилей и подстилей пива. Всегда найдешь для себя что-то новенькое и не обычное. Хочется пить непастеризованное пиво, в котором есть витамины и полезные вещества. Крафтовое пиво – это творчество. Мне больше всего нравится придумывать рецепт, и после реализовать его так, чтобы все получилось по задумке. Для меня это интересная работа, творчество и, по сути, уже жизнь.

Любить труд других людей – хорошо, а крафтовое пиво хорошо отражает труд его создателей. Полнота вкуса и аромата, интересное название и этикетка, необычная история создания пива. Поэтому, чем больше пробуешь, тем больше втягиваешься и интересуешься, начинаешь читать, общаться, возможно, сам начинаешь творить дома в кастрюльках. Так что крафтовое пиво – это развитие.

Будущее крафта зависит от открытия магазинов, баров и новых пивоварен по всей стране. Уверен,

что развитие будет происходить стремительно. Прирост будет продолжаться, даже несмотря на санкции и курс валют. Когда люди начинают вздохнуть читать про пивоварение, про разнообразие пивных стилей, технологии производства, интересоваться, что происходит в других странах, пробовать пиво, развивать свои познания и вкусовые разнообразия – это означает рост пивной культуры. Также я вижу, что крафтовое пиво – это всегда хорошие компании, где люди пробуют и обсуждают вкус, аромат и цвет вместе за одним столом, происходит живое общение по интересам.

ЕВГЕНИЙ ТОЛСТОВ, совладелец и главный технолог пивоварни Victory Art Brew, Москва

Я увлекся интересным пивом лет пятнадцать назад: сначала это были бельгийские и английские эли, представленные в наших магазинах. Затем последовали путешествия в эти страны, и я открыл невиданный для себя мир разнообразия пивных сортов и стилей, таких как гёзы и ламбики, американские пэйл эли и индия пэйл эли, имперские стауты и квадрупели.

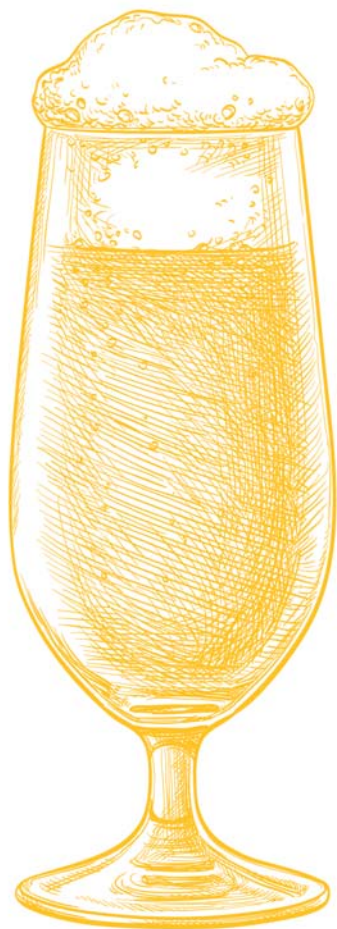
Я расстраивался, что такое пиво нельзя купить в России, и пришел к мысли, что это пиво надо делать самому: сначала в кастрюльке дома как домашний пивовар, а затем с моими друзьями, когда мы открыли коммерческую пивоварню.

Со словом craft я впервые познакомился в Лондоне в 2008 году в культовом пабе White Horse, где проходил мини-фестиваль американского пива. С тех пор использование этого слова применительно к пиву росло в экспоненциальной форме, и сейчас смысл этого слова уже сильно искажен. Для меня же крафтовым пивом является такое пиво, которое сварено по замыслу пивовара, а не маркетолога. Будь это немецкий лагер, чешский пилзнер, бельгийский дуббель или американский дикий эль – если это пиво интересное и сварено ради того, чтобы люди получали наслаждение от вкуса, то не важно, какого размера пивоварня его производит и какое клеймо вешают на это пиво. Крафтовое пиво – это гастрономический продукт, который люди пьют ради вкусовых ощущений, а не для того, чтобы напиться или утолить жажду. Я считаю, что за таким пивом большое будущее, и не важно, как его будут называть через несколько лет.

**СЕРГЕЙ MAGER ГРИГОРЬЕВ, создатель
и идеолог контрактной пивоварни Mager
Brewery, Санкт-Петербург**

Для меня крафтовое пиво – возможность высказаться. Я не люблю, когда ремесло (так можно перевести «крафт») или искусство (не случайно франкофоны называют такое пиво ‘artisanal’) пытаются загнать в формат, дать ему определения, наклеить на него ярлык.

Это искусство, это ремесло, это способ выражения, это любовь к продукту. Мне близки определения крафта, которые говорят о том, что за любым продуктом должен стоять человек. Как авторская кухня, как домашняя кухня – мы знаем повара или знакомы с семьей. Это и традиции, и инновации. И это страсть, выраженная в пиве.



**АНТОН ЕРМАКОВ, крафтовый магазин-бар
«Бутылка, Кружка и Котел», Москва**

Пытаться сформулировать точное определение крафтового пива – дело неблагодарное, рождающее в кругу любителей пива ожесточенные споры. Для всех оно свое. Для меня крафтовое пиво – это напиток, созданный пивоваром не только для того, чтобы заработать (совсем исключать эту причину тоже глупо), но и для того, чтобы реализовать свой творческий порыв. Попробовать сделать что-то новое, что-то такое, что не просто выпьют для утоления жажды или алкогольного опьянения, а то, что будут сначала дегустировать, улавливая разные нотки аромата и вкуса, и то, чем будут наслаждаться.

А еще для меня крафт (и именно это стало стимулом открыть свой бар) – это особая субкультура и захватывающее увлечение. После знакомства с крафтом откупоривание каждой бутылки пива – это открытие чего-то нового. Впрочем, иногда это могут быть и неприятные сюрпризы. Мне нравится что-то читать про пиво самому или приглашать интересных людей и знатоков пива к нам в бар и устраивать лекции и дегустации, на которых я и сам с удовольствием узнаю много нового и интересного. Вот этот процесс познания, одобренный хорошим вкусом любимого напитка, и есть, наверное, культура крафта!

**АНДРЕЙ РУФИМСКИЙ, соучредитель
пивоварни Brew Division (еще строится), Санкт-Петербург**

Крафтовое пиво очень популярно среди программистов. Приходя в недорогой популярный крафтовый бар, когда там весело и многолюдно, можно всегда надеяться найти там нужного разработчика на проект. Это быстрее, чем просто искать в интернете. Крафт сразу дает определенное преимущество кандидату, которое не отразить в резюме.

Если человек любит крафт, значит, он хорошо ориентируется в современных трендах и знает, что такое качественный результат. А не за это ли ценят хороших программистов? И узнать, что человек реально умеет и на что способен, лучше всего за бокалом хорошего крафта. Вот почему мы любим организовывать наши встречи в крафтовых местах и обсуждать там свои профессиональные темы. Мы обсуждаем много всего и пробуем также много всего.



**ОЛЕГ ФАТЕЕВ, руководитель проектов
по разработке программного обеспечения,
координатор профессионального сообщества
Big Big Data Group (BBDG), Москва**

Без преувеличения, крафтовое пиво изменило мою жизнь. Одного глотка было достаточно, чтобы я, человек воспитанный на безликих евролагерах, испытал пивное откровение. Это был бокал фландрийского эля. После того как я его допил, мир уже не был прежним. За несколько лет был проделан весьма интересный путь: от дегустации сотен и сотен сортов, до постройки пивоварни.

Пиво само по себе удивительный феномен. Идут войны, случаются катаклизмы, меняются уклады, возникают религии, но пиво как пили, так и пьют. Оно льется из глубины истории в будущее, неподвластное нашему взору. Невероятно!

Дать определение крафтовому пиву непросто. Некоторые ставят во главу угла независимость и небольшие объемы, другие – творческий подход. Соглашусь и с теми, и с другими. В Америке крафт вырос из домашнего пивоварения и противопоставил себя пивоваренным гигантам. В Европе корни уходят в традиционно сильные школы.

Что касается меня, то я вижу в крафтовой революции тенденции к усложнению и разнообразию. Так пивоварение подстраивается под дух нашего времени. Приятно, что в России подхватили этот тренд. Причем подхвачен он идейными людьми. Я могу с полной уверенностью утверждать, что при благоприятном развитии событий российское

пиво станет весьма самобытным и востребованным напитком. Более того, поднимется общая культура употребления алкоголя, чего нам так не хватает.

**АРИНА СОБОЛЕВА, бармендер крафтового
бара Bad.Bro.Bar, Москва**

Крафт доказывает, что найти что-то необычное можно в самых привычных на первый взгляд вещах. Это пиво стало для меня и работой, и хобби, и досугом. А пивная тусовка стала кругом добрых друзей, объединенных любовью к пиву, путешествиям и новизне.

Крафт заслуживает внимания, потому что каждый может найти себе что-то по вкусу, даже если раньше никогда не пробовал чего-то подобного или вообще предпочитает вино или виски, которым можно найти отличную альтернативу среди фламандских красных элей или копченых имперских стаутов и барливайнов.

Нет предела совершенству. Поэтому пивовары часто меняют рецептуру, экспериментируют, ездят по разным городам и странам, делятся опытом, привозят из-за границы свежайший хмель, стараясь сделать конечный продукт максимально интересным, сбалансированным и вкусным.

В толковом баре, где сделан акцент на крафтовое пиво, вам подадут пиво в разных бокалах в зависимости от стиля, крепости, ароматики напитка, а при наличии кухни могут порекомендовать закуску, которая лучше сочетается с тем или иным сортом пива.

**КАТЕРИНА КОВАЛЕВА, бренд-менеджер
пивоварни «Бакунин», Санкт-Петербург**

Крафт – это не только сам продукт, но и весь путь от задумки до воплощения, до первого глотка, сделанного простым человеком.

Крафтовое пиво стало для меня путеводителем в мир ярких вкусов и мощных послевкусий, захватывающих историй и таинственных легенд, уникальных личностей и интеллектуалов, эстетов и знатоков, пивных этикеток, похожих на произведения искусства, исторического наследия и новаторских открытий. Как можно не любить то, что вызывает искренние эмоции?!

Есть люди, для которых крафтовое пивоварение и все, что с ним связано, стало делом всей жизни. И пока такие люди есть – будет и крафт. Понятие в России, может, и станет избитым (хотя куда уж), но суть сохранится. Есть те, кто пронесет ее через время в своих сортах!

**ДАНИЛ СМЫШЛЯЕВ, пивоварня Red Button
Brewery, Москва**

Пиво – это культ, это болезнь. Болезнь, которой чертовски приятно болеть! И первые ее симптомы – домашние варки на кухне с кастрюлей. Дальше больше... Мысли построить пивоварню. Начать действительно трудный процесс.

С чего начать: стартовый капитал, регистрация, помещение, ремонт, оборудование, анализ воды? Поиски всего того, что поможет этому процессу пивного творчества функционировать.

И вот вы встаете утром с мыслью, что у вас самая лучшая работа в мире, работа, на которую идешь с радостью, и проводя на ней весь день, не замечаешь, как он пролетает.

Пожалуй, это можно назвать новым витком субкультуры, в которую вовлечены совершенно разные люди, и все они стремятся к созданию чего-то нового и уникального.

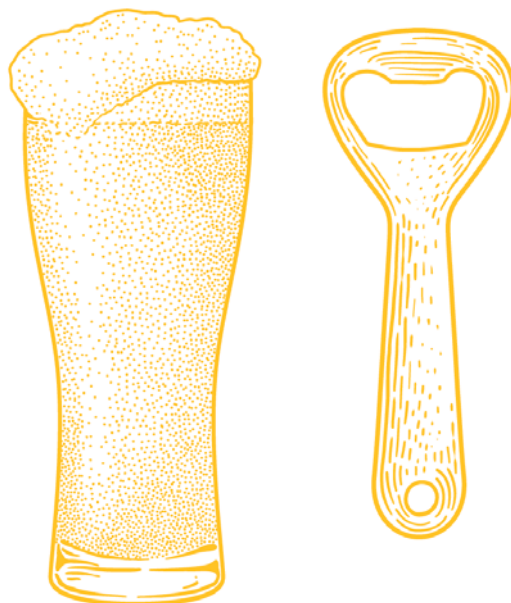
Крафт – это не увлечение, крафт – это жизнь, которой ты живешь. И что-то мне подсказывает, что это будет длинная, яркая и очень вкусная жизнь.

**ФАРХАД МУСТАФАЕВ, бар «Эстет. Craft Beer
Café», блог «Пивные заметки» (BeerNotes.Ru),
Калуга**

Для меня крафтовое пиво – это совершенно другой подход к самому популярному в мире напитку, где главным критерием выступают три составляющие – творчество, качество и разнообразие. Мир крафтового пива богат, многогранен и интересен, в отличие от массового пива, но к этому пониманию потребитель должен подойти сам. По моему мнению, мир крафтового пива даже богаче мира вина, ведь от вина сложно получить такие оттенки, как кофе, шоколад, виски, коньяк, дуб и торф, а от пива можно. По этому поводу я всегда говорю так: «В пиве можно найти вино, а вот в вине пиво вряд ли».

Важно понимать, что крафтовое пиво – не для всех. Это другой уровень пивной культуры, и чтобы войти в него, нужно соответствовать этому уровню. По опыту работы в баре я определил для себя, что крафтовое пиво в основном выбирают люди интересные, незаурядные, творческие и позитивные.

Сегодня для многих, особенно новичков в этом деле, крафт всего лишь мода. Но именно она и должна плавно перетечь в традиции и понимание того, что крафтовое пиво представляет собой целый мир. В будущем, на мой взгляд, крафтовое пиво станет еще более доступным и разнообразным, а людей, которые будут выбирать крафт, в разы больше.



СВЕТЛАНА ПОЛИЩУК (БЕРЕЖНАЯ), фитолог, составитель травяных сборов (зрота), Краснодар

Недавно открыла для себя удивительный вкус эля «Мохнатый шмель». Для Краснодара крафтовое пиво – в новинку. Дизайн бутылки, название и цена отличается от постоянного ассортимента пива. Вкус оказался действительно необычным, в нем чувствуется нежный горчично-медовый привкус. Думаю, что крафтовое пиво оценят по достоинству не только в Краснодарском крае, но и по всей России оно будет востребовано.

АНДРЕЙ ЖУЖЛОВ, главный пивовар паба-пивоварни «1516 Pub & Brewery», Москва

Крафт – это настоящее искусство, haute couture пивоварения. Крафтовое пиво включает целый новый мир увлеченных людей, это плод творчества профессиональных почитателей пива. Каждый день он разворачивается более объемно, освещая идеи пивоваров со всего мира. И каждый день можно открывать свежие грани вкуса, с изумлением наблюдая, в каком невероятном количестве вариаций может рождаться один из древнейших напитков.

Это продукт души. Слияние Любви к пивоварению и Идеи. Это тренировка рецепторов и возможность приобщиться именно к культуре потребления качественного пива. А еще это очень вкусно. Последние четверть века общество тяготеет к проявлению индивидуальности, к качеству продукта, возвращению к истокам. Интерес к возрождению ремесленных дел захватывает мир. Вот почему у крафтового пивоварения отличные перспективы, особенно в нашей стране, где крафтовая революция началась относительно недавно.

Поскольку крафт транслирует внутренний мир пивовара вовне через магию создания пива, формируется особенный пласт культуры. Его сила воздействия будет только усиливаться. По крайней мере, мне в это хочется верить!

АННА ФЕДОНКИНА, директор по связям с общественностью проекта CraftTeam (пивоварня #Поехали!!, Bier Café Craft, «Бар, Которого Нет»), Санкт-Петербург

В моем понимании крафт – это пиво, сваренное с большой долей ручного труда, нестандартное

и обязательно экспериментальное. Но не только пиво. Слово «крафт», как, допустим, и слово «креатив», плотно вошло в обиход, и его, к сожалению, используют в абсолютно неподходящих сферах и местах. Я полюбила авторское пиво за его непохожесть на стандартные сорта. И за гастрономическое сопровождение – часто крафтовое пиво подается в гастробабах, где в меню интересные блюда, нередко созданные специально для того или иного сорта пива.

АЛЕКСАНДР ИДЖОН, пивовар, пивной блогер, сайт Beerbottle.ru, Москва

Крафтовое пиво – это то пиво, которое пьют, наслаждаясь вкусом. Это пиво, за которым стоит конкретный человек или команда, а не некая безликая корпорация. Должно ли крафтовое пиво быть исключительно великолепным? Не обязательно. Это пиво с «человеческим лицом», и ошибки тут вполне возможны. Но когда вы знаете пивовара и любите его пиво, то простите, если у него что-то не получилось.

Рассуждения же типа: «Если пиво не идеальное, его надо вылить и не пускать в продажу» или «Крафтовое пиво – это не для коммерции, а для искусства», как правило, начинают люди, которые ни разу не варили (по крайней мере в объемах больше кастрюли) и не продавали пиво. Предлагаю таким людям выделить деньги на варку хотя бы одной тонны по их рецепту и, если что-то не понравится, радостно все вылить. На этом рассуждения заканчиваются.

Крафтовое пиво – это бизнес, который одновременно и увлечение жизни. Это идеальный бизнес, когда вы можете сказать, что ни дня не работали, а делали только то, что нравится. И если вы можете варить (и главное – продавать) интересное пиво миллионами тонн, не теряя при этом своего авторского почерка и лица, – то почему бы и нет? А если вы варите унылое светлое-живое-нефильтрованное по пятьсот литров, это еще не делает вас крафтовым пивоваром.

У меня есть свой сложившийся образ крафта, хотя описать его коротко не получится. Но когда я пью какое-нибудь пиво, я совершенно точно определяю для себя, крафтовое оно или нет.

ПАВЕЛ ЕГОРОВ, автор сайта *piVO.ru*, домашний пивовар, коллекционер пивной атрибутики, Москва

Определений крафта немало, но я считаю, что важен принцип противопоставления крафтового пива массовому. У нас в России это противопоставление и массовому пиву больших заводов, и массовому пиву от минипивоварен, так называемому «живому пиву». Я бы даже сформулировал такую парадоксальную мысль, что биттеры, стауты и даже британские ИПА, сваренные в Британии, – это не крафт, так как они являются массовым пивом в этой стране. А в Бельгии не крафт – это виты,

блонды, дюббелы и трипелы с квадрупелями, опять же из-за того, что это в общем массовые сорта. Вот биттер и стаут в Бельгии будут крафтом. А в России крафтом будут английские и бельгийские сорта, так как, кроме крафтовых пивоварен, такое пиво почти никто не варит, и эти сорта явно противопоставляются массовым.



≡» ГЛАВА # 4 «≡

ИСТОРИЯ НАСТОЯЩЕГО ПИВНОГО ВКУСА

**НЫНЕШНЕЕ БОГАТСТВО
И РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ КРАФТОВОГО
ПИВА ВОЗНИКЛО НЕ В ОДНОЧАСЬЕ.**

ПОНАДОБИЛИСЬ МНОГИЕ ВЕКА И ТЫСЯЧЕЛЕТИЯ
ПОСТЕПЕННОГО НАКОПЛЕНИЯ ПИВОВАРАМИ ОПЫТА,
ЗНАНИЙ И ВОЗМОЖНОСТЕЙ, ЧТОБЫ СОЗДАТЬ И РАЗВИТЬ
БОГАТУЮ И УТОНЧЕННУЮ КУЛЬТУРУ ПИВНОГО ВКУСА
И АРОМАТА. ЭТО БЫЛ ДОЛГИЙ И НЕЛЕГКИЙ ПУТЬ. ПРИЧЕМ
В ТЕЧЕНИЕ МНОГИХ ВЕКОВ ИСТОРИИ ПИВОВАРЕНИЯ РЕЧЬ
О ВКУСЕ И АРОМАТЕ ПИВА ВООБЩЕ НЕ ШЛА. ВО ВСЯКОМ
СЛУЧАЕ, НЕ ОСТАЛОСЬ НИКАКИХ СЛЕДОВ, ТОГДА КАК
В НЫНЕШНЕМ КРАФТОВОМ ПИВЕ ВКУС И АРОМАТ
СТАНОВЯТСЯ ГЛАВНОЙ ПРИЧИНОЙ ВАРИТЬ
И ПИТЬ ТАКОЕ ПИВО.



ПЕРВЫЕ ПИВОВАРЫ ЕВРОПЫ

ДВЕ-ТРИ ТЫСЯЧИ ЛЕТ НАЗАД ЕВРОПУ НАСЕЛЯЛИ КЕЛЬТЫ – БЛИЗКИЕ ПО ЯЗЫКУ И МАТЕРИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЕ ПЛЕМЕНА ИНДОЕВРОПЕЙСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. ОНИ ЗАНИМАЛИ ОБШИРНУЮ ТЕРРИТОРИЮ ПОЧТИ ПО ВСЕЙ ЕВРОПЕ, ОТ СЕВЕРА НЫНЕШНЕЙ ИСПАНИИ И БРИТАНСКИХ ОСТРОВОВ ДО БЕЛОРУССИИ, УКРАИНЫ И ТУРЦИИ. КЕЛЬТЫ БЫЛИ ПЕРВЫМИ ПИВОВАРАМИ ЕВРОПЫ, ВИДИМО, ПОЛУЧИВШИМИ ЭТИ НАВЫКИ ОТ ТОРГОВЦЕВ-ФИНИКИЙЦЕВ, ПОЗАИМСТВОВАВШИХ ТЕХНОЛОГИЮ ПИВОВАРЕНИЯ В ЕГИПТЕ.

Кельты были одним из самых воинственных народов в Европе. Перед битвой они раздевались догола и густо окрашивали свои тела в синий цвет, а волосы мазали красной глиной. Для устрашения противника кельты издавали оглушительные вопли и трубили в боевые трубы – карниксы. Внешний вид наступающих на врага кельтов был мощнейшей психической атакой. Вооруженные мечами, они бесстрашно бросались на римскую конницу, устрояя даже войско Юлия Цезаря. В 390 году до н. э. кельты разграбили Рим, уничтожив там все римские исторические записи, сделанные до того времени.

Римляне писали в своих трактатах, что кельты не только варят пиво, но и обладают искусством изготовления огромных бочек. Бондари варварских племен стягивали железными обручами тщательно выструганные и прогретые доски. Древнегреческий историк и географ Страбон пишет: «Кельты прекрасные бондари. Их бочки иногда больше домов». Он называл бочки «деревянными

кувшинами». Римляне восхищались этими бочками, так как свое вино они хранили в глиняных амфорах. Такие большие бочки предназначались для длительного хранения и созревания пива. Однако о вкусовых качествах кельтского пива греки и римляне были весьма невысокого мнения. Для них более привычным было виноградное вино.

Доктор Ханс-Петер Стика (Hans-Peter Stika), палеоботаник и эколог из Университета Хойенхайм в Штутгарте, исследует останки раннего кельтского поселения в Германии, датированного пятисотым годом до нашей эры. Ученые обнаружили при раскопках приспособления для обработки ячменного солода, применяемого для производства пива. Исследователи нашли тысячи обугленных зерен ячменя – остатки процесса пивоварения. Кельты применяли замачивание для проращивания зерен и метод медленной сушки, стимулирующий рост бактерий, выделявших молочную кислоту, которая придавала напитку характерный кислый привкус.

При раскопках немецкие ученые нашли семена белены и устройства для переработки пасленовых, добавляемых в пиво, видимо, для легкого одурманивающего эффекта. Белена известна как очень ядовитое растение, причем токсичны все ее части, особенно семена. Не зря существует русское экспрессивное выражение: «Белены объелся!» Так говорят о человеке, совершающем неожиданные и агрессивные поступки.

КЕЛЬТСКИЕ ПИВОВАРЫ ПРИМЕНЯЛИ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ СВОЕГО ПИВА ПОЛЫНЬ И СЕМЕНА МОРКОВИ. ИНТЕРЕСНО, ЧТО КЕЛЬТЫ ПРИМЕНЯЛИ ПИВО КАК ЛЕКАРСТВО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. ПО ВКУСУ ОНО ОТЛИЧАЛОСЬ ОТ НЫНЕШНЕГО ПИВА, ТАК КАК В НЕМ НЕ БЫЛО ХМЕЛЯ. КЕЛЬТЫ ВЛАДЕЛИ ТЕХНОЛОГИЕЙ БРОЖЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЯ АНАЛОГИ ДРОЖЖЕЙ. ВМЕСТЕ С ДИКИМИ ПРИРОДНЫМИ ДРОЖЖАМИ ПРИМЕНЯЛИСЬ МЕД И ФРУКТЫ.



В I веке до н. э. германцы оттеснили часть кельтов за Рейн, а затем Юлий Цезарь овладел всей Галлией. При Августе римляне завоевали области по верхнему Дунаю, северную Испанию, Галатию, а при Клавдии – значительную часть Британии. Так что кельтов сильно потеснили германские племена. Германцы селились преимущественно между Рейном и Эльбой. А севернее Эльбы побережье Балтики населяли славянские племена. Видимо, в наследство от кельтов германцам и славянам досталось умение варить из злаков пиво, хотя некоторые напитки, такие как квас и мед, славяне варили и раньше.

Описывая питейные нравы германских варваров в трактате «О германцах», Публий Корнелий Тацит нравоучительно сообщает: «Пьянство днями и ночами не приносит ничего иного, кроме позора. В качестве напитка германцы применяют питье из ячменя и пшеницы, которое после брожения превращается в пиво». Он рекомендует покончить с воинственными германцами, неоднократно осаждавшими Рим, с помощью больших поставок червизии (пива).



Римляне презрительно относились к варварам севернее Альп по причине цивилизационных разногласий. Причем противоречие культур носило также и гастрономический характер. Средиземноморская культура основывалась на трех продуктах: пшеничный хлеб, вино и оливковое масло. Варвары имели на это свою совершенно несовместимую с римлянами альтернативу: свинину, пиво и сливочное масло. Такие непримиримые различия создавала сама природа: в те времена не было современных сортов пшеницы с приемлемой урожайностью. Поэтому пшеницу возделывали преимущественно в Южной Италии и на Сицилии – там археологи обнаружили сохранившиеся спагетти возрастом несколько тысяч лет. А хлеб даже в Северной Италии тогда был преимущественно ржаной, так как пшеница давала слабые урожаи.

Оливки и виноград тоже было проблематично выращивать севернее Альп, хотя в период потепления климата в Европе римлянам удалось научить даже жителей тогдашней Британии выращивать виноград.



О ФУНДАМЕНТАЛЬНЫХ РАЗЛИЧИЯХ В ПИТАНИИ ЮГА И СЕВЕРА ЕВРОПЫ ПИШЕТ ИТАЛЬЯНСКИЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬ МАССИМО МОНТАНАРИ В РАБОТЕ «Голод и изобилие. История питания в Европе». Разумеется, по мере развития цивилизации диетическая несовместимость севера и юга постепенно сгладилась и вкусовые предпочтения смешались. Но во всех странах «пивного пояса» Европы по сей день доминирующим напитком остается пиво. Однако уже в Средние века и в эпоху Ренессанса потребление пива в Европе выросло до уровня, который сегодня может показаться невероятным: католическим монахам предписывалась норма потребления пива во время постных дней по 5 литров ежедневно. А постными тогда была почти половина дней в году.

Монашеские пивовары не слишком увлекались вкусовыми качествами своего напитка. Ведь всем было известно, что папа разрешил заменить церковное вино на время постов пивом. И что сделал он это именно после того, как отведал пиво, которое ему прислали на пробу. Вкус оказался настолько отвратительным, что папа решительно провозгласил знаменитый тезис: *Liquidum non frangit Ieiunum* (жидкость не нарушает поста).



ПИВО НА РУСИ

О ПИВЕ В ДРЕВНЕЙ РУСИ ИЗВЕСТНО ЧРЕЗВЫЧАЙНО МАЛО, ПОЭТОМУ О ВКУСЕ ДРЕВНИХ НАПИТКОВ НАМ ОСТАЕТСЯ ТОЛЬКО ДОГАДЫВАТЬСЯ. РУССКАЯ ИСТОРИЯ ОСТАЕТСЯ ВО МНОГОМ ЗАГАДОЧНОЙ, ТАК КАК В ДРЕВНОСТИ ОНА БЫЛА БЕЗГЛАСНОЙ: ИЗ-ЗА ОТСУТСТВИЯ ПИСЬМЕННОСТИ В ДОХРИСТИАНСКИЙ ПЕРИОД О БОГАТОЙ ЯЗЫЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ ОСТАЛОСЬ КРАЙНЕ МАЛО ПИСЬМЕННЫХ ПАМЯТНИКОВ. ЛИШЬ ОТГОЛОСКИ В ФОЛЬКЛОРЕ В ВИДЕ ПОСЛОВИЦ И ПОГОВОРК. В ТЕ ВРЕМЕНА ЗНАНИЯ ПЕРЕДАВАЛИСЬ УСТНО, ИЗ УСТ В УСТА, А НЕ ПИСЬМЕННО. МНОГОЕ НАВЕРНЯКА БЕЗВОЗВРАТНО УТРАЧЕНО.

Однако известия о пирах и питьях идут из глубокой древности, от самой ранней поры исторической жизни нашего народа.

Общины и миры, города и села с древних времен сходились на игрища, собирались на братчины, пиры и беседы. По старой памяти они именовались в народе почетными и честными. На народный пир приглашали князя, на пир княжеский собирался народ. Без всякой письменности устная память народная донесла известие о пирах князя Владимира. Так, поставив церковь в Василеве, князь Владимир «створи праздник велик, варя 300 провар меду, и съзываше боляры своя, и посадники, старейшины по всем градом и люди многы».

Также сохранились известия о крупных пирах Изяслава и сына его Ярослава. Самые знатные пиры были в Киеве и Новгороде, оставившие след в летописях. По свидетельству Новгородской летописи под 1016 годом, дружина Ярослава так говорила князю: «Онъ си что ты тому велиши творити? Меду мало варено, а дружины много».





ЕСТЬ ЗНАМЕНИТОЕ НАРОДНОЕ ПРЕДАНИЕ О МСТИ ОЛЬГИ ДРЕВЛЯ- НАМ ЗА УБИЙСТВО МУЖА ЕЕ ИГОРЯ.

Оно драгоценно для историков, так как отражает господствующие понятия того времени, делавшие мсть за убийство мужа священной обязанностью. Православная святая не отличалась христианской кротостью и всепрощением. Первых послов древлян она велела закопать живьем вместе с ладьей, на которой они приплыли, вторых послов отправила в баню мыться после дальней дороги и там сожгла вместе с баней. После этого Ольга послала сказать древлянам: «Я уже на дороге к вам, наварите побольше медов в городе, где убили мужа моего, я поплачу над его могилой и отпраздную тризну». Древляне послушались, свезли много меда и заварили. Ольга с небольшою дружиною, налегке, пришла к Игоревой могиле, заплакала над нею и велела своим людям насыпать высокий курган, а когда насыпали, то велела праздновать тризну. Древляне сели пить, а отроки Ольги служили им. Когда древляне опьянели, Ольга велела отрокам своим пить за их здоровье, а сама отошла прочь и приказала дружине сечь древлян. Перебили их пять тысяч, после чего Ольга возвратилась в Киев и начала готовить войско, чтобы известить остальных древлян.

Историк и исследователь культуры, этнограф и публицист Иван Гаврилович Прыжов (1827–1885) писал о нищих, юродивых, о пьянстве и питейных заведениях на Руси. Из трехтомного исследования русских питей и кабаков он успел выпустить в издательстве М. Вольфа в 1868 году только первый том своего уникального труда, в котором немало пишет о культуре пива и хмельных напитков.

Иван Прыжов сообщает в своей книге о многовековых обычаях Древней Руси следующее:

«Всякое мирское дело непременно начиналось пиром или попойкой, и поэтому в социальной жизни народа напитки имели громадное культурное значение. То были старинные ячные и медвя-

ные питья, которые славяне вынесли из своей арийской прародины и пили с тех пор в течение длинного ряда веков, вырабатывая свою культуру: брага (санск. bgr, bhrj; нем. brauen, brüt – варительница пива, потом невеста; фр. brasser), мед (санск. madh, manth – сбивать мутовкой, madhu – медвяный напиток; сканд. mjodhr), пиво (от славянского пити), эль (олуй, оловина) и квас – хмельной напиток, чисто славянский, обоготворенный у соседей-скандинавов в образе вещего Квасира. Брага называлась хмельной, пиво бархатным, меды стоялыми, квасы медвяными. Известия об этих питьях идут от самой ранней поры исторической жизни народа».

Судьба Прыжова оказалась трагической. В 1869 году он встречается с Нечаевым, вступает в революционное общество «Народная расправа», в его присутствии убивают студента Иванова, из-за чего Прыжова арестовывают. Суд приговорил Прыжова к лишению всех прав состояния, двенадцати годам каторжных работ и вечному поселению в Сибири. В Сибири он пал духом, запил и умер на Петровском заводе в Забайкальской области. Иван Прыжов стал прототипом одного из персонажей романа «Бесы» Ф. М. Достоевского.

ЕВРОПА И РУСЬ – КУЛЬТУРНОЕ СОСЕДСТВО

Судя по лингвистическим связям русского языка с другими индоевропейскими языками, гастрономические и лингвистические корни известных напитков общие и весьма древние на всем огромном пространстве Евразии. Собственно говоря, русские слова – это пиво, ол и квас. Слово ол (эль) встречается в текстах XII века как олуй. Судя по скудным описаниям источников, под этим словом понимали напиток, подобный современному пиву. Но готовили пиво-ол не просто из ячменя, а с добавлением хмеля и полыни. Всякие травы в то время называли зельями. Этим русский ол напоминает английский эль, который готовили из ячменя с травами (например, с добавлением цветов вереска), а на севере Германии пиво варили с грутом – травяными сборами.



Наши предки были большими мастерами изготовления «старинных ячных и медвяных питей». Ячное питье – это ячменное пиво. Рожь на Руси также часто использовали для изготовления пива. Земледелие было скудным, поэтому пиво отнюдь не было главным напитком в старину. Настоящим богатством Руси были густые леса, служившие для бортничества. Леса тогда еще были густые дубовые и хвойные, не чета нынешним сорнякам – березе, ольхе да осине. В дуплах деревьев селились пчелиные семьи, за которыми присматривали и ухаживали бортники. За повреждение бортнического дерева и разорение пчел предусматривалось серьезное наказание.

Летописи сохранили память о том, что старинные медовые напитки были поразительно вкусные. Самым изысканным был ставленный мед, который готовили с добавлением ягодных соков. Бочки подвергались «винтажному» сохранению. Иногда бочку

с медом смолили и закапывали на десятки лет – чем дольше мед стоял, тем более утонченным и прекрасным вкусом он обладал. Такие напитки обычно подавали к княжескому столу. Увы, секреты таких старинных русских напитков сегодня утрачены.

А более простым повседневным напитком была сыта – один из народных напитков Древней Руси и Московского государства допетровской эпохи. Готовили его путем разведения водой натурального пчелиного меда, а также из патоки, которую получали упариванием солодового сусла. Проращивали ячмень, сушили его, размалывали, заваривали горячей водой и сливали сусло.

Упомянутый Прыжовым герой германско-скандинавских мифов мудрый Квасир возник при заключении мира из обрядового смешения слюны двух групп враждующих богов, асов и ванов. Возможно, изначально Квасир персонифицировал хмель-

ной напиток, получаемый в результате квашения (брагу, пиво, квас). Квасир был столь мудр, что мог ответить на любой вопрос. Помирив асов и ванов, он отправился учить людей мудрости, но те мало прислушивались к его словам. Братья-карлики Фьялар и Галар убили Квасира и приготовили напиток, смешав его кровь с пчелиным медом. Этот напиток назывался медом поэзии. Всякий, кто его пил, становился искусным поэтом или мудрецом.

У исследователей есть предположение, что скандинавское слово Kvasir славянского происхождения, однокоренное со словами квас, закваска, квасить (бродить). Так что на уровне мифов и лексики обнаруживается тесная связь между северными народами Европы. Каким-то образом в те времена происходил обмен информацией между разными племенами, родами и народами. Может быть, и правда, Русью правили варяги из Скандинавии?

Коммерческого производства пива в Древней Руси не было. Пиво-ол варили эпизодически, сообщая, несколько раз в году, на праздники или тризны. Варили и сразу выпивали. А хмельной квас всегда имелся в каждом доме в больших кадках в погребе. Квас на Руси входил в традиционный ежедневный пищевой рацион.

ПРИМЕРНО ТАКАЯ ЖЕ СИТУАЦИЯ БЫЛА С ПИВОМ В ОСТАЛЬНОЙ ЕВРОПЕ. Хотя кваса в средневековой Европе не знали, для ежедневного потребления применяли слабое пиво (сканд. SVAGDRISKA, англ. SMALL BEER или SMALL ALE) с низким содержанием алкоголя, похожее на русский квас.

В Средние века пиво в Европе варили из обожженного зерна грубого помола, воду могли брать из соседнего вонючего пруда рядом с деревней, куда скот заходил на водопой. Напиток готовили с применением сомнительной смеси местных трав, а закваску использовали ту, что оставалась от прежней варки. В сельской местности в глубоком средневековье жили племенами в поселках, окруженных частоколом. Женщины и мужчины жили в отдельных длинных хижинах, больше

похожих на сараи. Женщины жили вместе с детьми. Мальчики при достижении определенного возраста переходили в мужскую хижину. Мужчины охотились и содержали скот. Земледелием и приготовлением пищи занимались женщины. Они же постоянно по очереди поддерживали огонь в очаге, варили пиво, а из отходов пивоварения готовили хлеб и лепешки.



МОЖНО ПРЕДПОЛОЖИТЬ, ЧТО ПИВО В СРЕДНИЕ ВЕКА БЫЛО НЕ СЛИШКОМ ПРИЯТНЫМ НА ВКУС. АВТОРАМИ

КНИГ О ПИВЕ ПРИНЯТО ПРИУКРАШАВАТЬ И ИДЕАЛИЗИРОВАТЬ ВКУСОВЫЕ ДОСТОИНСТВА СРЕДНЕВЕКОВОГО ПИВА В ДОКОММЕРЧЕСКУЮ ЭПОХУ. Однако тогдашнее темное, мутное и довольно слабое пиво было источником витаминов и даже пищевым продуктом питания, но прежде всего оно было альтернативой неочищенной воде, опасной для здоровья.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА ПИВА СТАЛИ РАЗВИВАТЬСЯ, КОГДА ПИВО СТАЛО ТОВАРОМ И ИМ НАЧАЛИ ТОРГОВАТЬ. ПОСКОЛЬКУ ПЕРЕВОЗКА БЫЛА ДОРОГОЙ, А ДОРОГИ ПЛОХИМИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЯМ ПРИШЛОСЬ ПОВЫШАТЬ КАЧЕСТВО ПИВА, ЧТОБЫ ТО В УСЛОВИЯХ КОНКУРЕНЦИИ ОСТАВАЛОСЬ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫМ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ. Именно тогда в Европе появилась профессия пивовара. И они впервые сосредоточили свое внимание на совершенно новом для них аспекте: пиво должно быть вкусным.





ПИВНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ ХМЕЛЯ

ХМЕЛЬ (ЛАТ. HUMULUS) – РОД ВЬЮЩИХСЯ ЦВЕТКОВЫХ РАСТЕНИЙ СЕМЕЙСТВА КОНОПЛЕВЫХ. Сырьем для пивоварения являются только шишки хмеля. Это растение решительным образом повлияло на качество пива, и прежде всего на его вкусовые свойства. Именно это свойство хмеля особенно очевидно в крафтовом пиве.

В качестве ингредиента пива и других напитков хмель, видимо, применяли довольно давно, хотя зачастую делали это с опаской, ибо о хмеле ходило много всяких слухов – его нередко считали ядовитым и наводящим порчу в виде всяческих болезней. В Западной Европе первое упоминание об использовании хмеля относится к монастырским хроникам VIII века во Франции, а активно его начали добавлять в сусло при изготовлении пива примерно в XII веке.

Драгутин Федорович Чех, действительный член российской, французской и германской академий наук, доктор химии и редактор-издатель московского журнала «Архив русского пивоварения», писал еще в XIX веке: «Древние языческие славяне занимались хмелеводством и варили пиво, приправленное хмелем, уже за 2000 лет до нашего времени, и немцы, с незапамятных времен употреблявшие варившееся без хмеля кельтское ячменное пиво, научились хмелеводству и приготовлению пива с хмелем от русских, поляков, чехов и других славян».

Наши языческие предки жили в единстве с природой и обладали богатой культурой понимания природы, которая сегодня во многом утрачена. Они возвели хмель в ранг священного растения. У славян выращивание хмеля считалось народным обрядом. И даже после Крещения Руси молодоженов при встрече из церкви осыпали по древнему обычаю хлебным зерном и хмелем.

Шведский ботаник Карл Линней доказал, что в период Великого переселения народов готы вывезли в Европу с территории нынешней России хмель наряду с другими растениями и овощными культурами. Однако начало эры массового возде-



ПЕРВЫЙ БЕССПОРНЫЙ ДОКУМЕНТ

О ПРИМЕНЕНИИ ХМЕЛЯ в пивоварении относится к 1252 году, когда из Ганзейского города Бремен был отправлен на экспорт груз хмелевого пива в Брюгге, во Фландрии. Тогда Брюгге был центром мировой торговли. Это привело к быстрой победе хмеля в качестве важнейшего пивного ингредиента.



лывания хмеля в Центральной Европе, согласно историческим источникам, относится скорее к XIII–XIV векам. Именно тогда хмель стали повсеместно культивировать в связи с потребностями пивоварения.

Среди городов Северной Германии, входивших в Ганзу, морской порт Бремен был в ту пору одним из ведущих центров пивоварения. Транспортировать пиво морем было довольно выгодно, расходы были намного меньше, чем при перевозке по суше. Поэтому Ганза снабжала своим пивом все города и страны бассейна Балтийского и Северного морей. Соседние Низинные земли (de Nederlanden) были самым важным рынком сбыта немецкого пива. А Фландрия, ныне входящая в состав Бельгии, тогда была частью Нидерландов. Есть сведения, что хмель пивовары Бремена к тому времени использовали уже по меньшей мере в течение столетия, хотя в основном пиво варили с травами. Вскоре Бремен

уступил свое первенство в пивоварении соседнему Гамбургу, который приобрел официальное название Brauhaus der Hansa (Пивоварня Ганзы).

До XIII века, когда хмель стал обязательным ингредиентом пива, во Фландрии и в Германии пивовары добавляли в пиво грут – смесь различных трав (нем. Grut, англ. gruit). Основой грута обычно служили высушенные листья растения под названием болотный мирт (лат. Chamaedaphne) – это многолетнее растение семейства вересковые. Впрочем, состав грута у разных пивоваров был разным. Во времена дремучего средневековья груту нередко приписывали целебные и чудодейственные свойства. Но, как и всякий травяной сбор подобного зелья, грут разных пивоваров заметно отличался, предоставляя обширные возможности для вкусового творчества. Сам по себе грут был выгодным товаром и даже валютой: в ту пору зачастую налоги и подати собирали грутом.

Защитникам грунта долгое время удавалось разными приемами запрещать использование хмеля в производстве пива, но их сопротивление все же удалось сломить за несколько десятилетий. Только в Англии довольно долго нехмелевой эль существовал параллельно с хмелевым пивом. Но в Брюгге и многих других местах выбор любителей пива в пользу хмелевого был однозначным. К 1279 году приятное на вкус пшеничное пиво, прибывающее в Брюгге из Гамбурга, потеснило красное пиво из Бремена, которое варили из овсяного солода. Разумеется, вайсбир в Гамбурге тоже варили с хмелем.

Это зеленое выщущее растение очень хорошо росло на севере и северо-востоке Германии. Немецкие историки и экскурсоводы в музеях пивоварения не устают повторять, что культивировать хмель в Ганзейских городах научились у славян, заселявших север Германии вплоть до самой Дании. Многие ганзейские города основали славяне. Например, город Любек (от славянского любе) в устье реки Траве был изначально славянским. Но в период религиозных уособ, связанных с распространением христианства, славяне-язычники оказали сопротивление и были потеснены немцами-крестоносцами из Кельна и Рурской области, захватившими город. Они построили в Любеке крепость и храмы, затем сенат Любека выкупил у императора Священной Римской империи статус вольного имперского города. Со временем Любек, названный «королева Ганзы», стал центром чрезвычайно влиятельного немецкого торгового Ганзейского союза, в состав которого в разное время входило почти три сотни городов. Ганза держала в своих руках всю торговлю Европы от Лиссабона и Лондона до Риги и Новгорода. Крупнейшая ганзейская крепость располагалась в Висбю на шведском острове Готланд.

В течение нескольких столетий Ганза вела интенсивную торговлю по всей Европе, включая Русь – через Ригу, Дерпт, Псков, Новгород и Смоленск; на старых немецких купеческих картах того периода отмечены только эти города. Многие товары Ганзы, в том числе и пиво, завозили даже в Московское княжество. А через Венецию ганзейское хмельное пиво было известно даже в Средиземноморье, вплоть до Константинополя, Александрии, Каира и Иерусалима. Наиболее крупные конторы Ганзы находились в Брюгге, Бергене, Лондоне и Новгороде.

Славяне с давних пор применяли шишки хмеля для улучшения вкуса своих медовых, ржаных и ячменных ферментированных напитков. Еще в 920 году русские добавляли хмель в медовуху и в ставленый мед на основе сока ягод. Поскольку кельты хмеля не применяли, использовать его в пивоварении Европа научилась у славян. Горьковатый хмель не только улучшал вкусовые качества пива, оттеняя сладость солода, но также служил отличным консервантом, позволяя увеличивать время сохранения пива и расширять охват торговлей все более дальних территорий.

И все же немецкие пивовары были настоящими мастерами и пиво умели варить более вкусное, чем на Руси. В Новгороде и Пскове купцы Ганзейского союза построили свои немецкие подворья. Про Новгород документально известно, что на немецком подворье постоянно действовала пивоварня, и немецкие купцы сами варили там пиво по немецким рецептам. Русские купцы предпочитали вести торговые переговоры именно в немецкой таверне за кружкой доброго пива.



РУСЬ СТОЛЕТИЯМИ ТОРГОВАЛА С ЕВРОПОЙ ПУШНИНОЙ, МЕДОМ, ПЕНЬКОЙ ДЛЯ МОРСКИХ КАНАТОВ,

А ПЧЕЛИНЫМ ВОСКОМ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СВЕЧЕЙ СНАБЖАЛА ВСЮ ЕВРОПУ, В ОБМЕН ПОЛУЧАЯ ТКАНИ, ПАРЧУ, МЕТАЛЛЫ, ЮВЕЛИРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОРУЖИЕ. **А** ТАКЖЕ ПИВО И СОЛЬ.

В СВОИХ ЗАПИСЯХ НЕМЕЦКИЕ КУПЦЫ НЕДОУМЕВАЛИ: ПОЧЕМУ-ТО РУССКИЕ ЗА ВРЕМЯ НАИБОЛЕЕ ТЕСНЫХ ОТНОШЕНИЙ С ГАНЗОЙ В XIV–XVII ВЕКАХ ТАК И НЕ НАУЧИЛИСЬ КОММЕРЧЕСКОМУ ПИВОВАРЕНИЮ, А СОЛЬ ИЗ НЕМЕЦКОГО ГОРОДА ЛЮНЕБУРГА ПОКУПАЛИ ДЕСЯТКАМИ ТОНН ЕЖЕГОДНО, ТОГДА КАК СОВСЕМ РЯДОМ С НОВГОРОДОМ, НА ДРУГОЙ СТОРОНЕ ОЗЕРА ИЛЬМЕНЬ БЫЛИ НЕРАЗРАБОТАННЫЕ ЗАЛЕЖИ СОЛИ.

В ЭПОХУ, КОГДА НЕ БЫЛО ХОЛОДИЛЬНИКОВ, СОЛЬ ОБЛАДАЛА ОГРОМНОЙ ЦЕННОСТЬЮ, ТАК КАК ПОЗВОЛЯЛА СОХРАНЯТЬ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. **НО** ТОЛЬКО ПРИ ИВАНЕ ГРОЗНОМ БОГАТЫЕ СОЛЯНЫЕ ПРОМЫСЛЫ СТАЛИ ОСНОВОЙ ЭКОНОМИКИ ГОРОДА СТАРАЯ РУССА. **А** ПИВО КОММЕРЧЕСКОГО КАЧЕСТВА ПО НЕМЕЦКИМ РЕЦЕПТАМ НА РУСИ НАУЧИЛИСЬ ВАРИТЬ ТОЛЬКО ПРИ ПЕТРЕ ПЕРВОМ.



ПИЛЗНЕР – ВТОРАЯ ПИВНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

**ОСЕНЬЮ 1842 ГОДА
В БОГЕМСКОМ ГОРОДЕ
ПЛЬЗЕНЬ (НЕМ. PILSEN)
БЫЛО СВАРЕНО НОВОЕ ПИВО
НИЗОВОГО БРОЖЕНИЯ – СВЕТОЕ,
ЯРКОЕ, ИГРИСТОЕ, С ЛЕГКИМ ТЕЛОМ.
ТАК ПРОИЗОШЛА ПОДЛИННАЯ ПИВНАЯ
РЕВОЛЮЦИЯ. ЭТО БЫЛ НАСТОЯЩИЙ
БОЛЬШОЙ ВЗРЫВ В ПИВОВАРЕНИИ,
ТАК КАК ПИЛЗНЕР ЗА НЕСКОЛЬКО
ДЕСЯТИЛЕТИЙ БУКВАЛЬНО ВЫМЕЛ С РЫНКА
ЕВРОПЫ ВСЕ СУЩЕСТВОВАВШИЕ ДО ТОГО
МОМЕНТА МЕСТНЫЕ ПИВНЫЕ СОРТА.**

Метод низового брожения, при котором особый штамм дрожжей наиболее эффективно работает при низкой температуре, к моменту появления пилзнера был известен уже на протяжении нескольких столетий. Но практическое применение низовое брожение получило только на территории Баварии в производстве лагеров.

Примерно в то же время, когда был создан пилзнер, была разработана особая техника сушки светлого солода. Солод высушивают, чтобы прекратить проращивание зерна и остановить соложение. Цвет солода зависит от температуры сушки. При поджаривании в солоде возникают вещества, придающие пиву более темный цвет и аромат жженой карамели. До появления светлого солода обычно солод был темный или даже черный. При высокой температуре солод высушивается быстрее, но темнеет. Соответственно, и пиво из темного солода получается темное.

Баварский пивовар Йозеф Гролл (Josef Groll) на Городской пивоварне в Пльзени соединил

солод светлого цвета с изумительным пряным хмелем из города Жатец (нем. Saaz). Вода в глубоких артезианских источниках Пльзени исключительно мягкая. В результате в 1842 году Йозеф Гролл сварила совершенно новое, ранее неизвестное пиво, получившее название «Пльзеньский Праздрой». Сегодня это пиво известно всему миру под немецкой торговой маркой Pilsner Urquell. По-немецки Urquell – первоисточник.

И вот этот первоисточник совершил настоящий революционный переворот в мировом пивоварении. Пилзнер оказался ошеломительно популярным сортом пива, вскоре завоевавшим всю Европу, а затем захватившим и весь остальной мир. Традиционное темное пиво Баварии решительно потеснили светлые лагеры, очень похожие на пилзнер.

Примерно через три десятилетия появились холодильные установки, позволившие производить низовое брожение пива круглый год и в любом месте, а не только там, где в погребах зимой создали достаточные запасы льда. Холодильные установки были более рентабельны на крупных пивоварнях, поэтому в Европе и США все крупные пивоварни переключились на производство популярного пилзнера или подобных светлых лагеров. Вот почему в наше время у большинства людей слово «пиво» обычно ассоциируется с образом светлого, легкого, прозрачного искрящегося пенного напитка. Именно такое пиво в большинстве своем представлено на полках всех супермаркетов мира.



**ТОРГОВАЯ МАРКА PILSNER URQUELL
НАТОЛКНУЛА НЕМЕЦКОГО ТЕХНОЛО-
ГА ПИВОВАРЕНИЯ И ПОЭТА МИХАЭЛЯ**

РУДОЛЬФА НА СОЗДАНИЕ МЕТАФОРЫ – Pilsner Urknall.
Тут игра слов: Urknall по-немецки это Большой
Взрыв – термин из астрофизики. Современное пивова-
рение началось с пилзнера, хотел сказать немецкий тех-
нолог, как вся Вселенная началась с Большого Взрыва.



Пилзнер составляет сегодня не менее 90% глобальной пивной продукции, его производят все мировые гиганты пивоварения. Глобальное производство пива из года в год продолжает увеличиваться: в ближайшие пять лет совокупное производство пива в мире должно вырасти минимум на 10%, и прежде всего за счет пилзнера и других похожих светлых лагеров. Этот рост планируется в странах Азии, Африки и Латинской Америки.

Однако в большинстве развитых стран мира, включая Россию, в последнее десятилетие отмечается снижение потребления и производства пива. Похоже, энергия Большого Взрыва за истекшие полтора столетия успела себя исчерпать, и потребление светлых лагеров пошло на убыль. Но на их место приходит более дорогое и сложное по вкусу крафтовое пиво. Эта книга как раз о таком новом пиве, которое появляется после Большого Взрыва пилзнера. А именно о богатстве нынешней вкусовой революции.



ВСЕМИРНЫЙ ХМЕЛЕВОЙ ФЕЙЕРВЕРК

Зародившаяся несколько десятилетий назад крафтовая революция не сразу стала заметным всемирным явлением. Одним из важнейших аспектов нынешней крафтовой революции, как и в Средневековье, стал хмель. Крафтовое движение заново открыло для себя богатейшие ароматические аспекты нового хмеля. Благодаря использованию новых ароматических сортов хмеля, выведенных селекционерами Англии, Америки, Австралии и Новой Зеландии, пиво из обыденного и не очень выразительного потребительского продукта превращается в роскошный люксовый деликатес с уникальными вкусовыми и яркими ароматическими свойствами.

К НАЧАЛУ XXI ВЕКА СИТУАЦИЯ В ДОМАШНЕМ ПИВОВАРЕНИИ И В КРАФТОВЫХ МИКРОПИВОВАРНЯХ СОЕДИНЕННЫХ ШТАТОВ

РАЗВИЛАСЬ ДО КАЧЕСТВЕННО НОВОГО
УРОВНЯ. ОТТУДА ДВИЖЕНИЕ **REAL BEER**
ПО СОЗДАНИЮ «РЕАЛЬНОГО ПИВА»
ПРИШЛО В ЕВРОПУ, А ЗАТЕМ СТАЛО
СТРЕМИТЕЛЬНО РАСПРОСТРАНЯТЬСЯ
ПО ВСЕМУ МИРУ.

А ведь начиналось все с малого: стартовый сигнал движение получило в 1978 году, когда президент США Джимми Картер подписал закон, легализовавший производство домашнего пива для личного потребления. Тогда же инженер-ядерщик и энтузиаст домашнего пивоварения Чарли Папазян основал организацию малых пивоваров, которая сегодня обладает огромным международным авторитетом и называется Brewers Association.

Мощный толчок к развитию эта организация домашних пивоваров получила благодаря творческим усилиям британского пивного журналиста и писателя Майкла Джексона в связи с выходом в 1977 году его книги *The World Guide to Beer* (Всемирный путеводитель по пиву). Эта книга ведущего пивного эксперта пробудила у американцев интерес к европейской пивной культуре и стала чрезвычайно популярной.

Майкл Джеймс Джексон (1942–2007) родился в Лидсе, в еврейской семье российского происхождения из Ковно. В начале своей журналистской карьеры он писал про шотландский виски, но потом переключил свое внимание на пиво. В 1990-х он стал ведущим телешоу *The Beer Hunter*, которое шло на Discovery Channel, благодаря чему к Майклу Джексону накрепко приклеился псевдоним *The Beer Hunter* – «Охотник за пивом». Майкл Джексон стал одним из первых популяризаторов разных стилей пива. В поисках новых пивных ощущений Майкл Джексон объехал весь мир, посетил множество пивоварен, пивных конкурсов и фестивалей, охотясь за необычным и выразительным вкусом и ароматом пива. Российский читатель впервые познакомился с творчеством Майкла Джексона благодаря превос-

ходной книге «Пиво. 500 великих марок. Путеводитель», первое издание которой вышло в 2003 году.

Автору этих строк в 2003 году довелось участвовать в переводе этой книги Майкла Джексона на русский язык. Редакторы издательства долго ломали голову, как по-русски назвать книгу. Оригинальное название было непригодно для нашего рынка: Michael Jackson's Great Beer Guide. Майкл Джексон в России тогда был известен только один – знаменитый поп-музыкант. Его имя на обложке привело бы к недоразумениям. Оставшаяся часть названия тоже казалась редакторам неприемлемой: никто и представить не мог, что пиво может быть великим. Потребовалось немало усилий и споров, чтобы убедить редакцию принять вариант «Пиво. 500 великих марок. Путеводитель». К счастью, после выхода этой книги величие пива уже никто не ставит под сомнение. Это стало фактом, с которым свыклись. Так и в нашей стране в массовое сознание начали проникать основные идеи крафтовой революции.

Чарли Папазян – абсолютный чемпион мира по домашнему пивоварению, достойный восхищения. В начале 1970-х он начал варить пиво на своей кухне. Забросив работу в ядерной энергетике, он занялся совсем несерьезным хобби – домашним пивоварением. Однако это развлечение, благодаря уникальным особенностям личности и огромной энергии Чарли Папазяна, постепенно превратило небольшой город Боулдер в штате Колорадо чуть ли не в мировую столицу домашних и крафтовых пивоваров. В конце 1960-х в провинциальном Боулдере, в самой середине Америки, селились хиппи. Здесь же расположен главный кампус Колорадского университета. Теперь Боулдер известен прежде всего как город, где зародилось всемирное движение домашних пивоваров.

Чарли трудился не покладая рук, чтобы хобби на кухне его дома превратилось в важное событие мировой культуры, и сумел добиться успеха. Он организовал учебные курсы и начал писать буклеты о домашнем пивоварении. Позже он создал в Боулдере издательство Brewers Publications, которое выпускает множество книг о пиве и пивоварении. А Ассоциация домашних пивоваров стала издавать всемирно известный журнал Zymurgy.

Именно Чарли Папазян стал организатором грандиозного американского пивного фестиваля Great



American Beer Festival. Впервые такой фестиваль состоялся в 1982 году, и с тех пор проводится ежегодно с нарастающим успехом.

В 1984 году Чарли Папазян выпустил первое издание своего легендарного мирового бестселлера The Complete Joy of Homebrewing. Эта книга неоднократно переиздавалась и дополнялась, ее переводили на многие языки, а недавно новейшее четвертое издание было выпущено на русском языке издательством «Эксмо» под названием «Большая книга пивовара. Как самому сварить идеальное пиво». Пожалуй, сегодня эта замечательная книга ничуть не менее актуальна, чем три десятка лет назад. Причем она весьма полезна не только для домашних пивоваров, но и для знатоков крафтового пива.

Для участников индустрии крафтового пивоварения Brewers Association ежегодно проводит Craft Brewers Conference (CBC) – Конференцию

крафтовых пивоваров. Однако это мероприятие предназначено не для широкой публики, а исключительно для профессионалов отрасли. Постепенно конференция CBC становится международной, объединяя специалистов, ученых, экспертов и участников крафтового движения разных стран мира. Кроме крафтовых пивоваров там собираются поставщики, дистрибьюторы, журналисты – все, кто формирует рынок крафтового пива.

Вслед за вдохновляющей деятельностью Чарли Папазяна в США стали появляться первые микропивоварни – пионеры крафтового пивоварения. В 1981 году пивоварня Sierra Nevada Brewing запустила в производство светлый эль, охмеленный новым хмелем сорта Cascade, который был получен при скрещивании сорта английского сорта Fuggle с русским хмелем сорта Серебрянка. Хмель Cascade вывели в 1956 году в рамках программы министерства сельского хозяйства США, а продавать начали в 1972 году. Этот ароматный хмель имеет выраженные цветочные, цитрусовые и грейпфрутовые ароматические свойства. Он чрезвычайно широко распространен в практике крафтовых пивоваров в производстве элей различных стилей, и прежде всего American Pale Ale.

Это было только начало: вскоре на сцене появились такие пионерские крафтовые пивоварни, как Brooklyn Brewery (1987), Rogue Ales (1988), North Coast Brewing (1988) и Deschutes Brewery (1988). Всего в течение 1980-х годов в США возникло около двух десятков микропивоварен. Но потом движение резко ускорилось и уже к середине 1990-х их число перевалило за пятьсот.

К тому времени появилось новое поколение новаторов, и в новом пивоварении началась настоящая «движуха»: пивоварни New Belgium Brewing (1991) и Allagash Brewing Company (1995) специализировались на пиве в бельгийском стиле, которое трудно было найти в США. Калифорнийская Russian River Brewing Company (1997) экспериментировала с пивом, созревающим в винных бочках, варила горький IPA и кислое пиво. Пивоварни Dogfish Head Craft Brewery (1995) и Stone Brewing (1996) бросились в крайности и стали применять необычные технологии и ингредиенты, и прежде всего суперохмеление – как можно больше хмеля. Эти новички не собирались потворствовать мейнстриму – скучному вкусу большинства потребителей массового пива.

Они принялись решительно экспериментировать и варить пиво с новым агрессивным вкусом, не стесняясь при этом говорить: «Может быть, вам это пиво не понравится. Но, возможно, у вас просто не развит вкус и нет достаточного опыта, чтобы оценить эль такого качества и силы. Или, может быть, вы полагаете, что многомиллионная рекламная кампания способна улучшить вкус пива?»

В 2015 году количество пивоварен в США перешагнуло исторический максимум, достигнутый в конце XIX века, и продолжает увеличиваться. Такого развития пивоварения Америка еще никогда не знала. Наибольшее распространение в Соединенных Штатах получают светлые эли: American Pale Ale, American IPA, India Pale Lager, Black IPA, а также American Double IPA или Imperial IPA.



ЗАРОДИВШЕЕСЯ В АМЕРИКЕ КРАФТОВОЕ ДВИЖЕНИЕ ВСКОРЕ ОТПРАВИЛОСЬ ЗА ОКЕАН. Подобно пилигримам,

когда-то высадившимся на побережье **Нового Света**, главный пивовар **BROOKLYN BREWERY** **ГАРРЕТТ ОЛИВЕР** в **2007** году прибыл в **Старый Свет** в качестве представителя крафтового авангарда. Он намеревался показать здесь дремучим жителям **Старого Света** новое пиво с богатым охмелением. Вместе с **Гансом-Петером ДРЕКСЛЕРОМ** на традиционной баварской пивоварне **WEISSES BRÄUHAUS G. SCHNEIDER & SOHN GMBH** в маленьком городке **Кельхайм** на берегу **Дуная** он сотворил нечто ранее немыслимое: сварил пиво сорта **ВАЙЦЕНБОК** с добавкой огромного количества ароматного хмеля. Ударная доза хмеля и американский способ охмеления создали новый сорт пива **НОРФЕНВЕЙССЕ**. Впрочем, на такое важное историческое событие, ознаменовавшее прибытие крафтового пива на европейский континент, тогда мало кто обратил внимание. Вначале только узкий круг специалистов знал, что традиционное баварское пшеничное пиво удалось скрестить с американским революционным хмелем, применив новые технологии охмеления. В результате всем знакомое пиво получило новое вкусовое и ароматическое измерение. Так на мировом рынке появился новый продукт.

Теперь этот сорт пива выпускают по обе стороны Атлантики. Бруклинская версия называется Brooklyn-Schneider Hopfen-Weisse. Первоначально баварская версия называлась Schneider & Brooklyn Hopfen-Weisse. А после того как пивоварня Schneider в своих торговых марках перешла на нумерацию кранов, это превосходное пиво именуется Schneider Weisse Tap 5 Meine Hopfenweisse.

После удачной высадки Гарретта Оливера в Европе здесь тоже началось бурное крафтовое брожение, приобретающее все более выраженное международное звучание. Шотландская пивоварня BrewDog (2007) не только варила разные стили элей, стаутов, IPA и лагеров, но также в 2010 году начала открывать множество баров в Великобритании и за границей. Итальянцы из паба-пивоварни Le Baladin (1986) и Birra del Borgo (2005) активно распространяют итальянскую крафтовую культуру через собственную сеть пабов и баров как по Италии, так и за рубежом. Они уже открыли свои бары в Нью-Йорке.

Два учредителя датской пивоварни Mikkeller (2006) из Копенгагена, учитель Микель Борг Бьергсø (Mikkel Borg Bjergsø) и журналист Кристиан Кларуп Келлер (Kristian Klarup Keller), придумали для своей виртуальной пивоварни «фантомную» концепцию: они принялись странствовать по свету, словно кочующие цыгане. Основатель Mikkeller Микель Борг Бьергсø с 2006 по 2010 год постоянно путешествовал, сварив за это время более двухсот марок пива. Теперь таких кочующих пивоваров частенько называют gipsy brewers. У них нет своей официальной пивоварни, вместо этого они сотрудничают с другими пивоварами, чтобы варить пиво по их рецептам или производить экспериментальные одноразовые варки.

В наши дни кочующие пивовары в одиночку или целыми командами странствуют по белу свету, чтобы выполнять коллабы – коллаборационные варки на других пивоварнях в сотрудничестве с другими пивоварами. Так пивовары получают удовольствие от общения с коллегами, обмениваются своими секретами и приобретают новый опыт. И такая «цыганщина» становится модным стилем пивоварения и получает с каждым годом все более широкое распространение. Схожая концепция несуществующей виртуальной пивоварни – контрактная, ког-



да у пивовара нет собственной пивоварни, и для варки партии пива он арендует на короткое время чужую пивоварню либо заказывает этой пивоварне варку партии пива.

Вот один из удачных примеров коллаборационной варки, состоявшейся в 2014 году на пивоварне Velka Morava в Москве. Для проведения этой экспериментальной варки в Россию прибыл владелец и главный пивовар известной норвежской крафтовой пивоварни Nøgne Ø (2002) Кьетил Джикьюн (Kjetil Jikiun). Пивоварня Velka Morava специализируется на лагерах в чешской стилистике. Поэтому Кьетил Джикьюн и главный пивовар Velka Morava Василий Иванович Медведев заранее договорились о рецепте своего коллаба по электронной почте. В результате они сообща сварили крепкий зимний лагер с чешскими сортами хмеля и со специями – корицей, кардамоном, имбирем и лимонной цедрой.



**РОССИЙСКИЕ ПИВОВАРЫ
ТОЖЕ РЕГУЛЯРНО ПРОВОДЯТ
КОЛЛАБОРАЦИОННЫЕ ВАРКИ.
НАПРИМЕР, В 2015 ГОДУ ПИВОВАРЫ
ИЗ КРАФТОВОЙ ПИВОВАРНИ AF BREW
ИЗ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА ПРИЕХАЛИ
НА ПИВОВАРНЮ STAMM BEER В ПОСЕЛКЕ
КРАСНАЯ ПАХРА, В ТРОИЦКОМ
АДМИНИСТРАТИВНОМ ОКРУГЕ
«НОВОЙ МОСКВЫ», ГДЕ СВАРИЛИ
СОВМЕСТНОЕ ПИВО.**

Коллаборация становится общепринятым стилем жизни в крафтовом пивоварении. Еще до того, как Гарретт Оливер сварил Hopfenweisse на баварской пивоварне Schneider, он варил пиво в коллаборации с пивоварами Англии, Дании



и Бельгии. Но те эксперименты так и остались безвестными экспериментами, а продукция этих коллабов не вышла на рынок.

Приобретая в супермаркете бутылку пива Schneider Weisse Tap 5, следует помнить, что это уникальная историческая реликвия в пивной культуре – первый трансатлантический творческий коллаб (новое русское слово уже прижилось!). Он соединил в себе высокое искусство традиционного баварского пивоварения и лучшие достижения самого современного «ремесленного» пивоварения. Это первое настоящее международное крафтовое пиво.

≡» ГЛАВА # 5 «≡

КАК И ИЗ ЧЕГО ВАРЯТ ПИВО

**ПИВО СОПРОВОЖДАЕТ
ЧЕЛОВЕЧЕСТВО НА ПРОТЯЖЕНИИ
ПОЧТИ ВСЕЙ ИСТОРИИ
ЦИВИЛИЗАЦИИ, ТО ЕСТЬ УЖЕ ОКОЛО ДЕСЯТИ
ТЫСЯЧ ЛЕТ. ЗА СТОЛЬ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ В МЕТОДАХ
ПИВОВАРЕНИЯ МНОГОЕ СУЩЕСТВЕННО ИЗМЕНИЛОСЬ.
ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА ПОСТОЯННО
СОВЕРШЕНСТВУЮТСЯ, ОСОБЕННО У ПИВОВАРОВ
КРАФТОВОГО ПИВА, СТРЕМЯЩИХСЯ НЕ ТОЛЬКО
ТВОРЧЕСКИ ОЖИВЛЯТЬ ЗАБЫТЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
НО И ВНЕДРЯТЬ ИННОВАЦИИ.**



ВПРОЧЕМ, ФУНДАМЕНТАЛЬНЫЕ ОСНОВЫ ПИВОВАРЕНИЯ всегда были и остаются неизменными. Для приготовления классического пива необходимы только четыре элемента: ячмень, вода, хмель и дрожжи. Искусному пивовару этого вполне достаточно, чтобы варить превосходное пиво разных сортов. А любые иные добавки – от лукавого. Но они тоже допустимы, если придают пиву дополнительные вкусовые нотки.

Если в виноделии материалом брожения является сладкий сок винограда, в пивоварении такой материал – соложеное зерно злаков, которое позволяет пивовару получать множество вариаций цвета, вкуса и аромата.

Для приготовления пива используют пророщенные семена злаков: чаще всего ячменя, реже – пшеницы, ржи, овса, маиса (кукурузы), проса, спельты (полбы, эммера, полудикой пшеницы), риса и других. Иногда добавляют и другие материалы, содержащие сахар.

Основные этапы приготовления пива

Зерно злаков намачивают и проращивают, чтобы запустить естественные химические реакции. Под действием ферментов крахмал внутри зерна начинает расщепляться и превращаться в разные сахара – глюкозу, сахарозу, мальтозу и различные полисахариды. Затем процесс проращивания останавливают: проросшее зерно подсушивают, зеленые ростки погибают, их отбивают и зерно сушат горячим воздухом, чтобы получить готовый солод.

В результате сушки зерна при разных температурах получают солод разного цвета и качества. Для получения темных и карамельных сортов солод поджаривают. Чем сильнее поджарен солод, тем больше сахаров карамелизуется в нем, тем более темное и ароматное сусло можно получить. Однако при этом теряются ферменты, необходимые для осахаривания сусла. Поэтому пивовары творчески смешивают солода разных сортов, словно живописец краски.



ОБЫЧНО ДОМАШНИЕ И КРАФТОВЫЕ ПИВОВАРЫ САМИ НЕ ЗАНИМАЮТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕМ СОЛОДА. Можно

ПРИБРОБИТИ ГОТОВЫЙ СОЛОД ОТЛИЧНОГО КАЧЕСТВА, ЭТО ЛЕГКО И ВПОЛНЕ НАДЕЖНО, А ВЫБОР ИМЕЕТСЯ ОБШИРНЫЙ. Солод разных сортов и разного цвета смешивают в нужной пропорции, чтобы получать пиво необходимых оттенков и ароматов. Процесс пивоварения всегда начинается с того, что зерно солода физически измельчают – дробят и размалывают.

Из образовавшегося зерна грубого помола, добавляя теплую воду, делают затор. Это очень ответственный процесс. Солод выдерживают в воде определенной температуры, меняя время и температуру затора по особому графику, чтобы активизировать ферменты солода, превращающие крахмал затора в сахара. Этот этап осахаривания сусла называют затиранием.

Затем затор фильтруют, чтобы отделить сусло от дробины – отфильтрованных нерастворимых остатков солода. Дробина – это ценный корм для домашнего скота. Впрочем, из дробины с давних времен также готовят диетический зерновой хлеб с отрубями, весьма полезный для здоровья.

Профильтрованное сладкое сусло кипятят. В этом, собственно, и состоит варка пива. В процессе варки или после ее завершения в сусло добавляют хмель. Охмеление придает пиву характерные горечь и аромат. В варочном котле при кипячении вываривают горькие смолы хмеля, обладающие свойствами консервантов. Хмель, как и солод,



пивовары обыкновенно приобретают готовый. Существует большой выбор разных сортов хмеля – горьких и ароматных. Затем сусло осветляют – перекачивают в вирпул (гидроциклон), где в вихревой ванне нерастворимые остатки ячменя и хмеля собираются в центре и оседают на дне. На этом этапе многие крафтовые пивовары нередко выполняют дополнительное охмеление, добавляя хмель в вирпул. Без кипячения летучие ароматические эфиры хмеля сохраняются лучше, оставаясь более яркими. На этой стадии в сусло могут также добавлять специи, пряности, фрукты, травы и прочие вкусовые и ароматические приправы, которые придают крафтовому пиву особые вкусовые свойства.

После того как сусло охладится и насытится кислородом, в него закладывают пивные дрожжи. В течение нескольких дней при определенной температуре в бродильном чане происходит брожение сусла. Дрожжи поглощают сахара из сусла, превращая их в алкоголь и углекислый газ. В результате сбраживания сусла получают молодое пиво.



ВОДА – ЖИДКАЯ СРЕДА

ГЛАВНЫЙ КОМПОНЕНТ ЛЮБОГО ПИВА, НЕСОМНЕННО, ВОДА, ТАК КАК ПИВО ПРИМЕРНО НА 95% СОСТОИТ ИЗ ВОДЫ. ВОДА В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИВА НЕОБХОДИМА КАК РАСТВОРИТЕЛЬ ДЛЯ САХАРОВ, БЕЛКОВ, ВИТАМИНОВ, АЛКОГОЛЯ, МИНЕРАЛОВ, ГОРЬКИХ И АРОМАТИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ.

Вода в пиве – это не просто вода. Качество воды критично для варки пива. Причем вода важна не только технически, как жидкая среда и растворитель, но и как важнейший вкусовой компонент. Минеральный состав воды для результатов варки пива имеет решающее значение. Например, кальций и магний создают множество технически незаменимых выгод, особенно ценных при создании необходимой биологической среды для образования ферментируемых сахаров при затирании. А также для улучшения последующих условий осаждения дрожжей и для активизации ферментов.

Это молодое пиво еще не готово для употребления, оно требует дополнительного дображивания в течение нескольких недель. Такое пиво помещают в танки лагерного отделения для созревания. Длительное созревание значительно улучшает вкус и аромат пива. У каждого пива есть свой оптимальный срок созревания. Пивовар снимает пробы и решает, готово ли пиво или ему нужно созревать еще.

Затем в промышленном пивоварении готовое пиво фильтруют, пастеризуют и разливают в тару – бутылки, банки, кеги. В домашнем и крафтовом пивоварении фильтрацию и пастеризацию обычно не делают. Тем более что медленное дображивание пива зачастую продолжается и после перелива в тару. А в винтажном пиве длительного хранения химические процессы созревания могут продолжаться годами и десятилетиями. В некоторых сортах пива специально стимулируют дополнительное вторичное брожение в бутылке, добавляя сахар и дрожжи в каждую бутылку.

В зависимости от того, насколько вода жесткая, экстрактивность солода и хмеля может оказаться весьма различной. Если вода жесткая и богата минералами, образуется больше танинов, извлекаемых из солода и хмеля и создающих в пиве более плотную и грубую структуру и более резкий вкус. С другой стороны, среди пивоваров бытует поговорка: «Мягкая вода пожирает хмель». Вода с низким содержанием минералов извлекает из хмеля меньше горьких веществ и танинов. В результате получается более скучное, тощее пиво, но с более элегантной структурой и мягкой текстурой. Поэтому, чтобы достичь желаемого уровня горечи пива, в мягкую воду приходится добавлять больше хмеля.

Пивовары обращают внимание не только на жесткость воды, но и ее кислотность и щелочность. Величина pH сказывается на скорости ферментации как во время затирания солода, так и во время брожения сусла. Значение pH также важно для эффективного извлечения горьких веществ из хмеля, увеличивая изомеризацию α -кислот.



Качество воды зависит от геологии. Характер грунтовых вод формирует путь воды сквозь горные породы. На этом пути вода может адсорбировать минералы или очищаться от них. Поэтому в разных регионах возникают значительные локальные различия в качестве и свойствах воды, что сказывается на специфических стилях пива, традиционно присущих тому или иному региону.

Модный у крафтовых пивоваров сорт пива India pale ale (IPA) появился в Англии вовсе не случайно, а благодаря гидрологии города Бертон-апон-Трент. Богатая сульфатами местная вода позволяла производить здесь эли с сухим вкусом и освежающей горечью.

Современные технологии позволяют проводить подготовку воды, подстраивая ее под требования каждого стиля пива. Такая водоподготовка требует применения сложных методов фильтрации и обратного осмоса, что обычно доступно только крупным пивоваренным производствам. Малые и старые пивоварни обычно используют ту воду, какая есть, либо применяют упрощенные методы водоподготовки. Например, некоторые пивовары для изготовления своих IPA проводят «бертонизацию» воды, добавляя в нее гипс или хлорид кальция.

Крафтовые пивовары много экспериментируют с солодом и хмелем, комбинируя их и ища им замену, подбирают новые ингредиенты для своего пива. В мировом океане полно соленой воды, но хорошую пресную воду в пиве ничем заменить нельзя.



СТОИТ ЛИ УДИВЛЯТЬСЯ, ЧТО ЖИТЕЛИ МЮНХЕНА, РАСПОЛОЖЕННОГО В АЛЬПИЙСКИХ ПРЕДГОРЬЯХ, СТОЛЕТИЯМИ НА-

слаждаются своим темным мюнхенским пивом: богатая кальцием вода хорошо подходит для пива низового брожения, изготавливаемого из темных и поджаренных солодов, создавая оптимальное впечатление некой грубости и вязкости из-за растворенных танинов. В противоположность Баварии вода в артезианских скважинах Богемской Пльзени исключительно мягкая. Потому здесь варят пилзнер, прекрасно отражающий качество местной воды: пиво светло-соломенного цвета, яркое, легкое, чистое, игристое и элегантное. Если сварить подобное пиво в Мюнхене, оно получится более округлым и сладким. Жесткая мюнхенская вода позволяет извлекать из солода больше сахаров и других веществ, благодаря чему здесь варят превосходный золотистый баварский лагер Helles с богатым солодовым ароматом.

СОЛОД – ТЕЛО И ЦВЕТ

В ПИВОВАРНЕ ВСЕ ВРАЩАЕТСЯ ВОКРУГ ВТОРОГО ВАЖНЕЙШЕГО ИНГРЕДИЕНТА – СОЛОДА.

Он снабжает пиво белками и минералами, но прежде всего простыми сахарами, которые находятся в основе спиртового брожения. Цвет и характер пива определяет именно солод. Ячменный солод используют для получения большинства сортов пива – от светлого пилзнера и баварского мартовского до темного и почти черного стаута и портера.

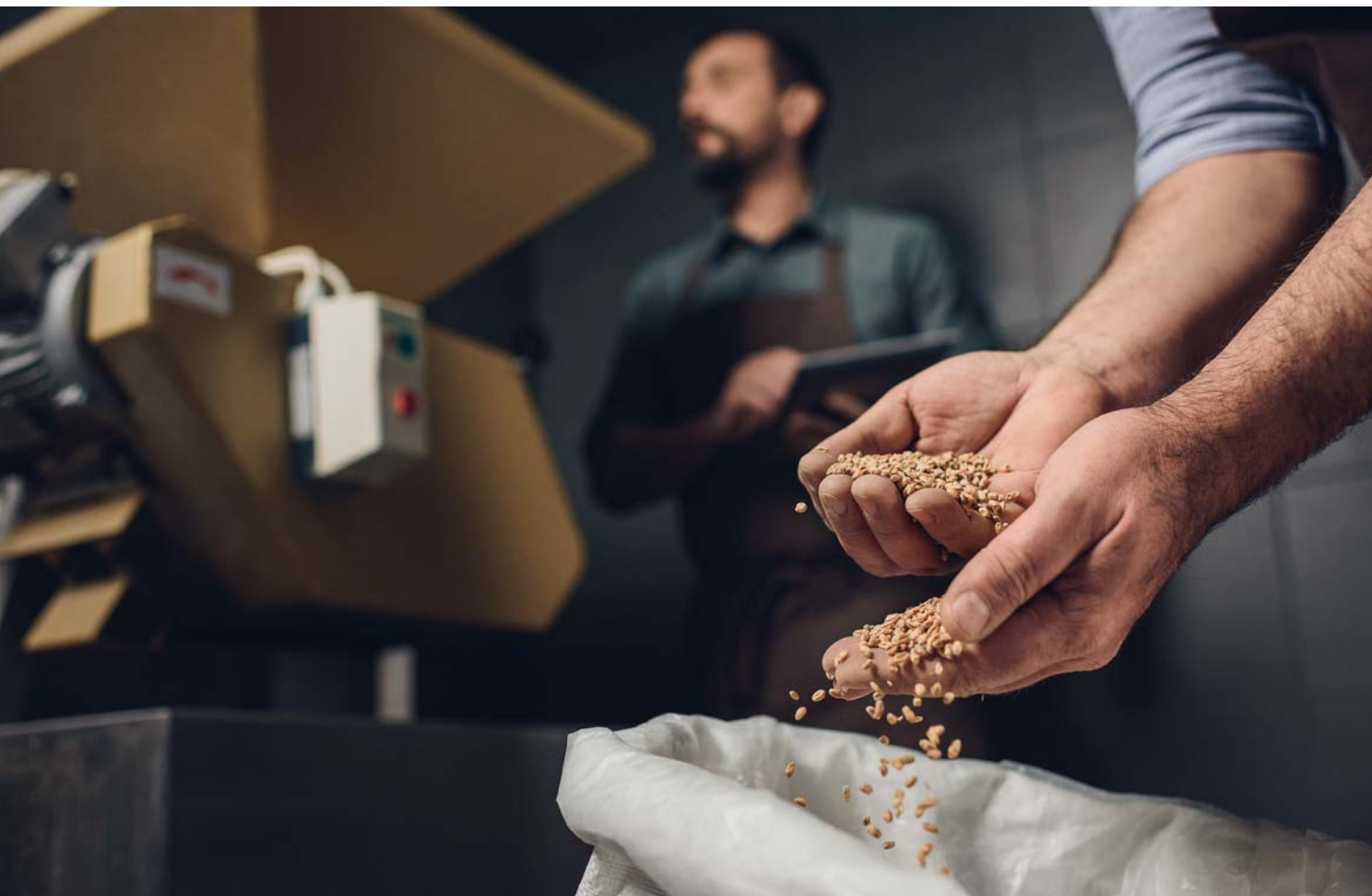
От пшеницы, ржи и других злаков ячмень отличается тем, что при грубом помоле в нем присутствуют остатки твердой оболочки зерна. Еще древние пивовары обнаружили, что отруби играют роль естественного фильтра на этапе затирания солода, позволяя довольно легко отделить сладкое сусло от остатков зерна – дробины.

Ячменное зерно даже одного и того же сорта может давать разный по качеству солод. Это зависит от района возделывания ячменя, подобно тому, как в виноградарстве важна география выращивания винограда. Колебания климатических условий в течение года также сказываются на важных качествах ячменя – на содержании воды и белка в зерне и на его всхожести. Настоящие мастера-пивовары умеют использовать эти различия вкуса солода для получения пива с необходимыми оттенками вкуса и аромата. Хорошие солодовни закупают

нужный им ячмень напрямую у проверенных фермеров. Разумеется, такие тонкости доступны только небольшим пивоварням, которые дорожат своей особой репутацией и готовы переплачивать за ячмень высокого качества.

Специальный ячмень для изысканных марок пива стоит дорого еще и потому, что для повышения качества солода хороший ячмень не должен содержать нитратов. Поэтому такой ячмень нельзя слишком сильно удобрять аммиачной селитрой. Но без азотных удобрений урожайность такого ячменя оказывается ниже.

Приготовление солода имеет свои тонкости и секреты, от которых зависят вкусовые качества пива. Переработка солода состоит из замачивания ячменя водой, проращивания зерна, высушивания, отделения ростков и очищения готового солода.





Это непростой и трудоемкий процесс, слишком сложный для крафтовых пивоварен. Поэтому большинство пивоваров для варки крафта приобретают готовый солод, приготовленный на промышленных солодовнях. Одной из лучших марок считается пивоваренный солод Weyermann из Бамберга. Именно этот солод чаще всего используют на крафтовых пивоварнях. Эта компания гарантирует экологическую чистоту своей продукции.

Баварский город Бамберг славится уникальным копченым пивом сорта Rauchbier, которое здесь изготавливают из особо подкопченного на буковых дровах солода, придающего пиву особый дымный привкус. Но пивоваренный солод компания Weyermann выпускает в обширной гамме самых различных сортов: светлый, венский, мюнхенский, янтарный, карамельный, шоколадный, жженный, черный, дымный, пшеничный и другие. Пивовару есть из чего выбрать, чтобы создать пиво нужного цвета и вкуса.

Солод из хорошего пивоваренного ячменя легко перерабатывается, передавая в сусло большое количество экстракта, и дает прочное пиво, пригодное для длительного хранения. Возможность солода перерабатываться зависит от способности зерен прорасти. Количество экстракта, получаемого при варке сусла, зависит от содержания крахмала и белка в зернах ячменя. Причем белка не должно быть слишком много, так как пиво из такого ячменя трудно осветляется и хуже хранится.

Пшеничное пиво также готовят из ячменного солода, но с добавлением некоторого количества пшеничного солода. Пшеничный солод содержит больше белков, создающих стойкую шапку пены и придающих вкусу пива особый кремовый характер. Не случайно ламбики в окрестностях Брюсселя уже почти пять столетий готовят, добавляя не менее трети пшеничного солода. Пивоварам известно, что устойчивую пену и кремовый характер пиву придают также добавки насоложенного «сырого» зерна.

ХМЕЛЬ – ГОРЕЧЬ И БУКЕТ

ТРЕТИЙ КОМПОНЕНТ ПИВА, ПОСЛЕ ВОДЫ И СОЛОДА, – ХМЕЛЬ. Он имеет важное технологическое значение, способствуя осаждению белков, осветлению сусла и пива, а также определяет характерный аромат и горьковатый вкус, способствует пенообразованию и сохранности пива. Но для крафтового пивовара прежде всего важны его ароматические качества, придающие пиву тот яркий букет, каким новое пиво отличается от классического.

Многие пивовары считают, что именно ароматный хмель превращает пиво из простого ежедневного напитка в редкий и удивительный деликатес. Вот почему хмель в таком почете у крафтовых пивоваров.

Во всем мире насчитывается около двухсот сортов хмеля. Причем все они делятся на горькие и ароматные. В горьких сортах хмеля преобладают альфа-кислоты (α-кислоты). Они не только обеспечивают пиву горьковатый вкус, но и отвечают за такие важные свойства, как стабильность и сохранность, играя роль естественного консерванта. В ароматных сортах хмеля содержание



альфа-кислот ниже, зато есть разнообразные масла, которые придают пиву аромат.

В центре Баварии в треугольнике между Мюнхеном, Ингольштадтом и Регенсбургом выращивают хмель сорта Hallertau. Это самая крупная в мире растениеводческая область по возделыванию хмеля. В соседней Богемии севернее Пльзени находится городок Жатец (нем. Saaz), где расположены плантации превосходного хмеля, ничуть не уступающего баварскому.

Чешский Жатецкий хмель (Saazer), баварский Халлертауэр Миттельфрю (Hallertauer Mittelfrüh) и британский Голдингс из графства Кент (Kent Goldings) – наиболее известные классические европейские сорта ароматного хмеля. Им свойственны травянистые и луговые ароматы. Фруктовые и цветочные ноты для классических пивных культур Европы не характерны. Хмель с такими ароматами ввели в моду именно крафтовые пивовары. Например, американские хмели Cascade и Amarillo

обладают мощным грейпфрутовым, цветочным и фруктовым ароматами. Путем скрещивания разных видов хмеля в последние десятилетия созданы десятки новых сортов не только селекционерами в США, но также в Австралии, Новой Зеландии, Бельгии, Франции и некоторых других странах.

Европа откликнулась на появление новых селекций хмеля: в Баварии исследовательский центр хмеля Hüll разрабатывает новые ароматные сорта хмеля из района Халлертау. Например, фруктовый Mandarina Bavaria и освежающий перечно-мятный Polaris. Они относятся к новому классу хмелей, содержащих одновременно высокую концентрацию альфа-кислот и сильный аромат.

Для получения впечатляющего аромата необходимо не только применять новые виды хмеля, но также правильно дозировать и задавать хмель. Крафтовые пивовары применяют большее количество хмеля разных вариаций, чем принято у классических пивоваров, а также варьируют временной

график (timing) закладки хмеля в варочный котел. Это играет решающую роль. Для придания пиву горечи хмель, содержащий альфа-кислоту, закладывают на самой ранней стадии варки сусла. Чтобы максимально извлечь альфа-кислоту из хмеля и растворить ее в сусле, хмель необходимо кипятить не менее часа. Ароматный хмель обычно закладывают позже, ближе к концу варки или сразу после завершения кипячения.



В АНГИИ БЫЛА РАЗРАБОТАНА ТЕХНИКА СУХОГО ОХМЕЛЕНИЯ СУСЛА, КОГДА МЕШОЧЕК С ХМЕЛЕМ ПОМЕЩАЮТ В СУСЛО ИЛИ МОЛОДОЕ ПИВО НА БОЛЕЕ ПОЗДНИХ СТАДИЯХ – во время основного или вторичного брожения. Так ароматные эфирные масла попадают в пиво в наибольшей сохранности, передавая ему полный букет. Обычно сухое охмеление напоминает простое заваривание чая в пакетике. На этом процесс изобретательства не закончился. Новейшие способы сухого охмеления – нор cannon (хмелевая пушка) и нор torpedo (хмелевая торпеда). Хмелевая пушка выстреливает пелетами – гранулами прессованного хмеля – в бродильный чан сквозь углекислоту. Хмелевая торпеда, изобретение пивоварни Sierra Nevada, – это система рециркуляции, в которой готовое пиво проходит сквозь сухой хмель перед возвращением в бродильный чан. А есть и такие пивовары, которые добавляют к хмелю различные специи и фрукты и даже готовы отказаться от хмеля и применять травяной грунт, как в Средние века.



ДРОЖЖИ – КРОШЕЧНЫЕ ОРГАНИЗМЫ

ЧЕТВЕРТЫЙ ОСНОВНОЙ КОМПОНЕНТ ПИВА – ЭТО ДРОЖЖИ, благодаря которым сусло оживает и происходит брожение. Это живой ингредиент приготовления пива, пивная флора. В результате брожения дрожжи расщепляют солодовый сахар на диоксид углерода и алкоголь. Пивовар делает сусло, а дрожжи делают пиво.

В прошлом пивовары не знали о существовании дрожжей. Поэтому превращение сусла в пиво воспринималось как чудо, волшебство и колдовство. Смесь зерна, воды и трав способна забродить спонтанно, так как в воздухе есть дрожжи. При таком способе брожения пиво получается кислым и похожим на вино. Но в позднем Средневековье пивовары научились собирать в бродильных чанах пену, содержащую дрожжи, и использовать ее при следующей варке как закваску. Это позволило пивоварам лучше контролировать процесс брожения. Поскольку сусло продолжали атаковать невидимые дрожжи, летающие в воздухе, брожение оставалось непредсказуемым, а качество пива значительно колебалось.

Пытаясь объяснить происходящее, полагали, будто мед и пиво сбраживаются богами, а если пивовара постигала неудача, обвиняли нечистую силу или ведьм. Тысячи невинных «пивных ведьм» заплатили жизнью на кострах инквизиции из-за неудач средневековых пивоваров.

Оправдать ведьм смогла только наука. Первым дрожжевые клетки увидел в свой микроскоп и зарисовал в 1680 году голландский натуралист Антони ван Левенгук. А работы французского химика и биолога Луи Пастера (1822–1895) открыли подлинную природу брожения и создали прочную научную основу для развития микробиологии.

Пивные дрожжи – это одноклеточные грибы, изменившие в результате эволюции свое строение, приспособившись к обитанию в жидкой, богатой сахарами среде. Всего насчитывается более полутора тысяч разных видов дрожжей. Помимо пивных существует множество других видов дрожжей, по-разному проявляющих себя. Пекарные дрожжи, применяемые хлебопеками и кулинарами для приготовления теста, и винные дрожжи отличаются друг от друга и от пивных дрожжей.

Пивные дрожжи традиционно делят на три типа: спонтанного, верхового и низового брожения. Разница между дрожжами верхового и низового брожения впервые упомянута в мюнхенском «Положении о пиве» 1550 года. Клетки дрожжей верхового брожения известны с незапамятных времен: при брожении они всплывают на поверхность сусла. Верховое брожение требует температуры между 15 и 25 °C, его используют для изготовления всех сортов элей, и в процессе брожения дрожжи производят гамму ароматов яблока, банана, ванили, гвоздики или кориандра. Низовые дрожжи, требующие для брожения низкой температуры от 4 до 12 °C, применяют для изготовления лагеров. С одной стороны, низкая температура брожения предохраняет сусло от заражения посторонними микроорганизмами, но с другой стороны, до появления холодильников это ограничивало период изготовления лагеров зимними месяцами, а летом наступала пауза, когда лагеры варить запрещалось.

Пивные дрожжи по-латыни называются *Saccharomyces*, то есть «сахарные грибки». Датский ботаник Эмиль Кристиан Хансен (1842–1909) в конце XIX века в лаборатории пивоварни Carlsberg в Копенгагене занимался изучением пивных дрожжей низового брожения и в 1875 году вывел чистую культуру дрожжей *Saccharomyces carlsbergensis*. Он объяснял, как следует выводить чистые дрожжевые культуры (штаммы), а также открыл множество колоний дрожжевых культур и занялся их селекцией и классификацией.

С давних пор пивовары также используют спонтанное брожение, которое вызывают микроорганизмы, присутствующие в воздухе. Среди них есть лактобактерии и «дикие» дрожжи, производящие пиво кислого вкуса. Некоторые сорта



пива, например бельгийские ламбики и гёзы, приготавливают с использованием «диких» дрожжей, относящихся к роду *Brettanomyces*. Эти популярные у крафтовых пивоваров «дикие» дрожжи также именуют «бреттами» (bretts). Впрочем, они уже не совсем дикие, а до некоторой степени одомашнены: их культивируют пивовары и дрожжевые банки. Но бретты бродят медленно, тщательно переваривая сахара и белки, оставленные обычными пивными дрожжами. Получается чистое и сухое пиво, с запахом почвы и цветочно-фруктовыми нотками.

≡» ГЛАВА # 6 «≡

ЗАТИРАНИЕ, ВАРКА,

ОХМЕЛЕНИЕ И БРОЖЕНИЕ

**КОРОТКО ГОВОРЯ,
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИВА –
ЭТО ТЕХНОЛОГИЯ, ПРИ КОТОРОЙ СОЛОД,
ВОДУ И ХМЕЛЬ СОЕДИНЯЮТ ВМЕСТЕ, ЧТОБЫ
СВАРИТЬ СУСЛО. В СУСЛО ДОБАВЛЯЮТ ДРОЖЖИ
И ПОСЛЕ БРОЖЕНИЯ ПОЛУЧАЮТ ПИВО.
НО НА КАЖДОЙ СТАДИИ ЭТОГО ПРОЦЕССА ЕСТЬ
МНОЖЕСТВО ОСОБЕННОСТЕЙ И ТОНКОСТЕЙ,
КОТОРЫЕ ВЛИЯЮТ НА РЕЗУЛЬТАТ.**



ПОМОЛ СОЛОДА

ПЕРЕД ПОМОЛОМ ПИВОВАР СМЕШИВАЕТ СОЛОД РАЗНЫХ СОРТОВ и РАЗНОГО ЦВЕТА в НУЖНОЙ ПРОПОРЦИИ, ЧТОБЫ ПИВО ПОЛУЧИЛОСЬ ЖЕЛАЕМОГО ЦВЕТА и ОБЛАДАЛО НЕОБХОДИМЫМИ СВОЙСТВАМИ.

Процесс пивоварения всегда начинается с того, что зерно солода физически измельчают – дробят и размалывают. При разрушении твердой оболочки зерна крахмал и сахара высвобождаются, чтобы получить возможность взаимодействовать с водой.

На пивоварнях для разрушения солода и зерна применяют зернодробилки или мельницы – обыч-

но вальцовые мельницы. Мельница с шестью стальными вальцами с насечкой трижды дробит зерно, проходящее через пару вальцов. Зазор между нижними вальцами меньше, чем между предыдущими. Помол становится все более мелким. Но он не должен быть слишком мелким – нужен довольно грубый помол. Размер помола можно отрегулировать, чтобы эффективно извлекать экстракт из зерна.

Домашние пивовары могут воспользоваться для измельчения солода мясорубкой, электрическим блендером, кофемолкой или бытовой ручной мельницей.

Грубый помол солода нужен, чтобы сохранились отруби из твердой оболочки зерен. Эта шелуха еще пригодится на стадии фильтрации сусла. После размельчения солод засыпают в заторник – заторно-сусловарочный котел.



ЗАТИРАНИЕ

ИЗ ОБРАЗОВАВШЕГОСЯ ЗЕРНА ГРУБОГО ПОМОЛА С ОТРУБЬЯМИ ДЕЛАЮТ ЗАТОР, СМЕШИВАЯ СОЛОД С ВОДОЙ. СОЛОД ЗАСЫПАЮТ В ЗАТОРНИК, В КОТОРОМ НАХОДИТСЯ ВОДА, НАГРЕТАЯ ДО НЕОБХОДИМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ЗАПУСКАЮЩЕЙ ФЕРМЕНТАЦИЮ.

Солод смешивается с водой, и в течение определенного времени сахар, крахмал и полисахариды из солода переходят в водный раствор, смешиваясь с ферментами, содержащимися на зернах солода. Плавающий на поверхности воды солод пивовар размешивает лопатой, чтобы тот утонул и смешался с водой. После добавления воды затор оставляют на 30–90 минут, а затем затирают для получения сладкого сусла для пивоварения. Этап осахаривания сусла солодом называют затиранием.

Затираание – очень важный и ответственный процесс. Его задача – извлечь из дробленого зерна как можно больше сахара, необходимого для дальнейшего брожения. Это достигается серией нагреваний смеси до температуры необходимых уровней, называемых «паузами», чтобы запустить действие ферментов, преобразующих крахмал и полисахариды в простые сахара – глюкозу, сахарозу, мальтозу и другие. Солод выдерживают в воде определенной температуры, меняя время и температуру затора по особому ступенчатому графику, чтобы активизированные ферменты солода наиболее эффективно превратили крахмал затора в сахара.

При температуре от 62 до 67 °C активизируется фермент бета-амилаза и разрушает крахмал до мальтозы, необходимой для питания дрожжей в процессе брожения. Если затор нагреть сильнее, то в диапазоне от 68 до 76 °C активизируется альфа-амилаза, и из крахмала образуется полисахарид декстрин, благодаря чему пиво становится более следким, плотным и солодовым.

При температуре 45–52 °С происходит расщепление сложных белков и аминокислотных цепочек на более мелкие. Это необходимо для увеличения стойкости пены, осветления пива и повышения солодового аромата.

На завершающем этапе затираания пивовар нагревает затор до 75–78 °С. Это останавливает ферментацию, разрушая ферменты.

На современных заводах применяют настойное затираание, позволяющее вытянуть даже из плохого солода все сахара. Часть затора забирают и варят в несколько шагов, постепенно поднимая температуру сусла для каждого последующего шага. Этот многоступенчатый процесс требует дополнительных емкостей для варения порции затора.

ФИЛЬТРАЦИЯ ЗАТОРА

ЗАТЕМ ГОТОВЫЙ ЗАТОР ПЕРЕКАЧИВАЮТ В ФИЛЬТР-ЧАН. ЗАТОР ФИЛЬТРУЮТ, ЧТОБЫ ОТДЕЛИТЬ ПЕРВИЧНОЕ СУСЛО ОТ ДРОБИНЫ – ОТФИЛЬТРОВАННЫХ НЕРАСТВОРИМЫХ ОСТАТКОВ СОЛОДА.



Фильтрацию производят, прокачивая затор через фильтр-чан. Фильтр, установленный как второе дно этого чана, состоит из металлических перфорированных пластин с узкими прорезями, сквозь которые проходит жидкость, но не могут пройти твердые частички солода. Вот тут-то отруби, то есть остатки шелухи зерна солода грубого помола, выходят на сцену и показывают, насколько они необходимы пивовару. Они играют роль дренажа, чтобы затор не слипался в сплошную трудно проницаемую массу, перекрывающую жидкости доступ к фильтру. То есть шелуха из твердых частиц зерна служит фильтром, через который проходит сусло.

После завершения фильтрации в фильтре-чане остается дробина, похожая на сладковатую горячую вареную кашу. Пивовар промывает дробину



горячей водой, чтобы извлечь из нее остающиеся сахара.

Производство пива – экологически чистое и безотходное производство. Дробина представляет собой остатки шелухи ячменного зерна и крахмала – это чистый и натуральный материал.

Причем дробина является ценным питательным кормом для различного домашнего скота (овец, коз, свиней, кроликов). Впрочем, и человеку тоже кое-что достается: из дробины с давних времен выпекают диетический зерновой хлеб с отрубями, весьма полезный для здоровья. Дробину также используют в косметических целях: как добавку в мыло и для изготовления скрабов.



Аktivность ферментов, работавших в процессе затирания, больше не требуется. Во время кипячения все ферменты в сусле дезактивируются, а вся посторонняя микрофлора, попавшая в сусло вместе с солодом, погибает. Пивное сусло становится стерильно чистым. И такую стерильность пивовары стремятся поддерживать и в дальнейшем, так как обычно крафтовые пивовары не применяют фильтрацию и пастеризацию пива.

Количество белковых молекул в сусле ранее уже уменьшилось в процессе затирания. Но при кипячении сусла белок окончательно коагулирует, переходит во взвесь и может быть отфильтрован в процессе осветления.

Важные горькие альфа-кислоты хмеля при кипячении растворяются в сусле. А многие нежелательные запахи, такие как сернистые соединения, улетучиваются. Хмель добавляют в кипящий котел небольшими порциями, так как он вызывает бурное вскипание сусла.

Наблюдая уровень испарения сусла, пивовар может регулировать его начальную плотность, то есть количество растворенных в сусле питательных веществ, необходимых для производства дрожжами спирта и углекислоты. Начальная плотность сусла в большой степени определяет крепость пива.

ВАРКА СУСЛА

ПРОФИЛЬТРОВАННОЕ СЛАДКОЕ ПЕРВИЧНОЕ СУСЛО КИПЯТЯТ В СУСЛОВАРОЧНОМ КОТЛЕ.

В этом, собственно, и состоит варка пива. В процессе варки в сусло добавляют хмель. Охмеление придает пиву характерные горечь и аромат, а также стабильность, сохранность свежести и свойств пива, так как хмель служит хорошим консервантом.



ХМЕЛЬ, КАК И СОЛОД, ПИВОВАРЫ ОБЫЧНО ПРИОБРЕТАЮТ ГОТОВЫЙ.

Существует большой выбор разных сортов хмеля — горьких и ароматных. Наряду с традиционными сортами хмеля из Германии, Чехии и Великобритании крафтовые пивовары широко используют новые сорта хмеля, выведенные в последние годы селекционерами США, Австралии, Новой Зеландии. Эти сорта обладают мощными сногсшибательными ароматами. Словами их не передать — необходимо обязательно понюхать.

ОСВЕТЛЕНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ СУСЛА

ЗАТЕМ СВАРЕННОЕ СУСЛО НЕОБХОДИМО ОТДЕЛИТЬ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ВЗВЕСЕЙ И МУТИ. Сусло осветляют, перекачивая в вирпул (англ. **WHIRLPOOL** – гидроциклон), где в вихревой ванне нерастворимые остатки частичек ячменя, хмеля, коагулированных белков и танинов в процессе вращения жидкости собираются в центре и оседают на дне вирпула, словно чаинки в стакане с чаем, размешанным ложкой. Затем жидкости дают спокойно отстояться и медленно сливают, а осадок остается в вирпуле.

На этом этапе многие крафтовые пивовары нередко выполняют дополнительное охмеление, добавляя хмель в вирпул. Без кипячения аромат хмеля сохраняется лучше, оставаясь более ярким. На этой стадии в сусло могут также добавлять специи, пряности, фрукты, травы и прочие вкусовые и ароматические приправы, чтобы придать крафтовому пиву особые свойства.

Не у каждого крафтового и тем более домашнего пивовара имеется свой вирпул. В качестве замены может служить пустая емкость или варочный котел, в котором пивовар раскручивает сусло вручную. Результат будет такой же. Когда вращение сусла успокоится, сусло станет чище, а посторонние частицы конусом осядут в центре.

В процессе перекачки из вирпула в следующую емкость сусло проходит через теплообменник и охлаждается, отдавая лишнее тепло – его могут эффективно использовать вторично. На хорошо организованной современной пивоварне напрасно ничего не пропадает, даже тепловая энергия.

Температура сусла, необходимая для размножения дрожжей верхнего брожения, составляет от 20 до 25 °C, а для низового брожения – от 10 до 15 °C. Нужную температуру можно задать в теплообменнике и получить ее автоматически.

Охлаждение сусла должно происходить максимально быстро – от 20 до 60 минут. В противном случае возникает риск заразить сусло посторонними микроорганизмами из воздуха и получить нежелательный вкус пива.

При перекачивании происходит аэрация сусла – насыщение его кислородом очищенного воздуха. Кислород в процессе варки сусла выкипел и ушел из сусла, но дрожжам для нормального размножения кислород необходим. Поэтому компрессор насыщает охлажденное сусло чистым воздухом.





БРОЖЕНИЕ

**ПОСЛЕ ОХЛАЖДЕНИЯ
ОСВЕТЛЕННОГО СУСЛА
ДО 21 °С И НАСЫЩЕНИЯ ЕГО
КИСЛОРОДОМ НАСТУПАЕТ ПОСЛЕДНИЙ
ЭТАП: СУСЛО ПЕРЕКАЧИВАЮТ В ЦКТ –
ЦИЛИНДРОКОНИЧЕСКИЙ ТАНК. ТАМ
В СУСЛО ЗАДАЮТ ПИВНЫЕ ДРОЖЖИ
И В ЦКТ ПРОИСХОДИТ ГЛАВНОЕ
ТАИНСТВО – БРОЖЕНИЕ.**

Крафтовые пивовары, использующие метод сухого охмеления (dry hopping), через пару дней после начала брожения закладывают в ЦКТ хмель. Обычно это дополнительная порция

ароматного сорта хмеля, которая, из-за того что не подвергалась кипячению, сохраняет в пиве всю полноту гаммы своих ароматических свойств. В суслотарочный котел обычно закладывают горький хмель, а в ЦКТ – ароматный хмель. Благодаря сухому охмелению крафтовое пиво становится исключительно ароматным, гораздо более ароматным и выразительным, чем промышленные марки пива.

Ферментация сусла дрожжами верхового брожения обычно происходит в течение недели. Дрожжи поглощают сахара из сусла, превращая их в алкоголь и углекислый газ. В результате сбраживания сусла получают молодое пиво. На начальной стадии брожения на поверхности сусла образуется слой пены. Дрожжевые клетки быстро размножаются в присутствии кислорода и сахара, которые превращаются в спирт и углекислоту.

Дрожжи низового брожения наиболее эффективно размножаются при более низкой температуре в течение 7–12 дней. Дрожжевые клетки при этом оседают на дно, а в ЦКТ они собираются в нижнем конусе. Дрожжи верхового брожения, напротив, всплывают на поверхность, а брожение лучше происходит при более высокой температуре.

Посторонние микроорганизмы при брожении не должны попадать внутрь ЦКТ. Поэтому избыток углекислоты выходит из танка через гидрозатвор, не пропускающий воздух внутрь.

Контролируя температуру брожения, пивовар может повлиять на то, какие ароматы дрожжи создадут в процессе брожения. Спектр ароматов может простираться от фруктовых эфиров, таких как бананы, тропические фрукты и зеленые яблоки, до таких пряных фенолов, как гвоздика или кориандр, а также явные спиртовые нотки. Существует правило: чем выше температура брожения, тем больше различных ароматов производят дрожжи.

ДОЗРЕВАНИЕ

МОЛОДОЕ ПИВО ЕЩЕ НЕ ГОТОВО ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ, ОНО ТРЕБУЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ДОБРАЖИВАНИЯ в течение нескольких недель (до двух месяцев). Для такого вторичного брожения пиво либо переливают в танки лагерного отделения для дозревания при низкой температуре, либо этот процесс продолжается в ЦКТ.

Длительное созревание значительно улучшает вкус и аромат пива. У каждого пива есть свой оптимальный срок и условия дозревания. Пиво низового брожения несколько недель дозревает в лагерных танках при температуре, близкой к 0 °С. Пиво верхового брожения первоначально дозревает при температуре между 15 и 20 °С, а потом дополнительно еще 10–12 дней при температуре около 10 °С.

Такие сорта пива, как пилзнер и IPA, обычно дозревают около четырех недель. Крепкие сорта пива дозревают дольше. При этом дрожжи продолжают свою ферментацию и после того, как брожение считается законченным. Иногда дрожжи стимулируют к более активному брожению в период дозревания. Такая техника, изобретенная в Германии, получила название Kräusening (кройзенинг): в пиво добавляют сусло или молодое пиво, содержащее остаточный сахар, чтобы дрожжи могли создать дополнительное количество спирта и двуокиси углерода, которые при низкой температуре лучше растворяются в пиве. При этом давление углекислоты в емкости увеличивается, и живость и игристость пива заметно возрастают. Алкоголь также дозревает, создавая менее резкий, но более округлый вкус пива.



ПИВОВАР РЕГУЛЯРНО СНИМАЕТ ПРОБЫ, чтобы понять, готово ли пиво или ему следует дозревать еще. В случае

вторичного брожения дрожжевые клетки, которые остались в пиве, оседают на дне емкости. Качество пива улучшается, оно приобретает более стабильные свойства, а также осветляется, становясь более чистым и прозрачным.

Только после завершения дозревания пиво разливают по бутылкам. Некоторые сорта пива, такие как пшеничное пиво верхового брожения, продолжают дозревать и в бутылке. Этому тоже помогает небольшая порция «подкормки» для дрожжей в виде первичного сусла или молодого пива, добавленных в бутылку. Благодаря дополнительному давлению углекислоты такое пиво нередко демонстрирует свой буйный темперамент.

В промышленном пивоварении на этой стадии готовое пиво фильтруют, пастеризуют и разливают в тару – бутылки, банки, кеги. В домашнем и крафтовом пивоварении фильтрации и пастеризации обычно нет. В отличие от промышленного пива, такое пиво можно называть живым. В крепком винтажном пиве химические и биологические процессы созревания и дображивания могут продолжаться годами и десятилетиями.

РЕЦЕПТЫ

**В КАЧЕСТВЕ ПРИМЕРА
НА СЛЕДУЮЩИХ СТРАНИЦАХ
ПРИВОДИМ ТРИ ПРАКТИЧЕСКИХ
РЕЦЕПТА** для приготовления пива сортов
INDIA PALE ALE, AMERICAN PALE ALE и RUSSIAN
IMPERIAL STOUT. РЕЦЕПТЫ ПРИВОДЯТСЯ В ДВУХ
ВАРИАНТАХ, КАК ДЛЯ ДОМАШНИХ (НА 20 Л), ТАК
И ДЛЯ КРАФТОВЫХ (НА 1000 Л) ПИВОВАРЕН.



INDIA PALE ALE СЧИТАЕТСЯ ОДНИМ ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ СОРТОВ У КРАФТОВЫХ ПИВОВАРОВ.

Сокращенно его называют IPA, а по-русски часто даже в справочниках и энциклопедиях ошибочно называют Индийским пэйл элем, хотя более точный перевод – Бледный эль Индия.

В прошлом такой сорт эля варили не в Индии, а в Англии для Индии. И прилагательное «индийский» по-английски indian, но не India. IPA – сильно охмеленная разновидность светло-янтарного эля с заметной солодовой основой. Хмель придает пиву свой аромат и довольно сильную горечь. Сочетание сильного охмеления с высоким содержанием алкоголя делает это пиво подходящим для длительной выдержки, что со временем создает еще более интересный вкус с цветочно-фруктовым букетом и пряным послевкусием.

Тот же пэйл эль Индия, изготовленный в американском стиле, или американский пэйл эль (American Pale Ale, APA), отличается яркими фруктово-цитрусово-хвойными нотками в букете, которые возникают исключительно благодаря современным сортам хмеля, выведенным селекционерами в последние десятилетия, но без каких-либо искусственных ароматических добавок. Даже самая небольшая пивоварня в Калифорнии предлагает свой фирменный сорт такого пэйл эля с уникальным ароматом почти парфюмерной мощности. Впрочем, четкую границу между индийским и американским пэйл элем провести сложно.

Russian Imperial Stout, или русский имперский стаут, – черное, плотное и тягучее пиво, в котором могут отчетливо угадываться вкусовые нотки шоколада, кофе, карамели и сухофруктов. После брожения из-за использования большого количества особых сортов солода такое пиво обладает довольно высокой плотностью. Этот сорт пива благодаря высокой крепости хорошо подходит для винтажного созревания, когда через некоторое время появляется все более сложный вкус, вызы-

вающий ассоциации с десертными винами и ликерами. Высоко ценится знатоками и любителями такого сорта. Согласно легенде, такое пиво пользовалось особым почитанием при дворе Екатерины Второй.

India Pale Ale

для домашних пивоваров

Этот IPA уже несколько лет выпускается под торговой маркой Red Machine IPA. Рецепт любезно предоставлен Евгением Толстовым из компании Victory Art Brew

Количество: 20 литров (начальный объем воды 23 л) | Начальная плотность сусла (OG): 1.072 | Конечная плотность сусла (FG): 1.018 | ABV: 7,1% | IBU: 65

6,6 кг солода Pale Malt
60 г пшеничного солода
100 г солода Caramunich Type III
60 г солода Carapils

Смешать весь солод с водой (~13 л). Температура затора: 67 °C на 60 минут. Добавить кипятка до 72 °C на 15 минут. Затор довести до 78 °C и начать фильтрацию. Общий объем перед началом кипячения около 26 л. Сусло кипятить 90 минут. Охладить сусло и перелить в ЦКТ.

ДОБАВЛЕНИЕ ХМЕЛЯ

14 г Columbus (13%) в первичное сусло
15 г Chinook (8,5%) в первичное сусло
7 г Columbus за 60 минут до конца варки
5 г Amarillo за 30 минут до конца варки
5 г Columbus за 15 минут до конца варки
5 г Centennial за 5 минут до конца варки
14 г Centennial за 1 минут до конца варки

Дрожжи: WLP001 или US-05

ХМЕЛЬ НА СУХОЕ ОХМЕЛЕНИЕ

14 г Amarillo
14 г Centennial
14 г Columbus
7 г Chinook

India Pale Ale

для КРАФТОВОЙ МИКРОПИВОВАРНИ

Количество: 1000 литров | Начальная плотность сусла (OG): 1.072 | Конечная плотность сусла (FG): 1.018 | ABV: 6,9% | IBU: 65

300 кг солода *Pale Malt*
2,7 кг пшеничного солода
4,5 кг солода *Caramunich Type III*
2,7 кг солода *Carapils*

Смешать солод с водой (650 л). Температура затора: 67 °C на 60 минут.
Добавить кипятка до 72 °C на 15 минут. Затор довести до 78 °C и начать фильтрацию.
Сусло кипятить 90 минут.
Охладить сусло и перелить в ЦКТ.

ДОБАВЛЕНИЕ ХМЕЛЯ

700 г Columbus (13%) в первичное сусло
750 г Chinook (8,5%) в первичное сусло
350 г Columbus за 60 минут до конца варки
250 г Amarillo за 30 минут до конца варки
250 г Columbus за 15 минут до конца варки
250 г Centennial за 5 минут до конца варки
700 г Centennial за 1 минут до конца варки

Дрожжи: WLP001 или US-05, заведенные на 1,2 л стартере

ХМЕЛЬ НА СУХОЕ ОХМЕЛЕНИЕ

700 г Amarillo
700 г Centennial
700 г Columbus
350 г Chinook

American Pale Ale

для ДОМАШНИХ ПИВОВАРОВ

Количество: 20 литров | Начальная плотность сусла (OG): 1.056 | Конечная плотность сусла (FG): 1.014 | ABV: 5,5% | IBU: 26

5 кг солода *Pale Ale*
1 кг карамельного солода *Caramunich I*

Затор: 68 °C на 60 минут
Затор извлечь при 78 °C

ДОБАВЛЕНИЕ ХМЕЛЯ

30 г Hallertauer Perle в первичное сусло
20 г Cascade за 30 минут до конца варки
30 г Cascade за 15 минут до конца варки
20 г Cascade в конце варки
20 г Simcoe в конце варки

Карбонизация глюкозой 5 г/л

Дрожжи: California Ale Yeast, например, Wyeast American Ale

ХМЕЛЬ НА СУХОЕ ОХМЕЛЕНИЕ

20 г Cascade
20 г Simcoe

American Pale Ale

для КРАФТОВОЙ МИКРОПИВОВАРНИ

Количество: 1000 литров | Начальная плотность сусла (OG): 1.056 | Конечная плотность сусла (FG): 1.014 | ABV: 5,5% | IBU: 26

180 кг солода *Pale Ale*
40 кг карамельного солода *Caramunich I*

Затор: 68 °C на 60 минут
Затор извлечь при 78 °C

1500 г Hallertauer Perle в первичное сусло
1000 г Cascade за 30 минут до конца варки
1500 г Cascade за 15 минут до конца варки
1000 г Cascade в конце варки
1000 г Simcoe в конце варки

Карбонизация глюкозой 5 г/л

Дрожжи: 500 г сухих дрожжей или 1 литр свежих дрожжей California Ale Yeast, например Wyeast American Ale (задавать при 20 °C)

ХМЕЛЬ НА СУХОЕ ОХМЕЛЕНИЕ

1000 г Cascade
1000 г Simcoe

Russian Imperial Stout

для домашних пивоваров

Количество: 20 литров | Начальная плотность сусла (OG): 1.095 | Конечная плотность сусла (FG): 1.025 | ABV: 9,2% | IBU: 50

7,5 кг светлого двухрядного солода
0,5 кг шоколадного солода
0,5 кг жареного ячменя
0,5 кг овсяных хлопьев
0,5 кг солода Caramunich
0,25 кг солода Crystal 120

ДОБАВЛЕНИЕ ХМЕЛЯ

20 г Chinook в первичное сусло
10 г Kent Goldings за 45 минут
20 г Cascade за 45 минут
20 г Kent Goldings за 10 минут
10 г Fuggles за 10 минут

Температура затора: 67 °C на 60 минут. Размешивать 2 минуты, чтобы предотвратить слипание. Затор держать закрытым крышкой. Каждые 20 минут коротко размешивать.

Сусло кипятить 60 минут.

Первичное брожение начать при 19 °C и продолжать при 15–18 °C три недели. Для вторичного брожения перелить в емкость, оставить на 3–6 недель в темном прохладном месте.

Дрожжи: стартер Dry English Ale, либо White Labs WLP007, либо Wyeast 1098

Russian Imperial Stout

для крафтовой микропивоварни

Количество: 1000 литров | Начальная плотность сусла (OG): 1.095 | Конечная плотность сусла (FG): 1.025 | ABV: 9,2% | IBU: 50

340 кг светлого двухрядного солода
25 кг шоколадного солода
25 кг жареного ячменя
25 кг овсяных хлопьев
25 кг солода Caramunich
12,5 кг солода Crystal 120

ДОБАВЛЕНИЕ ХМЕЛЯ

900 г Chinook в первичное сусло
450 г Kent Goldings за 45 минут
900 г Cascade за 45 минут
900 г Kent Goldings за 10 минут
450 г Fuggles за 10 минут

Температура затора: 67 °C на 60 минут. Размешивать 2 минуты, чтобы предотвратить слипание. Затор держать закрытым крышкой. Каждые 20 минут коротко размешивать.

Сусло кипятить 60 минут.

Первичное брожение начать при 19 °C и продолжать при 15–18 °C три недели. Для вторичного брожения перелить в емкость, оставить на 3–6 недель в темном прохладном месте.

Дрожжи: стартер Dry English Ale, либо White Labs WLP007, либо Wyeast 1098



≡» ГЛАВА # 7 «≡

ВЕЛИКОЕ МНОЖЕСТВО ПИВНЫХ СТИЛЕЙ

**У СТОЙКИ КРАФТОВОГО БАРА
ОБЫЧНОЕ В НЕДАЛЕКОМ ПРОШЛОМ
ОБРАЩЕНИЕ К БАРМЕНУ
С ПРОСЬБОЙ «ОДНО ПИВО,
ПОЖАЛУЙСТА!» НЕ ИМЕЕТ НИКАКОГО
СМЫСЛА. В БАРЕ ДЕСЯТКИ КРАНОВ И СОТНИ
БУТЫЛОК С ИМПОРТНЫМ ПИВОМ. ЕСЛИ
ГЛЯНУТЬ НА ГРИФЕЛЬНУЮ ДОСКУ С ПЕРЕЧНЕМ
ПРЕДЛАГАЕМОГО ПИВА, МОЖЕТ ПОКАЗАТЬСЯ,
БУДТО ТАМ ЗАПИСАНЫ КАКИЕ-ТО МАТЕМАТИЧЕСКИЕ
ВЫРАЖЕНИЯ ИЛИ ФИЗИЧЕСКИЕ ФОРМУЛЫ
С НЕПОНЯТНЫМИ СИМВОЛАМИ И АББРЕВИАТУРАМИ.
ASB, APA, IPA, DIP, BA STOUT, ESB, IPL, RIS...**



**НЕ МЕНЕЕ ЗАГАДОЧНЫ
НАЗВАНИЯ ФИРМ –
ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ КРАФТА,
ПРИЧЕМ НЕКОТОРЫЕ СКАНДИНАВСКИЕ
НАЗВАНИЯ ПИШУТСЯ ТАКИМИ СТРАННЫМИ
БУКВАМИ, ЧТО ИНОЙ ПОСЕТИТЕЛЬ
ПОСТЕСНЯЕТСЯ ПРОИЗНОСИТЬ ИХ ВСЛУХ,
ЧТОБЫ НЕ РИСКОВАТЬ ОШИБИТЬСЯ.
Если попросить пива, БАРМЕН
В КРАФТОВОМ ПАБЕ НЕПРЕМЕННО
ПЕРЕСПРОСИТ: «Что предпочитаете?»,
и ему придется дать ответ. Тут
уж стесняться не надо, надо вступить
с барменом в диалог и прислушаться
к его советам.**

Пивных сортов и стилей крафтового пива в действительности больше, чем перечисляется в любой классификации. Все их выучить нелегко. Тем более что пивовары постоянно находятся в творческом поиске новых решений, экспериментируют, создают невиданные вариации пива, отходя в сторону от известных рецептов, соединяя рецепты разных сортов между собой и делая всевозможные, самые невероятные добавки в процессе варки пива. Поэтому перечислять сорта пива имеет смысл лишь для самой общей ориентации.

Пожалуй, самый полный перечень сортов и стилей пива с подробным описанием их технических параметров содержит справочник, выпускаемый программой сертификации пивных судей, – Beer Judge Certification Program (BJCP). Последняя версия такого справочника по основным стилям пива, меда и сидра, выпущенная в мае 2015 года, назы-

вается **2015 BJCP Style Guidelines**. На английском языке этот справочник можно найти и скачать на сайте www.bjcp.org либо придется поискать русский перевод справочника.

Желающих отведать хорошее пиво часто интересует вопрос, какие сорта и стили крафтового пива получили в последнее время наибольшее распространение и более других привлекают любителей пива? В любом баре вам скажут, что мода на стили пива переменчива и не стоит на месте. Пожалуй, пять основных видов пива, пользующихся наибольшим спросом, пять трендов пивной моды таковы.

Во-первых, на заре крафтовой революции золотым стандартом был IPA, довольно горький эль, особенно West Coast (вест-коуст) IPA – плотное, солодовое и горькое пиво, кристально прозрачное благодаря фильтрации и холодному осветлению. В его ароматическом профиле фруктовые ноты сочетались с хвойными нотками. Потом стали говорить, будто потребители устали от однообразия и горечи IPA. Однако никуда IPA не денутся и долго будут оставаться в фаворе. Весьма популярны вариации – American IPA, Black IPA, American Double IPA и Imperial IPA, а также новейший крик моды – NE IPA.

Второй и, пожалуй, наиболее изменчивый тренд состоит в том, что очень модными в последнее время стали вариации на тему кислого пива, сброженного дикими дрожжами. Это малоизвестные еще совсем недавно Sour, Gose, Saison и перечисленное выше с добавлением фруктов, ягод, специй и различные вариации на эту тему «кисляков».

Третий, довольно устойчивый тренд, получивший свое призвание среди стабильного круга любителей, – это темные крепкие сорта пива в британском стиле. К ним относятся «Имперский стаут», «Имперский портер», различные эли, барливайн и крепкий «Русский Имперский стаут». Не рискуя ошибиться, можно уверенно утверждать, что потребители их пили, пьют и будут пить впредь.

Четвертый тренд включает все сорта и стили пшеничного пива, с его пряными и фруктово-тропическими ароматами. Пшеничное пиво разных пивных культур имеет немало разных вариантов – от баварского до бельгийского – и множество поклонников. Пшеничное пиво всегда актуально, включая Wiezenbier, Witbier, Berliner Weisse, новое

Hopfenweisse, а также дикое пиво Lambiec, Geuze и их фруктовые версии.

Наконец, last but not least, невозможно обходиться вниманием такие традиционные освежающие и питкие сорта светлых лагеров, как Pilsner, Helles, Märzen – мартовское пиво. Свои поклонники есть у крепких лагеров в стиле Bock и Doppelbock, у темного традиционного баварского лагера Dunkel, черного пива Schwarzbier и копченого Rauchbier.

СТИЛЕВОЕ МНОГООБРАЗИЕ ПИВА ОЧЕНЬ ОБШИРНО.

**ОПИСАНИЮ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ И СТИЛЕЙ
КЛАССИЧЕСКОГО И КРАФТОВОГО ПИВА
МОЖНО ПОСВЯТИТЬ ОТДЕЛЬНУЮ КНИГУ.
ПОЭТОМУ, НЕ ПЫТАЯСЬ СОСТАВИТЬ
ИСЧЕРПЫВАЮЩИЙ СПРАВОЧНИК
ВСЕХ РАЗНОВИДНОСТЕЙ ПИВА, БЕГЛО
ПОЗНАКОМИМСЯ ЛИШЬ С САМЫМИ
ПОПУЛЯРНЫМИ И ВАЖНЫМИ ВАРИАНТАМИ.**

Brown Ale

**БРАУН ЭЛЬ ИЛИ КОРИЧНЕВЫЙ ЭЛЬ ПОЛУЧИЛ
НАЗВАНИЕ БЛАГОДАРЯ СВОЕМУ ТЕМНО-
ЯНТАРНОМУ ИЛИ КОРИЧНЕВОМУ ЦВЕТУ.**

Такое название ему присвоили лондонские пивовары в XVII веке, чтобы отличать его от сорта майлд эль. Впрочем, эксперты нередко объединяют майлд и браун эль в один сорт. В XVIII веке коричневый эль был едва охмеленным. Но сегодня коричневый эль варят не только в Англии, но также в Бельгии и Северной Америке. В США варят браун эль с более высоким содержанием хмеля и называют такой сорт American Brown Ale. Коричневый эль хорошо подходит для экспериментов домашних пивоваров.

Коричневый эль – это и британский слабоалкогольный Manns Original Brown Ale крепостью 2,8% ABV, и янтарный Newcastle Brown Ale со средним содержанием алкоголя, и ярко хмелевой американский Sierra Nevada Brown Ale с большим количеством хмеля.



Коричневый эль обладает неярким солодовым вкусом, он не слишком жидкий, с приглушенным орехово-карамельным привкусом – приятным, мягким, но достаточно ароматным. Одни марки такого эля светло-коричневые и обладают сладковато-ореховым привкусом, например Newcastle Brown Ale. Другие, например Theakston Old Peculier, более темные, крепкие, резкие и необычные.

Кстати, у пивоварни T&R Theakston Ltd, основанной в 1827 году, типичная судьба многих небольших пивоварен Британии. В 1987 году пивоварню купила крупная британская компания Scottish & Newcastle и вскоре закрыла производство. Но в 2003 году три брата Тикстоны выкупают свою семейную компанию, и теперь это опять независимая пивоварня, принадлежащая одной семье.

Brown Ale охотно варят многие крафтовые пивоварни, в том числе и российские – Knightberg, Jaws, Brewlok и другие. И начинающим домашним пивоварам этот стиль позволяет уверенно получить позитивный результат – отведать хорошего домашнего пива.

Алкоголь: 4,3–5,5% ABV. Горечь: 15–25 IBU.

Old Ale

В Англии также варят коричневый эль под названием Old Ale – старый эль или крепкий эль.

Это более плотный, сладкий и крепкий вариант эля, обладающий чуть более горьким вкусом и темным цветом, чем пэйл эль, хотя хмелевая горечь со временем смягчается. Старый эль также называют Stock Ale или Keeping Ale, то есть выдержанный эль, который долго хранили в бочках в погребе, зачастую много лет. В прошлом старый эль из бочки смешивали с молодым, но более мягким и сладким майлд элем. Коричневый старый эль особенно хорош для неторопливого потягивания после обеда или для вечерних возлияний.

Некоторые марки старого эля выдерживают в пивных погребах по системе солера. Испанское слово solera буквально означает «самая старая бочка». Система солера – общее название процесса старения напитков. Так выдерживают некоторые вина (мускат, мадеру, херес, портвейн, марсалу), бренди и ром. Полное название системы – «криадера и солера».

Дубовые бочки заливают элем и устанавливают в погребе в 3–4 яруса, образуя подобие пирамиды. Самый нижний ярус бочек называется «солера», в нем самое старое пиво, которое по мере готовности отливают для потребления. Бочки второго яруса носят название «Первая криадера», третьего – «Вторая криадера», и самый верхний ряд – «Третья криадера». Движение пива происходит сверху вниз: отобранный объем из бочки-солеры восполняется таким же объемом из первой криадеры. Дозревание пива продолжается не менее полугода, но может длиться много лет.

Для созревания старого эля крафтовые пивовары нередко применяют бочки из-под бурбона или бренди. Такая система созревания позволяет получать старый эль более равномерного и благородного вкуса. Для вторичного брожения в бочки добавляют «британский дрожжевой грибок» *Brettanomyces*, открытый в 1904 году на датской пивоварне Carlsberg.

Алкоголь: 6,5–9,5% ABV. Горечь: 30–65 IBU.

Pale Ale

Пэйл эль, или светлый эль (а точнее – бледный эль), относится к особому виду английского эля, который отличается повышенным содержанием хмеля и алкоголя в сравнении с родственным ему английским биттером.

Как и все британские эли, это пиво верхового брожения. По традиционному рецепту такое пиво варят из ячменного солода, хмеля, воды и дрожжей. Классический пэйл эль варят на очень жесткой воде с высоким содержанием карбонатов и сульфата кальция, которая характерна для источников городка Бертон-апон-Трент. Чтобы преодолеть высокую минерализацию воды, приходится закладывать больше хмеля.

Многие традиционные и крафтовые пивоварни варят пэйл эли. Благодаря своему чистому вкусу и стойкости пэйл эль относится к числу наиболее популярных сортов среди домашних пивоваров. С начала 1990-х американские крафтовые пивоварни выпускают различные вариации Pale Ale.

Алкоголь: 4,5–5,5% ABV. Горечь: 20–35 IBU.

American Pale Ale (APA)

Американская версия пэйл эля получила собственное название и обозначается как АРА, имея немало общего с IPA.

Оставаясь близким родственником классических британских светлых элей, это приятное во всех отношениях пиво обладает гармоничным цветочно-цитрусовым характером на зерновой и карамельной солодовой основе. Из-за применения селекционных американских хмелей хмелевые ароматы здесь более яркие и впечатляющие, чем в британском светлом эле. Да и горечь тоже более выраженная.

Поскольку в американских вариациях пэйл элей, например Sierra Nevada Pale Ale, применяют аме-

риканский хмель с мощным ароматом, такое пиво обладает узнаваемым американским характером. Поэтому название American Pale Ale для этого стиля вполне оправданно.

Алкоголь: 5–5,5% ABV. Горечь: 30–40 IBU.

India Pale Ale (IPA)

Вопреки названию IPA, или Индия пэйл эль, – это британский светлый эль с сильным охмелением, более заметным, чем у обычного эля.

IPA появился в Англии в XIX веке. Этот крепкий и сильно охмеленный эль сделали специально для подданных Британской империи, которые служили в колониальных территориях Индии. Чтобы смягчить их страдания от плохой воды и ностальгии, родина поставляла им пиво. Пиво в Индию возили судами круглым путем – вокруг Африки по Атлантическому и Индийскому океанам. Пиво возили туда и до появления IPA, но не всякое



благополучно выдерживало столь дальнюю транспортировку по экваториальной жаре и морским волнам. Оказалось, именно охмеленный крепкий India Pale Ale, благодаря своим антисептическим свойствам из-за повышенной концентрации спирта и хмелевых кислот, хорошо выдерживал тяготы морского путешествия. В процессе транспортировки он становился даже лучше, чем был при отплытии из Плимута: горечь смягчалась, и аромат почти не тускнел, напоминая о цитрусовых, луговых травах и цветах.

Впервые термин India Pale Ale появился в австралийской газете в 1829 году, хотя это пиво было создано пивоварами английской пивной столицы Бертон-апон-Трент десятилетием раньше. Впрочем, биргики и пивные исследователи продолжают увлеченно спорить о подлинном происхождении этого сорта, ставшего особенно популярным среди современных крафтовых пивоваров и фанатов хмеля.

Тысячи пивоварен в мире выпускают это горькое и очень ароматное пиво во множестве вариаций, поэтому нет никакого эталона сорта India Pale Ale. Особенно впечатляет аромат с сильно выраженными тонами тропических фруктов (цитрусовые, манго, маракуйя) и оттенками свежей хвои. Многое зависит от используемого набора хмелей – и тут у пивоваров есть немалый простор для творчества.

Английских вариантов IPA сегодня выпускают немного, а американские варианты в стиле APA благодаря яркому вкусу и аромату американских гибридов хмелей, зачастую бывают мощнее нежных британских – более крепкие, ароматные и горькие. Известны и другие крафтовые вариации стиля IPA. Это и Double India Pale Ale (DIPA), и Imperial India Pale Ale (IIPA), и Belgian IPA, где бельгийские дрожжи приносят свои фруктово-пряные нотки, и темная версия Black IPA, сваренный на жареном солоде, и недавно созданный Session IPA с низким содержанием алкоголя, но резкой горечью и сильными хмелевыми ароматами.

Несколько выдающихся образцов IPA: Rogue Ales Brutal IPA, Rogue Farms 7 Hop IPA, Russian River Blind Pig IPA, Tree House Alter Ego, Stone IPA, BrewDog Punk IPA, BraufactuM Progusta.

Алкоголь: 5–7,5% ABV. Горечь: 35–70 IBU.

Double India Pale Ale (DIPA)

Двойной Индия пэйл эль (двойной бледный эль Индии) в погоне за приставкой «двойной» к популярнейшему сорту IPA, конечно же, в полной мере двойным не стал, хотя в него закладывают значительно больше хмеля, поэтому только горечь в нем почти двойная. Этот более крепкий стиль также нередко именуют Imperial India Pale Ale (IIPA).

Пиво плотное, почти густое с ликерной вязкостью. Оно демонстрирует удивительно мощную, почти парфюмерную ароматику в результате применения ударных доз ароматных американских гибридов хмеля. Фруктовые ароматы встают здесь в полный рост: цитрусовые, особенно грейпфрут, а также всевозможные фруктовые дары тропиков. Но за стеной богатого хмелевого аромата и горечи во вкусе обнаруживается убедительная солодовая основа с зерновыми и карамельными тонами.

Это пиво на любителя: кого-то столь непобедимый хмелевой аромат привлекает, создавая почти наркотическую зависимость от экстремального запаха DIPA, а кого-то отталкивает неумеренная горечь. Конкретный вкус каждой марки DIPA опять же зависит от мастерства изготовителя, от его умения создавать гармоничные сочетания вкусов хмеля и солода.

Известные образцы: Stone Ruination Double IPA, Dogfish Head Burton Baton, Dogfish Head 90 Minute Imperial IPA, Russian River Pliny the Elder.

Алкоголь: 8,5–10% ABV. Горечь: 100–120 IBU.

В 2016 году на мировой рынок ураганом ворвался новый стиль NE IPA. Его также называют New England IPA, Northeast IPA или Vermont IPA из-за происхождения из штата Вермонт на северо-востоке США. Этот модный стиль также называют Milkshake IPA за его нефильтрованную мутноватую взвесь. В отличие от солодового профиля прозрачного West Coast IPA, это легкий, ровный, мягкий стиль с деликатной горчинкой



и выразительным фруктово-цитрусовым ароматом. Легко пьется, освежает и великолепно утоляет жажду.

Barley Wine

БАРЛИВАЙН — ЭТО ЯЧМЕННОЕ ВИНО. ВИНОМ ЭТОТ ЭКЗОТИЧЕСКИЙ СОРТ ПИВА ИМЕНУЮТ ПО ПРИЧИНЕ ЕГО ДЛИТЕЛЬНОЙ ВЫДЕРЖКИ В БОЧКАХ И ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВЫСОКОЙ КРЕПОСТИ.

Впервые ячменное вино было выпущено в 1870 году под маркой Bass No. 1 Ale. Хотя еще древние греки называли пиво словами *κρίθινος οίνος* (*krithinos oinos*), то есть «ячменное вино».

Барливайн гораздо крепче большинства других сортов пива. Это крепкий, плотный коричневый

эль с фруктово-карамельным ароматом и сложным солодовым вкусом. Его естественная сладость гармонично сочетается с хмелевой горечью. Обычно цвет ячменного вина медно-золотистый.

Барливайн традиционно разливают в живописные бутылки оригинальной формы и часто подают в винном бокале или даже в большом бокале для бренди. Его варят по особым торжественным случаям. Ячменное вино вовсе не дешевый напиток для широких масс, а ценный продукт для знатоков, ценителей и коллекционеров. Этот сорт пива хорошо хранится и со временем становится намного лучше. Некоторые особо редкие и дорогие марки ячменного вина имеют выдержку свыше 25 лет. Поэтому барливайн часто закладывают на длительное хранение для вызревания винтажного пива.

В Англии и США варят разные варианты ячменного вина. Английские барливайны более темные, имеют медный или золотистый цвет. Американские варианты — светло-соломенного цвета. Английские барливайны заметно меньше охмелены, чем американские, которые отличаются более агрессивной горечью. Для американских барливайнов характерна более богатая и выразительная ароматика: орехи, изюм, сильные акценты цитрусовых и тропических фруктов, а также хвойной смолы. В процессе винтажного хранения тонкие вкусовые и ароматические оттенки становятся более заметными и гармонично сбалансированными, а резкие спиртовые нотки приглушаются.

Образцы: Samuel Adams Utopias, Goose Island Bourbon County Barleywine, Mikkeller 40 Smaragd, Nøgne Ø # 100 (Batch 100).

Алкоголь: 8,5–12% ABV. Горечь: 40–100 IBU.

Extra Special Bitter (ESB)

БИТТЕР — ГОРЬКИЙ ЭЛЬ, НАЦИОНАЛЬНЫЙ СОРТ АНГЛИЙСКОГО ЭЛЯ. В ДЕЙСТВИТЕЛЬНОСТИ ГОРЬКИЙ ЭЛЬ БЫЛ НЕ ТАК УЖ И ГОРЕК.

Несколько столетий назад английские пивовары впервые стали использовать хмель, который

придал элю слегка горьковатый вкус, отличавший его от элей, куда хмель не добавляли. Существует множество биттеров – от обычных до специальных крепких. Extra Special Bitter (специальный биттер экстра) довольно плотный и крепкий. Его также обозначают как Strong Bitter (крепкий биттер).

Extra Special Bitter – английский эль, первоначально сваренный лондонской пивоварней Fuller's в стиле Strong Bitter. Пивоварня Fuller's начала варить это пиво в 1969 году под маркой Old Burton Extra, но в 1971 году изменила название, чтобы не смешивать с уже выпускавшимся «специальным» элем Fuller's London Pride. Так появилось название Extra Special Bitter. Вскоре ESB стал главным зимним элем Fuller's. Это насыщенное, достаточно плотное пиво с мягким, согревающим солодовым вкусом. Аромат Fuller's ESB насыщенный, в нем гармонично сочетаются хмелевая горчин-

ка и свежесть с солодовой сладостью карамели и бисквита. Это достаточно крепкий (5,9% ABV) эль темно-янтарного цвета со стойкой шапкой белой пены. Его варят из светлого и кристального солода и кукурузных хлопьев, а охмеляют четырьмя английскими хмелями, включая Fuggle и Goldings для сухого охмеления. Во вкусе этого согревающего полнотелого биттера доминирует солодовая горько-сладкая составляющая, а в послевкусии чувствуются винные нотки.

Fuller's Extra Special Bitter стал обладателем множества почетных наград: CAMRA назвала этот эль Чемпионом пива Британии 1978, 1981 и 1985 годов, дважды ESB получал награды пивного конкурса World Beer Cup. А на конкурсе World Beer Awards 2011 в категории «Europe's Best Pale Ale – Strong» эль Fuller's ESB получил высшую награду.

ESB остается популярным элем в Англии, пользуется спросом в британских пабах. Этот сорт эля со своими вариациями довольно успешно варят как любители домашнего пивоварения, так и коммерческие крафтовые мини-пивоварни в разных странах, в том числе и в России. Помимо ESB этот стиль также именуют Premium Bitter.

В США варят особый сорт светлого специального эля – вариацию крепкого эля под названием American Special Bitter (ASB), в котором содержание алкоголя достигает 14% ABV и применяются американские сорта хмеля.

Образцы: To Øl Mr. Orange, Cigar City Minaret ESB, Propeller ESB.

Алкоголь: 4,5–7% ABV. Горечь: 30–50 IBU.

Scotch Ale / Wee Heavy

Шотландский эль как сорт крепкого коричневого эля появился в Эдинбурге в XIX веке.

Он стал особенно популярным за рубежом благодаря экспорту, в частности в Бельгию и США, где начали варить местные вариации подобного эля. А в самой Шотландии его продавали под марками Caledonian's Edinburgh Scotch Ale и Edinburgh Tattoo.



Крепкий шотландский эль также известен под названием Wee Heavy. Такой эль, сваренный в США, имел крепость 7% ABV и больше, тогда как сваренный в Шотландии Belhaven Wee Heavy обычно имел крепость от 5,5% до 6,5% ABV. Как и другие сорта крепких британских элей, таких как Barley Wine, этот эль был несколько слаще, имел полное тело и был менее охмеленным. Во вкусе присутствуют ирис и карамель, которые считаются достоинством этого сорта.

Пожалуй, Belhaven Wee Heavy – отличный пример классического крепкого эля. В конце XIX века в Великобритании пинта пива среднего качества стоила 20–40 шиллингов, за 50–70 шиллингов предлагали добротные «экспортные сорта», а 80–90 шиллингов стоили наиболее крепкие, ароматные и плотные эли. Выдающийся крепкий шотландский эль Belhaven 90/Wee Heavy – это темное, насыщенное, плотное и крепкое пиво с тонами сухофруктов и цукатов. О нем говорят: «словно рождественский торт в бокале».

Кстати, Belhaven Wee Heavy описан в книге Майкла Джексона о великих мировых марках пива. Вот что говорит легендарный «Охотник за пивом»: «Belhaven Wee Heavy сочетает огромное количество оттенков: маслянистый, кремовый, зерновой, хлебный, ореховый (миндаль) и фруктовый».

Компания Belhaven («Прекрасная Гавань») считается старейшим независимым пивоваренным предприятием Шотландии и одним из самых старых в Великобритании. Она расположена в 30 милях к востоку от Эдинбурга в городке Данбар. Ее официальная история начинается в 1719 году, хотя здание пивоварни, согласно датам на сводах хранилища, построено в XVI столетии.

Разумеется, многие крафтовые пивоварни производят шотландский эль и Wee Heavy. Например, бостонская пивоварня периодически выпускает крепкий эль Samuel Adams Wee Heavy, который характеризуется сложным вкусом и торфяным дымным ароматом, будто бы благодаря солоду шотландского высокогорья.

Алкоголь: 5,5–7,5% ABV. Горечь: 12–25 IBU.



Porter

ПОРТЕР БЫЛ СВАРЕН В XVIII ВЕКЕ В ЛОНДОНЕ И ВПЕРВЫЕ ДОКУМЕНТАЛЬНО УПОМЯНУТ В 1721 ГОДУ. ПЕРВОНАЧАЛЬНО ЭТО ПИВО ПИЛИ ЛЮДИ, ЗАНЯТЫЕ ТЯЖЕЛЫМ ФИЗИЧЕСКИМ ТРУДОМ, – ПОРТОВЫЕ ГРУЗЧИКИ, ДОКЕРЫ, ГОРОДСКИХ НОСИЛЬЩИКИ, ЛОМОВЫЕ ВОЗЧИКИ. ВНАЧАЛЕ ОН ТАК И НАЗЫВАЛСЯ – PORTER'S ALE, ТО ЕСТЬ ЭЛЬ ГРУЗЧИКОВ. НО СО ВРЕМЕНЕМ ОН ПРИОБРЕЛ БОЛЕЕ БЛАГОРОДНЫЕ ЧЕРТЫ.

Портер – приятное пиво с ароматом жареного солода, окруженного карамельными, ореховыми и немного дымными тонами. В XVIII–XIX веках портер стал едва ли не самым популярным ежедневным сортом пива. Применяли множество добавок – трав, специй. Нередко его готовили, смешивая старый и новый портер. Портер был предшественником крепкого варианта, известно-



го как стаут. Позже стаут привлек на свою сторону прежних потребителей портера.

Портер верхового брожения, который варили из темного, жареного и карамельного солода, в настоящее время в Великобритании почти не варят. Однако такой портер продолжают выпускать во многих странах. Стаут – главный сорт пива Ирландии, хотя в Ирландской республике также варят эли и лагеры. Издавна известен портер и в нашей стране: вначале его импортировали морем из Лондона, потом научились готовить самостоятельно. В XIX веке портер в России считался более дорогим и благородным напитком, чем обычное пиво, поэтому его пили не в пивных и кабаках, а в особых портерных. В последние десятилетия пивоваренная компания «Балтика» выпускала превосходный «Балтика № 6 Портер», заслуживший множество наград международных конкурсов и высокую оценку легендарного Майкла Джексона.

В настоящее время гораздо чаще варят вариант стиля портер под названием Baltic Porter – это пиво

низового брожения, родившееся в странах Балтии. Этот портер крепче, чем британский. Современный портер – это пенистое пиво почти черного цвета, его приятно потягивать маленькими глотками, особенно зимними вечерами и в ненастную погоду. Портер обладает слегка сладковатым солодовым вкусом с легким ароматом поджаренных зерен и ореховыми нотками. Вкус обычно мягкий с кофейно-шоколадными оттенками.

Крафтовые пивовары много и смело экспериментируют с этим популярным классическим стилем пива, варят более плотные и крепкие вариации, добавляют жженный солод, ваниль, вишневые косточки, черную смородину, какао-бобы, шоколад, стружку кокосового ореха, перец и многое другое. Например, российские пивовары Kopix Brewery и Mager Brewery в коллаборации сварили перечный портер «Старая Перечница» (Old Pepper-Pot). Шесть типов солода, жженный ячмень, британские сорта хмеля Fuggles и Bramling Cross и изрядная доля перца. Получили: сливочные и жженные тона, ноты кофе и какао, сухофрукты и черная смородина, немного чернослива. И на это ложится пряный и острый перечный вкус, усиливаясь к завершению.

Алкоголь: 4,5–7,5% ABV. Горечь: 20–45 IBU.

Stout

Слово «СТАУТ» КОГДА-ТО ОЗНАЧАЛО «КРЕПКИЙ ПОРТЕР». ЭТОТ КРЕПКИЙ ЭЛЬ – ЗАКОННЫЙ НАСЛЕДНИК ПОРТЕРА, КРЕПКИЙ ВАРИАНТ КОТОРОГО ПЕРВОНАЧАЛЬНО НАЗЫВАЛИ STOUT PORTER, ОТКУДА И ПОШЛО НАЗВАНИЕ. Но сегодня портер – отдельный сорт пива, внешне очень похожий на стаут, такого же темного цвета.

В отличие от портера существует множество разновидностей стаутов, которые объединяет сильно прожаренный ячменный солод. Поэтому стаут – всегда очень темный, почти черный, так как для его варки используют жженный солод с добавлением карамельного солода и жженого ячменя, приготовленного при высокой температуре с использованием особых режимов термообработки.

Как отдельный сорт эля стаут варят с начала XIX века, когда было создано оборудование для приготовления жженого солода и ячменя. Стаут отличается высокой стойкостью, он выдерживает длительную транспортировку морем и может храниться в бутылках три года и дольше.

Варят разные варианты стаутов. Помимо классического ирландского сухого стаута (Classical Irish Dry Stout) есть стаут зарубежного типа (Foreign Stout), то есть не ирландский. Кроме того, существуют сладкий стаут (Sweet Stout), он же молочный. Известен также овсяной (Oatmeal Stout), имперский стаут (Imperial Stout) и Российский имперский стаут (Russian Imperial Stout).

Сухой стаут (Dry Stout) – ирландский сухой стаут. Он более горький и ароматный, чем сладкий и молочный стауты. Содержание алкоголя в нем 4–5% ABV. Классический ирландский Guinness Stout варит пивоваренная компания Arthur Guinness Son & Co в Дублине. Это крупнейший изготовитель статута в мире. Гиннесс – типичный сухой стаут с низким содержанием алкоголя и тонким букетом хмеля.

Стаут обладает более выраженным ароматом жареного солода, чем у портера, даже с некоторым акцентом кофе. Знатоки и верные поклонники этого напитка не устают утверждать, что стаут – это одна из тех маленьких радостей жизни, ради которых стоит жить. Кстати, в прошлом это пиво частенько считали лечебным и настойчиво рекомендовали даже кормящим матерям.

Алкоголь: 4–6,5% ABV. Горечь: 20–45 IBU.

Imperial Stout

ИМПЕРСКИЙ СТАУТ БУДТО БЫ БЫЛ СОЗДАН ИЗ БРИТАНСКОГО ПОРТЕРА СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ЭКСПОРТА ИЗ АНГЛИИ МОРЕМ В РОССИЮ.

Европа была страстью Петра Первого. В 1696 году русский император гостил в Лондоне, где онзнакомился с европейским образованием, военным делом, работой порта и верфей, строительством морских кораблей. Русская делегация сняла жильё над пабом в доме на берегу Темзы. В Лондоне Петру по вкусу пришлось местное темное пиво,

любимое корабельщиками и портовыми грузчиками. Петр создавал русский флот, и портер его интересовал, так как пиво было главным напитком моряков, поскольку вода в бочках быстро портилась. Когда в 1703 году на Неве по приказу Петра начали строить Петропавловскую крепость, с которой началось возведение северной столицы, архитекторам и строителям подавали портер, доставленный морем из Англии. Такое же пиво пили при царском дворе. Тогда же российские пивовары начали варить свой портер, внедряя в России европейские пивоваренные традиции.

Но особенной страстью к портеру прониклась уроженка Германии Екатерина Вторая. При ней в 60-х годах XVIII века начались регулярные поставки больших объемов британского портера в Россию, так как пиво российских пивоваров не пришлось Екатерине по вкусу. В те времена портер варили в центре Лондона на крупнейшей пивоварне Anchor Brewery. Пивоварня поставляла свой портер ко двору императрицы в Петербург и гарантировала, что ее пиво может сохраняться в бочках до семи лет. Поставки портера продолжались и после Екатерины более ста лет. Даже блокада Англии Наполеоном не сумела остановить английский экспорт товаров и поставки имперского стаута в Санкт-Петербург, что стало одним из поводов войны 1812 года.

Медно-коричневый Russian Imperial Stout своей стойкостью и способностью выносить дальние морские путешествия напоминал IPA (Бледный эль Индии), а своей крепостью и изысканным вкусом мог конкурировать с португальским портвейном. Изготовители имперского стаута, поставляемого в Россию, некоторые его партии отправляли в Бенгалию и на Суматру. В те времена это британское пиво обычно называли не имперским стаутом, а просто портером. А громкое название Russian Imperial Stout возникло благодаря регулярным рейсам по Балтике для русского царского двора. Позже во многих городах и странах по пути следования судов с британским пивом возник обычай варить местные балтийские портеры. Да и в русские пивоварни Екатерина призывала нанимать английских мастеров. Но в XX веке портеры в самой Англии вышли из моды и их перестали производить.

Пивоварня Anchor Brewery была основана в 1616 году на земле, где ранее стоял театр «Глобус», сгоревший при пожаре в 1613 году и тесно

связанный с именем Уильяма Шекспира. В 1781 году старую пивоварню купили два партнера, Перкинс и Барклай, банковские клерки. Они образовали новое предприятие Barclay Perkins & Co, которое было одним из самых передовых в Лондоне. До середины XIX века это была крупнейшая пивоварня в мире. До 1834 года здесь производили только портер, а потом перешли на выпуск пэйл эля. Однако в 1981 году здание пивоварни было снесено, а на остатках фундамента построено современное здание театра «Глобус», открытого в 1997 году.

Британская версия имперского стаута бывает не совсем черной, как другие варианты стаута. Обычно это пиво насыщенного темно-коричневого цвета. Хмелевой характер почти отсутствует, только у Russian Imperial Stout он более выражен.

Американская версия содержит больше алкоголя и хмеля, поэтому неплохо годится для длительного созревания и хранения. В винтажном варианте при хранении в дубовых бочках со временем ароматика и вкус напитка усложняются, и имперский стаут становится более интересным и впечатляющим.

Известные образцы: английский Samuel Smith's Imperial Stout и американские Grant's Imperial Stout и The Czar Imperial Stout Avery Brewing Co.

Алкоголь: 7–12% ABV. Горечь: 45–80 IBU.

Lambic

ЛАМБИК – ЭТО БЕЛЬГИЙСКОЕ КИСЛОВАТОЕ ПШЕНИЧНОЕ ПИВО СПОНТАННОГО БРОЖЕНИЯ. СБРАЖИВАЮТ ЕГО ДИКИЕ ПРИРОДНЫЕ ДРОЖЖИ, КОТОРЫЕ ВОДЯТСЯ В ДОЛИНЕ ЛАМБИК, В ПОЙМЕ РЕКИ СЕННЫ НА РАССТОЯНИИ ДО 15 КМ НА ЮГО-ЗАПАД ОТ БРЮССЕЛЯ.

Ламбик варят в зимний период, с 15 октября по 15 мая, так как летом при высокой температуре воздуха поведение дикой микрофлоры слишком непредсказуемо.

При варке ламбика используют смесь двух третей ячменного солода и одной трети непорощенных (несоложенных) зерен пшеницы. Сусло варят 3–6 часов.



Хмель в производстве ламбика используют довольно скупое, чтобы его горечь не конфликтовала с кисловатым вкусом пива. Причем хмель применяют старый – он отлеживается не менее трех лет после сбора для снижения нежелательной хмелевой горечи. Затем сусло переливают в дубовые или каштановые бочки. Некоторые изготовители ламбиков применяют старые бочки, которые ранее использовались для выдержки вин (бургундского, портвейна или хереса) из Португалии. На стенках бочек и в воздухе присутствуют дрожжевые грибки и молочнокислые бактерии, необходимые для брожения.

В ламбике обнаружены две сотни различных микроорганизмов, хотя доминируют лактобактерии и дрожжи двух видов – *Brettanomyces Bruxellensis* и *Brettanomyces Lambicus*, характерные для региона

Брюсселя и играющие основную роль при ферментации ламбиков. С некоторых пор для получения более стабильных и стандартных результатов бельгийские пивовары не полагаются на случайность и применяют культуры специально выведенных «диких» дрожжей.

Главное брожение ламбика длится неделю, а дображивание и выдержка продолжаются до трех–четырех летних сезонов. Молодой ламбик, выдержанный от трех месяцев до года, немного мутный, рыжеватого цвета, может быть кислым или сладким и почти без пены. Ламбик двух–четырёхлетней выдержки становится прозрачнее, а цвет его – от светло-золотого до янтарного. Он приобретает винную горчинку и тонкую пену. Обычно, чтобы получить желаемый вкус, более молодые сорта ламбиков смешивают с более выдержанными. Смесь молодого и старого ламбиков, выдержанная в течение года–двух или более, дает пиво сорта гёз (gueuze).

В 1965 году особый королевский указ четко определил термины *lambic*, *gueuze* и *gueuze-lambic* и установил, что при изготовлении этих напитков должно употребляться минимум 30% пшеницы. Различные вариации ламбика схожи в том, что напиток обладает пикантно-кисловатым вкусом с легкой терпко-фруктовой горчинкой и характерным ароматом.

В Брюсселе и его окрестностях в специальных кафе и брассериях торгуют традиционным бочковым ламбиком местных пивоварен, таких как Boon, Cantillon, De Neve, Girardin, Hanssens, Vander Linden и Timmermans. Немногие чистые (несмешанные) ламбики разливают также по бутылкам.

Алкоголь: 6,8–8,6% ABV. Горечь: 11–23 IBU.

Gueuze

Гёз – так брюссельские пивовары называют результат купаживания «молодого», с выдержкой от нескольких месяцев до одного–двух лет, и «старого», трехлетней выдержки, ламбиков в пропорции примерно 2:1.

Эта смесь насыщена углекислым газом, так как в «молодом» ламбике еще есть несброженные сахара, поэтому в новой смеси на некоторое время вновь вспыхивает процесс брожения, в котором участвуют лактобактерии и дрожжи *Brettanomyces*.

Конечный продукт после выдержки приобретает кисловатый вкус, подобный шампанскому, но более сбалансированный, чем в старом и молодом ламбиках в отдельности. Обычно смесь разливают в бочонки, и из них наливают в бокалы. Это пиво называют гёз-ламбик (*gueuze-lambic*). А если такое пиво разлито в бутылки, в которых подвергается дображиванию в течение минимум одного летнего сезона, его называют просто гёз (*gueuze*). А ламбик, имеющий от трех до десяти лет выдержки, называется *Oude Gueuze*. Это «настоящий» гёз, сделанный по классической старой технологии.



Впервые гёз представил публике пивовар и бургомистр городка Лембек (Lembecq) в 1870 году. Этот сорт по приглашению бургомистра разработал некий инженер, знакомый с производством шампанских вин, – он применил при изготовлении ламбиков технологию дозревания шампанского в бутылках.

Этимология слова gueuze, которое дало название этому сорту пива, ведет свое происхождение от того, что прежде его продавали на брюссельской улице Guezestraet, а по-французски – rue de Gueux. Первоначально напиток называли lambic de chez le gueux или lambic du gueux. Французское слово gueux означает «нищий», «бродяга». Но времена бедности для изготовителей ламбиков и гёзов уже давно закончились. Из-за нарастающего во всем мире крафтового движения и увеличивающегося интереса публики к бельгийскому пиву, спрос на многие уникальные сорта пива Бельгии невероятно вырос. Производство едва может угнаться за спросом. Изготовителей ламбиков и смесителей гёзов высоко ценят во всем мире. Их доходы выросли настолько, что больше им не приходится бороться за экономическое выживание, как в прежние времена, когда традиция изготовления этих сортов пива почти угасла.

Алкоголь: 5,2–8,1% ABV. Горечь: 11–23 IBU.

Kriek / Fruit Lambic

ВИШНЕВЫЙ ЛАМБИК (KRIEK LAMBIC), ИЛИ ПРОСТО KRIEK, – ДОВОЛЬНО НЕОБЫЧНОЕ ФРУКТОВОЕ ТРАДИЦИОННОЕ ПИВО СПОНТАННОГО БРОЖЕНИЯ. НА ФЛАМАНДСКОМ ДИАЛЕКТЕ В БЕЛЬГИИ СЛОВОМ KRIEK НАЗЫВАЮТ СОРТ ТЕМНО-КРАСНОЙ ВИШНИ.

Появление этого сорта пива совпало со временем крестовых походов. Один бельгийский крестоносец из фламандской деревушки Шербук отправился в Святую землю освобождать Иерусалим. По возвращении домой во Фландрию он приготовил напиток красно-винного цвета, символизирующий кровь Иисуса, добавив в местное молодое пиво подвяленную красную вишню. Веками технологию этого сорта ламбика совершенствовали, и качество напитка улучшалось. В наши дни эль



крик переживает пору невиданной популярности, хотя потребители нередко покупают это вишневое пиво просто из любопытства или в поисках экзотики.

У бельгийских пивоваров есть свои секреты приготовления пива крик: вишню особого вида высушивают прямо на дереве, под солнцем, отчего ее аромат усиливается. Перед дображиванием подсушенные ягоды красной вишни добавляют в бочки с молодым ламбиком (50–100 кг вишни на 500 л ламбика). Для изготовления крика применяют вишню сорта Schaarbeek, выращиваемую в Бельгии, а также вишню сорта Morello из северной Франции.

За счет фруктового сахара пиво, заключенное в дубовые бочки, проходит процесс вторичного брожения. Крик выдерживают в бочках 4–8 месяцев, затем фильтруют и осветляют. Впрочем, крик может выдерживаться в бочках и более года. Это зави-

сит от содержания сахаров в вишне, от ее урожая в этом году и в этой области. Поэтому пиво разных годов выпуска обычно отличается. Для стабильности вкуса коммерческих массовых марок криков используют вместо вишни концентрат сока.

До полной готовности напиток выдерживают в бутылках еще год. В результате получается вишневое пиво с миндальным привкусом. Крик годен к употреблению в течение пяти лет, хотя при этом он постепенно утрачивает выраженный вишневый аромат. Лучше всего крик пить охлажденным до температуры 5–6 °С. Зимой крик пользуется спросом на традиционных бельгийских рождественских базарах: его разогревают и приправляют пряностями, по образцу пунша. Крик также часть традиционной фламандской кухни. Самый известный вишневый ламбик крик выпускает Brouwerij Lindemans.

Кроме вишневого ламбика крик в Бельгии изготавливают фруктовые ламбики, для приготовления которых используют свежие и свежемороженые плоды, фруктовые соки и сиропы.

Малиновый ламбик (фр. Framboise lambic, фламанд. Frambozen lambic) похож технологией приготовления на вишневый ламбик, но перед дображиванием добавляют малину вместо вишни. Она придает напитку яркий аромат.

Персиковый ламбик (фр. Pêche lambic), в который добавляют свежие персики, имеет золотистый цвет и фруктовый букет. Черносмородиновый ламбик (фр. Cassis lambic) обладает ароматом ягод черной смородины.

Фруктовые ламбики вырабатывают также с использованием горькой вишни Мараскино (Maraschino), черники, голубики, клюквы, земляники, яблок, сливы, абрикосов, лимонов, лайма, апельсинов, винограда мускат, манго, маракуйи, ананасов и бананов.

В процессе приготовления ламбиков, кроме их выдерживания и дображивания, необходимо купажирование различных партий. Иначе каждая партия такого «дикого пива» получается с непредсказуемым ароматом и вкусом.

Образцы сорта крик: Boon Kriek, Cantillon Kriek, 3 Fonteinen Oude Kriek, Girardin Kriek 1882,

Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Oude Kriek Vieille, Timmermans Tradition Kriek Lambic.

Образцы фруктовых ламбиков: Cantillon Rosé De Gambrinus, Cantillon Gueuze Vigneronne, Boon Framboise Mariage Parfait.

Алкоголь: 4,6–8% ABV. Горечь: 11–23 IBU.

Oud Bruin

КРАСНО-КОРИЧНЕВЫЕ ФЛАМАНДСКИЕ ЭЛИ – FLANDERS OUD BRUIN – ИЗГОТАВЛИВАЮТ В ТОЙ ЧАСТИ БЕЛЬГИИ, КОТОРАЯ НАЗЫВАЕТСЯ ФЛАНДРИЕЙ.

Это редкие сорта пива верхового брожения, кислотные и терпкие с фруктовым привкусом, аромат хмеля в них выражен неярко, хотя хмелевая горечь может быть довольно явственной. Есть светлые красные варианты таких элей, но также существуют классические мягкие и темные коричневые сорта, между которыми едва ли можно провести четкую границу.

Вариант такого красного пива под маркой Rodenbach одноименной бельгийской пивоварни представляет собой купаж старого (25%) и молодого (75%) элей, сваренных из сусла со специально подобранным составом: четыре сорта ячменного солода и около 20% кукурузы. Прежде чем получить престижную этикетку Grand Cru, это пиво созревает в дубовых бочках не менее двух лет.

Классический коричневый oud bruin обычно менее кислый, чем Rodenbach. У этого пива более сбалансированный букет и кисло-сладкий вкус. Цвет oud bruin красноватый и светло-коричневый. Он возникает, пока пиво зреет в дубовых бочках. Используются открытая ферментация и комбинированная закваска из различных штаммов бельгийских дрожжей. Полтора-два года его выдерживают в бочках до полного созревания. Благодаря кислотности пиво может выдерживать хранение до десяти лет. Крафтовые пивовары тоже варят этот сорт пива – после основного брожения оставляют его созревать в бочках, которые ранее применялись для вина. Это дает интересный результат:

зачастую в таком напитке трудно распознать пиво.

Образцы: Rodenbach Grand Cru, Liefmans Goudenband, Liefmans Kriek Brut, Bourgogne des Flandres, Petrus Oud Bruin, Bios Vlaamse Bourgogne.

Алкоголь: 4,5–6,5% ABV. Горечь: 15–25 IBU.

Dubbel, Tripel и Quadrupel

ТРАПИСТСКОЕ ПИВО – РАЗНОВИДНОСТЬ БЕЛЬГИЙСКОГО ЭЛЯ, ИЗНАЧАЛЬНО СВА-РЕННОГО В ПИВОВАРНЯХ ПРИ СТАРИННЫХ БЕЛЬГИЙСКИХ МОНАСТЫРЯХ КАТОЛИЧЕСКО-ГО ОРДЕНА ТРАПИСТОВ.

До появления светлого солода большинство сортов пива всюду были темными, в том числе и в Бельгии. Однако стили бельгийских крепких элей согласуются между собой не очень логично.

Начнем с того, что деление на дуббель, трипель и квадрупель только на первый взгляд выглядит разумным: якобы это эли примерно «двойной», «тройной» и «четверной» плотности, хотя это совсем не так, и разница между ними гораздо менее драматическая.

При этом дуббель и квадрупель варят более темными, а трипель бывает светлым. Логика странная, но так уж исторически сложилось. Деление на дуббель и трипель якобы возникло еще тогда, когда бельгийские пивовары в монастырях маркировали бочки «XX» и «XXX» в зависимости от начальной плотности или содержания алкоголя. Обозначение стилей пива словами привилось благодаря траппистской пивоварне Westmalle, в 1926 году выпустившей красно-коричневый эль Dubbel Bruin, хотя подобный эль (6–8% ABV) монастырская пивоварня варила с 1856 года. Рассказывают, будто дуббель монахи варили из светлых сортов солода с добавлением темного сахарного сиропа, ответственного за темный цвет пива и аромат жженого сахара и фруктов. Но это похоже на легенду, ибо за темный цвет пива обычно отвечают темные сорта солода. Помимо верхового брожения



этот сорт пива продолжал вторичное брожение в бутылке. Затем другие траппистские и коммерческие пивоварни стали копировать этот стиль: Koningshoeven/La Trappe Dubbel, Achel 8 Bruin, Rochefort 6, Chimay Red/Premiere.

А в 1934 году, когда заметно возрос спрос на светлые сорта пива, пивоварня Westmalle выпустила светлый, но и более крепкий эль Tripel (8–10% ABV). Вслед за главным брожением такое пиво подвергают медленной вторичной ферментации при температуре 8–10 °C, а затем фильтруют. Затем проводят еще одну ферментацию в бутылке по технологии «кройзенинг» – в бутылку добавляют свежие дрожжи, и брожение продолжается еще три недели при более высокой температуре. Несмотря на сложность, в этом стиле пива весьма гармонично сочетаются хмель и дрожжи в горьковато-ароматном завершении. Траппистские пивоварни стали активно повторять этот стиль: Koningshoeven/La Trappe Tripel, Achel 8 Blond, Chimay White/Cinq Cents. Еще более популярным этот стиль был у коммерческих секулярных пивоварен St. Feuillien, Bosteels and St. Bernardus.

Большинство траппистских пивоварен варили пиво для внутреннего употребления под названием Patersbier (отцовское пиво), которое монахи пили по праздникам, а посторонние могли отве-дать в кафе при монастырях. Это был не отдельный стиль, а просто более слабая версия одного из на-



званных сортов, которую варили в соответствии с традицией траппистской жесткой экономии. Образцы подобного стиля: Chimay Dorée и Petite Orval. Роль Patersbier иногда играл стиль Enkel (простое), считавшийся в траппистских монастырях базовым, самым легким элем.

Термин Quadrupel впервые появился в названии сезонного пива La Trappe Quadrupel (10% ABV) голландской монастырской пивоварни Brouwerij de Koningshoeven, которую приобрела пивоваренная компания Bavaria. После продажи монастырская пивоварня лишилась права называть свое пиво траппистским, но упорно продолжает указывать на своих этикетках La Trappe. Стилем Quadrupel именуют эли крепостью более 10% ABV – их в Бельгии также снабжают особым знаком

Grand Cru, который присваивают самым высококачественным сортам пива, шоколада, сыра, виски, коньяка и других продуктов.

Кроме бельгийских траппистских монастырских пивоварен Achel, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle и Westvleteren траппистское пиво варят еще четыре пивоварни вне Бельгии: монастырь Engelszell в Австрии, St. Joseph's Abbey в США, Tre Fontane в Италии и Abdij Maria Toevlucht в Нидерландах.

Классификация пивных стилей в программе сертификации американских пивных судей BJCP под номером 18 предлагает три смежных крепких бельгийских стиля:

18C. Belgian Tripel

18D. Belgian Golden Strong Ale

18E. Belgian Dark Strong Ale

Тут своя логика, не похожая на бельгийскую, и никакого стиля Quadrupel нет, но есть бельгийский темный крепкий эль. Впрочем, из описания стиля 18E и приведенных к нему примеров – Westvleteren 12, Rochefort 10 и др. – ясно, что это и есть квадрупель. А пара описаний «трипель – светлый крепкий эль» 18C и 18D оказываются почти копиями.

Короче говоря, в разных классификациях крепких бельгийских элей существует некоторая путаница. Поэтому зачастую в неясных ситуациях дюбель, трипель, квадрупель и некий бельгийский крепкий эль отличить бывает нелегко. Хотя, если внимательно присмотреться к разным маркам крепких бельгийских элей, можно убедиться, что это разное пиво. Прекрасный пример квадрупеля имеется под маркой Straffe Hendrik, который выпускает пивоварня Brouwerij De Halve Maan в Брюгге.

Образцы: Westmalle Tripel, Cookie Beer, Bush Ambrée, Ultradélice, Leffe Radieuse, Chimay Blue, Gulden Draak, Delirium Tremens, Pauwel Kwak, Leute Bokbier, Engelszell Gregorius, Engelszell Benno, Straffe Hendrik Quadruple.

Алкоголь: 6–11% ABV. Горечь: 20–45 IBU.

Saison

Сезонные сорта эля варят в Бельгии преимущественно зимой и ранней весной для употребления в летний сезон.

Такое пиво со средним содержанием спирта хорошо освежает и утоляет жажду. Варят этот сорт пива во множестве вариаций во франкоговорящей провинции Валлония, прилегающей к Франции. Традиционно такое крестьянское пиво варили валлонские фермеры для своих сезонных работников (saisonnière), трудившихся на фермах летом.

Вместе с французским крепким бутылочным Bière de Garde сезонные эли Валлонии относятся к группе крестьянских элей. Валлонские фермеры использовали для такого пива случайные остатки зерновых, а дефицитный хмель нередко дополняли или заменяли травами и специями. Три десятка лет назад это пиво практически вышло из употребления и исчезло с рынка. Но теперь оно снова вошло в моду, его варят не только во всех провинциях Бельгии, но и крафтовые пивовары в разных странах.

Подобно большинству бельгийских сортов пива, современные сезонные эли обладают неповторимым фруктовым и пряным пикантно-кисловатым вкусом с хмелевой горечью, сопровождающейся не слишком сильным, но выраженным хмелевым ароматом и горчинкой, а также цитрусовыми и травяными тонами в букете и ароматными дрожжевыми нотками. Цвет элей – от светло-янтарного до медного.

Крафтовые пивовары нередко используют этот сорт пива как подходящее поле для экспериментов и инноваций. Они варят свои saison с новыми выразительными хмелями и применяют культуры дрожжей «бреттов», чтобы обогатить пиво фруктовыми, травяными и почвенными тонами. К этому можно прибавить дозревание в бочках с добавлением фруктов, специй или жженого солода, чтобы стимулировать вторичное молочнокислое брожение. Крепость может существенно варьироваться, но большинство сезонных элей имеют среднюю крепость.

Образцы: Urthel Saisonnière, Saison Dupont, Saison Moinette, Saison De Silly, Sezoens Blond.

Алкоголь: 4,5–8,5% ABV. Горечь: 20–40 IBU.

Witbier / Bière Blanche

Пшеничное, или белое, – еще одна примечательная разновидность приятного и изысканного пива.

Это пиво с давних пор варили в Бельгии из не-пророщенного пшеничного зерна (его доля около 40–45%) и ячменного солода (50%), иногда с добавкой овса (5–10%). Его называли белым из-за мутной белесой взвеси дрожжей и пшеничных белков. В Средние века это пиво варили без хмеля, но с травяными сборами (gruit). Такое пиво было весьма популярным еще в XVIII веке, особенно в южной провинции Брабант. Сегодня, после возрождения, различные марки этого пива вновь пользуются большим спросом в Бельгии, Нидерландах и во многих странах, куда поставляют это пиво.

Городок Хугарден во Фландрии, где издавна варят пиво blanche de Hoegaarden или Hoegaarden wit, знаменит тем, что согласно одному старинному документу «в Хугардене воду пьют только животные». В этом крошечном городке в 1745 году на две тысячи населения было тридцать пивоварен! Пшеничное пиво спонтанного брожения без промедления продавалось оптовикам через несколько дней после завершения брожения. Другой вариант белого пива закапывали в бочке в землю в марте и год хранили до следующей Пасхи – чтобы откопать и использовать для праздничного торжества. Но к середине XX века пшеничное пиво вышло из моды и его производство полностью прекратилось. Производство witbier вновь возобновил в 1966 году торговец молоком Пьер Селис, основавший пивоварню Hoegaarden. В 1980-х пивоварню приобрела бельгийская компания Interbrew, которая постепенно выросла в мирового пивоваренного гиганта AB InBev. А сам Пьер Селис отправился в столицу Техаса город Остин, где основал пивоварню Celis.

Фламандский город Левен известен традиционным белым пивом blanche de Louvain или Louvense wit. Процесс затиранья солода для этого пшеничного пива длится очень долго, до семнадцати часов, и только треть суслу варят с хмелем. Нередко душистое белое пиво варят с добавками семян кориандра, кожуры апельсинов, смеси

баварского хмеля Халлертау и Жатецкого хмеля из Богемии. Пиво приятно и легко пьется и при этом обладает более выразительным фруктово-травяным ароматом и вкусом, чем нейтральные лагеры.

Алкоголь: 4,5–5% ABV. Горечь: 20–40 IBU.

Weizen / Weißbier

ПШЕНИЧНОЕ ПИВО ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ ВАРЯТ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ В БАВАРИИ И НА ЮГЕ ГЕРМАНИИ. WEIZENBIER, ИЛИ WEISSBIER, – ЭТО ПШЕНИЧНОЕ ИЛИ БЕЛОЕ ПИВО.

Пшеничным его называют потому, что варят из смеси пшеничного и ячменного солода, а белое оно из-за белесой мути в неосветленном нефiltroванном пшеничном пиве. Пшеничного солода в пшеничном пиве обычно около половины или треть. Мутноватую взвесь создают дрожжи и белки пшеницы. Когда это пиво называют словом Weizen или Weizenbier, стремятся указать, что это пиво именно пшеничное, а когда пиво называют Weißbier, подчеркивают, что оно белое, то есть непрозрачное. Хотя зачастую это одно и то же пиво. А если пиво называют Kristallweizen, это означает, что оно прошло фильтрацию и стало кристально чистым. Weißbier Kristalklar означает, что пшеничное пиво «кристально чистое, прозрачное».

Главная характеристика Weizen – выраженный букет сложной смеси фруктово-пряных ароматов гвоздики, ванили, зеленых яблок, чернослива, черной смородины, сопровождаемый слабой хмелевой горечью, и очень приятного кисло-сладкого вкуса. Большинство баварцев предпочитают, чтобы пшеничное пиво было нефiltroванным и содержало дрожжевой осадок. Если белое пиво перед поставкой в продажу дозревает в бутылках с добавлением особого вида дрожжей, обязательно указывают наличие дрожжей в осадке названиями – Weizen mit Hefe, Hefeweizen или Hefeweißbier. А если указано Hefefrei Weizen, это пшеничное пиво изготовлено без добавления дополнительных дрожжей. Немецкое белое пиво рекомендуется пить из высоких сте-



клянных бокалов в форме тюльпана. Допускается добавление ломтика лимона по вкусу.

Баварская «Заповедь чистоты» 1516 года (Reinheitsgebot) запрещала применение пшеницы для варки пива. На деле же этот указ был довольно лукавым, он запрещал варить пшеничное пиво для продажи на рыночных площадях и в пивных, тогда как знать столетиями пользовалась привилегиями и пила пшеничное пиво. Урожайность пшеницы тогда была очень низкой, и «Заповедь чистоты», снижая спрос на пшеницу, не позволяла ей дорожать. Простолудины в Средние века видели белый хлеб только по большим праздникам.

В 1872 году Георг Шнайдер приобрел лицензию варить вайсбир в Мюнхене и фактически сохра-



нил технологию этого пива от забвения до наших дней. В XX веке в Баварии доминировала мода на лагеры. Только в 1980-х годах спрос на пшеничное пиво стал возрождаться в Германии. Георг Шнайдер сделал правильную ставку: сегодня Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn в городке Кельхайм на Дунае – крупнейшая пивоварня, специализирующаяся на всех вариантах белого пива, включая крафтовые сорта. А вайсбир теперь имеется в репертуаре почти каждой пивоварни Баварии.

Образцы: Hacker-Pschorr Weiße, Schneider Weiße, Paulaner Hefe-Weizen, Spaten Franziskaner Club-Weisse Kristalklar, Würzburger Hofbräu Julius Echter Weißbier, «Балтика № 8 Пшеничное».

Алкоголь: 4,5–5,5% ABV. Горечь: 10–15 IBU.

Hopfenweisse

ЭТО СОВЕРШЕННО НОВЫЙ СОРТ ПИВА, СОЗДАННЫЙ В МАЕ 2007 ГОДА НА БАВАРСКОЙ ПИВОВАРНЕ WEISSES BRÄUHAUS G. SCHNEIDER & SOHN.

Его создали во время совместной варки Ганс-Петер Дрекслер из Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn и Гарретт Оливер из нью-йоркской пивоварни Brooklyn Brewery. В творческой коллаборации им удалось удачно сочетать классический баварский вайсбир с удвоенным количеством хмеля, применяемого крафтовыми пивоварами. Оливер выбрал для этой исторической варки хмель сорта Saphir и Hallertauer Tradition, и вместе они сварили первую партию пива Weizenbock, применив технологию сухого охмеления.

Через некоторое время Дрекслер посетил Бруклин, захватив с собой дрожжи, применяемые в Баварии для изготовления белого пива. Он выбрал для варки американские сорта хмеля Palisade и Amarillo. Получился второй, американский вариант пива сорта Weizenbock оранжевого цвета.

Так появилось пиво, получившее название Hopfenweisse, но сваренное в двух разных вариантах в Нью-Йорке и в Баварии. Для любителей традиционного пива новинка оказалась непримлемой: пшеничное пиво не должно быть таким сильно охмеленным. Поэтому в Нью-Йорке первая варка оказалась и последней. Но это новое пиво заняло прочное место в портфолио баварской пивоварни под маркой Schneider Weisse Tap 5 – Hopfenweisse.

В 2007 году был создан новый сорт пива, который открыл путь для дальнейших экспериментов крафтовых пивоваров с разными линиями дрожжей и сортами хмеля. В результате стали появляться новые крафтовые вариации, например Braufactum Indra можно отнести к синтетическому сорту, где немецкий пшеничный стиль Weizen соединен с высокоохмеленным India Pale Ale, и пшеничный бок Maisel & Friends Jeff's Bavarian Ale, которое варит пивоварня братьев Майзель в баварском Байройте.

Алкоголь: 5,5–8,5% ABV. Горечь: 20–35 IBU.

Berliner Weiße

**БЕРЛИНСКОЕ БЕЛОЕ – ЭТО ОДНОВРЕМЕННО
СОРТ ПИВА И КОММЕРЧЕСКИЙ БРЕНД.**

Когда в позднем Средневековье в Европе пиво стало товаром, у торговцев и пивоваров появились рецепты, подтверждающие нехитрую формулу: «Чем светлее, тем лучше». Потому в период с XIV по XVII век пшеничное пиво доминировало в ганзейском городе Гамбурге и приносило немалые доходы: там научились высушивать ячменный и пшеничный солод не над прямым огнем, а горячим воздухом из печи, и солод оставался светлым. Пиво того периода описывают как очень мягкое и кисло-ватое, так как ферментировали его дикие дрожжи и лактобактерии.

Берлинское белое впервые упоминается в документах 1572 года, оно оставалось популярным на протяжении столетий. Наполеон, проходя в 1809 году со своей армией через покоренный Берлин, называл это пиво *Champagne du nord* – «северным шампанским». Берлинское пиво рекой лилось в офицерских кутежах.

Berliner Weiße – это необычное севернонемецкое слабоалкогольное пиво, которое варят из смеси ячменного и пшеничного солодов в соотношении 3:1 или 4:1. Хмеля применяют мало. Вторичная ферментация происходит в бутылке при температуре 20 °C с участием культуры дрожжей «бреттов» и молочнокислых бактерий. Для производства этого сорта выводят специальную культуру дрожжей, которая придает напитку сводящую скулы кислоту. Это пиво хорошо насыщено углекислотой, образует толстую белую пену, имеет характерный острый кислый вкус, но почти без горечи. Berliner Weiße раньше называли летним освежающим напитком, но в наши дни его варят и пьют в Берлине круглый год.

Это пиво настолько кислое, что в Берлине его обычно пьют, плеснув в бокал красного малинового сиропа (*Himbeere*) или зеленой эссенции ясенника душистого (*Waldmeister*), который у нас также называется тархун. Такой способ сервировки с сиропом называют *Berliner Weiße mit Schuß*. А сервировку берлинского белого в высоком стакане в сопровождении рюмки

тминной водки называют *Berliner Weiße mit Strippe*, – так сказать, «с прицепом». Впрочем, берлинское белое продается не только в барах, но и в бутылках.

Образцы: Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse.

Алкоголь: 2,5–4% ABV. Горечь: 3–8 IBU.

Pilsner

КЛАССИЧЕСКОЕ ПЛЪЗЕНЬСКОЕ ЧАЩЕ НАЗЫВАЮТ ПО-НЕМЕЦКИ PILSNER ИЛИ PILSENER, А СОКРАЩЕННО PILS.

Это пиво славится своим светло-золотистым цветом и безупречной прозрачностью, прекрасным вкусом и отменным букетом, приятной хмелевой горчинкой, стойкой и плотной пеной, нежностью пузырьков углекислого газа. Именно пилзнер породил обычай пить пиво не из деревянных или керамических кружек, а из стеклянных бокалов и стаканов, в которых оно выглядит наиболее привлекательно. Пльзеньское очень питкое, превосходно утоляет жажду и доставляет наслаждение миллионам своих поклонников.

Пилзнер хорошо подходит к различным блюдам, поэтому его высоко ценят кулинары. Имидж этого легкого пива соответствует динамичному и мобильному поведению наших современников. Как никакое другое пиво, пльзеньское подходит для самых разных случаев жизни.

Это полное пиво низового брожения в Богемии варят с использованием Жатецкого хмеля, он придает пилзнеру приятную горечь и характерный соблазнительный аромат. Это пиво варят в Пльзене с 1842 года, используя исключительно мягкую воду местных источников.

Классическое пльзеньское известно под чешской торговой маркой *Plzeňský Prazdroj* (Пльзеньский Праздрой). По-немецки оно стало международным брендом *Pilsner Urquell* (Пилзеньский первоисточник). Впрочем, местный вариант пилзнера в Чехии варит буквально каждая пивоварня в любом, даже самом маленьком городке.

В большинстве стран пльзенское сокращенно называют Pils, а варят его повсеместно. Немецкий вариант этого сорта пива несколько более сухой, хмелевой и обладает менее солодовым характером. Хмелевой вкус и аромат немецкому Pils придают немецкие сорта хмеля – Spalt, Tettnanger, Hallertauer и Saazer (он же Жатецкий, как его называют в Германии). В отличие от баварских марок, сваренный в северных землях Германии Pils обладает более выраженным горьковатым вкусом.

Pils варят практически во всех странах мира, где существует пивоварение, хотя из названия пива не всегда ясно, что это пилзнер. Увы, далеко не все пивовары в мире такие мастера пивоварения, как в Чехии. Поэтому нередко это пиво получается невыразительным и неинтересным «евролагером».

Образцы: Gambrinus Pilsner, Budweiser Budvar, Velkopopovický Kozel, Radegast, Staropramen, Bitburger Pils, Kulmbacher Pils, Kaiserdom Pils, Jever Pils, Holsten Pils.

Алкоголь: 4–6% ABV. Горечь: 35–45 IBU.

Schwarzbier

ЧЕРНОЕ ПИВО – КЛАССИЧЕСКОЕ НЕМЕЦКОЕ ПИВО НИЗОВОГО БРОЖЕНИЯ. ОНО ИМЕЕТ ИМЕННО ТАКОЙ ЦВЕТ, КАКОЙ ОТРАЖЕН В ЕГО НАЗВАНИИ – ЧЕРНЫЙ ИЛИ ТЕМНО-КОРИЧНЕВЫЙ.

Появилось это пиво в регионе Германии ровно на полпути между Берлином и Мюнхеном в ответ на появление пльзенского пива, довольно быстро покорившего весь мир. Но пивовары, сварившие черное пиво, двинулись в противоположном направлении: пока весь мир стремился производить как можно более светлое пиво, на востоке центральной Германии старались сварить максимально темное пиво. При этом тело нового сорта пива должно было оставаться более легким и элегантным, чем у любимых немцами лагеров Helles и Export.

Корни черного пива уходят в немецкие земли Тюрингия и Саксония. Старейшее известное черное пиво называлось Braunschweiger Mumme. Первое докумен-

тальное упоминание этого пива относится к 1390 году в Брауншвейге. В Тюрингии свидетельство относится к 1543 году – о пивоварне Köstritzer, которая и сегодня продолжает варить это пиво. В Восточной Германии есть множество вариаций черного пива, которое выпускают региональные пивоварни. Во времена ГДР черное пиво экспортировали в страны Балтики и в страны Восточной Европы. Но оно почти не было известно в Западной Германии. После 1990 года (уже после объединения Германии) черное пиво быстро завоевало популярность на Западе, включая и США.

Готовят его из тщательно поджаренного, но не пережженного солода, чтобы в пиве не появился аромат горелого, как в копченном пиве. Черное пиво относительно малоалкогольное, а пьется так же легко и приятно, как светлые сорта лагеров. Хмелевая горечь и аромат хмеля весьма умеренные и приятные. Во вкусе черного пива присутствуют шоколадно-кофейные нотки, чем оно напоминает стаут. В приготовлении черного пива в настоящее время применяют холодное брожение, из-за чего его классифицируют как лагер, хотя исторически это было пиво верхового брожения. Пожалуй, оно относится к лагерам так же, как стауты относятся к элям. Так что черное пиво оказалось вполне достойным ответом пилзнеру, и многие крафтовые пивовары охотно повторяют и развивают этот сорт пива.

Весьма близок к стилю черного пива ирландский Guinness Black Lager, а также чешские черные лагеры Czech Černé и Budvar Dark.



Образцы черного пива: Köstritzer, Eibauer, Krombacher Dark, Kaiserdom Dark, Mönchshof Schwarzbier, Shiner Bohemian Black Lager, BraufactuM Darkon.

Алкоголь: 4,1–5% ABV. Горечь: 22–32 IBU.

Rauchbier

КОПЧЕНОЕ ПИВО — ОДИН ИЗ НАИБОЛЕЕ НЕОБЫЧНЫХ СРЕДИ МНОЖЕСТВА СОРТОВ ПИВА НИЗОВОГО БРОЖЕНИЯ.

Это уникальное пиво варят в области Франкония на севере земли Бавария, а точнее – в городе Бамберг – с 1678 года. Небольшой город Бамберг на севере Баварии претендует на звание мировой

пивной столицы, так как в нем и в его окрестностях работает около трех сотен небольших семейных и крестьянских пивоварен. Все они славятся необычной пивной продукцией, которую готовят в духе традиции, передаваемой из поколения в поколение.

Секрет копченого пива в том, что для его приготовления используют особый жженный солод, высушенный в сушильной печи протоком горячего дыма на открытом огне от тлеющих буковых дров, которые предварительно сушили в течение двух лет. Благодаря такому прокопченному дымом солоду в аромате этого пива присутствует мощный дымный акцент. Именно таким способом пивовары сушили солод в старину, но затем на большинстве солодовен возобладал технический прогресс, и солод стали высушивать горячим воздухом, а не дымом.



Rauchbier особенно подходит к классическим франконским копченым мясным блюдам, готовящимся на вертеле, а также к острым сырам. Копченый солод используют не только для производства именно копченого пива, он вполне может применяться и при изготовлении других сортов пива. В Бамберге на пивоварне Brauerei Heller варят мартовское и пшеничное копченое пиво. Вкус копченого пива довольно непривычен и, согласно старой поговорке, лишь с третьей кружки становится правильным. Особенно это относится к пиву самой известной в Бамберге пивоварни «Шленкерла» (Schlenkerla) с особенно сильным привкусом дыма. Другая известная в Бамберге пивоварня называется «Шпециал» (Spezial).

Крафтовые пивовары не могли не обратить внимания на столь необычное пиво. Производство Rauchbier возрождается прежде всего в США, где множество небольших пивоварен производят этот сорт. Например, Alaskan Brewing Company, Caldera Brewing Company, New Glarus Brewing Company, Monkey Paw Brewing и Samuel Adams выпускают собственное копченое пиво под влиянием заразного примера из Бамберга. В Канаде пивоварни Dieu du Ciel, Les Trois Mousquetaires и La Tour à Bières также варят свое копченое пиво. Да и в Европе многие пивоварни в последнее время включают копченое пиво в свой ассортимент. В Голландии пивоварня Emelisse производит Rauchbier, а также копченый портер и Russian Imperial stout с торфяным ароматом. Пивоварня De Molen выпускает несколько разных марок копченого пива – Bloed, Zweet & Tranen и Rook & Vuur. В Италии миланская пивоварня Birrificio Lambrate выпускает «бамбергское копченое» Ghisa. В Швеции пивоварня Närke Kulturbryggeri выпускает две марки копченого пива под названием Anders Göransson's Bästa Rököl и Tanngnjost & Tanngrisnir, пивоварня Eskilstuna ölkultur выпускает Röksta röckbock, копченый лагер типа бок, а пивоварня Nils Oscar выпускает копченый портер Nils Oscar Rökporter. Шведская пивоварня Helsing Ångbryggeri выпускает в Стокгольме копченый эль Helsing Rököl. В Дании пивоварня Hornbeer выпускает копченое пиво Røgøl. В Финляндии пивоварня Vakka-Suomen Panimo выпускает копченое пиво под названием Prykmestar SavuKataja (Копченый можжевельник). В Норвегии пивоварня Naandbryggeriet тоже выпускает копченое пиво с ароматом можжевельника под маркой

Norwegian Wood. Греческая Craft Microbrewery в Афинах выпускает копченый лагер Smoked Lager. Британская пивоварня Meantime в Лондоне выпускает копченый старый эль Winter Time, а пивоварня Kelham Island Brewery в Шеффилде в коллаборации с американской пивоварней Brooklyn Brewery выпускает копченый портер Brooklyn Smoked Porter.

В Японии пивоварня Honshū выпускает копченый эль Moku Moku и предлагает его вместе с копченой свиной и сосисками. В Бразилии пивоварня Eisenbahn выпускает копченое пиво Eisenbahn Rauchbier, используя копченый солод из Бамберга. В Австралии Redoak Boutique Beer Café выпускает свою версию под названием Redoak Rauch Bier. В Новой Зеландии Invercargill Brewery выпускает сезонное зимнее пиво под названием Smokin' Bishop, в изготовлении которого применяются плоды чайного дерева.

В России в производстве копченого пива отмечены Knightberg, Victory Art Brew, Harvest Brewery и ряд других крафтовых пивоварен.

Образцы: Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier, Rauchenfels Steinbier, BraufactuM Roog.

Алкоголь: 5–6,5% ABV. Горечь: 12–35 IBU.

Wock и Doppelbock

Бок и двойной бок отличаются глубоким золотистым цветом и ровным солодовый вкус.

В сознании немцев название сорта бок ассоциируется со словом «козел»: по-немецки Wock – козел, баран. Поэтому на этикетке такого пива присутствует изображение жизнерадостного рогатого козла. Подобные ассоциации подкрепляются тем, что пиво бок обычно начинают варить в декабре-январе, а этому времени соответствует знак зодиака Козерог. Сваренное зимой пиво бок пили в Германии весной в день св. Иосифа, отмечаемый 19 марта под названием Starkbierzeit (время крепкого пива), когда проходит одноименный весенний пивной фестиваль в Баварии.

Первоначально, в Средние века, это крепкое темное пиво называлось Oanbock – так на баварский манер звучало название немецкого города-государства Айнбек в Нижней Саксонии. Там еще в XIII веке начали варить подобное крепкое пиво верхового брожения и торговать им «на экспорт» через Ганзейский союз. Знаменитое крепкое айнбекское пиво было известно в княжеских дворах многих городов Европы, его пили в Брюгге, Лондоне, Новгороде, Смоленске, Каире, Иерусалиме. Но в XVII веке разразилась Тридцатилетняя война, пиво транспортировать стало затруднительно, и баварские князья переманили в Мюнхен мастера-пивовара из Айнбека. В столице Баварии такое крепкое пиво стали варить в придворной пивоварне Hofbräu, а название пива Oanbock сократили до Bock. А по-немецки Bock, как уже сказано выше, означает «козёл».

Некоторые разновидности Bockbier варятся сезонно. Например, Maibock (майский бок) варят один раз в году для традиционного ежегодного весеннего фестиваля в мае, когда в Мюнхене открывается сезон биргартенов – пивных садов на открытом воздухе, характерных для Баварии.

Бок – довольно крепкий лагер. Различают светлые (helles) и темные (dunkel) сорта пива бок. Согласно немецкому закону, бок можно варить из суслу с начальной плотностью не менее 16%, в результате чего содержание алкоголя в нем достигает 7,5% ABV.

Двойной бок (Doppelbock) еще более грозное оружие в арсенале мюнхенских пивоваров. Впервые такое пиво, названное в честь Спасителя Salvator, сварили в 1629 году монахи-пауланцы итальянского ордена св. Франциска, утверждавшие, будто их пиво обладает особой исцеляющей силой. Монахи пришли в Мюнхен из города Паола в Калабрии, где родился святой Франциск. Потребление крепкого пива дозволялось монахам во время Великого поста с разрешения папы римского. Это пиво пили зимой и весной, чтобы согреть тело и душу. Двойной бок Salvator по сей день варит пивоварня Paulaner.

По немецкому закону двойной бок надо варить из очень «густого» суслу с начальной плотностью 18–28%, тогда крепость пива достигает 7,5–13% ABV. Так что крепость сорта двойной бок если не вдвое больше, чем у сорта бок, все же совсем нешуточная. Баварские марки крепкого пива Doppelbock оканчиваются на суффикс –ator:

Animator, Salvator, Optimator, Delicator, Maximator, Triumphator. И подобная традиция в наше время распространилась по всему миру.

Пожалуй, самое крепкое пиво сорта двойной бок называется Kulminator и содержит 13,2% ABV. Его варят в небольшом городке Кульмбахе на севере Баварии, на крупнейшем баварском пивоваренном предприятии. А выдающийся двойной бок Ayinger Celebrator получил восхищенную оценку в книге Майкла Джексона и самый высокий рейтинг на сайте RateBeer.com.

Сорт пива бок известен, разумеется, не только в Германии. Во Франции подобное, но чуть менее крепкое пиво называют bière bock. В США это сезонное весеннее пиво варят с середины XIX столетия. А когда в декабре 1933 года в Соединенных Штатах был отменен сухой закон, на многих барах появились торжествующие вывески со словами «Bock is back!» («Бок вернулся!»). Американский вариант пива бок менее крепкий и умеренно хмелевой.

Многие промышленные и микропивоварни в разных странах успешно варят пиво сорта бок и двойной бок. Например, в штате Мэриленд в США варят двойной бок под маркой Blue Ridge Subordinator Doppelbock. А в России с 1995 года варят пиво Amsterdam Navigator (8,2% ABV) по лицензии компании Royal Grolsch N.V. из Голландии. В настоящее время это пиво выпускает пивная корпорация Efes Rus.

Еще одна разновидность сорта бок называется Eisbock (ледяной бок). В старину в Германии его готовили, применяя технологию вымораживания: пиво хранили в бочках на морозе ниже температуры замерзания, чтобы повысить концентрацию алкоголя. Спирт замерзает при более низкой температуре, чем вода. После замораживания бочку разбирают, а пиво сливают из сердцевины ледяной глыбы. Так получают гораздо более крепкий напиток, чем при естественной ферментации пива.

Методом искусственного вымораживания пива жидким азотом пивоварам удается получить еще более крепкое ледяное пиво. Несколько лет продолжался заочный конкурс, в котором участвовали пивовары компании BrewDog из Шотландии и Георг Чойшнер (Georg Tscheuschner), владелец небольшой пивоварни Schorschbräu GmbH



из Обербаха, во Франкони, на севере Баварии. Георг Чойшнер утверждает, что его пиво сварено в соответствии с баварской «Заповедью чистоты» 1516 года, то есть для изготовления пива он не использовал ничего, кроме воды, ячменного солода, хмеля и дрожжей. Методом неоднократного замораживания и концентрации пива ему удалось достичь крепости 59,82% ABV. Чтобы улучшить цвет пива, Георг купажирует его пивом бок крепостью «всего» 45% ABV и получил коммерческий продукт крепостью 57,7% ABV. Всего в 2011 году пивоварня Schorschbräu изготовила 36 бутылок уникального пива, получившего звание Strongest Beer in the World (Самое крепкое пиво в мире). Каждая бутылка стоила 200 евро. В ответ на это два приятеля из Шотландии Льюис Шанд и Джон Маккензи, владельцы пивоварни Brewmeister (которые уже сварили и продали 6 тысяч бутылок самого крепкого

пива в мире, 65% ABV, под названием Armageddon) в 2013 году, потратив девять месяцев на разработку нового пива, создали еще более «смертельный» напиток под маркой Snake Venom («Змеинный яд»). Бутылочка такого пива емкостью 275 мл с объявленной крепостью 67,5% ABV продавалась по £50. Пить такой концентрированный напиток следует маленькими рюмками, как дорогой ликер или бренди.

Образцы: Ayinger Maibock, Spaten Premium Bock, Pschorr Märzenbock, Würzburger Maibock, Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Augustiner Maximator, ECU Kulminator, Löwenbräu Triumphator, Hacker-Pschorr Animator, Old Dominion Dominator.

Алкоголь: 6,5–13,5% ABV. Горечь: 12–35 IBU.

≡» ГЛАВА # 8 «≡

РЕВОЛЮЦИОНЕРЫ И ПИОНЕРЫ

**В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ В МИРЕ
НАСЧИТЫВАЕТСЯ НЕ МЕНЕЕ ДЕСЯТИ
ТЫСЯЧ КРАФТОВЫХ ПИВОВАРЕН.**

РАССКАЗАТЬ ОБО ВСЕХ ИЛИ ДАЖЕ О МНОГИХ
ИЗ НИХ НЕВОЗМОЖНО. ПОЭТОМУ МЫ ОГРАНИЧИМСЯ
РАССКАЗОМ ЛИШЬ О НЕСКОЛЬКИХ КРАФТОВЫХ
ПИВОВАРНЯХ СОЕДИНЕННЫХ ШТАТОВ, ЕВРОПЫ
И РОССИИ, ЧТОБЫ УБЕДИТЬСЯ: ХОТЯ ИХ ИСТОРИИ
ОЧЕНЬ РАЗНЫЕ, У НИХ НЕМАЛО ОБЩЕГО. ИХ МНОГОЕ
СВЯЗЫВАЕТ В ИСТОРИЧЕСКИЙ ПЕРИОД КРАФТОВОЙ
РЕВОЛЮЦИИ, КОТОРАЯ УВЕРЕННО ШАГАЕТ
ПО ПЛАНЕТЕ И МЕНЯЕТ ДО НЕУЗНАВАЕМОСТИ
КУЛЬТУРУ ПИВОВАРЕНИЯ.



BROOKLYN BREWERY (Бруклин Брюэри)

Местонахождение: Нью-Йорк, США

Владелец: Стив Хинди

Пивовар: Гарретт Оливер

Основана: 1988

«**Б**руклинская Пивоварня» была основана журналистом и энтузиастом домашнего пивоварения Стивом Хинди и его соседом Томом Поттером. Первоначально это была контрактная пивоварня, то есть для варки партий своего пива они пользовались услугами других пивоварен. Сначала они варили Brooklyn Lager, с большим трудом пробивавший себе дорогу в пабы и бары. Их собственная пивоварня в Бруклине начала работать только в мае 1996 года.

Но настоящим голосом и лицом компании стал Гарретт Оливер, которого в Америке знает каждый пивной энтузиаст. Он уже более двадцати лет занимается развитием крафтового пивоварения в США, и сегодня Brooklyn Brewery, пожалуй, одна из самых известных американских крафтовых пивоварен в мире. Благодаря удачному местоположению, говорящему названию и умелому партнерству с большими парнями пивоваренной индустрии (в частности, с пивными гигантами в Копенгагене) «Бруклинская пивоварня» завоевала прочную популярность не только в одноименном районе города Нью-Йорка, но благодаря ярким коллаборационным варкам постепенно стала известна в Европе и по всему миру.

За десять лет после открытия «Бруклинской пивоварни» ее пиво превратилось в известную и успешную марку, а район Уильямсбург, соединенный одноименным мостом с Манхэттенном,

стал одним из самых популярных жилых районов Нью-Йорка. В XIX веке в этом районе Бруклина восточнее Манхэттена селились эмигранты, прибывающие из Европы. Многие из них были выходцами из Германии, они принесли с собой пивоваренные традиции и желание варить хорошее пиво. К началу XX века в Бруклине уже было около полусотни пивоварен. Это был главный пивоваренный котел Нью-Йорка. Но в 1920 году грянул сухой закон и практически уничтожил американское пивоварение. Когда в 1933 году сухой закон после 12-летнего запрета отменили, американцы были готовы пить все что угодно, лишь бы содержало алкоголь. Потому-то верх одержало самое невзыскательное массовое пивоварение. Независимые пивовары не смогли одолеть нарастающее давление монополистов-гигантов. Последняя независимая пивоварня закрылась в Бруклине в 1976 году.



В СОВРЕМЕННОМ КОНКУРЕНТНОМ МИРЕ НЕДОСТАТОЧНО СДЕЛАТЬ ЧТО-ТО ХОРОШЕЕ. НАДО ЕЩЕ СУМЕТЬ

РАССКАЗАТЬ ОБ ЭТОМ. В 2007 году в РУССКОМ ПЕРЕВОДЕ ВЫШЛА КНИГА СТИВА ХИНДИ И ТОМА ПОТТЕРА «ШКОЛА ПИВА. БРУКЛИНСКАЯ ПИВОВАРНЯ. РАЗЛИВАЯ УСПЕХ», УЖЕ СТАВШАЯ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЙ РЕДКОСТЬЮ, ХОТЯ КАЧЕСТВО ПЕРЕВОДА НА РУССКИЙ ЯЗЫК ВЫЗЫВАЛО СОДРОГАНИЕ. КОГДА «БРУКЛИНСКАЯ ПИВОВАРНЯ» ПРИОБРЕЛА ИЗВЕСТНОСТЬ, СТИВ И ТОМ СПОНСИРОВАЛИ РАЙОННЫЕ ВЕЧЕРИНКИ И МУЗЫКАЛЬНЫЕ ФЕСТИВАЛИ, ПРИВЛЕКАЛИ В ПИВОВАРНЮ ТУРИСТОВ. ЭКСКУРСАНТОВ ЗНАКОМЯТ С РАЗЛИЧНЫМИ СТАДИЯМИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА — ОТ СБРАЖИВАНИЯ ДО РАЗЛИВА И УПАКОВКИ.

Логотип компании Brooklyn Brewery создал звезда дизайна Милтон Глейзер (автор знаменитой серии логотипов I love NY с красным сердцем, — это его фирменный знак) в обмен на долю в бизнесе. А главным пивоваром и источником идей компании с 1994 года стал легендарный Гарретт Оливер. Благодаря ему появились интереснейшие бруклинские пивные стили, например шоколадный стаут Black Chocolate Stout. С его активным участием было освоено коллаборационное пивоварение с пивоварами в разных странах. Самая знаменитая

его «трансатлантическая» коллаборация случилась совместно с Гансом-Петером Дрекслером из баварской пивоварни Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn. Они совместно сварили новый стиль пива — хмелевой вайценбок Brooklyn-Schneider Hopfenweisse. Причем по разные стороны океана продавались сразу две разные версии Hopfenweisse — немецкая и американская.

Опираясь на опыт работы в пабе на Манхэттене, Гарретт Оливер написал в 2003 году книгу The Brewer's Table, ставшую с тех пор кулинарной классикой, которая объясняла шеф-повару, как составлять гастрономические пары из пива и еды. А в 2011 году он издал фундаментальную пивную энциклопедию The Oxford Companion to Beer.

Оба они, Милтон Глейзер и Гарретт Оливер, сегодня самые яркие символы компании, именно они определяют дизайн и вкус продукции Brooklyn Brewery, одной из самых известных и успешных крафтовых пивоварен в мире. И Бруклин опять вернул себе репутацию лучшего пивоваренного района Нью-Йорка.

ANCHOR BREWING COMPANY **(Энкор Брюин Компани)**

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ: САН-ФРАНЦИСКО, КАЛИФОРНИЯ, США

Владельцы: Кит Грегор и Тони Фоглио

Пивовар: МАРК КАРПЕНТЕР

Основана: 1896

Компания Anchor Brewing — старейшая из ныне действующих крафтовых пивоварен Америки. Пивоварня была основана в Сан-Франциско еще в конце XIX века, во время легендарной «золотой лихорадки», затем пострадала из-за пожара 1906 года, случившегося из-за сильного землетрясения, пережила сухой закон, возобновила производство, но была закрыта в 1959 году, не выдержав конкуренции с пивными гигантами, производящими дешевое массовое пиво. Через год пивоварня открылась

вновь. Однако только в 1965 году пивоварню вывел из забвения Фредерик Луис «Фриц» Мэйтаг Третий (Frederick Louis «Fritz» Maytag III), который в течение следующих 45 лет вел компанию Anchor Brewing к успеху, когда продукция пивоварни приобретала широкое признание не только в Соединенных Штатах, но и за рубежом.

Именно Фриц Мэйтаг привел «Энкор Брюин» к нынешнему культовому статусу первой крафтовой пивоварни в США, которая возродила подлинный исторический стиль пива жаркой Калифорнии: California common beer. Это пиво также известно под маркой «парового пива» Anchor Steam Beer, которая с 1981 года официально принадлежит компании. Особенность стиля паровой лагер (steam beer) в том, что его сбраживают дрожжами низового брожения, но при более высокой температуре, чем обычно принято в производстве лагеров.

Anchor Steam Beer – это не горькое пиво, оно обладает отличной питкостью, умеренной карбонизацией и мягким солодово-фруктовым профилем. Паровой лагер соединил в себе лучшие качества британского эля и баварского лагера. Эти вкусовые качества сделали его уникальным столовым напитком с гастрономическим характером.

С 1979 года пивоварня переехала на нынешнее место. Для возрождения и превращения убыточной пивоварни в успешное предприятие понадобились огромные усилия Фрица Мэйтага и немалое везение. Он нашел инвестиции и полностью переоборудовал пивоварню, оснастив ее самым современным оборудованием, особое внимание уделив чистоте и санитарии. Кроме парового пива Anchor Brewing регулярно варит портер, барли-вайн, IPA и другие сорта элей. Успех этой мини-пивоварни вдохновил многих американских пивоваров последовать ее примеру и вступить на путь крафтового пивоварения.

В 1989 году пивоварня сварила ограниченную партию пива по старинному рецепту под маркой Ninkasi – по имени шумерской богини, покровительницы пивоварения. Это пиво сварили из дважды поджаренного хлеба и солода, с добавлением меда и фиников. Рецепт пива предоставил легендарный домашний пивовар Чарли Папазян. В том же году случилось очередное землетрясение, прервавшее варку парового пива. Поэтому вме-



сто нормального Anchor Steam компания выпустила пиво с особой этикеткой, где пиво названо Earthquake Beer (Пиво «Землетрясение»).

С 1993 года компания обзавелась перегонным оборудованием и создала подразделение Anchor Distilling, выпускающее односолодовый виски Old Potrero – по названию холма, рядом с которым находится. С 2010 года компанией владеют и управляют давние партнеры господина Мэйтага, ранее выпускавшие SKYY vodka. Они планируют существенно расширить бизнес. Так что Anchor Brewing теперь входит в холдинг, образованный этой инвестиционно-консультационной компанией и находится в составе Anchor Brewers & Distillers, LLC. Компания утверждает, что намерена и в дальнейшем сохранять приверженность крафтовому пиву.



SIERRA NEVADA BREWING COMPANY (Сьерра-Невада Брюин Компани)

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ: Чико, Калифорния, США

Владелец: Кен Гроссман

Пивовар: Стив Дреслер

Основана: 1979

Когда в 1979 году была основана Sierra Nevada Brewing Company, в США насчитывалось всего 45 частных пивоварен. Теперь их в сто раз больше, причем почти половина появилась за последние пять лет. В настоящее время Sierra Nevada относится к числу крупнейших крафтовых пивоварен в Соединенных Штатах. Кен Гроссман отличается социальной ответственностью.

Он управляет частной пивоварней с оборотом более \$200 млн, производящей 1,2 млн гектолитров экологически чистого пива в год.

Когда пивовары этой компании выпустили свой флагманский Pale Ale в 1981 году, «Сьерра-Невада» начала приучать любителей пива к северо-западному хмелю с цитрусовыми и сосновыми ароматами. Хотя с тех пор и появилось много других сортов пива, более горьких, компания продолжает выступать в качестве посредника между любителями пива и новым необычным хмелем. В настоящее время Sierra Nevada – крупнейший закупщик органического (экологически чистого) хмеля в Соединенных Штатах. Компания также возделывает собственный органический хмель и ячмень.

Пиво под маркой Sierra Nevada's Pale Ale стало первым по популярности элем и вторым по популярности крафтовым пивом в США после Samuel Adams Boston Lager компании Boston Beer. Их клас-

сический ароматный американский пэйл эль варят с хмелем Cascade, а дображивание происходит уже в бутылке. Впрочем, сегодня компания выпускает обширную линейку продукции, в которой есть пиво большинства известных сортов.

Компанию основали Кен Гроссман (Ken Grossman) и Пол Камуси (Paul Camusi), которые увлекались домашним пивоварением. История ее создания такова: Кен бросил университет, чтобы возглавить веломагазин, а затем открыл магазин по продаже оборудования и сырья для домашних пивоварен. Пивоварение показалось ему занятым делом. Он предложил Полу Камуси, одному из своих клиентов, объединить сбережения и основать Sierra Nevada Brewing Co. Кен Гроссман говорит, что название компании произошло из-за его любви к турпоходам в горы Сьерра-Невада.

К собственным \$15 тыс. они добавили занятые у родственников и друзей \$85 тыс. Партнеры решили создать предприятие, способное выпускать до 180 тыс. литров пива в год, что во много раз превышало мощности частных пивоварен того времени. Собранных денег было в обрез, и 24-летнему Кену приходилось буквально побираться. Арендовали старый склад, а в поисках деталей для оборудования он разбирал металлолом, чаны из нержавеющей стали, насосы и трубы, раздобытые в закрывшихся молочных хозяйствах и на свалках поврежденной техники по всему Западному побережью. Большую часть сварочных и сборочных работ Кен выполнял своими руками. Наконец соорудили свое производство и в ноябре 1980 года запустили пивоваренный процесс.

Тогда они сварили свой первый пэйл эль. Первые десять партий напитка были забракованы. Лишь после этого получилось пиво, которое было нестыдно продавать. Гроссман начал с баров родного города Чико, затем наладил поставки в рестораны Сан-Франциско. А через год они начали варить IPA. Процесс пошел, хотя на начальном этапе пивоварня с трудом преодолевала финансовые и маркетинговые трудности. До дистрибьюторов по всей Америке дошел слух о новой пивоварне, ее ароматном пиве, сделанном из качественного сырья. «Наша маленькая команда объединяла творческих и мотивированных людей, искренне наслаждавшихся плодами своего труда», – вспоминает Стив Дреслер, главный пивовар Sierra Nevada.

Бизнес поддержала статья о них в газете San Francisco Chronicle в 1982 году, благодаря которой последовали договоры на поставку пива с несколькими престижными ресторанами. Объемы производства и доходы стали неуклонно расти. Но только в 1988 году Гроссман купил у обанкротившейся немецкой компании и перевез через океан медные варочные котлы: хотя они и были секонд-хенд, но настоящие, а не самодельные.

Хотя фирменный Sierra Nevada Pale Ale продавался уже во всех штатах Америки, Гроссман был настолько измучен работой, что всерьез подумывал о продаже компании. Его остановил энтузиазм собственных детей, которые захотели сохранить семейный бизнес. «Я занялся этим не ради обогащения, так что если они хотят получить такое наследство и передать его следующим поколениям, пусть так и будет», – говорит Кен Гроссман.



ВЛАДЕЛЬЦЫ «СЬЕРРА-НЕВАДА» СДЕЛАЛИ СТАВКУ НА КАЧЕСТВО И ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ. Они четко понимали, что

ФИНАНСОВЫЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ КОММЕРЧЕСКОЙ ПИВОВАРНИ ОТЛИЧАЮТСЯ ОТ ДОМАШНЕГО ПИВОВАРЕНИЯ.

Благодаря этому они превратили Sierra Nevada Brewing Co. в одно из крупнейших и успешных крафтовых предприятий Америки. Компания также приобрела звание дружественного к окружающей среде предприятия: здесь сокращают отходы производства и широко используют альтернативные источники энергии – солнечную энергию и биодизельное топливо из растительного масла, использованного на кухнях. «Сьерра-Невада» – один из лидеров национальной кампании по защите окружающей среды. Она владеет крупной частной станцией по генерации солнечной энергии. В будущем это поможет ей обеспечить электроснабжение всего производства от гелиостанций. Уже сегодня в Чико 76% электроэнергии, потребляемой пивоварней, производят на ее же территории, благодаря 10 573 солнечным панелям. Предприятие также перерабатывает и утилизирует 99,8% собственных отходов.

По договоренности с траппистским монастырем Abbey of New Clairvaux в Северной Калифорнии компания в 2011 году начала варить траппистское пиво. Однако до сих пор Международная траппистская ассоциация не признает пиво этого монастыря траппистским. Сегодня из около 170 траппистских монастырей в мире есть только 11 монастырей, чье пиво официально считается траппистским.

У компании Sierra Nevada Brewing есть свой пивной ресторан Taproom, а на территории предприятия они открыли концертную площадку The Big Room для исполнения живой музыки, где встречаются музыканты кантри, блюграсс, фолк, рок, блюз и других музыкальных стилей. В 2014 году компания открыла дочернее предприятие – пивоварню при собственном ресторане в штате Северная Каролина.

В 1988 году партнер Пол Камуси вышел на пенсию, и единственным владельцем компании остается Кен Гроссман. В 2010 году, в честь тридцатилетнего юбилея компании Кен Гроссман устроил несколько коллабораций с пивоварами, повлиявшими на развитие его компании на раннем этапе: с журналистами и домашними пивоварами Чарли Папазяном и Фрэдом Экхардтом, а также Фрицем Мэйтагом (Anchor Brewing) и Джеком Маколифом (New Albion).

Пивоварня «Сьерра-Невада» – объект серьезного научного изучения. Профессор Роб Бертон из Университета штата Калифорния три года исследовал работу компании и затем опубликовал работу по истории успешной пивоварни под названием Hops and Dreams: The Story of Sierra Nevada Brewing Co.

В настоящее время на предприятии работает около пятисот сотрудников. Хотя многие микропивоварни, открывшиеся в 80-х годах, уже прекратили свое существование, «Сьерра-Невада» продолжает обновляться, укреплять свои позиции и расширяться, превратившись в одну из крупнейших независимых пивоваренных компаний. «Здесь действует принцип «расти или умри». Если наш бренд не будет расти, станет расти какой-нибудь другой. Можно следовать бизнес-модели, в рамках которой вы включаете тормоза и продаете лишь 30 ящиков экзотического и дорогого пива. Но мы

давно переросли такой подход», – невозмутимо комментирует Кен Гроссман.

В 2013 году Sierra Nevada открыла свой первый дегустационный бар Torpedo Room в Беркли, в Калифорнии. Это был первый бар за пределами Чико. Сегодня Сьерра, дочь Кена Гроссмана, управляет Torpedo Room, баром в Беркли, где публика может опробовать новые сорта. А через год компания построила еще одну пивоварню при ресторане на Восточном побережье США, в местечке Милз-Ривер в штате Северная Каролина. Новую пивоварню курирует 29-летний сын Гроссмана Брайан. За счет открытия второго завода снизилась нагрузка на старый завод в Чико и расходы на транспортировку пива через всю Америку. Перевозка пива в рефрижераторах через всю страну обходится более чем в \$4 за каждый ящик.

Крафтовая революция продолжается, и продажи крафта постоянно растут. Покупатели требуют





все больше необычного пива и готовы выкладывать за него по \$12 за бутылку. Поэтому Гроссман постоянно экспериментирует. В каталоге Sierra Nevada насчитывается 86 марок пива, более 50 из них компания начала варить в прошлом году. Например, Roasted Coffee Ale с ароматом кофе и Hellraiser Imperial Stout с добавками какао и перца чили, пиво Agave, выдержанное в бочках из-под текилы, и Vintage Bigfoot Ale с крепостью, как у вина. За последние годы экзотические марки достигли 5% в объеме продаж Sierra Nevada. 20% выручки приносит пиво Torpedo Extra с высоким содержанием хмеля, запущенное в производство в 2008 году. Но первенство по-прежнему держит светлое пиво Pale Ale – на него приходится около 60% продаж компании, которая не может позволить себе отказаться от своего золотого рецепта.

Команда главного пивовара Стива Дреслера работает над комплектом из 12 сортов пива, каждый из которых создавался в коллаборации с отдель-

ной локальной крафтовой пивоварней, такими как 3 Floyds, Cigar City, Russian River, Bell's, Asheville Brewers Alliance, Oskar Blues, Allagash, Firestone Walker, New Glarus и Ninkasi. «Испытываешь невероятные ощущения, находясь рядом с тем, кто понимает процесс во всех деталях», – удовлетворенно комментирует коллаб с Sierra Nevada Джейми Флойд, основатель Ninkasi.

Делясь с коллегами по отрасли некоторыми своими производственными ноу-хау и сбытовыми возможностями, Sierra Nevada постоянно держит руку на пульсе изменчивой моды, поддерживая связи с более молодыми и модными брендами. Вместе они активно развивают бизнес и вкладывают прибыль в исследовательские работы.

Американские журналисты называют этого старика с седеющей бородкой просто King Of Craft Beer – Король крафтового пива. И хотя Кен Гроссман в шутку говорит, что занимается алхимическим бизнесом, на самом деле он больше надеется на знания и науку, чем на магию и заклинания.

BOSTON BEER COMPANY (Бостон Бир Компани)

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ: БОСТОН, МАССАЧУСЕТС, США

ВЛАДЕЛЕЦ: Джим Кох

ПИВОВАР: Джим Кох и другие

ОСНОВАНА: 1984

«**Б**остон Бир Компани» в лице гениального Джима Коха (Jim Koch) – создатель легендарного сорта лагера, названного в честь одного из отцов-основателей США Сэмюэла Адамса. Этим пивом Кох ознаменовал наступление новой эпохи в пивоварении.

Кох получил степень бакалавра в Гарвардском университете, там же получил MBA, а затем устроился на работу в консалтинговую компанию Boston Consulting Group. Работая в BCG производственным консультантом, Кох разработал бизнес-план для пивоваренной компании, ориентированной на местный рынок. В конечном счете он настолько

уверовал в собственный бизнес-план, что инвестировал личные \$100 тыс. Дополнительно он создал фонд для сбора средств других инвесторов, членов семьи и друзей, среди которых оказались его однокашники и коллеги по работе в BCG. Так в 1984 году возникла пивоварня Boston Beer Company.

Кох назвал свое легендарное пиво по имени Бостонского патриота Сэмюэла Адамса, борца за независимость Америки, который также унаследовал традиции пивоварения от отца. Пиво под названием Samuel Adams Boston Lager Джим Кох представил публике в марте 1985 года, когда в штате Массачусетс отмечают День Патриотов в честь первой битвы Американской революции и проводят ежегодный Бостонский марафон. Через шесть недель пиво Джима Коха получило звание «Лучшее пиво Америки» на крупнейшем пивном фестивале Great American Beer Festival, где оно соревновалось с 93 марками регионального пива.



Сегодня пиво Samuel Adams принято считать современной интерпретацией венского лагеря с чуть более охмеленным характером. В результате – удивительная питкость лагеря и радикальное отличие от классического безвкусного американского «лайт-бир». Согласно рецепту Джима Коха, при производстве Samuel Adams используется традиционный процесс пивоварения, включающий декокционное затираание в четырех емкостях и стимулирование вторичного брожения по немецкому методу Kräusening (кройзенинг). Охмеляют этот бостонский лагер методом сухого охмеления с применением благородных сортов немецкого хмеля Hallertauer Mittelfrüh из Баварии и Tettnanger из Теттнанга в земле Баден-Вюртемберг.

Современные снобы считают Boston Beer слишком большой пивоварней, чтобы относить ее к крафту. Все-таки 1325 сотрудников и больше пяти миллионов гектолитров пива в год – это явно не те цифры, которые возникают у нас в сознании при слове «крафт». Но именно Boston Beer основоположник и один из главных драйверов роста всего рынка крафтового пивоварения. Компания настойчиво и последовательно росла из маленькой крафтовой компании, пока не выросла в настоящего промышленного гиганта.

Калифорнийскую пивоварню Sierra Nevada нередко сравнивают по значению с Boston Beer, акции которой обращаются на бирже. Джим Кох, председатель совета директоров и совладелец Boston Beer, получил неоднозначные результаты, пытаясь разнообразить ассортимент, чтобы делать ставку только на свой ключевой бренд Sam Adams. В первое десятилетие его производства спрос был такой, что Sam Adams производили по контракту с Boston Beer некоторые крупные пивоваренные компании в разных городах США.

В 1995 году компания становится публичной, ее акции котируются на Нью-Йоркской фондовой бирже под тикер-символом SAM, хотя все голосующие акции принадлежат Джиму Коху. В 1997 году Джим Кох вернулся в родной для него город Цинциннати, в штате Огайо, и выкупил пивоварню, на которой в 1940-х годах работал его отец. В 1995 году в Цинциннати была создана линия сидра Angry Orchard, которая стала хитом в менее доходном, чем пиво, но быстрорастущем сегменте.



Компания Angry Orchard, созданная в 2012 году и принадлежащая Boston Beer Company, использует в производстве сидра Hardcore Cider яблоки из Европы и США.

В октябре 2009 года Boston Beer Company сообщила о двухлетнем проекте по созданию нового крафтового пива Infinium совместно с баварской государственной пивоварней Weihenstephan в городке Фрайзинг под Мюнхеном. Пиво должно было продаваться одновременно в США и ФРГ. Когда в декабре следующего года проект завершился, сообщили, что всего в Северной Америке было продано 15 тысяч ящиков Infinium. Пиво продавалось по цене \$20 за бутылку емкостью 750 мл, укупоренную корковой пробкой. Это было игристое светлое пиво, похожее на шампанское, предназначенное для встречи Нового года. И особо отмечалось, что это первый новый сорт пива, созданный по правилам Reinheitsgebot спустя сотни лет.

Однако не всё и не всегда шло гладко: новый сорт Samuel Adams Rebel IPA, созданный в декабре 2013 года, вызвал ярость Тони Маджи, основателя Lagunitas Brewing (только что приобретенная концерном Heineken International): он обвинил Boston Beer в копировании своего бренда и в давлении на дистрибьюторов, чтобы вытеснить его из баров. Кох отверг все претензии.

Этот инцидент показывает, насколько теперь высоки ставки, и свидетельствует о растущем напряжении на американском пивном рынке. Многие считают, что при нынешнем объеме производства и рыночной капитализации около \$4 млрд Boston Beer лишь номинально остается в числе мелких изготовителей авторского или крафтового пива. На самом деле компания уже выросла в настоящего пивоваренного гиганта среднего калибра, которому просто еще не удалось забыть свою удалую молодость.

MIKKELLER

(Микеля)

Местонахождение: Копенгаген, Дания

Владелец: Миккель Борг Бьергсё (Mikkel Borg Bjergsø)

Пивовары: Дирк Наудтс и другие

Основана: 2006

Пивоваренная компания Mikkeller, основанная в 2006 году в Копенгагене, считается «фантомной» или «цыганской», так как у компании нет своей официальной пивоварни. Вместо этого компания проводит коллаборационные варки с другими пивоварнями, чтобы производить пиво по своим рецептам либо экспериментальное пиво одноразовых варок.

Основателями компании стали два домашних пивовара: учитель физики и математики средней школы Миккель Борг Бьергсё (Mikkel Borg Bjergsø) и журналист Кристиан Кларуп Келлер (Kristian Klarup Keller). Они оба пытались донести свое домашнее пиво до публики и испытать ее интенсивными новыми вкусами. Свое вдохновение они черпали у американских пивоваров, которые «не боятся играть, нарушая все правила». Два домашних пивовара-самоучки поначалу пытались клонировать известные им сорта пива. Затем они принялись придумывать собственные рецепты и присоединились к многочисленным соревнованиям домашних пивоваров, проводившимся в Дании, из которых часто выходили победителями.

Но домашнее пивоварение оставалось в Дании малозаметным явлением. Активность пивоваров была невысока, варили пиво на кухнях, и знали о нем только редкие энтузиасты, иногда собиравшиеся в маленьких местных барах. Однако в 2005 году брат-близнец Йеппе Ярнит Бьергсё открыл в Копенгагене пивной магазинчик и занялся дистрибуцией пива, сваренного парочкой домашних пивоваров, в разных направлениях в несколько стран. И в 2006 году, вдохновленные неожиданно возросшим вниманием и спросом, Бьергсё и Келлер основывают свою пивоваренную компанию Mikkeller, названную их именами в честь совместной работы в домашнем пивоварении. Так кухонный проект внезапно превратился в бизнес.



Новичкам везет. Тот же год стал для них прорывным, когда простая идея добавить молотый кофе в овсяный стаут взбудоражила пивной мир. Пивоварня Mikkeller мгновенно получила признание главного рейтингового сайта современности – Ratebeer.com, и тем самым сразу, всерьез и надолго вошла в мировую элиту крафтового пива. Овсяной стаут Beer Geek Breakfast, который они сварили, добавив в него кофе для френч-пресса, принес им солидные контракты на поставку пива от серьезного американского импортера Shelton Brothers из Массачусетса, ввозившего на американский рынок пиво из Бельгии, Нидерландов, Германии, Франции и Великобритании.

Через пару лет Кристиан Келлер покинул пивоварню, чтобы развиваться в другом направлении. Но это уже не могло помешать Миккелю Бьергсё двигаться вперед семимильными шагами под

брендом Mikkeller, приобретавшим все более широкую международную известность. Теперь он работает в Копенгагене с командой из восьми человек, экспортирует свое пиво в сорок стран, варит собственное авторское пиво для известных ресторанов и баров, а также заведует элегантно оформленными пивными барами не только в своем родном городе, но также в Сан-Франциско, Бангкоке и Стокгольме.

Пожалуй, «фантомная» компания Mikkeller более других повлияла на стремительное развитие крафтового пивоварения. Фактически Mikkeller породила целую индустрию контрактного пивоварения, когда пивоваров не связывают пути собственности. Контрактное пивоварение предполагает производство пива по своим рецептам, но на чужих мощностях – в чужих пивоварнях, в чужих помещениях, на чужом оборудовании, а зачастую с участием чужих пивоваров. Подобное пивоварение существовало и раньше. Например, когда мощностей Boston Beer не хватало, чтобы удовлетворить неожиданный спрос на их бостонский лагер Samuel Adams, маленькая компания обратилась к другим пивоварням, включая совсем не крафтовые. Да и пивные гиганты в Европе и Америке умели между собой договариваться и заключать контракты на варку. Однако именно Mikkeller стала живым примером для многих крафтовых пивоваров новой волны, вдохновляя варить пиво даже тех, у кого не было достаточно крупного стартового капитала. Примеру Mikkeller первыми последовали российские AF Brew и Mager Brewery в Петербурге, но подобные «фантомные» пивоварни есть теперь повсюду.

Помимо различных сортов пива под собственной маркой Mikkeller также постоянно выполняет коллаборационные варки с другими пивоварнями, такими как BrewDog, To Øl, Nøgne Ø, Lervig Aktiebryggeri, Jester King, Evil Twin, Three Floyds, Cigar City, AleSmith и с Arizona Wilderness Brewing. Кроме того, Mikkeller варит «домашнее пиво» для дорогих ресторанов, включая носителей звезд Мишлен, а также для баров в Дании и некоторых других странах.

Коллаборации случаются и другого рода. Когда Миккель Бьергсё был еще школьным учителем, он на своем примере домашнего пивовара научил двух своих учеников варить пиво в свобод-

ное от школы время. И в 2010 году они основали собственную пивоварню, которая называется To Øl и с каждым годом приобретает все более широкую известность.



КОФЕЙНЫЙ ОВСЯНЫЙ СТАУТ СДЕЛАЛ MIKKELLER ГРОМКОЕ ИМЯ. ДАТЧАНИН

МИККЕЛЬ БЬЕРГСЁ НЕ ПРОСТО СТАЛ ЗВЕЗДОЙ И АПОСТОЛОМ КРАФТОВОЙ РЕВОЛЮЦИИ, ОН РЕШИТЕЛЬНО ОТБРОСИЛ МНОГИЕ ПРЕЖНИЕ ТАБУ И ВЗЯЛ ЗА ПРАВИЛО ИГРАТЬ НЕ ПО ПРАВИЛАМ. ТЕПЕРЬ В ПИВО СТАЛИ ДОБАВЛЯТЬ НЕ ТОЛЬКО КОФЕ, ВАНИЛЬ, КОРИЦУ И КОРИАНДР, НО ТАКЖЕ ВИШНЮ С МАЛИНОЙ, ЛЮБЫЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД, УСТРИЦЫ И ДАЖЕ ГОРЧИЦУ. И МНОГО ЕЩЕ ЧЕГО. ФАКТИЧЕСКИ КРАФТОВОЕ ПИВО ВЫБИЛОСЬ ИЗ ВСЕХ РАЗУМНЫХ КЛАССИФИКАЦИЙ. СОРТОВ И СТИЛЕЙ КРАФТОВОГО ПИВА СТАЛО БЕСКОНЕЧНО МНОГО, ИБО ВСЕХ МЫСЛИМЫХ И НЕМЫСЛИМЫХ ДОБАВОК В ПИВО НЕ ВЫДЕРЖИТ НИКАКАЯ, ДАЖЕ САМАЯ ПОДРОБНАЯ И ПОСТОЯННО ПОПОЛНЯЕМАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ.

«Цыганский пивовар» Миккель Бьергсё, постоянно странствующий с одной чужой пивоварни на другую, свою роль в пивоварении определяет так: «Наибольшее удовольствие я получаю, когда изобретаю новые сорта пива, а не когда их варю».

BREWDOG (Брюдог)

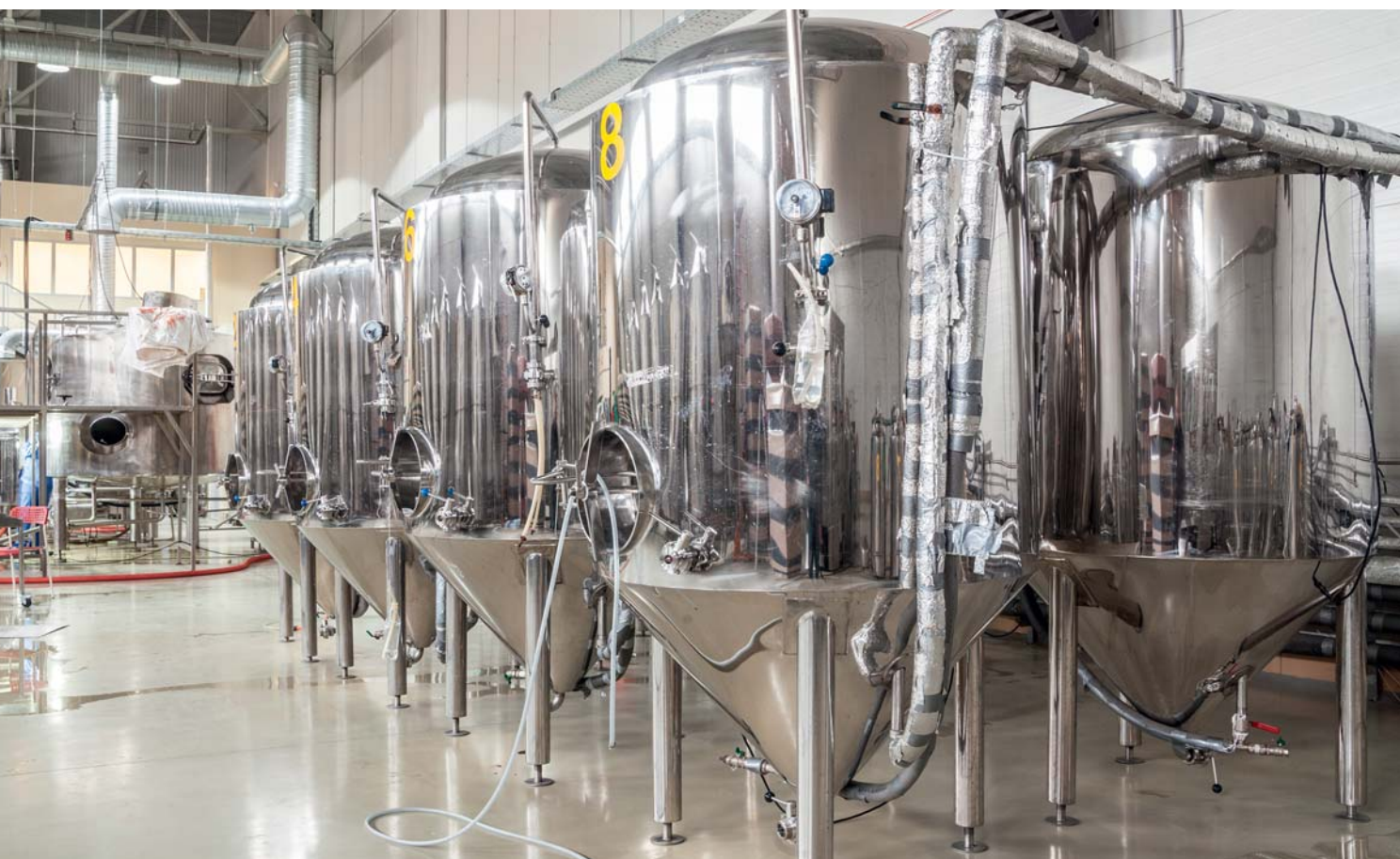
МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ: Эллон, Абердиншир, Соединенное Королевство

Владельцы: Джеймс Батт и Мартин Дикки

Пивовар: Мартин Дикки

Основана: 2007

Пожалуй, Джеймс Батт (James Watt) и Мартин Дикки (Martin Dickie), когда им было по 24 года, и представить себе не могли, что станут настоящей головной болью для пивных гигантов Великобритании и остального мира. В 2007 году они основали собственную небольшую



пивоварню BrewDog на северо-востоке Шотландии, которая поначалу мало кого интересовала.

Промышленные евролагеры, казалось, занимавшие 105% продаж пива в Великобритании и столь любимые футбольными фанатами, навевали смертельную скуку. А теплые негазированные касковые эли* были повседневным пойлом закомплексованных зануд, убивавших свои вечера в пабах. Двум молодым шотландцам хотелось чего-то радикально нового. Им хотелось пить совсем другое пиво, например такой же Pale Ale, какой в США варила компания Sierra Nevada. Это пиво в Британии было мало кому известно, такое они могли сделать только сами.

Многие панки придерживаются анархической идеологии DIY, то есть do-it-yourself – «сделай сам», но не пользуясь услугами государства, крупного капитала, монополий, корпораций и прочих гигантов капитализма. Живи альтернативно, будто их вообще не существует.

В 2005 году в своей 50-литровой домашней пивоварне двое молодых шотландцев принялись экспериментировать с хмелем Cascade. Многие стили пива, которые в настоящее время производит заметно подросшая компания «Брюдог», родились именно тогда, в период их домашних экспериментов и самостоятельного творчества.

* Касковый эль (Cask ale) или Настоящий эль (Real ale) – при его производстве и розливе дрожжи присутствуют в бочке (кеге), из которой эль разливается по стаканам. При этом дрожжи не попадают в стакан, так как оседают на дне. В бочке с касковым элем постоянно происходит процесс ферментации, поэтому пиво все время свежее. В отличие от каскового эля, обычное пиво «газированное», его разливают из кегов при избыточном давлении углекислого газа, который выдавливает пиво из бочки.

Войдя во вкус, в 2007 году Джеймс и Мартин собрали средства, взяли банковскую ссуду и купили настоящую маленькую пивоварню секонд-хенд, превратившую их домашнее хобби в основную работу. Так была создана компания BrewDog Scottish Craft Beer Company. Теперь они нередко повторяют, что при создании их пивоваренной компании присутствовали только два панка и собака. А девять лет спустя в компании насчитывается уже 382 человека. И собака.

Успех пришел к молодым пивоварам довольно быстро. Имперский стаут Tokyo* и Punk IPA принесли им всемирную известность, сделав лауреатами множества престижных конкурсов. Продажи росли на 100% ежегодно. В настоящее время пивоварня BrewDog выпускает более двухсот стилей пива. Причем их маркетинг зачастую бывает на грани провокации.

В 2009 году имперский стаут Tokyo* (18,2% ABV) вызвал споры и подвергся ожесточенной критике со стороны «Портман Групп», лоббирующей интересы международных монополий в пивоварении. Они обвинили «Брюдог» в безответственной пропаганде пьянства, так как в Британии никогда не выпускалось более крепкого пива в бутылках емкостью 330 мл. Но гигантов взбесила цена Tokyo*: почти десять фунтов стерлингов за треть литра, тогда как в супермаркете за такие деньги можно купить полтора ящика обычного промышленного лагера.

В ответ на критику BrewDog принялась производить еще более крепкое пиво, призывая молодежь радоваться переменам. В 2009 году был выпущен ультраплотный айсбок под названием Tactical Nuclear Penguin, содержащий 32% спирта. Это был рекорд – самое крепкое пиво в мире. Но это было только начало, так как прогибаться перед противниками компания не собиралась. «Брюдог» стала первой пивоварней, вступившей в открытый бой с пивными и алкогольными гигантами, и одержала моральную победу. Они действовали открыто, поэтому миф о добавлении в пиво спирта канул в Лету, а их превосходные имперские стауты и двойные IPA больше не позволяют злословить о компании.

В 2010 году BrewDog объявила о выпуске пива Sink The Bismarck, 41% ABV. Это был ответ на рекордно

крепкое пиво баварской пивоварни Schorschbräu, выпустившей пиво Schorschbock крепостью 40% ABV. В том же году BrewDog выпустила пиво крепостью 55% ABV, полученное вымораживанием и названное The End of History. Бутылочки пива были упакованы в чучела маленьких животных. Цена всех одиннадцати проданных бутылочек составила от £500 до £700. Это был мировой рекорд не только крепости пива, но и самой высокой цены. Защитники животных дико возмутились и назвали такое маркетинговое ухищрение «преступным». Был грандиозный скандал. Но в Германии сочли соревнование незаконченным, и баварский пивовар Чейшнер выпустил новое пиво Schorschbock 57 крепостью 57,5% ABV. Это был прямой вызов. Алкогольное перетягивание каната широко освещали европейские телеканалы и пресса. Соревнование было остановлено выпуском BrewDog пива Brewmeister's Snake Venom крепостью 67,5% ABV. Бутылочка такого пива емкостью 275 мл продавалась за £54,99.

Нет-нет, пивовары BrewDog варят не только крепкое пиво. Крепкое остается скорее исключением. Они мастерски варят и вполне умеренные и утонченные стили. Например, пэйл эль Dead Pony Club (3,8% ABV) или шварцбир Zeitgeist (4,9% ABV).



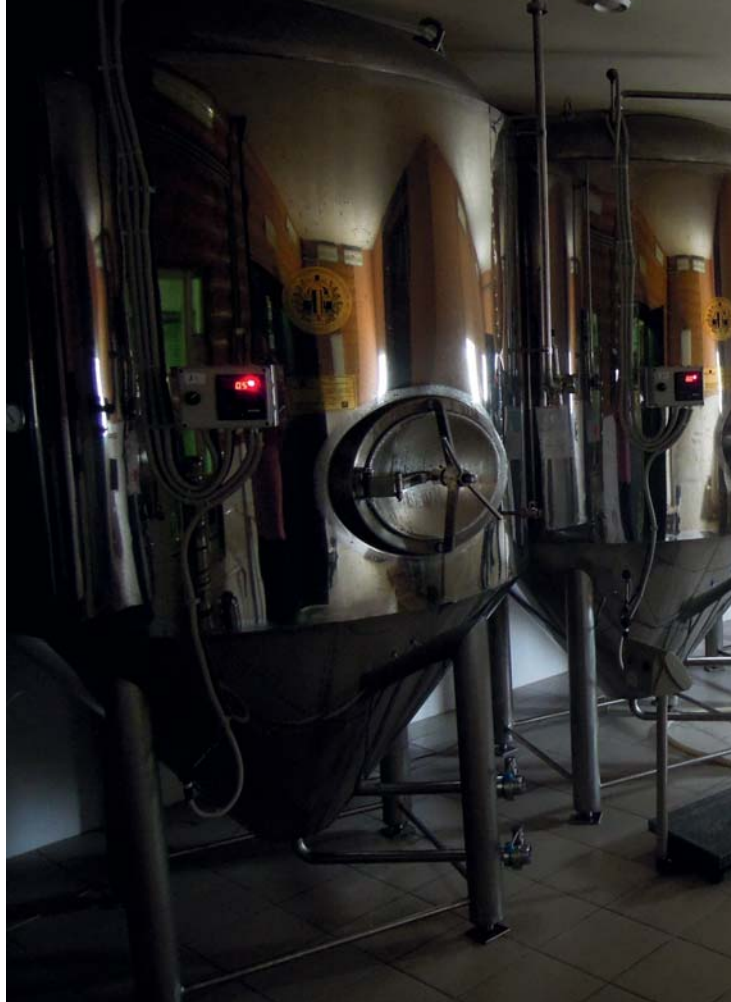
МАСТЕРСТВО И ЭНТУЗИАЗМ ПИВОВАРОВ BREWDog СОЧЕТАЕТСЯ С ВЕСЬМА ГРАМОТНЫМ ВЕДЕНИЕМ БИЗНЕСА

И РЕКЛАМОЙ. Хотя они часто и по разным поводам повторяют слово PUNK, это вовсе не противоречит тому, что они честно зарабатывают трудом, физическим и умственным. Их замечательное золотистое светлое пиво PUNK IPA (5,6% ABV) с акцентом тропических фруктов и карамели остается настоящим хитом продаж. И хотя нельзя утверждать, что старые панки высоко ценят это адресованное им пиво, оно якобы спасло немало молодых панков, которые рисковали стать жертвами нелепых пивных смесей. А вскоре «Брюдог» объявила кампанию краудфандинга (коллективного сбора средств) под названием EQUITY FOR PUNKS (Капитал для панков), наделавшую много шума в деловой прессе.

Кампания по привлечению инвестиций проводилась в течение ряда лет в несколько этапов и была остановлена весной 2016 года. При этом в рамках кампании Equity For Punks удалось собрать более £19 млн инвестиций, жизненно необходимых для стремительно развивающейся компании. Это самая большая сумма, когда-либо собранная в Великобритании методом краудфандинга. Деньги собирали в интернете, и более 42 тыс. граждан разных стран мира, включая РФ, инвестировали свои средства, став акционерами BrewDog. Теперь у них все по-взрослому: раз в год компания проводит годовое собрание акционеров, где руководство отчитывается перед совладельцами компании о своих достижениях. И хотя своих капиталистов они называют панками, никаких доказательств принадлежности акционеров к панкам не требуется. Обозреватели признают, что такой постмодернистский метод проведения IPO оказался крайне необычным для акционерных обществ. Но он работает.

Вырученный капитал уже позволил компании построить новый пивзавод в штате Огайо для снабжения растущего американского рынка продукцией BrewDog. Компания разворачивает все более густую сеть своих баров как в Великобритании, так и по всему миру. Общение с публикой руководители компании проводят в стиле шоу или концерта панк-рока. Они активно работают в интернете. Сезонные, специальные и нерегулярные варки компания делает событиями планетарного масштаба, создав моду на непрерывные эксперименты. Вслед за BrewDog каждый уважающий себя крафтовый пивовар теперь по всякому поводу экспериментирует, а потребитель получает возможность пробовать новое пиво чуть ли не каждый день.

Домашнее пивоварение прочно прописано в ДНК компании BrewDog. Поэтому компания поддерживает клуб домашних пивоваров DIY Dog, считая, что самые смелые опыты люди совершают дома, создавая что-нибудь невозможное. Рецепты множества подлинных стилей пива, которые входят в ассортимент пивоварни BrewDog, открыто распространяются через клуб DIY Dog в помощь новичкам. Им можно копировать рецепты, рвать в клочья и уродовать их как угодно, получая радость и удовольствие от экспериментов домашнего пивоварения. Ингредиенты для изготовления дома 5 галлонов (20 л) пива в упаковке клуба DIY



Dog точно такие же, какие применяет в производстве компания BrewDog. А подробные инструкции под названием Home Brewing 101 способны каждого научить пивоварению. Никаких секретов!

Создатели компании Джеймс Ватт и Мартин Дикки постоянно демонстрируют настоящую любовь к пиву и свои поразительные коммерческие способности. Они не только стоят во главе европейской крафтовой революции, но и всегда предлагают потребителям стабильный продукт высочайшего качества. Даже впервые увидев бутылку с новым пивом BrewDog, всякий по стилю оформления этикетки безошибочно узнает продукцию шотландской пивоваренной компании с блестящей репутацией.

BrewDog стала не только лучшей пивоварней Шотландии, но и крупнейшей крафтовой пивоварней Евросоюза. Впрочем, после Brexit и выхода Британии из ЕС будет ли BrewDog считаться европейской пивоварней?



WEISSES BRÄUHAUS G. SCHNEIDER & SOHN (Вайсес Бройхаус Ге Шнайдер унд Зон)

Местонахождение: Кельхайм, Бавария, Германия

Владелец: ГЕОРГ ШНАЙДЕР

Пивовар: ГАНС-ПЕТЕР ДРЕКСЛЕР

Основана: 1872

Что может быть крафтового и интересно-го в баварском пшеничном или белом пиве? Средневековые страницы истории пивоварни «Шнайдер» не раскрывают секретов. Правители Баварии, провозгласившие в 1516 году Райнхейтсгебот главным руководством пивоваров к действию, в XVI веке называли пшеничное пиво «бесполезным напитком», который лишь «вдохновляет людей пить больше». Однако привиле-

гия отдельным пивоварам, разрешавшая варить пшеничное пиво, сумела спасти его до начала следующего века, когда это пиво было легализовано. Баварский герцог Максимилиан I в начале 1600-х своим указом переносит производство пшеничного пива (тогда оно оставалось продуктом для знати) в Придворную пивоварню «Хофбройхаус» в Мюнхен. Но этот сорт пива к началу XIX века постепенно выходит из моды, утрачивает популярность, и правящий дом Баварии отказывается от своей монополии на производство такого пива.

Основатель династии Шнайдеров Георг I становится первым частным лицом, арендовавшим одну из пивоварен, приобретает лицензию на право варить пшеничный вайсбир в Мюнхене. Это знаменательное событие случилось в 1872 году. Особого успеха Шнайдеру это не принесло. Поэтому важнейшее его достижение состояло в том, что он сумел сохранить традиционное баварское искусство варить пиво с пшеничным солодом до XX века. Впрочем, та старинная пшеничная реликвия темно-янтарного цвета, которую варил Георг Шнайдер, выпускается в настоящее время под маркой Schneider Weisse Tap 7 Unser Original.

Вместе со всей Германией пивоварня «Шнайдер» почти столетие переживала исторические потрясения: войны, отмену монархии, политические передрыги, экономические кризисы, проблемы с сырьем. И хотя пивоварня была явно не в лучшей форме, начиная с 1958 года, когда в ФРГ стала налаживаться экономика, а во главе компании встал продолжатель династии Георг V, дела в компании «Шнайдер» пошли в гору. Георг V не только сохранил, но и сделал главным преимуществом и отличием пивоварни традиционное сбраживание в открытых чанах и сосредоточился на производстве исключительно пшеничного пива – никаких лагеров и ламбиков.

Тем не менее в наши дни, когда пивоварней руководит уже Георг VI, компания вполне может носить титул главной крафтовой пивоварни Германии. Что может быть более крафтовым, чем аутентичная традиционная технология, которая практически перестала существовать, но была сохранена и возрождена? Инновации – стиль семейной пивоварни «Шнайдер». В 1907 году прабабушка Георга VI изобрела вайценбок, сегодня выпускаемый как Aventius (8,2% ABV). А отец в 1980 году



создал легкое Weisse (3,3% ABV), сегодня выпускаемое под маркой Tap11 Meine leichte Weisse.

Компания «Шнайдер» сохранила стопроцентное семейное владение предприятием, что в экономике ФРГ отнюдь не редкость. Но именно семейное владение гарантирует стабильность и дальнейшую установку на творческое развитие в том же ключе. Компания «Шнайдер» оказалась лидером в производстве пшеничного пива, когда в конце 1970-х мода на него опять начала возрождаться в ФРГ, и в наши дни большую долю пивного рынка Германии занимает вайсбир разных вариантов –

от светлого до темного, от дрожжевого и мутного до кристально прозрачного.

При этом «Шнайдер» не устает подчеркивать свою безусловную лояльность указу Райнхайтсгебот 1516 года о чистоте пива – они применяют только солод, воду, хмель, дрожжи и ничего лишнего. Но именно компания «Шнайдер» обратила внимание на то, как стремительно меняется культура пива во всем мире, и стала уделять большое внимание сочетанию еды и пива. Именно этот тренд сейчас становится одним из самых заметных на рынке крафта.

А началось такое увлечение гастрономией не в последнюю очередь благодаря тесному творческому сотрудничеству с Гарреттом Оливером, главным пивоваром нью-йоркской Brooklyn Brewery и автором настольной книги шеф-поваров The Brewmaster's Table, современным классическим трудом по парной сочетаемости пива и еды. Линейка стилей пшеничного пива Schneider Tap X позволила практически сравнить гастрономический уровень пива и вина.

Когда у других пивоваров Германии хватало скудной фантазии только на создание пиво-лимонадных миксов, «Шнайдер» смело экспериментировала с крафтовым пивом. Она оказалась первой пивоварней в Германии, которая стала использовать американский ароматический хмель новой селекции. Ну и навсегда в истории пивоварения сохранится факт трансатлантического коллаба с Гарреттом Оливером, когда «Шнайдер» первой в Европе сварила немецкое пиво с применением технологии сухого охмеления, создав в 2007 году новый стиль пива – хмелевой вайценбок Brooklyn-Schneider Hopfenweisse (8,2% ABV).

Эксперименты по созданию нового белого пива в серии Schneider Tap X продолжают каждый год. Так появилось Tap X Meine Sommer Weisse сухого охмеления, в котором использован бельгийский штамм дрожжей saison, придавший пиву живость и сухой характер. Другие новинки: Tap X Meine Porter Weisse – успешный симбиоз двух весьма далеких сортов, а пшеничный айсбок Aventinus Weizen Eisbock получил дополнительную вкусовую прелесть благодаря созреванию в винных бочках.

Благодаря мастерству пивовара Ганса-Петера Дрекслера эти новаторские стили пива неизменно оказываются в числе лучшей и наиболее интересной продукции, какую может предложить в наши дни пивоварение Германии. А в остальном, как и пятьсот лет назад, пшеничное пиво «вдохновляет людей пить больше».

BROUWERIJ DE MOLEN (Брауэрай де Моуле)

Местонахождение: Бодегравен, Нидерланды

Владельцы: Менно Оливье и Джон Срус

Пивовар: Менно Оливье

Основана: 2004

Предприятие Brouwerij De Molen в небольшом городке Бодегравен объединяет мини-пивоварню, винокурню и ресторан под названием, которое переводится как «Мельница». Ветряная мельница, возвышающаяся над Brouwerij De Molen, была построена тут еще в 1697 году. Предприятие также имеет пивной магазин с кранами, где подают продукцию пивоварни, и розничную лавку, предлагающую европейское и американское крафтовое пиво, а также местные продукты, такие как сыр с соседних ферм.

До открытия пивоварни De Molen в 2004 году Менно Оливье (Menno Olivier) прошел классический путь крафтового пивовара: он был домашним пивоваром и несколько лет проработал на различных пивоварнях в Роттердаме. Пивоварня De Molen участвовала в совместных проектах с другими пивоварнями, такими как Mikkeller и De Struise Brouwers.

Суслотварочный котел пивоварни имеет объем всего 500 литров, а объем годовой продукции в среднем составлял 500 гектолитров. Пиво вручную разливают и упаковывают в бутылки емкостью

335 мл и 750 мл, корковая пробка на больших бутылках покрывается воском, и каждой бутылке присваивают индивидуальный номер. В 2012 году мощность пивоварни De Molen увеличилась до 6 тыс. гектолитров в год, так как был установлен новый варочный котел на 2500 литров. Новое оборудование установлено прямо в арендуемом помещении мельницы, но и старое по-прежнему используют.



В 2010 ГОДУ ПИВОВАРНЯ DE MOLEN ЗАНЯЛА ДЕСЯТОЕ МЕСТО ПО РЕЙТИНГУ RATEBEER В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШАЯ ПИВОВАРНЯ В МИРЕ». ТАКУЮ ОЦЕНКУ ЕЙ ПРИСВОИЛИ 100 САМЫХ ПРИЗНАННЫХ ПИВОВАРОВ МИРА. КРОМЕ ТОГО, В 2008 И 2009 ГОДАХ ПРОДУКЦИЯ DE MOLEN ДОМИНИРОВАЛА В РЕЙТИНГАХ RATEBEER В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШЕЕ ПИВО». С 2009 ГОДА DE MOLEN СТАЛА СПОНСОРОМ ЕЖЕГОДНОГО ФЕСТИВАЛЯ BOREFTS BEER FESTIVAL. ФЕСТИВАЛЬ ПРОВОДИТСЯ РАННЕЙ ОСЕНЬЮ С УЧАСТИЕМ ДРУГИХ ПИВОВАРОВ НИДЕРЛАНДОВ И БЕЛЬГИИ.

Пивная линейка De Molen включает темный крепкий русский имперский стаут под названием Hel & Verdoemenis (Ад & Проклятие), 10% ABV. Это пиво завоевало множество престижных наград на европейских пивных конкурсах. Другой, не менее известный имперский стаут под маркой Rasputin в 2009 году сменил название по требованию калифорнийской North Coast Brewing Company, которой принадлежали права на марку пива Old Rasputin. Менно Оливье продемонстрировал отменное чувство юмора, когда для американского экспорта переименовал это пиво в Disputin, чтобы подчеркнуть спорную ситуацию. Копченое пиво с перцем чили Groot & Sterk (Большой & Крепкий) обладает крепостью 10,7% ABV. А браггат* под маркой Braggot Brett (пиво,

* Браггат – английский мед. Гармоничное сочетание медовухи и пива, с отличительными особенностями того и другого. Возможен широкий диапазон напитков, в зависимости от базового типа пива, сорта меда и общей сладости и крепости. Пивные вкусы обычно скрывают типичные медовые вкусы, обнаруживаемые в других медовухах.

сваренное из солода, хмеля и меда) крепостью 8,5% ABV изготавливают с применением дрожжей *Brettanomyces*.

Пивоварня также славится своими коллаборациями с De Struise Brouwers и Brouwerij Alvinne в Бельгии, с HaandBryggeriet в Норвегии, с Mikkeller в Дании, с Närke Kulturbryggeri в Швеции, а также с американскими пивоварнями Flying Dog, 3 Floyds и Cigar City. Пивоварня De Molen варит весьма выразительное пиво и при этом сохраняет озорную ухмылку.

NØGNE Ø (Нёгне О)

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ: ГРИМСТАД, НОРВЕГИЯ

Владелец: HANSA BORG BRYGGERIER

Пивовар: КЬЕТИЛ ДЖИКЬЮН

Основана: 2002



Пивоварню Nøgne Ø создали в конце 2002 года Гунар Вииг (Gunnar Wiig) и Кьетил Джикьюн (Kjetil Jikiun). Ее название на стародатском языке означает «Голый остров». Название было найдено в стихотворении Генрика Ибсена, написанном в XIX веке, когда Ибсен работал аптекарем в городке Гримстад, на южном побережье Норвегии.

Безусловно, Nøgne Ø одна из самых первых крафтовых пивоварен Европы. У пивоварни мощная и разнообразная линейка, узнаваемый стиль и уважение коллег по цеху. Но революцию делают не самые первые, а самые яркие. А у первых бывают проблемы. Кьетил Джикьюн, рассказывая о раннем периоде пивоварни, говорил, что норвежцы не желали покупать их пиво, приговаривая: «У него нет вкуса пива».

Начинала Nøgne Ø с производства 300 гектолитров пива в 2003 году. Двенадцать лет спустя производство превысило 3500 гектолитров в год. Теперь Nøgne Ø – крупнейшая крафтовая пивоварня Норвегии. В 2008 году Русский Имперский стаут Dark Horizon получил золотой приз на всемирном пивном конкурсе World Beer Cup в Сан-Диего.

Но норвежцы остались верны своим консервативным вкусам, поэтому в настоящее время более 80% продукции пивоварни отправляется на экспорт – в Швецию, США, Россию и другие страны. Нет пророков в своем отечестве! Но Кьетил Джикьюн не собирался прогибаться, из-за чего в названии пивоварни появился подзаголовок: «Det Kompromissløse Bryggeri» – «Бескомпромиссная пивоварня».

Помимо своей основной продукции пивоварня постоянно варит пиво на стороне в коллаборации с Mikkeller в Дании, BrewDog в Шотландии и Stone Brewing в Калифорнии. В последние годы подобные совместные варки случаются и в России – с пивоварнями «Одна Тонна» и Velka Morava. Совместно с китайской крафтовой пивоварней Boxing Cat в Шанхае Кьетил сварил коллаб, названный Norse Smackdown Saison. Этот золотой эль сочетает ягоды норвежского можжевельника и китайский чай из цветков хризантемы, а дрожжи типа saison добавляют в пиво пряно-фруктовые ароматические эфиры.

В роли главного пивовара Кьетил Джижкюн предпочитает применять солод Maris Otter, лучший, по его мнению, британский солод ручной работы. А с хмелем он придерживается правила 4C: Cascade, Centennial, Chinook и Columbus. Еще до основания пивоварни Кьетил пилотом авиакомпании SAS облетел все уголки мира, частенько привозя в кабине пилота или в холодильнике бортовой кухни пелеты редких сортов хмеля.



В 2011 ГОДУ НОРВЕЖСКАЯ СЦЕНА КРАФТОВОГО ПИВОВАРЕНИЯ СОДРОГНУЛАСЬ ОТ ЗЕМЛЕТРЯСЕНИЯ: ВТОРАЯ ПО РАЗМЕРАМ НОРВЕЖСКАЯ

ПИВОВАРЕННАЯ ГРУППА HANSA BORG BRYGGERIER ПРИОБРЕЛА ПАКЕТ 54% АКЦИЙ NØGNE Ø. ЛЮБИТЕЛИ ПИВА КОМПАНИИ ПО ВСЕМУ МИРУ ТЕРЛИ ГЛАЗА ОТ УДИВЛЕНИЯ И ВЫСКАЗЫВАЛИ СОМНЕНИЕ В ТОМ, ЖИВА ЛИ ЕЩЕ NØGNE Ø. НА ЭТО КЬЕТИЛ ДЖИЖКУН КРИВО УСМЕХНУЛСЯ И СООБЩИЛ ЖУРНАЛИСТАМ, ЧТО ОН ПО-ПРЕЖНЕМУ СТОИТ У ВАРОЧНОГО КОТЛА NØGNE Ø, А ЕГО ПИВО ОСТАЕТСЯ БЕСКОМПРОМИСНЫМ. ВПРОЧЕМ, В ПОСЛЕДНЕЕ ВРЕМЯ КЬЕТИЛ ВСЕ БОЛЬШЕ ВРЕМЕНИ ПРОВОДИТ НЕ В НОРВЕГИИ, А В ГРЕЦИИ, НА КРАФТОВОЙ ПИВОВАРНЕ SOLO BREWERY В ГОРОДКЕ ХАНЬЯ НА ОСТРОВЕ КРИТ. ВЕСНОЙ 2016 ГОДА ПОЯВИЛИСЬ СООБЩЕНИЯ О НОВОМ ГРЕЧЕСКОМ ПИВЕ ПОД МАРКОЙ ΣΟΛΟ (СОЛО). ПОХОЖЕ, РЕВОЛЮЦИОНЕР ОПЯТЬ ЗАТЕВАЕТ СВОЕ НОВОЕ БЕСКОМПРОМИСНОЕ ПИВО, ХОТЬ И ВДАЛЕКЕ ОТ НОРВЕГИИ.

VELKA MORAVA

Местонахождение: Москва

Владельцы: СЕРГЕЙ НОВАК и ВЛАДИМИР СЕМЕНОВ

Пивовары: Василий Медведев, Евгений Корчагин

Основана: 2010

Частная московская пивоварня Velka Morava, как ясно уже из ее названия, свое внимание сосредоточила на производстве пива в чешской традиции. Пиво варят на чешском пивоваренном оборудовании исключительно из качественного чешского и баварского солода

и жатецкого хмеля. На Velka Morava нет самодельных агрегатов и приспособлений. Все до последнего винтика смонтировано чешскими специалистами. С ними пивоварня тесно сотрудничает, представляя в России оборудование фирмы MBS. В результате уже открылись десятки новых российских мини-пивоварен, а их персонал проходит обучение на Velka Morava, которая служит эталоном.

Кстати, свое название пивоварня ведет от древнего славянского государства Великая Моравия, которое существовало в 822–907 годах на Среднем Дунае и включало в себя территории современных Венгрии, Словакии, Чехии, а также часть Польши и Украины. Великая Моравия оказала влияние на культурное развитие всего славянского мира: именно там впервые с 863 года стали использовать славянскую письменность, созданную Кириллом и Мефодием, прибывшими из Византии.

В чешском стиле Velka Morava выпускает целую линейку пива под брендом «Моравский класс». По-чешски klas – это колос. Правильно надо было бы писать «Моравский колос», но, согласитесь, «Моравский класс» звучит более классно! И пиво здесь варят очень яркое и очень чешское, вне всяких сомнений.

Но чешским пивом деятельность пивоварни Velka Morava не ограничивается. Небольшие объемы выпуска продукции позволяют пивоварам экспериментировать и варить редкие или забытые сорта пива. Пивные гиганты не могут себе такое позволить, если у них нет гарантии, что необычная продукция будет пользоваться спросом. Например, здесь по традициям Бадаевского, бывшего Трехгорного пивоваренного завода в Москве, выпускавшего знаменитое «Двойное Золотое», варят пиво «Золотой Ярлык».

Главный пивовар на Velka Morava – Василий Медведев. Он почти легенда, один из опытейших специалистов пивоварения со специальным образованием пивовара и трудовым стажем свыше сорока лет. В паре с ним последние 13 лет работает Евгений Корчагин, который когда-то пришел учеником, а сейчас – опытный дипломированный пивовар. Василий Иванович не слишком большой поклонник элей. Ведь всю жизнь он работал над производством качественных лагеров. О них он знает всё, если не больше. Жизненный и трудовой опыт (а за его плечами пивкомбинат

«Очаково» и Бадаевский пивзавод) позволяют ему скептически посмеиваться над нынешним несметным количеством крафтовых пивоваров, многих из которых он считает жертвами преходящей моды на крафтовое пиво.

Крафтовое пиво сам Василий Иванович варит с тех пор, когда еще и понятия такого не было. Впрочем, и сегодня четкого определения крафта не существует, что дает простор для интерпретаций самозванным экспертам. По его мнению, крафтовое пиво занимает нишу между традиционным пивом и вином. С 1998 года Василий Иванович варит красное пиво с имбирем. Velka Morava варит крафтовые лагеры: ржаное пиво и ячменное с клюквой.

Но наибольшего успеха достиг сорт, получивший название IPL – India Pale Lager. Его рецепт Василий Иванович разработал вместе с Евгением Корчагиным по аналогии с IPA, но сбраживают это пиво дрожжами для лагеров.

Василий Медведев с Евгением Корчагиным убеждены, что важнейшее свойство хорошего пива – это питкость, то есть желание и возможность выпить за вечер несколько полноценных бокалов. Лагеры таким качеством обычно обладают, тогда как многие бельгийские и крафтовые эли приходится пить маленькими дозами, чтобы не страдать потом от головной боли.

Владельцы пивоварни Velka Morava и основатель подмосковной пивоварни «Одна Тонна» из города Жуковский Александр Белков открыли на Арбате паб-ресторан «Эрик Рыжий» (Eric the Red). Норвежский викинг Эрик Рыжий прославился как открыватель Гренландии, а его сыновья первыми открыли Северную Америку еще до Колумба.

Трехэтажный паб-ресторан «Эрик Рыжий» в центре столицы сразу стал центром притяжения для любителей и знатоков крафтового пива. В трех барах на каждом этаже этого ресторана представлены полсотни сортов разливного пива и несколько сотен сортов бутылочного пива лучших мировых марок. Здесь регулярно происходят презентации нового пива, выступают крафтовые знаменитости, посетившие Москву. Бар-менеджер паб-ресторана «Эрик Рыжий» – Станислав Образцов. Он отвечает за все, что связано с пивом, его ассортиментом, а также рекламой. Образцов хорошо известен московским любителям крафта по своей работе в пивоварне 1516 Pub & Brewery и в баре Craft RePublic. В меню ресторана есть сельдь из Норвегии и другие норвежские блюда.

Именно здесь состоялась презентация главного пивовара и владельца известной норвежской крафтовой пивоварни Nøgne Ø Кьетила Джикьюна, который рассказал, как на пивоварне Velka Morava происходила коллаборационная варка. Предварительный рецепт совместного пива обсудили по электронной почте, а затем в декабре 2014 года сварили крепкий зимний лагер со специями.

НАЗВАНИЕ / PHOTOGRAPH NAME / BREWERY	СТРАНА COUNTRY	СТИЛЬ STYLE	ABV	ЛМТ LITRE	ЦЕНА PRICE
LIZARD OF KOZ FOUNDERS BREWING CO. - UNITED STATES	USA	IMPERIAL AMERICAN STOUT	10.5	0,3	350
MUST MARI BOTTLE SHARE - RUSSIA	RUS	RIS	9.6	0,3	300
HEL & VERDOEMENS BROUWERIJ DE MOLEN - NETHERLANDS	NLD	RIS	10	0,3	350
МАТЬ ДРАКОНОВ (MOTHER OF DRAGONS) LOVECRAFT WERD BREWERY - RUSSIA	RUS	IMPERIAL PORTER	10	0,3	220
TURBAHUNT ÖLLENAUT - ESTONIA	EST	SMOKED BEER	11.2	0,3	350
HAZELNUT STOUT SALDEN'S BREWERY - RUSSIA	RUS	STOUT	7	0,3	220
DROKE LUL 3 BIER! HET LUTJE - NETHERLANDS	NLD	AIPIA	5.6	0,3	300
STAR 14 STAMM BEER - RUSSIA	RUS	AIPIA	8	0,4	230
STANLEY KNIFE IPA GREEN STREET BREWERY - RUSSIA	RUS	AIPIA	6.2	0,4	220
TOLSTOPUZ IPA CRAFT REPUBLIC - RUSSIA	RUS	AIPIA	7.3	0,4	200
OVERDOSE BIRIFICIO FOGUE D'ERBA - ITALY	ITA	DIPA	9.2	0,3	330
HOP GRINDER STAMM BEER - RUSSIA	RUS	DIPA	9	0,3	220
VIOLENT TWINS DOUBLE IPA SALDEN'S BREWERY - RUSSIA	RUS	DIPA	8.5	0,3	200
FEEL THE BEAT SANTPAJA - SWEDEN	SWE	SOUR - BERLINER WESSE	4	0,3	300
OUDE KRIEK BOON BROUWERIJ BOON - BELGIUM	BEL	LAMBIC - KRIEK	6.5	0,3	250
ELVIRA ÖLLENAUT - ESTONIA	EST	BIERE DE GARDE	8	0,3	250
JAGELMEISTER NONAME BREWERY - RUSSIA	RUS	GRUIT	5.5	0,4	220
CELEBRATOR PRIVATBRAUEREI AYINGER - GERMANY	GER	DOPPELBOCK	6.7	0,3	230
FEST BOCK (МОРАВА ФЕСТ 2017) VELKA MORAVA - RUSSIA	RUS	DOPPELBOCK	8	0,4	200
FRIVOLOUS XP BEER - RUSSIA	RUS	EUROLAGER	5.2	0,4	180
BARBE RUBY BROUWERIJ VERHAEGHE - BELGIUM	BEL	FRUIT BEER	7.7	0,3	220
HELE EKSPORT ÖLLENAUT - ESTONIA	EST	OLD ALE	6.6	0,3	200
SMUGGLERS VINTAGE ALE ST AUSTELL BREWERY - ENGLAND	GBR	OLD ALE	6	0,5	300
WEIZEN JAVIS BREWERY - RUSSIA	RUS	HEFEWEIZEN	4.6	0,4	200
VARVAR'S ТАБЕЛСКОЕ СПАС (ТАБЕЛСКОЕ СПАС) - RUSSIA	RUS	CIDER	5	0,5	150



БЫЛИ И ДРУГИЕ ИНТЕРЕСНЫЕ РАБОТЫ, ОТКРЫВШИЕ В 2014 ГОДУ ЛИНИЮ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ

СОРТОВ, КОТОРОЙ РУКОВОДИТ ВАСИЛИЙ СМЕРНОВ.

ПЕРВЫЙ СОРТ FOREIGN EXPORT STOUT FATA MORGANA

ТЕПЕРЬ VELKA MORAVA ВАРИТ РАЗ В МЕСЯЦ. СВАРИЛИ

БАЛТИЙСКИЕ ПОРТЕРЫ – ЛЕГКИЙ «ОНДАТР» И КРЕПКИЙ

«ЮБИЛЕЙНЫЙ» К 5-ЛЕТИЮ ПИВОВАРНИ. НА ПИВНОМ ФЕ-

СТИВАЛЕ BIG CRAFT DAY 2016 БЫЛ ПРЕДСТАВЛЕН ПОРТЕР

SIGMA VANILLA PORTER, СОЗДАННЫЙ В КОЛЛАБОРАЦИИ

С ГРЕЧЕСКОЙ КРАФТОВОЙ ПИВОВАРНЕЙ SOLO BREWERY.

ИМЕННО ТАМ, НА ОСТРОВЕ КРИТ, В ПОСЛЕДНЕЕ ВРЕМЯ

ТРУДИТСЯ НОРВЕЖСКИЙ ПИВОВАР КЬЕТИЛ ДЖИЖЬОН. СО-

ВМЕСТНО С ПИВОВАРОМ ОЛЕГОМ ЕДИГАРОВЫМ СВАРИЛИ

А (АЛЬФА) WEST COAST IPA.

Пивоварня Velka Morava совместно с семейной пивоварней Натальи Токсанбаевой и Александра Голубкова BiberBräu из Санкт-Петербурга создали трипель Александр III, фестивальный блонд Sun Of Belgium, темно-коричневый квадрупель «Малевич квад...». BiberBräu вместе с Velka Morava и московским баром «Крапива» выпустили полутемный эль «Крапива» в английском стиле с французским хмелем Triskel и добавкой солодки и крапивы. Контрактная московская пивоварня Green Street Brewery Макса Барады совместно с Velka Morava сварила к пивному фестивалю Big Craft Day эль Gamma DIPA с большим количеством хмеля Pekko, Cascade, Chinook и двойным охмелением. Были еще майлд, APA, IPA, имперский стаут и дюббель – всего не перечислить.

Вот так классическая чешская мини-пивоварня Velka Morava стала одним из источников самого неожиданного и интересного крафтового пива на московском рынке.

MAGER BREWERY (Магер Брюэри)

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ: САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ВЛАДЕЛЕЦ: СЕРГЕЙ ГРИГОРЬЕВ

ПИВОВАР: СЕРГЕЙ ГРИГОРЬЕВ

ОСНОВАНА: 2011

Сергей Григорьев, пожалуй, один из старейших крафтовых пивоваров России. Среди друзей его зовут Сергей «Магер» Григорьев или просто «Магером». Говорит, что «магер» по-голландски означает «тощий» – так его давно зовут. Потому и пивоварню свою он назвал Mager Brewery.

Вообще-то по образованию он совсем не пивовар, а историк. Писал диплом о реконструкции Юга Соединенных Штатов после гражданской войны, работал в археологических экспедициях. После распада СССР полтора десятка лет отработал «офисным планктоном» – занимался финансами и акциями предприятий. Но в 2000 году впервые попробовал эль и загорелся желанием овладеть этим вкусом. Какое-то время он параллельно с основной работой писал статьи про бары, пабы и пабную культуру. Полученная в подарок домашняя микропивоварня BeerMachine позволила заняться практическими экспериментами в осуществлении мечты. Тогда он понял, как важно самому варить пиво дома: только так приходит опыт, возникают какие-то идеи и собственные наработки, появляется понимание, что с чем сочетается и что следует считать удачей или неудачей, когда пиво перебродило или не получилось. Вначале надо поварить дома, а потом идти к контрактникам, говорит Сергей.

Первая настоящая партия пива для его Mager Brewery была сварена на питерской пивоварне «Метрополь». Пиво варил бельгийский пивовар Гийом Денэйер, он же давал начинающему пивовару важные профессиональные советы по рецептуре его пива. Это было рискованное предприятие: тогда еще никто таким контрактным способом пива не варил. Сергей решил сварить эту партию пива по случаю дня рождения сына и поставил сам себе условие: если не сумеет его продать, все это пиво он выпьет сам. Это было в августе 2011 года, а в конце сентября он запустил пиво в продажу.

И все пиво успешно разошлось. С тех пор многие свои необычные сорта он варит на «Метрополе», где пиво разливают в большие бутылки и укупоривают, как шампанское.

Потом появились и другие пивоварни, с которыми Сергей Григорьев работает по контракту. Поэтому, не имея никакой частной собственности, помещений и оборудования, он нередко варит свое пиво сразу на нескольких пивоварнях и чувствует себя почти пивоваренным магнатом. И при этом он уверенно заявляет, что собственность ему совсем не нужна.

У «цыганских» странствующих пивоваров Mikkeller тоже нет собственности, говорит Сергей. Собственность обязывает, ее можно отобрать, она ограничивает свободу. При этом владелец собственности всегда кому-то должен. Поэтому он решил, что для него собственность – это плохо. Но собственный отказ от владения имуществом совсем не мешает Сергею восхищаться такими пивоварами, как компания BrewDog, которая стремительно расширяет свое производство в Шотландии и продвигает свою марку по всему миру. Сумев краудфандингом через интернет собрать многие миллионы фунтов, эта компания построила новый пивзавод в Америке, и теперь повсюду, от Британии до Бразилии, открывает свои бары. Для этих пивоваров собственность – это хорошо.

Какие-то сорта своего пива Mager Brewery сделала постоянными: их варят на одной и той же пивоварне с одним и тем же технологом. Так что продуктовая линейка постоянно воспроизводится, постепенно расширяясь. Какие-то сорта Сергей Григорьев варит сезонно, от случая к случаю или экспериментально. Нередко он бывает у друзей-пивоваров в соседних Эстонии и Финляндии, где коллеги проводят совместные варки.

Магер признается, что сам пива почти не пьет. Он любит провокационные названия для пива и вообще всякие парадоксальные штуки, любит пародировать и осмеивать. В нем нет и тени высокомерия или помпезности патриарха российской крафтовой революции. Он всегда, как юный пионер, готов к шутке или острому слову.



SALDEN'S BREWERY (Салденс Брюэри)

Местонахождение: Тула

Владелец: ДЕНИС Сальников

Пивовар: ДЕНИС Сальников

Основана: 2012

Скромная провинциальная частная крафтовая пивоварня Salden's Brewery из Тулы тихо и незаметно стала одним из флагманов крафтового пивоварения в России. Пивоварня с удивительной настойчивостью и постоянством выпускает новые сорта пива. Едва ли можно найти в России крафтовый бар или бутик, где не знали бы пиво Salden's. Но это пиво также уже неплохо известно и за рубежом. На сайте международного пивного рейтинга RateBeer.com обнаруживается солидный перечень из более чем 120 марок пива от Salden's Brewery. Похоже, на российском рынке у Salden's Brewery самое большое количество марок пива, и чуть ли не каждую неделю появляются новинки. Пивоварня поставляет свою продукцию как в кегах, так и в бутылках.



Денис Сальников основатель, владелец, а также главный и единственный пивовар, технолог, маркетолог, лаборант, инженер на своей частной пивоварне. Он мастер на все руки. Поэтому сам разрабатывает и изготавливает оборудование. Какое-то оборудование он заказывает в Китае, но многие вещи делает сам, как слесарь, монтажник холодильных установок, электрик... На пивоварне у него, конечно, есть помощники, однако главную роль играет именно он – молодой человек Денис Сальников. «Для меня пивоварение – это возможность применить все мои знания и умения. Тут и химия, и биология и немного магии. Я долго думал над созданием собственного бренда, идея пришла из американской традиции связывать название с именем и фамилией автора. Так и родилось Sal-nikov Denis – Salden's Brewery».

В настоящее время варочный порядок на пивоварне на 1,8 тонны, а часть танков брожения на пивоварне – китайского производства. Они выполнены по чертежам Дениса. Почти все остальное оборудование самодельное, в прямом смысле слова.

Для очистки воды используют систему обратного осмоса. Кроме фильтрации и водоочистки из воды удаляют соли, так как вода в Туле довольно жесткая. Минерализацию очищенной воды производят в процессе варки сусла.

Дробилка для солода сделана Денисом из электродрели. Приемный бункер зернодробилки с приемным отделением деревянный и самодельный.

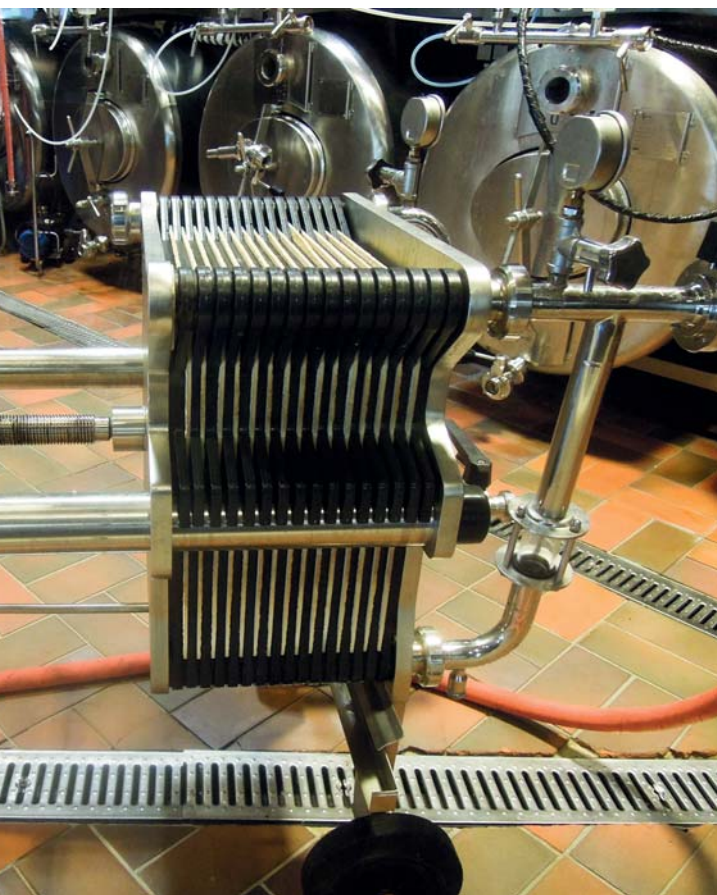
Вирпула в хозяйстве нет, сусло закручивает самодельный сусловорот, чтобы центробежная сила собрала в центре брux – остатки хмеля, белков и танинов, и сусло осветлилось. Мойка для кегов сделана из подручных материалов. Но технология мойки полноценная: кеги моют и щелочью, и кислотой, и паром. Холодильная установка самодельная, охлаждает несколько камер и помещений.

Любители пива могут удивляться, но Денис пива почти не пьет. Пробует, но совсем немного. Покупает образцы, чтобы вкус не замылился и чтобы быть в курсе. Но никакого снобизма, чтобы пробовать только разливное да крафтовое. И вообще он считает себя шеф-поваром. Его истинная страсть сконцентрирована на одном: его завораживает магия, колдовство, процесс варки пива. Ему интересно варить что-то новое и необычное, осваивать новые рецепты, изобретать.



А НАЧИНАЛ ОН С ТОГО, ЧТО ПРОНИК- СЯ ИДЕЕЙ ДОМАШНЕГО ПИВОВАРЕ- НИЯ. НАЧАЛ ИНТЕРЕСОВАТЬСЯ, РЫТЬ, ИСКАТЬ

ИНФОРМАЦИЮ, ЧИТАТЬ. ПОСТРОИЛ ПОГРЕБ, КУПИЛ СУСЛО-
ВАРОЧНЫЙ АППАРАТ НА 20 ЛИТРОВ, ЗАКАЗАЛ КУЧУ БУТЫЛОК
И НАЧАЛ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ. ДОМАШНЕЕ ПИВОВАРЕНИЕ
БЫВАЕТ ДВУХ ТИПОВ: ЭКСТРАКТНОЕ И ЗЕРНОВОЕ. ПОДХОД
У ДЕНИСА С САМОГО НАЧАЛА БЫЛ ПОЛУПРОФЕССИОНАЛЬ-
НЫЙ: СТАДИЮ ВАРКИ ПИВА ИЗ КОНЦЕНТРАТА ОН ПРОПУСТИЛ,
А СРАЗУ ПРИНЯЛСЯ ВАРИТЬ ИЗ СОЛОДА. ПОТОМУ ЧТО ПРИ
ВАРКЕ ИЗ ГОТОВОГО КОНЦЕНТРАТА ПОЛОВИНА САХАРА В СУСЛО
ВНОСИТСЯ В ВИДЕ САХАРНОГО СИРОПА. В КОНЕЧНОМ ОБЪЕМЕ
ПОЛУЧАЕТСЯ НЕ МАЛЬТОЗА, А САХАРОЗА, И ПРИ СБРАЖИВАНИИ
ДРОЖЖАМИ В ПИВЕ ПОЯВЛЯЕТСЯ МНОГО СИВУШНЫХ МАСЕЛ,
ХОТЯ ЭТО ТОЖЕ ПИВО.



Варить настоящее пиво в домашних условиях, считает он, невозможно: даже если мыть кухню дважды в день, требуемой стерильности там не создать. Пивоварение – это прежде всего чистота и санитария. По всем правилам микробиологии надо соблюдать чистоту и следить чтобы не завелись вредители пива – лактобактерии, педиококки и другие микроорганизмы. Сбраживание домашнего пивовары проводят в пластиковых ведрах. После двух-трех варок, особенно если поймал какую-то заразу, их лучше сразу выкинуть.

Три года продолжался период домашнего пивоварения. Разобравшись с технологией варки пива, Денис принимает решение построить настоящую пивоварню. Это классическая история для американской крафтовой пивной революции: когда домашние пивовары в США открывали собственные коммерческие пивоварни, они продолжали варить разные сорта так, как если бы варили их для себя.

Денис принялся искать помещение, это было трудно. Но помещение нашлось, нашелся и большой сусловарочный агрегат на 300 литров, заказал tanks брожения. До момента, когда он сварил и продал первую партию пива, прошел ровно год. Первой своей партией он разлил горячо любимый ценителями русский имперский стаут, крепкий и с винными нотками.

Спустя год работы, вдохновившись спросом на свой продукт, Денис принялся расширять свое производство. Теперь партия одного сорта пива составляет 1000–1500 литров. Но модернизация производства непрерывно продолжается, поэтому Salden's Brewery перманентно напоминает стройку: расширяются помещения, пристраиваются холодильные камеры и склады.

Солод для своей пивоварни Денис сам не изготавливает, он приобретает готовый и самый лучший солод марки Weyermann из Бамберга и кое-что в Бельгии. В своем производстве он использует более двадцати различных солодов. На качество российского солода остается только уповать – требуемого уровня качества и разнообразия здесь нет.

Все сорта пива у Дениса обычно собственного изобретения. Но опирается он все равно на список сортов, который используется в американском пивоварении судьями на конкурсах – Beer Judge Certification Program (BJCP). Там подробно указано, какая в том или ином сорте должна быть горечь, плотность, нотки во вкусе.

23 февраля 2016 года крафтовый бар RULE taproom объявил: «Первый в истории московской крафтовой сцены большой Tap Takeover – захват всех крапов сортами лишь одной пивоварни, имя которой Salden's. Занять сразу 27 крапов – это не шутка! Такое еще никому не удавалось. Сварить, а тем более сохранить для единовременной подачи 27 различных сортов способны в России лишь немногие пивные мастера, один из которых – наш хороший друг, математик рецептов Денис Сальников, основатель и брьюмастер пивоварни Salden's. Приходите пробовать, сравнивать и беспристрастно оценивать творения, титулованные Ratebeer'ом и выигрывающие слепые дегустации у самих Russian River».

Такая вот удивительная история успеха, но явно далекая от завершения.

JAWS (Джоус)

МЕСТОнахождение: Заречный, Свердловская область

Владелец: Владимир Михайлович Елсуков

Пивовар: Иван Полушкин

Основана: 2008

Знаете, что такое Jaws? Многие думают, что это челюсти, по названию голливудского блокбастера Jaws («Челюсти», 1975) Стивена Спилберга. В действительности владельцы уральской пивоварни имели в виду другое значение этого слова. Речь идет об огромных волнах, которые случаются возле Гавайских островов в Тихом океане. В холодные зимние месяцы серфингисты приезжают на остров Мауи, чтобы поймать такую волну, подгрести к ней и прокатиться на серфе, скользя на доске, словно с горы. На севере острова Мауи в местечке под названием Peahi – «волна» на гавайском языке – случаются самые грандиозные Jaws, когда мощная волна вздымается на высоту 15–18 м, а иногда до 25 м. Один вид этой волны завораживает и потрясает.

Подобные волны образуются в открытом океане при столкновении с какими-то постоянными препятствиями: скалами, коралловыми рифами или отмелями. Если быть точным, то не столько вздымается сама волна, сколько проваливается промежуток между двумя волнами, возникает водяная яма. Вот это и называется surf break или Jaws – океанские челюсти, готовые поглотить серфингиста под нависающей и пенящейся вершиной волны. Это мощное и потрясающее явление природы, оседлать которое способны только мужественные и сильные духом храбрецы. Для многих серфингистов покорение такой волны становится делом жизни.

Кстати, опасная волна получила у серфингистов название Jaws в 1975 году именно благодаря фильму Спилберга про акулу. Волна бывает изменчивой, и ее характер меняется так же непредсказуемо, как настроение акулы, готовой к нападению.

Крафтовая пивоварня Jaws Brewery, названная так в честь огромной океанской волны, стала родоначальником нового пивного движения на Урале. «Оседлай свою волну» – таков лозунг пивоваров

из города Заречный. Этот город был построен в 40 км к востоку от Екатеринбурга для персонала Белоярской АЭС.

Основателем пивоварни стал Владимир Михайлович Елсуков. Реконструкцией помещения старой прачечной и организацией всех необходимых коммуникаций занимался его отец Михаил Иванович Елсуков. Он был ветераном города Заречный – жил здесь с момента его основания, приехав на строительство Белоярской АЭС.



ИДЕЮ ОТКРЫТЬ СОБСТВЕННУЮ ПИВОВАРНЮ В ЗАРЕЧНОМ ПОДАЛ ГЛАВА СЕМЬИ – ПОКЛОННИК ВИНДСЕРФИНГА, ПИВА И ПУТЕШЕСТВИЙ.

Мысль пришла давно, во времена его первых поездок в Европу, а затем и в США – мировую колыбель крафта. В 2006 году Елсуковы на деньги, которые им принесла работа в компании по производству замороженных полуфабрикатов, выкупили у муниципалитета химчистку и превратили ее в пивоваренный цех и пивной ресторан «Клуб».

Пивоварня начала свою работу в 2008 году в том самом реконструированном здании химчистки и прачечной. Посетители крафтовых баров наверняка встречали пиво под маркой Атомная Прачечная. Этот хит российского пивоварения можно найти почти в любом пабе и пивном бутике. Поскольку пивоварня первоначально находилась в основательно перестроенной прачечной во внутреннем дворе пивного ресторана, название стало знаковым. Ресторан впоследствии тоже получил название «Атомная прачечная», но уже благодаря самой популярной марке пива IPA, выпускаемого пивоварней Jaws.

Сегодня управлением и развитием семейной пивоварни занимаются братья Игорь и Георгий Елсуковы и их отец Владимир Михайлович. Это именно он занимается виндсерфингом, потому-то основанная им пивоварня получила экзотическое название Jaws, а на гербе пивоварни изображен варочный котел и две перекрещенные доски. Этот символ

утверждает, что «серфить» можно не только на доске в океане, но и занимаясь любимым делом.

Легендарное пиво Jaws IPA «Атомная Прачечная» появилось в 2012 году, когда пивоварня Jaws совершила перезагрузку и поменяла свою производственную программу, пойдя на риск и приступив к производству нового и непривычного для российского потребителя крафтового пива. Пиво Jaws IPA «Атомная Прачечная» оказалось одним из первых выпускаемых в России сортом IPA и наверняка первым на Урале. К тому же это первое в нашей стране пиво IPA, которое разливали в бутылки. Сегодня этим едва ли кого-то удивишь, но в 2012 году это было поразительное новаторство. Тогда еще не существовало густой сети крафтовых баров и магазинов, как сегодня. Поэтому организация продаж такого пива была связана с серьезным коммерческим риском. Стоит ли говорить, что по сей день хмелевая горечь этого

пива 80 IBU для большинства людей сравнима чуть ли не с атомным взрывом.

«Атомная Прачечная» стала сенсацией, хотя многим казалось, что отважиться открыть крафтовую пивоварню в небольшом атомном городе мог либо конченный фанат пива, либо невменяемый. Во всяком случае, в таком решении наверняка не обошлось без доли здорового авантюризма.

Кроме пива Jaws IPA «Атомная Прачечная», пивоварня выпустила еще и Jaws Темное с ароматом жженого солода и шоколадными тонами, Jaws Пшеничное с фруктово-банановым ароматом, Jaws Красное с карамельно-виноградными тонами и Jaws Светлый Эль в английском стиле. Основу производственной линейки составили редкие в нашей стране стили: английский пэйл эль, овсяный стаут, американский пэйл эль. Такое разнообразие было настоящим сюрпризом даже для Москвы.



Вот почему пивоварня Jaws немедленно и навсегда вошла в историю российского пивоварения.

Своей первостепенной целью пивовары из Заречного провозгласили «сеять пивную культуру в массы». Это было смелое новаторство, так как в тот момент на российском рынке еще не наблюдалось ни малейших признаков крафтовой революции. Всюду доминировали лагеры чешско-немецкой темы, и ничто не предвещало скорых перемен. Откровением тогда можно было считать даже пшеничный вайсбир.



В 2013 году пивоварня переехала из здания прачечной на большую площадку. А прачечная сейчас работает как экспериментальная пивоварня для работы с дикими дрожжами.

Для семьи уральских пивоваров Jaws не просто волна на далеком острове. Это большое дело всей их жизни. Они говорят: «Будьте на своей волне, не оглядывайтесь на остальных, занимайтесь своим любимым делом, эта энергия сама подтолкнет вас к желаемому, нет смысла грести против течения».

Свое убеждение пивовары доносят до всего мира всем своим трудом и творчеством: пивом, этикетками и сопровождающими текстами на них. Компания Jaws не забывает об увлечении бирофилов – коллекционеров пивной атрибутики: она бесплатно рассылает на территории России свои этикетки и костеры, если послать подписанный конверт с марками по адресу: 624030, Свердловская область, р. п. Белоярский, а/я 74 (с пометкой «От коллекционеров»).

VICTORY ART BREW (Виктори Арт Брю)

Местонахождение: ИВАНТЕЕВКА, МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Владельцы: ДЕНИС КОВАЛЕВ, ЕВГЕНИЙ ТОЛСТОВ, ДУГЛАС ЗЕНТ

Пивовар: ДЕНИС КОВАЛЕВ И ЕВГЕНИЙ ТОЛСТОВ

Основана: 2013

Пивоварню Victory Art Brew создали Денис Ковалев и Евгений Толстов в середине 2013 года. Два институтских друга, выпускники МФТИ по специальности инженер-математик, до этого занимались другими вещами. Денис сначала работал программистом, потом организовал свой собственный бизнес – рекламное агентство. Евгений уже долгое время занимался (и занимается до сих пор) разработкой программного обеспечения для инвестиционного отдела Deutsche Bank.

Любовь к пиву у каждого началась по-своему. Евгений увлекся пивом сначала с точки зрения истории и разнообразия стилей. Периодические поездки в Великобританию и Бельгию способствовали развитию этого хобби. Потом, в 2005 году, он увлекся домашним пивоварением и неплохо преуспел в этом. Его домашнее пиво под маркой Red Machine стало первым в категории IPA на пивном конкурсе, проведенном в 2011 году компанией «Балтика». После этого Евгений был приглашен в Петербург компанией Knightberg сварить это пиво в коммерческом объеме: это была первая коммерческая варка такого стиля IPA в России. В последующие годы Евгений дважды участвовал в качестве пивовара в международном фестивале каскового пива в Великобритании, который проводила огромная сеть пабов Wetherspoon. Среди 45 британских и 5 зарубежных пивоварен пиво Евгения заняло первое место на фестивале.

В свою очередь, Денис был большим фанатом ирландского пива Guinness и страдал от того, что в России такого пива не производят. Попрошавшись с рекламным бизнесом, он начал думать о новом деле. В этот раз у него было желание сделать что-то созидательное и небывалое. Он вспомнил о хобби Евгения, друзья объединили усилия, и так началась история пивоварни Victory Art Brew.

В тот момент, в 2013 году, в Москве не было ни одной контрактной пивоварни. Поэтому ребята

решили пойти этим путем и попробовать, что из этого выйдет. Поиски помещения для пивоварни заняли долгое время. В конце концов площадка нашлась, а в качестве первого рецепта друзья решили сварить «пиво лучше Guinness» – овсяный стаут. Так их дебютным пивом стал Celebration Stout.

В Москве в то время еще не было крафтовых баров. Поэтому начинающим пивоварам пришлось побегать, чтобы найти место, где можно выставить на продажу новое российское пиво. Большинство баров и пабов работали по контрактам с поставщиками пива, которые не позволяли барам выставлять пиво не из их ассортимента. Да и отношение к российскому пиву было тогда весьма скептическим. Но сопротивление удалось преодолеть, и в результате первыми клиентами пивоварни Victory Art Brew стали друзья – владельцы пивных заведений, ставшие энтузиастами нового напитка: бары «Пилигрим», «Веселый Гоблин» и другие. Вскоре вслед за первым стаутом последовал американский пэйл эль Samhain, а также возвращение Red Machine IPA.

К началу 2014 года молодые предприниматели поняли, что работать по контракту не очень эффективно, и решили строить свою пивоварню. Пересмотрев множество предложений, друзья сошлись на том, чтобы взять оборудование киевской компании Генрих Шульц, и одновременно активно искали финансирование этой идеи. По счастливой случайности проблема решилась сама собой. В группу пивоварни в Фейсбуке обратился американец по имени Дуглас, который очень хотел встретиться. Он случайно попробовал пиво Victory Art Brew в одном из баров Москвы и был восхищен. «Я почувствовал себя так, будто вернулся домой», – решительно заявил американец при встрече с ребятами.

Дуглас оказался домашним пивоваром с огромным стажем, победителем разнообразных конкурсов в Техасе. Он часто бывал в России и давно думал о том, чтобы открыть здесь свою пивоварню. Так он стал третьим совладельцем компании, которая уже в мае 2014 года сварила первое пиво на собственном оборудовании в подмосковной Ивантеевке, где пивовары нашли подходящую площадку для размещения пивоварни.

Поиск площадки был очень непростым. Изначально хотелось найти место в Москве, но это оказалось очень дорого, да и выбор был невелик. Другая проблема возникла из-за политического конфликта между Россией и Украиной, как раз в тот момент, когда заказ на производство оборудования был оплачен. К счастью, все обошлось, и оборудование прибыло в Ивантеевку, несмотря на политический кризис.

Воодушевленные пивовары активно принялись разрабатывать новые рецепты и варить такое пиво, которое нравилось им самим. Линейка производственных стилей Victory Art Brew включает в себя Black IPA (Black Sails), серию сезонов Four Seasons, несколько IPA, пиво, сброженное дикими дрожжами и молочными бактериями (оно сварено пару лет назад, но до сих пор выдерживается), старый английский бёртон эль, ну и, конечно, имперские стауты. Стаут Ivan стал одним из суперхитов пивоварни и получил престижную награду – звание «Лучшее пиво России 2015 года» по версии портала Ratebeer.com.

Все начиналось с объема производства в одну тонну. Но за два года работы производственные бродильные мощности пивоварни увеличились почти в три раза. Несмотря на возросшие объемы производства, спрос все еще значительно превышает предложение. Сегодня пиво Victory Art Brew можно встретить по всей России – от Калининграда до Владивостока. Ребята активно участвуют в российских и международных фестивалях, а также очень любят совместные варки. В августе 2016 года состоялась очень необычная варка с техасской культовой пивоварней Jester King, всемирно знаменитой своими «дикими» кислыми элями. Совместно с этой пивоварней была предпринята попытка сварить пиво с использованием старых чувашских домашних технологий: фильтрация сусла через сено, отдельное кипячение хмеля. Пиво сбраживается домашней культурой диких дрожжей из Техаса в дубовых бочках из-под красного крымского вина.

Похоже, название пивоварни подтверждает известную поговорку: как корабль назовешь, так он и поплывет. Пивовары из компании Victory Art Brew, буквально следуя названию, продолжают развивать победу искусства пивоварения.



МОСКОВСКАЯ ПИВОВАРЕННАЯ КОМПАНИЯ

Местонахождение: Мытищи, Московская область

Владелец: OASIS BEVERAGES (АЛЕКСАНДР ЛИФШИЦ
и ЕВГЕНИЙ КАШПЕР)

Пивовар: МИХАИЛ ЕРШОВ

Основана: 2006

Неисповедимы пути крафтовой революции. Далеко не всегда крафтовая революция прорастает через домашнее пивоварение на кухне. Иногда она является в образе самой что ни на есть современной промышленной пивоваренной компании, которая попутно вносит существенный вклад в развитие крафтовой культуры. Первоначально Московская пивоваренная компания занималась импортом в Россию пива Budweiser Budvar, Erdinger Weissbier, Clausthaler,

Harp, Bombardier и других известных марок. Одновременно компания начала строительство своего пивзавода в чистом поле.

Первую очередь пивзавода компания открыла в удивительно неподходящий момент: в сентябре 2008 года, в самый разгар мирового финансового кризиса, когда исчезали банки, рухнул фондовый рынок, банкротились инвестиционные компании, предприятия увольняли сотрудников и резали зарплаты. Стоял всеобщий вой и скрежет зубовой. Именно в этот момент в Мытищах открылся новенький, с иголочки, пивоваренный завод – самое современное пивоваренное производство в Европе, оснащенное оборудованием лучших мировых компаний. Вроде бы все хорошо: на территории 23 га возле леса у предприятия пять артезианских скважин прекрасной мытищинской воды. Объем инвестиций – более \$200 млн. Инвесторы: Сбербанк России и фонд Detroit Investments. Из-за наступившего кризиса крах незадачливых предпринимателей тогда казался неминуемым. Но они выжили и преуспели.

Кто-то может воскликнуть: «Ну и причем же тут крафтовое пиво? Это ведь классическая пивоваренная компания». По известным американским критериям, такой пивзавод вполне можно отнести к числу независимых крафтовых пивоваров. Компания Oasis Beverages частная и независимая – она не зависит от международных пивоваренных гигантов, а объем производства завода в Мытищах после введения в действие в 2017 году третьей очереди удвоится и достигнет 7 млн гектолитров в год. Согласно американской Brewers Association, пивоварня, выпускающая до 7 млн гектолитров пива в год, считается regional craft brewery – региональной крафтовой пивоварней.

В сентябре 2014 года новостное агентство РБК оповестило: «Владельцы «Жигулей» купили главный пивной хипстерский бренд США. Компания Oasis Beverages Александра Лифшица и Евгения Кашпера близка к приобретению американской пивоваренной компании Pabst Brewing Co, выпускающей культовое среди хипстеров пиво Pabst Blue Ribbon». Пресса США подняла просто оглушительный истерический вой по поводу того, что Кремль вот-вот захватит любимую пивную реликвию молодых американцев. Через пару месяцев последовало успокаивающее пояснение, что контроль над компанией Pabst приобрел гражданин США Евгений Кашпер, живущий в Соединенных Штатах с шестилетнего возраста.



В ТОРГОВОМ АССОРТИМЕНТЕ МОСКОВСКОЙ ПИВОВАРЕННОЙ КОМПАНИИ ИМЕЕТСЯ ОБШИРНЫЙ ВЫБОР

ИМПОРТНОГО КРАФТОВОГО ПИВА КОМПАНИЙ ANDERSON VALLEY, JOPEN, MIKKELLER, ROGUE, SIREN, WILD BEER. Илья Желнов РАБОТАЕТ В КОМПАНИИ МЕНЕДЖЕРОМ ПРОЕКТА ИМПОРТНОГО КРАФТОВОГО ПИВА. Это пиво можно КУПИТЬ КАК В МАГАЗИНЕ КОМПАНИИ, ТАК И В РАЗЛИЧНЫХ МОСКОВСКИХ БАРАХ И ПИВНЫХ БУТИКАХ. А 27 АВГУСТА 2016 ГОДА НА ПИВНОМ ФЕСТИВАЛЕ CRAFT DEPOT FEST НА ДИЗАЙН-ЗАВОДЕ «ФЛАКОН» В МОСКВЕ ШИРОКОЙ ПУБЛИКЕ БЫЛ ПРЕДСТАВЛЕН КУЛЬТОВЫЙ АМЕРИКАНСКИЙ ПРЕМИАЛЬНЫЙ ЛАГЕР PABST BLUE RIBBON.

Главный пивовар мытищинского завода – Михаил Ершов. Он прошел обучение в Берлинском научно-исследовательском институте пивоварения (Versuchs und Lehranstalt für Brauerei) и в пивоваренной отрасли проделал путь от инженера производства до главного пивовара. Михаил известен как творческий человек, он постоянно ищет и воплощает в жизнь новые пивные идеи, хотя результаты своих самых смелых экспериментов в крафтовом пивоварении он порой демонстрирует только знакомым знатокам.

Крупное предприятие вынуждено совершать только продуманные действия, а не заниматься напропалую экспериментами, так как ошибки могут оказаться слишком дорогими. Тем не менее Московская пивоваренная компания постоянно демонстрирует стремление развивать и осваивать рынок крафтового пива. Внутри крупного завода есть особое помещение, где размещается кро-



хотная микропивоварня. Там-то пивовар Михаил Ершов и проводит свои эксперименты в поисках новых крафтовых решений. Эта опытная исследовательская площадка известна под названием «Волковская пивоварня», а ее продукция, представленная в московских магазинах и супермаркетах, известна всем, кто интересуется пивными новинками.

В результате таких экспериментов производственную линейку компании постоянно пополняют весьма привлекательные новые сорта под марками «Хамовники» и «Трехгорное». В последние два года появились «Хамовники Кабинетъ», «Хамовники Английский Эль», «Хамовники Бокъ-Биръ» и «Хамовники Ирландский Стаут» вслед за тремя первыми сортами «Хамовники Пильзенское», «Хамовники Мюнхенское» и «Хамовники Венское». Сезонный сорт «Трехгорное Весенний Пилзнер» произвел на любителей самое положительное впечатление.

А «Эль Мохнатый Шмель» для многих потребителей, ранее с крафтовым пивом не знакомых, стал настоящим откровением.

В любопытном интервью газете «Ведомости», опубликованном под откровенно вызывающим заголовком «Мы любим кризисы», Александр Лифшиц, совладелец и председатель совета директоров Московской пивоваренной компании, сообщил свою точку зрения на рынок крафтового пива:

«Вы видели экспериментальную установку нашего главного пивовара, на которой он разрабатывает свои сорта, – это и есть классическая крафтовая пивоварня по размерам и объемам. Нынешние американские крафтовые пивовары – это, например, Boston Beer (бренд Samuel Adams), производящая 5 млн гектолитров в год. Это сложно назвать крафтом, но она зарождалась как маленькая частная пивоварня в Бостоне, которая постепенно выросла в гиганта, сейчас это публичная компания с капитализацией в \$4 млрд.

С крафтовым пивом будет так: успешные крафтовые пивовары будут увеличивать мощности. Когда они станут достаточно заметны, крупные пивоваренные компании будут их выкупать. Через 10–15 лет эти крафтовые пивоварни станут частью крупных международных концернов или сами превратятся в гигантов. Сегодня в мире этот процесс уже начался.

Но когда крафтовая пивоварня становится частью большой корпорации, а основной объем переносится на крупные заводы, принадлежащие корпорациям, начинают работать другие механизмы: появляется финансовый контролер, который спрашивает, какая закладка хмеля и почему он такой дорогой. Так что через какое-то время крафтовое пивоварение станет жертвой глобализации и уже не будет таких ярких образцов».

Московская пивоваренная компания открыта для посетителей. Там организован специальный экскурсионный тур на завод для всех желающих (запись через сайт компании). Каждый может познакомиться с процессом производства пива и других безалкогольных напитков, лично убедиться в соблюдении всех технологических стандартов, а также решить для себя, какое пиво он предпочитает – крафтовое или классическое.

≡» ГЛАВА # 9 «≡

РЕЙТИНГИ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИВА

КРАФТОВОЕ ПИВО В ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ СУЩЕСТВУЕТ И СРЕМИТЕЛЬНО РАЗВИВАЕТСЯ в глобальном масштабе благодаря современным коммуникационным технологиям. интернет стал той нервной системой, которая постоянно формирует и развивает глобальную организацию мирового пивного сообщества и местных его подразделений. культуру крафтового пива поддерживает и укрепляет то, что миллионы людей добровольно делятся в онлайне информацией и знаниями о нем.

ВСЯКИЙ РАЗ, КОГДА В БАРЕ ПЬЕШЬ КРАФТОВОЕ ПИВО В ОБЩЕСТВЕ НАСТОЯЩИХ БИРГИКОВ, В ГЛАЗА БРОСАЕТСЯ, ЧТО ОНИ ПЬЮТ СВОЕ ПИВО, НЕ ВЫПУСКАЯ ИЗ РУК СМАРТФОНЫ. СЛОВНО НОВОЕ ПИВО ВСЕГДА СЛЕДУЕТ ПИТЬ ТОЛЬКО В СОПРОВОЖДЕНИИ МОБИЛЬНОГО ТЕЛЕФОНА! И ВСЯКИЙ РАЗ, ОТВЕДАВ НОВОЕ ПИВО, ОНИ ТУТ ЖЕ БРОСАЮТСЯ РЕГИСТРИРОВАТЬ ЭТОТ ИСТОРИЧЕСКИЙ ФАКТ В СПЕЦИАЛЬНОЙ СОЦИАЛЬНОЙ СЕТИ ИЛИ СРАВНИВАТЬ СВОИ ОЦЕНКИ С РЕЙТИНГАМИ, ОБЪЕДИНЯЮЩИМИ ЗНАТКОВ И ЛЮБИТЕЛЕЙ КРАФТОВОГО ПИВА ПО ВСЕЙ ПЛАНЕТЕ В РАЗВЕТВЛЕННОЕ СООБЩЕСТВО.

Beer Judge Certification Program (BJCP)

<http://www.bjcp.org/>

Еще до начала эры интернета, в 1985 году, в США была создана некоммерческая организация Beer Judge Certification Program (Программа сертификации пивных судей) или сокращенно BJCP. Она создавалась «для повышения грамотности энтузиастов и любителей пива и для определения качества настоящего пива, приобретения навыков дегустации и оценки пива». BJCP разработала учебные программы для биргиков, создала стандартные процедуры оценки качества пива, а также принялась сертифицировать судей и присваивать звания судьям, сдавшим экзамены и в процессе мониторинга. Членство в организации ограничивается теми пивными судьями, которые прошли экзамен BJCP. Самый первый экзамен для пивных судей устроила в 1985 году American Homebrewers Association (AHA) – Американская ассоциация домашних пивоваров, которую создал и которой руководил Чарли Папазян.

BJCP – организация, основанная на четких и понятных принципах и стандартах. Она предоставляет квалифицированных судей для любительских и коммерческих соревнований по пиву и пивоварению.

Такая стандартизация содействует закреплению стилей пива и их точному воспроизводству пивоварами. Также организация отслеживает участие членов своей группы в качестве судей, организаторов или стюардов на санкционированных BJCP пивоваренных конкурсах и проводит повышение квалификации и обучения организаторов для дальнейшего участия в проведении оценок, соревнований и присуждении наград.

Поскольку во всем мире не существует единой системы классификации пива, огромная заслуга принадлежит BJCP как издателю регулярно обновляемого справочника, содержащего рекомендуемые принципы категоризации стилей пива. Эти рекомендации с описаниями стилей пива используются судьями BJCP для проведения конкурсов, а также пивоваренными компаниями и пивоварами. Последняя версия такого справочника практически по всем известным в мире стилям пива, меда и сидра, выпущенная в мае 2015 года, называется **2015 BJCP Style Guidelines**. Этот самый подробный справочник пивных стилей доступен в интернете и пользуется огромной популярностью во всем мире у всех, кто серьезно интересуется пивом. Копию BJCP Style Guidelines на английском языке можно скачать бесплатно в формате pdf. Этот обширный документ на девятнадцать страниц энтузиасты нередко переводят на русский язык: различные тексты переводов на русский можно найти в интернете, хотя качество перевода зачастую оставляет желать лучшего.

В последние годы классификация BJCP все шире используется в Европе и в других местах, включая Россию. Без опоры на такую обширную и детализированную классификацию было бы трудно судить о качестве пива из разных стран мира. Хотя все количество стилей крафтового пива не в состоянии охватить даже подробная классификация BJCP. Ведь каждый крафтовый пивовар может создать свой неповторимый стиль пива.

BeerAdvocate

<https://www.beeradvocate.com/>

BeerAdvocate – это сайт, предназначенный для онлайн-рейтинговой оценки качества пива. Он также позволяет пользователям оценивать бары и пивные магазины. Сайт был основан в 1996 году братьями Томом и Джейсоном Альстрем. Этот онлайн-сервис

располагается в двух местах – в Бостоне на восточном побережье США и в Денвере, штат Колорадо, на Среднем Западе США.

В конце 2013 года база данных BeerAdvocate содержала около 4 млн рейтингов по более чем 100 тыс. марок пива. У сервиса BeerAdvocate кроме сайта в интернете есть мобильные приложения. База данных позволяет получать сведения и оценки не только о пиве, но также о разных пивных местах, событиях, форумах и даже о публикациях по крафтовому пиву в журналах и книгах.

В настоящее время у сервиса BeerAdvocate (@BeerAdvocate) есть аккаунт в Twitter и в Instagram. Приложения BeerAdvocate для платформы Android есть в Google Play, а для Apple – в App Store. Кроме того, BeerAdvocate издает ежемесячный журнал BeerAdvocate magazine, доступный в электронной форме, хотя есть и бумажная версия. Пробный номер можно получить бесплатно на период ознакомления в 30 дней. Журнал освещает пиво под всеми углами зрения: как явление культуры, как предмет гастрономии, сообщает о научных открытиях и истории, о домашнем пивоварении, бизнесе, пивном туризме и многом другом. Издание предназначено прежде всего для американцев, которые страстно увлекаются пивом, а также для профессионалов пивоварения, но его читают сегодня во всем мире.

RateBeer

<http://www.ratebeer.com/>

Сервис RateBeer первоначально был основан в мае 2000 года Биллом Бьюкененом как форум для любителей пива, где участники могли обмениваться информацией и делиться мнениями о пиве. Через месяц канадский писатель Джош Оукс присоединился к организаторам RateBeer и в итоге стал его главным редактором. На следующий год к сотрудникам сайта присоединился веб-консультант Джо Такер, и постепенно сервис RateBeer перешел в его полную собственность.

Сегодня это один из самых авторитетных и влиятельных источников оценочной информации о качестве пива во всем мире. Мнение потребителей, опубликованное на сайте RateBeer, иногда

приводит к неожиданным результатам и сенсациям. Например, в августе 2006 года RateBeer опубликовал на своем сайте годовой пресс-релиз о самых рейтинговых марках пива. Это сообщение вызвало широкую озабоченность, когда мировые СМИ сообщили, что поставки бельгийского пива Westvleteren 12 прекращены, так как пиво было полностью распродано из-за того, что попало в перечень «Лучшего пива в мире» на сайте RateBeer.

База данных RateBeer содержит более 4,5 млн рейтингов почти 200 тыс. марок пива примерно 16 тыс. пивоварен из разных стран. Сервис RateBeer выдает текущие рейтинги разных марок пива и пивоварен, рейтинг мест потребления пива, а также составляет рейтинги по разным критериям – по пивным стилям, регионам, странам и даже по странам, где труднее всего выпить пива. Можно делать запросы к базе данных по своим критериям, например рейтинги пива крепостью более 10% (Ratings of 10% + ABV) или рейтинги лучших сидров, грушевых сидров, мёдов и саке (Ratings for Cider/Perry/Mead/Sake). База данных позволяет формировать различные сообщества, например любителей стаутов, фанатов пшеничного пива, поклонников ламбиков или кислых элей.

Если сделать запрос к базе данных RateBeer с выбором страны Russia, можно мгновенно получить выборку из двух списков: первый – Best Beers Available In Russia (Лучшее пиво, доступное в России), состоящий из 25 зарубежных марок пива, отмеченных потребителями в России как лучшие, и Best Beers In Russia (Лучшее пиво в России), состоящий из 25 марок российского пива по оценке потребителей по всему миру. Если вызвать более полный рейтинг Best Beers Of Russia (Лучшее пиво России), мы получаем список из 50 лучших марок российского пива, у которых сейчас наиболее высокий рейтинг среди потребителей всего мира. В настоящее время в этом списке лидирует продукция таких российских крафтовых пивоварен, как Victory Art Brew, Bakunin, AF Brew, Salden's, Jaws Brewery, Zagovor, Craft Brew Riots, Vasileostrovskaya, 1516 Pub & Brewery, Stamm Beer и Knightberg. Впрочем, в этом списке присутствуют также два портера от наших известных промышленных пивоварен – Baltika 6 Porter и Afanasiy Porter.

На сайте RateBeer.com можно найти расписание всевозможных пивных событий по всему миру:

презентаций, дегустаций, конкурсов, соревнований, фестивалей. Кроме того, сервис проводит собственный пивной фестиваль RateBeer Best (<http://ratebeerbest.com/>) в Санта-Роза в Калифорнии.

Аккаунты RateBeer (@ratebeer) есть в Twitter и в Facebook. Приложение RateBeer можно скачать Google Play (Android) и в App Store (Apple). В Instagram есть страничка владельца RateBeer Джозефа Такера (Joseph Tucker), а по хэштегу #ratebeerbest можно следить за событиями фестиваля.

Untappd

<https://untappd.com/>

Популярный геосоциальный сетевой сервис Untappd сопровождается подзаголовком – Drink Socially (Пейте социально). Сервис Untappd появился в 2010 году и быстро стал популярной мобильной социальной сетью, объединяющей любителей и энтузиастов пиво по всему миру, общение в которой происходит по-английски. Сервис позволяет пользователям по всему миру чекинуть (check-in, регистрировать) в сети пиво, которое они пьют, и тем самым делиться своими чекинами и местами пивных заведений со своими друзьями. Кроме того, Untappd включает в себя функции, позволяющие пользователям оценивать, описывать и рейтинговать употребляемое ими пиво, сообщать сведениями о пивоварнях, делиться фотографиями, зарабатывать бейджи (badge), а также получать рекомендации – какое пиво вам может понравиться. Приложение Untappd можно установить на смартфон.

Сетевой сервис Untappd весьма популярен у крафтовых биргиков и хипстеров. Уже в январе 2014 года число пользователей сервиса превысило миллион человек. В настоящее время Untappd позволяет делиться чекинами в аккаунтах пользователей сетей Twitter и Facebook и регистрировать места в Foursquare – социальной сети с функцией геопозиционирования.

Так зачем же нужен сервис Untappd? Во-первых, Untappd позволяет обнаруживать находящиеся поблизости крафтовые бары и пиво, на которые стоит обратить внимание. Во-вторых, вы можете чекинуть в этой сети, где и какое пиво вы пили, поделиться своими фотографиями, рейтингами

и впечатлениями со своими друзьями по всему миру. В-третьих, узнать, что и где пьют ваши друзья и мгновенно получить их рекомендации. В-четвертых, сервис позволяет существенно обогащать ваш пивной опыт и оттачивать вкус, постоянно пробуя новые и разные сорта и марки пива, а также получать за свои достижения бейджи.

Зачекинивая в Untappd как можно больше разного пива, пользователь зарабатывает себе разные бейджи (значки) в качестве морального поощрения. Они делятся на пивные бейджи (beer badges), бейджи места употребления (venue badges) и специальные бейджи (special badges). Пивными бейджами пяти разных типов на каждую страну награждают в зависимости от количества зачекиненного различного пива (например, 100, 500, 1000), по пять типов пива разных стилей до шести чекинов на одно пиво. Бейджи места употребления получают, зачекинив потребление пива в разных барах, а также в разных барах в течение одного вечера, на спортивных мероприятиях и т. п. Специальные бейджи присваивают, если пользователь чекинит пиво в особые дни – на Новый год, Рождество или в годовщины сервиса Untappd. Если пользователь не нашел в Untappd пиво, которое он хочет зачекинить, он может сам создать новую запись, заполнив необходимые сведения, став первооткрывателем этой марки пива. И если не найдена и пивоварня, изготовившая неизвестное пиво, то можно создать самую первую запись и для новой пивоварни.

Сеть также предоставляет определенные информационные возможности для пивоварен. Так, если пивоварня документально подтвердит, что это именно она внесена в Untappd, ей предоставляется право редактировать информацию в сети. Это право включают добавление изображений и описаний к сортам выпускаемого ею пива, редактирование технических сведений о пиве, объединение или, наоборот, разделение сортов пива, если они были зачекинены пользователями не совсем верно. Дополнительные возможности имеют также и бары, которые документально подтвердили свою идентичность.

С помощью Untappd создаются многочисленные местные и глобальные комьюнити, в которых информация распространяется оперативно, взаимно обогащая всех его участников. Вот почему пользователи Untappd в курсе самых свежих новостей и всех новинок крафтового пива.

≡» ГЛАВА # 10 «≡

ВИНТАЖНОЕ ПИВО:

ПРОДОЛЖЕНИЕ КРАФТОВОЙ РЕВОЛЮЦИИ

**ВО МНОГИХ СТРАНАХ МИРА
РАСТЕТ ЧИСЛО ПИВНЫХ ФАНАТОВ,
КОТОРЫЕ УВЛЕКАЮТСЯ ВИНТАЖНЫМ ПИВОМ.
ОДНИХ ПРИВЛЕКАЕТ ИСКУССТВО ВЫДЕРЖКИ,
А БИРГИКИ ИЩУТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОДЕГУСТИРОВАТЬ
УНИКАЛЬНЫЕ НЕВЕДОМЫЕ ВЕРСИИ ОСНОВАТЕЛЬНО
СОСТАРИВШЕГОСЯ ПИВА.**

ВИНТАЖНОЕ ПИВО СТАНОВИТСЯ ВСЕ БОЛЕЕ МОДНЫМ в дорогих западных ресторанах. В столицах уже появились специализированные рестораны и бары для настоящих ценителей и знатоков.

Разумеется, речь идет не о дешевом массовом пиве, которое продается в каждом супермаркете, а о достаточно дорогом и качественном крафтовом пиве, сваренном искусными пивоварами с применением самых лучших ингредиентов. Но даже среди такого пива не более десяти процентов годится для успешной длительной винтажной выдержки. Пиво надо еще суметь грамотно состарить, чтобы неправильным хранением не убить его.

Хотя некоторые сорта пива традиционно подвергали длительной выдержке, можно говорить о новой – винтажной – пивной революции. Или о следующем этапе развития крафтовой революции, начавшейся несколько десятков лет назад в США.

ВИНТАЖНАЯ ПИВНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

ЧТО ТАКОЕ ВИНТАЖ?

Это ностальгия по моде уже минувших времен. В последнее время подобная тенденция наблюдается во многих сферах жизни и культуры. Не обошла она стороной и индустрию пивоварения.

В переводе с английского vintage обычно означает «вино урожая определенного года». Чаще всего слово «винтаж» упоминается в связи с элитными дорогими винами, которые выпускаются только в годы удачных урожаев: за раритетными винами выдающихся винтажей охотятся коллекционеры всего мира, и цены на такие вина могут быть астрономическими.



Помимо вин винтажными могут быть коньяк, виски и другие крепкие алкогольные напитки. А теперь речь идет и о винтажном пиве, качество которого, в отличие от вина, в малой степени зависит от года урожая солода. На качество винтажного пива больше влияет продолжительность старения и то, насколько правильно проходил этот процесс.

Впрочем, надо проявлять бдительность: слово «винтажный» на этикетке не всегда означает действительно «старый» или «выдержанный». Встречаются и подделки: некоторые производители пива уловили модную тенденцию и упаковывают свои пивные бутылки в пафосные коробки, указывают год выпуска и нумеруют этикетки, чтобы придать такому пиву иллюзию избранности, редкости и элитарности. Они ведь знают, что у биргиков слово vintage вызывает настоящий душевный трепет. Но это фейк, а не винтаж.

Чтобы изготавливать и пить самое роскошное, изысканное и ценное пиво, предназначенное для настоящих ценителей, совсем не обязательно быть пивоваром и иметь пивоваренное оборудование. Для этого нужно совсем другое: просторный прохладный погреб, правильная организация оборота и немного терпения. И, разумеется, знание биохимии и микробиологии процессов, происходящих в пиве при старении.

Все знают, что большинство стилей пива следует употреблять как можно более свежими, будь то сильно охмеленные IPA, мутные хефевайцены или кристально ясные, мастерски сваренные пилзнеры. Хмелевые ароматы от времени блекнут, и через 4–6 месяцев, пока бутылку с самым замечательным IPA доставляют контейнером с Западного побережья США в Россию, хмелевая ароматика заметно ослабевает. Увы, самые популярные пивные сорта – светлые легкие лагеры и другие сорта, с содержанием алкоголя 4–5%, для длительного хранения совсем непригодны. На таких сортах пагубно сказывается даже несколько месяцев хранения. Они либо утрачивают вкус и аромат, либо прокисают. Поэтому обычно винтаж может улучшить только крепкое пиво, содержащее около 8% алкоголя или больше.

Поскольку алкоголь действует как консервант, крепкие сорта испытание временем выдерживают намного успешнее. Те немногие сорта и стили пива, которые можно и нужно выдерживать, как редкие изысканные вина, – это старые эли, имперские стауты, портеры, гёзы, бельгийские квадрупели и некоторые другие. Бьющий в нос алкогольный запах некоторых крепких сортов пива через несколько лет сглаживается и исчезает, что позволяет развиваться вкусовой сложности пива.



ПРИЛИЧНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПИВНОЙ ПОГРЕБ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ

НЕСКОЛЬКО ТЫСЯЧ БУТЫЛОК ВИНТАЖНОГО ПИВА

за последние 25 лет. Кто-то думает, что создать такой погреб очень трудно. На самом деле это лишь вопрос правильной организации процесса оборота – накопления и расходования коллекции. В условиях домашнего хобби можно ограничиться гораздо более скромным погребом и получить вполне приличные результаты.



В Европе и США есть целые сообщества фанатов пивного винтажа, с которыми можно обмениваться опытом и обсуждать принципы выдержки и старения пива. В особенно редких коллекциях в погребе старинного замка, монастыря или хорошего ресторана можно при некотором везении продегустировать драгоценные английские эли XIX века и ламбики 50-летней выдержки.

Особой ценностью обладают так называемые вертикальные коллекции одной марки пива разных лет выпуска, которые старательно собирают в течение десятилетий. При длительном хранении такое пиво в определенный момент достигает пика своих вкусовых и ароматических достоинств, а затем медленно угасает. Иногда старинные сорта пива бывают



удивительно тонкие и изящные, а порой они пролетают мимо пика своего расцвета и пропадают. Но все такие коллекции выдержанного пива объединяет то, что они приводят фаната в волнение в момент открытия бутылки. Ведь при этом ценитель обоняет и ощущает подлинный вкус истории.

Любители и профессионалы винтажа нередко ведут дебаты о том, как размер бутылки сказывается на созревании пива. Насколько отличается вкус крафтового пива, которое хранилось в погребе в бутылке емкостью 0,25 л, от вкуса той же марки пива, хранившегося в магнуме емкостью 1,5 л? Несомненно, в больших бутылках пиво намного меньше контактирует с кислородом, поэтому риск окисления меньше.

Взаимодействие пива с воздухом, приводящее к окислению, – один из самых губительных факторов для винтажного пива. Из-за окисления замечательный вкус бельгийского кислого вишневого ламбика Kriek довольно скоро теряет выразительность и приобретает привкус картона. У нежных легких сортов – таких как некрепкий пилзнер и лагеры – окисление полностью уничтожает вкус и запах. Зато крепким сортам, таким как шотландский эль или бельгийский траппистский эль, наоборот, именно медленное окисление придаст пикантности в виде дополнительных ноток в запахе и вкусе.

Хотя профессионалы отдают предпочтение винтажному пиву в больших бутылках с корковой пробкой, отказываться от правильно сохраненного пива в маленьких бутылочках тоже не стоит. Считается, что пиво в бутылках с корковой пробкой лучше хранить в горизонтальном положении, чтобы пробка не рассыхалась и бутылка не протекала и не пропускала воздух. А пиво в бутылках с обычной кронен-крышкой лучше сохранится в вертикальном положении. Правда, корковая пробка может передать пиву часть своего коркового вкуса, что не всем нравится. Но некоторые, напротив, считают, что это только обогащает пивной вкус.

СОЗРЕВАНИЕ И СТАРЕНИЕ ПИВА

САМЫЙ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ ФАКТ СОЗРЕВАНИЯ И ВИНТАЖНОГО СТАРЕНИЯ ПИВА состоит в том, что результат относительно легко воспроизводится. Из года в год, а точнее – от партии к партии, изменения в пиве довольно незначительны (за исключением некоторых диких стилей или ламбика). Это позволяет опытному знатоку пива иметь достаточно хорошее представление о том, как с возрастом будет вести себя этот сорт.



В отличие от пива, вино – словно колесо рулетки в руках природы, поэтому урожай винограда каждого года дает совершенно разные напитки. Изменение выдерживаемого вина тоже довольно непредсказуемо, оно может улучшаться с течением времени, а может и не улучшаться. Во всяком случае, вино никогда не улучшается из года в год одинаковым образом. Тем не менее, в мире существует бесчисленное множество частных и коммерческих винных погребов. Но пивных погребов почти нет.

Есть несколько причин, по которым коллекционеры выбирают для своих погребов вино вместо пива. Возможно, наиболее важен тот фактор, что ферментированный напиток может хорошо состариться и созреть, только если он был изготовлен из ингредиентов высшего качества и очень

тщательно. В не столь отдаленном прошлом пивоваренная индустрия почти игнорировала такой фактор, предпочитая массовый выпуск скучных лагеров вместо богатства барливайнов и доппельбоков былых времен. В свою очередь, винодельческая промышленность продолжала из года в год совершенствовать свою продукцию, используя все возможности науки и достижения техники в своем стремлении максимально повысить качество.

Такое различие было обусловлено тем, что средний потребитель готов тратить значительно больше денег на вино, чем на пиво. Ведь обычное пиво многие воспринимают как дешевую выпивку после работы, но вовсе не как напиток, который смакуют и которым наслаждаются гурманы за едой. Но времена изменились, и теперь люди тратят на пиво все больше денег в обмен на более качественный продукт. Это поощряет крафтовых пивоваров с каждым годом варить больше пива, и делать его все лучше и лучше.

На этой новой волне пивоварения постепенно пришло понимание, что, хотя свежее пиво само по себе хорошо и замечательно, в нем бывает скрыт потенциал становиться с возрастом еще лучше. На то есть несколько причин. Некоторым сортам пива требуется немного времени, чтобы созреть и сформироваться. Другим сортам пива требуется более длительное время, чтобы некоторые из их первоначальных жестких и грубых вкусов (запах спирта, например) лучше дополнили друг друга, приобретая более приятный гармоничный характер. Но основная причина – дать шанс проявиться новым ароматам и вкусам пива. Иногда могут потребоваться годы, чтобы изысканный букет пива вышел наружу. Созревание способно намного возвысить уже отличное пиво до такого уровня, чтобы претендовать на место, занимаемое лучшими винтажными марочными винами, в том числе и на их стоимость.

Итак, как же узнать, как пиво может стареть? Какие ароматы могут возникнуть? Какие аспекты пива будут созревать, какие – становиться более выраженными? Что нужно, чтобы наблюдать за процессом? Тут может возникнуть множество вопросов. На самом деле их так много, что лучше начать с представления некоторых общих принципов, которые помогут сформировать важные понятия о винтаже пива, способного хорошо стареть.

ПРАВИЛА ВИНТАЖА ПИВА

ЗНАНИЕ ЭТИХ ПРАВИЛ И ПРИМЕНЕНИЕ ИХ ПРИ ВЫБОРЕ ПИВА ДЛЯ ВЫДЕРЖИВАНИЯ В ПОГРЕБЕ позволяет без лишних досадных ошибок создать приличный пивной погреб. Однако чтобы иметь более твердую уверенность в своих решениях по выбору и хранению пива, необходимо глубже понимать научные принципы, на которых эти правила основываются.

ПРАВИЛО № 1: Если пиво не копченое и не кислое, содержание алкоголя в нем должно быть не менее 8% ABV.

Алкоголь действует как консервант, замедляя воздействие старения и позволяя выиграть время для вызревания и проявления приятных ароматов. Исключения – кислые и копченые сорта пива, так как в них есть другие консерванты (молочная кислота и фенолы дыма), которые заменяют высокое содержание алкоголя.

ПРАВИЛО № 2: Крепость пива со временем смягчается, создавая новые, возникающие в процессе старения ароматы.

В свежем пиве с высоким объемным содержанием спирта (ABV) сивушные спирты зачастую бывают весьма резкими, но со временем они смягчаются, вырабатывая широкий спектр новых вкусов и ароматов – от сладких (ириски и карамели) до фруктовых (абрикоса и винограда).

ПРАВИЛО № 3: Темные солода с возрастом создают ароматы хереса и портвейна.

Это правило оказывается ключевым, так как ароматы благородного хереса и портвейна имеют важнейшее значение для успешного старения многих сортов пива. Пиво янтарного цвета вырабатывает сладкие нотки, напоминающие херес, тогда как в стаутах, с их начальными выраженными ароматами жареного зерна, возникают шоколадные и портвейнные нотки.

ПРАВИЛО № 4: Солодовые белки выпадают в осадок, из-за чего тело пива постепенно истончается.

Потеря солодовых белков и истончение тела пива обычно считается недостатком, поэтому пригодное для выдержки пиво должно быть первоначально полнотелым.

В первые несколько лет выдержки может показаться, что некоторые сорта пива «утолщаются», тактильно становясь более густыми и вязкими, но на самом деле это означает появление новых, сладковатых оттенков вкуса из-за старения спиртов, но вязкость пива не увеличивает.

ПРАВИЛО № 5: Взвешенные протеины пшеницы быстро выпадают в осадок, через шесть месяцев или около того, оставляя чистое, истонченное пиво.

Из-за утраты важнейшего компонента в своей структуре пшеничное пиво, если оно не имеет других аспектов, помогающих ему лучше стареть, считается неподходящим кандидатом для выдержки в пивном погребе. Поскольку пиво из пшеницы часто содержит много липидов, по мере старения возникает неприятный вкус несвежего пива.

ПРАВИЛО № 6: Со временем хмелевая составляющая блекнет, оставляя хорошие или плохие ароматы в зависимости от используемого хмеля.

Компоненты хмеля, неотъемлемые для многих сортов пива, с течением времени постепенно утрачивают свою выразительность. Это относится как к хмелевой горечи, так и к хмелевому вкусу и аромату. По мере их исчезновения могут возникать новые ароматы.

Американские сорта хмеля с высоким содержанием альфа-кислот часто оставляют несвежие, затхлые, «бумажные» ароматы, которые могут испортить пиво. Из-за этого многие сорта пива, такие как IPA, плохо переносят старение. С другой стороны, европейские сорта хмеля с высоким содержанием бета-кислот сохраняют свою горечь гораздо дольше и могут даже вносить приятные, фруктовые оттенки, намекающие на ананас и вишню, или даже порождать винные ароматы.

ПРАВИЛО № 7: Фруктовые дрожжевые эфиры неустойчивы и с течением времени изменяются.

На протяжении нескольких лет выдержки эфиры растущих на деревьях фруктов (яблоки, груша, абрикос), встречающиеся во многих бельгийских и английских сортах пива, прогрессируют в направлении ароматов сухофруктов (изюм, инжир, финик, чернослив). Бананоподобные сложные эфиры, типичные для немецкого пшеничного пива, как правило, блекнут, и довольно быстро исчезают. Эфиры, которые производят определенные штаммы *Brettanomyces* (часто называемые бреттами), развиваются медленно, но могут создавать цветочные, ананасные, грейпфрутовые нотки, которые оказываются на удивление устойчивыми.

ПРАВИЛО № 8: Пряные фенолы дрожжей (перец, гвоздика и дым) с возрастом развиваются в букет ванили, кожи и табака.

Грубые землистые и травяные ароматы, связанные с дрожжевыми фенолами, характерные для многих сортов бельгийского пива и некоторых немецких марок пшеничного пива, могут развиваться в уникальный сложный букет, достижимый только терпеливым выдерживанием в погребе. Дымные аспекты копченого пива созревают аналогично.

ПРАВИЛО № 9: Ароматы, приобретенные от древесины дуба или выдерживания в дубовой бочке, остаются практически неизменными с течением времени.

Один из плохих аспектов винтажного пива состоит в том, что аромат дуба сохраняется и иногда становится подавляющим, тогда как другие ароматы «сжимаются» с возрастом. Хотя и медленно, но изменения происходят: ароматы ванили в конечном итоге постепенно исчезают, а нотки корицы становятся более заметными. Кокос устойчиво сохраняет свое присутствие.

ПРАВИЛО № 10: Кислые сорта пива (ламбики, гёзы, фландрийский красный эль) с течением времени смягчаются.

Кислинка от молочной кислоты лактобактерий, которая столь явственно доминирует в так называемых кислых сортах пива, когда оно бывает свежим (и часто даже усиливается в первые несколько лет в бутылке), очень медленно смягчается с годами, приобретая все более приятный вкус. Это может привести к созданию прекрасного изысканного и сложного пива, по мере того как другие ароматы получают шанс заявить о себе.

Иногда очень старые кислые сорта пива приобретают более выраженный кислый вкус, потому что все остальные дополнительные вкусовые компоненты слишком сильно уменьшились. С возрастом ламбики обнаруживают все больше тонких ароматов.

ПРАВИЛО № 11: Дрожжи вида *BRETTANOMYCES* продолжают свое брожение в бутылке, с течением времени создавая больше фенолов и более сухое пиво.

Дрожжи, которые кратко называют brett, переживают в последние годы всплеск популярности и массового использования. Такие сорта пива очень сильно изменяются при выдерживании в погребе. В процессе старения эти медлительные дрожжи поедают любые доступные сахара, создавая очень сухое пиво и часто производя неповторимые и потенциально потрясающие фенольные ароматы. «Бретты» также поглощают в бутылке остаточный кислород, поэтому такие сорта пива, как правило, содержат мало посторонних ароматов, типичных для окисления.

ПРАВИЛО № 12: Непастеризованное пиво предпочтительно, поскольку живые дрожжи в бутылке позволяют пиву лучше развиваться и вызревать, чтобы приобрести с течением времени законченный вид.

Нефильтрованное и непастеризованное пиво в бутылке со своими дрожжами – это живой, динамичный организм, он способен вначале потреблять остаточный кислород, а затем продолжает медленно дозревать. Некоторые сорта неживого пастеризованного пива тоже могут неплохо подвергаться выдержке, но у них, как правило, более ограниченный потенциал. Тем не менее через некоторое достаточно длительное время мертвые дрожжевые клетки, скапливающиеся на дне при дозревании пива в бутылке, начинают разрушаться в процессе, который называется автолизом. При этом они создают разнообразные ароматы и вкусы, напоминающие кровь, ржавчину или японское блюдо терияки, в обжарке которого используют сладкий соевый соус.

Когда и до какой степени будет развиваться такой букет вкусов и ароматов, зависит от множества факторов, но чем выше кислотность пива (темные солоды), содержание алкоголя ABV, а также тем-

пература хранения или давление, тем с большей вероятностью произойдет автолиз.

ПРАВИЛО № 13: Пиво разных сортов следует выдерживать в погребе при температуре ниже температуры их брожения (18 °C для элей, 10 °C для лагеров).

Хранение пива в погребе при соответствующей температуре позволяет ему оставаться в его естественном состоянии. Если слишком жарко, начинают происходить новые химические процессы, что приводит к появлению неожиданных, часто плохих ароматов. Если слишком холодно, пиво в своем развитии будет ползти слишком медленно, из-за чего могут остановиться некоторые естественные процессы. Сохранение уровня на 5 °C ниже температуры брожения оптимально для развития пива, поэтому погреб с температурой 13 °C идеально подходит для элей, составляющих большинство винтажных сортов пива.

ПРАВИЛО № 14: Размер бутылки и тип пробки влияют на скорость созревания пива.

Чем больше бутылка, тем медленнее пиво будет стареть. Кроме того, различные типы пробок могут способствовать проникновению разного количества кислорода, тем самым влияя на скорость старения. Металлическая кронен-пробка, как правило, самая надежная и безопасная. Немного отстаёт пробка из коры пробкового дуба, а бугельная пробка (swing-top) находится на третьем месте.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВИНТАЖНОГО ПОТЕНЦИАЛА

**ХОРОШИЙ ПОГРЕБ ДЛЯ
ВИНТАЖА ПИВА** вполне может
содержать сотни и тысячи бутылок.
**Однако это место при неправильном,
непродуманном обращении может
превратиться в настоящее кладбище
для хорошего пива.**

Дело не в количестве бутылок. Можно иметь совсем небольшой погреб с несколькими десятками бутылок, но пиво это будет поистине ценное, вознаграждающее своего владельца превосходными изменениями вкуса. Но важно применять знание, чтобы четко понимать, какое пиво можно и нужно хранить, а какое лучше выпить свежим. Центральная фигура всякого винтажного погреба – человек. Тот, кто отбирает пиво, пробует его и принимает осмысленные решения. Именно знания и опыт владельца погреба позволяют надеяться получить выдающееся выдержанное пиво. Прежде всего владелец винтажного погреба должен получить необходимые знания, чтобы понимать, как влияют на вкусовые и ароматические свойства такие важные компоненты всякого пива, как солод, хмель, дрожжи, эфиры и фенолы, спирт, древесина, окисление и микробиология. Только усвоив значения каждого из этих компонентов, можно начать понимать, какие процессы происходят в вашем пивном погребе, и получить выдержанное пиво с благородным вкусом и ароматом, а не дорогостоящий уксус.



КАЧЕСТВО РАЗНЫХ СОРТОВ И СТИЛЕЙ ПИВА обычно определяют по классификации, с которой можно ознакомиться

по программе **BEER JUDGING CERTIFICATION PROGRAM (BJCP)**. Об этой программе сертификации пивных судей говорилось в предыдущей главе. Справочник с классификацией пивных сортов и стилей есть на веб-сайте: WWW.BJCP.ORG.

СОЛОД. Поскольку пивовар может манипулировать процессами соложения и обжаривания зерна, у него имеется гораздо больше возможностей повлиять на вкусовые особенности пива, чем у винодела. Поэтому профиль солода для пива всегда должен в некоторой степени быть поджаренным или карамелизованным, чтобы пиво было более ароматным благодаря меланоидину в темном солоде. Кроме того, пиво должно обладать высоким содержанием остаточных солодовых сахаров, чтобы при длительном винтажном дображивании у дрожжей была возможность продолжать ферментацию в закрытой бутылке. Пиво необходимо варить только из высококачественного солода. Пиво, которое помещают в погреб, имеет смысл отбирать только самое качественное, сваренное из лучших ингредиентов, так как из плохого пива хорошего винтажа не получится. Венский и мюнхенский солоды подходят лучше других, хотя бывает трудно определить, какого качества использован солод.

ХМЕЛЬ. Хмель обладает свойствами консерванта, поэтому он давно используется как средство, продлевающее жизнь пива на прилавке магазина. В какой-то момент пиво начинает показывать признаки загрязнения. Но было обнаружено, что хмель замедляет порчу пива, а также добавляет горький вкус и определенные ароматы, дополняющие и уравнивающие солодовую сладость пива.

ДРОЖЖИ. Эфиры и фенолы дрожжей катализируют все, что происходит в пиве. Дрожжи выполняют главную рабочую функцию по превращению сваренного из солода сладкого сусла в пиво. Поглощая сахар сусла, дрожжи вырабатывают спирт и углекислоту. Дрожжей в природе существует огромное множество. Для нас важно, что в пивной отрасли пивные дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*) различают на верховые и низовые, которые производят эли и лагеры. Дикая дрожжи *Brettanomyces*, а также нередко попадающие вместе с ними лактобактерии (*Pediococcus* и *Lactobacillus*) отдельно изучает микробиология.

ЭФИРЫ И ФЕНОЛЫ. Многие фрукты имеют свои легко опознаваемые отличительные ароматы благодаря химическим веществам, которые называют эфирами. Многие эфиры, возникающие в пиве в результате работы дрожжей, обыкновенно образуют широкой гаммой фруктовых ароматов. Эфиры образуются при реакции алкоголя и органиче-



ских кислот. Во фруктах эфиры образуются схожим образом, так как кислоты и алкоголь являются продуктом метаболизма фруктов. В каждом отдельном фрукте образуется множество различных эфиров, и их комбинация зависит от вида фрукта, производя неповторимый аромат, характерный только для этого фрукта. В яблоке этиловый спирт и уксусная кислота сочетаются в виде этилового ацетата. В грушах образуется более сложный гексиловый ацетат. Характерный для немецкого пшеничного пива аромат создает изоамиловый ацетат, возникающий при сочетании изоамилового спирта и уксусной кислоты. Этот же эфир придает бананам их отличительный запах, который быстро деградирует при окислении.

СПИРТ. По мере того как дрожжи извлекают из сусла съедобные в процессе брожения сахара, они вырабатывают алкоголь. Первичный спирт, полученный в результате этого процесса, это этиловый спирт. Но появляются и другие спирты, так

называемые сивушные. Могут создаваться также и более сложные спирты, обладающие разнообразными ароматами, благодаря которым в крепком пиве появляются пряные, острые и согревающие нотки. Некоторое количество сивушных масел, нежелательное в лагерах, иногда добавляет глубину элям, в результате чего там появляется что-то фруктовое, ликерное в духе амаретто или даже некие винные аспекты, особенно с возрастом. В свежем пиве сивушные масла, как правило, обладают отрицательными свойствами, придающими пиву характер пьяной браги или растворителя.

Аромат самогона в пиве часто оправдывает закладку его в погреб на созревание и старение. Со временем сивушность смягчается и исчезает, создавая более приятное для употребления пиво. Это изменение происходит в результате созревания высших спиртов, которые являются просто молекулами этилового спирта с дополнительными атомами. Когда это происходит, создаются новые



вкусы и ароматы, включая альдегиды, химические соединения, ответственные за вкус сладкой ириски, и миндальные нотки, столь желанные во многих винтажных сортах пива.

ДРЕВЕСИНА. Первоначально пивовары использовали деревянные бочки как емкости для хранения пива. Тогда сложным ароматам, которые бочка придавала пиву, не придавали значения. Никто об этом просто не задумывался. Многие пивоварни даже покрывали свои бочки сосновой смолой, чтобы предотвратить передачу ароматов. В современной пивоваренной отрасли высокие требования к ремесленному мастерству бондарей, время и труд, необходимые для изготовления деревянной бочки, уступили место промышленному производству емкостей из нержавеющей стали. И хотя деревянные бочки сегодня нерентабельны для хранения пива, пивовары обнаружили, что старение некоторых сортов пива в деревянных бочках добавляет напитку множество дополнительных вкусов и тем самым создает более глубокую сложность. Хотя многие пивовары используют дубовые емкости для вторичного старения или дозревания,

они редко используют их для первичной ферментации. Есть, однако, несколько исключений, когда этот процесс может добавить некоторые неожиданные тонкие нотки пиву. Пивоварня Firestone Walker Brewing Company в Пасо Роблес, Калифорния, использует дуб для первичного брожения в нескольких своих продуктах, особенно для DBA (Double Barrel Ale). Когда соединения, полученные из активных дрожжей, соприкасаются с дубом, возникает серосодержащее химическое соединение фурфурилтиол (furfurylthiol), придающее пиву аромат жареного кофе.

На протяжении многих веков для изготовления бочек использовали разную древесину. Назовем лишь несколько: красное дерево, кедр и каштан. Но дубовые бочки получили наивысшую оценку из-за особого податливого характера древесины, делающего такие бочки водонепроницаемыми. Дуб также более предпочтителен благодаря различным оттенкам вкуса, которые он добавляет пиву. Большинство этих вкусов происходит из дубильных веществ в древесине, такие как ванилин (ваниль), лактоны (персик, кокос), эвгенол (гвоздика) и гваякол (корица). Спирт



быть получены в результате окисления правильно выбранного пива. В худшем случае окисление может создать «бумажный альдегид» (trans-2-nonenal) и резкие, деградированные фенольные соединения, но оно также способно производить удивительное разнообразие превосходных вкусов, таких как сухофрукты, ириска, портвейн и фундук. Активные формы кислорода – молекулы, вызывающие окисление, в какой-то степени присутствуют во всех сортах пива, отвечая за различные реакции, вкусы и аромат пива. В отличие от вина, которое содержит множество антиоксидантов (полученных из виноградной кожицы), подавляющих активный кислород, в пиве окисление является неизбежным процессом, и его надо принимать во внимание, оценивая потенциал старения пива. Понимание этого процесса довольно простое: окисление – это просто потеря электрона из молекулы на основе кислорода в другую молекулу. Молекула, которая теряет электрон, была «окислена». Когда в результате потери электрон переносится в другую молекулу, пиво становится немного сложнее, и это затрагивает целый ряд различных вкусов и ароматов.

обладает экстрагирующими свойствами, которые позволяют извлекать такие ароматы из дерева бочек, чтобы ароматы становились частью готового продукта. Также вместо применения деревянных бочек возможно добавление древесных стружек и опилок в металлические емкости.

Некоторые пивоваренные компании на волне нынешней винтажной революции начали создавать свои пивные погреба в прохладных подземельях, в которые закладывают пиво на длительное хранение именно в деревянных бочках. Причем принято инвестировать прежде всего в новые, девственные дубовые бочки. Вероятно, через какое-то время станут известны результаты этих любопытных экспериментов.

ОКИСЛЕНИЕ. В любой публикации на тему старения пива авторы непременно предупреждают читателей об опасности окисления пива и его «картонном и несвежем» вкусе. Хотя это может быть результатом различных ситуаций, такие критики заведомо лишают старение пива обаяния, игнорируя замечательные ароматы, которые могут



РАЗМЕР БУТЫЛКИ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ОКИСЛЕНИЯ

ИЗ-ЗА РАЗНОГО СООТНОШЕНИЯ ОБЪЕМА ПИВА И ПЛОЩАДИ СОПРИКОСНОВЕНИЯ ПИВА С ВОЗДУХОМ.

БОЛЬШИЕ БУТЫЛКИ СОДЕРЖАТ В ПРОСТРАНСТВЕ ГОРЛЫШКА ПРИМЕРНО СТОЛЬКО ЖЕ ВОЗДУХА, КАК И МАЛЕНЬКИЕ, НО ОБЪЕМ ПИВА В НИХ РАЗНЫЙ. ПОЭТОМУ БОЛЬШИЕ БУТЫЛКИ СЧИТАЮТСЯ БОЛЕЕ ПРИГОДНЫМИ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ. К ТОМУ ЖЕ ТОЛСТОЕ СТЕКЛО БОЛЬШИХ БУТЫЛОК ЛУЧШЕ ЗАЩИЩАЕТ ПИВО ОТ КОЛЕБАНИЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ДА И БОЛЬШАЯ МАССА ТОЛСТОЙ БУТЫЛКИ И БОЛЬШЕГО КОЛИЧЕСТВА ПИВА ПОЗВОЛЯЕТ ОБЕСПЕЧИВАТЬ БОЛЕЕ РОВНОЕ, СПОКОЙНОЕ СТАРЕНИЕ, БЕЗ ТЕМПЕРАТУРНЫХ КОЛЕБАНИЙ.

ИЗ ЭТОГО МОЖНО СДЕЛАТЬ ВЫВОД, ЧТО СТАРЕНИЕ ПИВА В КЕГАХ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЕЕ, ЧЕМ В БУТЫЛКАХ. ОДНАКО ПЛАСТИКОВЫЕ И ПЭТ-КЕГИ НЕ ГОДЯТСЯ, ТАК КАК МОГУТ ПРОПУСКАТЬ ВОЗДУХ. ПИВО, КОТОРОЕ ПРОВЕЛО 10 ЛЕТ В КЕГЕ, БУДЕТ СЕРЬЕЗНО ОТЛИЧАТЬСЯ ПО ВКУСУ ОТ ТАКОГО ЖЕ ПИВА, СТАРИВШЕГОСЯ В НЕБОЛЬШОЙ БУТЫЛКЕ.



ЛУЧШИЕ СОРТА ПИВА ДЛЯ ПОГРЕБА

**ДЛЯ ВИНТАЖА ПИВА
ЛУЧШЕ ПОДХОДЯТ ТОЛЬКО
ОТДЕЛЬНЫЕ КРЕПКИЕ И СИЛЬНО
ОХМЕЛЕННЫЕ СОРТА ПИВА,
ТАКИЕ КАК АНГЛИЙСКИЕ И АМЕРИКАНСКИЕ
БАРЛИВАЙНЫ, ИМПЕРСКИЕ СТАУТЫ,
БЕЛЬГИЙСКИЕ КРЕПКИЕ ЭЛИ — ТРИПЕЛИ
И КВАДРУПЕЛИ, КРАСНЫЕ И КОРИЧНЕВЫЕ
ЭЛИ ФЛАНДРИИ, А ТАКЖЕ БЕЛЬГИЙСКИЕ
ГЁЗЫ.**

Смысл выдержки хорошего пива можно со всей очевидностью обнаружить и осознать, если сравнить между собой молодое и выдержанное пиво. Например, если сопоставить свежее бельгийское пиво мирового класса Duvel и такое же пиво трехлетней выдержки, можно с изумлением обнаружить огромную разницу. То, что чувствует нос ценителя, производит сильное впечатление и запоминается надолго. Прежде всего появляется ошеломляющий сложный букет фруктовых ароматов: виноград, ананас и даже немного киви. В молодом Duvel эти свойства теряются в тени выпуклого хмелевого профиля, но в выдержанном пиве они смело вырываются вперед на фоне трепещущей сладости.

Замечательная марка пива, проявляющая свой превосходный вкус в результате старения, — это старый эль Thomas Hardy's Ale британской пивоварни O'Hanlon Brewing Co. Ltd. Он должен быть дополнительно состарен любителем винтажа до того возраста, пока терпение позволяет. Со временем этот восхитительный эль становится только лучше.

Высокое содержание хмеля, как и алкоголя, оказывает консервирующее действие на пиво. В конце XVIII века в Англии был впервые сварен сорт пива India Pale Ale, предназначенный для доставки британским колонистам в Индию. По этой причине пиво варили очень крепким и с большим содержанием хмеля. Именно поэтому оно прекрасно переносило длительное морское путешествие на кораблях вокруг Африки по волнам Атлантического и Индийского океанов, длившееся не менее пяти месяцев. В Индию пиво IPA прибывало еще более вкусным и менее горьким, чем отправлялось из Англии, поэтому такое пиво было весьма популярным среди британских колонистов. Да и сегодня этот горький сорт темного пива очень популярен среди крафтовых пивоваров и любителей пива всего мира. И хотя хмелевые ароматы при хранении постепенно увядают, нередко у состаренного IPA проявляется более сложная ароматика.

Хотя с годами хмель, так же, как фрукты, травы и специи, теряет свой яркий первоначальный вкус и запах. Если состарить американский крепкий эль Rogue Mogul Ale (сорт пива с высоким содержанием хмеля), то после трех лет в заключении в винном погребе это пиво с доминирующим горькова-

тым вкусом хмеля заметно смягчается и становится более сбалансированным и «круглым».

Также отлично хранятся сорта, при изготовлении которых используют обжаренный солод. Ячменный солод, обожженный на открытом огне буковых дров, применяют для изготовления традиционного баварского сорта Rauchbier в Бамберге. Это сорт «копченого» пива с отчетливым ароматом дымка. Из такого пива получаются прекрасные винтажи. Обжаренный солод, придающий пиву особый вкус, видимо, также выступает в роли консерванта. Американские крафтовые «копченые» Alaskan Smoked Porter и Rogue Smoke тоже прекрасно подходят для винтажа. Благодаря своему копченому солоду Smoked Porter (копченый портер) хорошо выдерживает старение, несмотря на крепость всего лишь 6,5% ABV.



**ВОТ ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО МАРК ПИВА,
ХОРОШО ПОДДАЮЩИХСЯ ВИНТАЖ-
НОМУ СТАРЕНИЮ:**

- АНГЛИЙСКИЙ БАРЛИВАЙН J.W. LEES HARVEST ALE
- АМЕРИКАНСКИЙ БАРЛИВАЙН SIERRA NEVADA BIGFOOT
- БЕЛЬГИЙСКИЙ ЛАМБИК DRIE FONTEINEN OUDE GEUZE
- ИМПЕРСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ СТАУТ BROOKLYN BREWERY BLACK – CHOCOLATE STOUT
- КРАСНЫЙ ЭЛЬ ФЛАНДРИИ RODENBACH GRAND CRU
- БЕЛЬГИЙСКИЙ КВАДРУПЕЛЬ TRAPPISTES ROCHEFORT 10
- ЗИМНИЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРЯНЫЙ ЭЛЬ ANCHOR BREWING – CHRISTMAS ALE
- БАВАРСКИЙ ВАЙЦЕНБОК SCHNEIDER & SOHN AVENTINUS

Траппистский эль Orval производят на территории аббатства в Орвале, в бельгийской провинции Люксембург. Когда это пиво свежее, оно обладает хмелевой горечью и приятной солодовой сладостью. После брожения объемная доля спирта составляет 5,2% ABV. Перед розливом монахи добавляют в бутылки сахар и свежие дрожжи вида Brettanomyces, и пиво дозревает дальше уже в бутылках. Поэтому на этикетках указано среднее значение крепости ок. 6,2% ABV. Дрожжи вида Brettanomyces (греч. «британские грибы»,

или бретты) поначалу никак себя не проявляют. И хотя они совершенно незаметны, через год или около того бретты постепенно потребляют остаточный сахар, сохранившийся после завершения брожения пива обычными дрожжами, и начинают проявляться фенолы, а потом они становятся все более заметными. Примерно через три года Orval становится совершенно сухим и утрачивает свою гармоничную сбалансированность для всех, кроме самых отъявленных фанатов бреттов.

Специальный лагер Schloss Eggenberg Samichlaus варят только однажды в году – 6 декабря, в день Св. Николая по католическому календарю. Samichlaus произносится «Замиклаус», что означает «Санта Клаус». Делается это так, чтобы специальное рождественское пиво подоспело к Рождеству. Но к Рождеству следующего года! Дображивание этого пива в норме занимает десять месяцев, после чего оно поступает в продажу. Продается оно и в России. Пожалуй, это самый крепкий лагер в мире: его крепость составляет 14% ABV. Видимо, чтобы не нервировать потребителей, слово «Bier» на этикетке заменили на нейтральное «malt liquor». Благодаря столь высокому содержанию алкоголя этот доппельбок – один из немногих лагеров, который прекрасно подходит для длительного винтажного дозревания.

Только что поступившее в продажу такое «молодое» рождественское пиво обнаруживает во вкусе кондитерскую гамму – вкус ириски, жженого сахара с нотками шоколада, которые нередко маскирует сильный акцент крепкого сивушного алкоголя, вроде рома, и фруктовый аромат. Но примерно через пять лет дозревания с доппельбоком Samichlaus происходят драматические перемены: грубые алкогольные ароматы бесследно исчезают, а вместо них на первый план выходит вкус вишни и изюма, смешанный с карамельными нотками жженого сахара. А если его выдержать 10–15 лет, этот лагер становится удивительно благородным напитком с ароматом печеной сливы, табака и мадеры, в котором все еще остается достаточно остаточного сахара для дальнейшей работы бреттов по обогащению вкусов и ароматов в последующий период. Так что это крепкое пиво – настоящая винтажная классика.

Полнотелый копченый портер Alaskan Brewing Smoked Porter варят из солода, поджаренного

в дыму ольховых дров. В пиве остается достаточное количество остаточных сахаров. Когда пиво свежее, его вкус и аромат заряжены дымом, шоколадом и темными фруктами (изюмом, черной смородиной). Поскольку крепость всего 6,5% ABV, пиво кажется не самым подходящим кандидатом на сохранение в погребе. Однако фенолы дымного происхождения превосходно работают в роли консервантов, так, словно это более крепкое пиво. Через три-четыре года дозревания в погребе дымная составляющая во вкусе заметно ослабевает, и на поверхность выходят скрывавшиеся прежде нотки инжира, карамели и хереса. Остаточные сахара позволяют этому пиву прогрессировать около десяти лет, а затем тело становится слишком тонким для дальнейшего старения.

ТЕМНО И ПРОХЛАДНО: ОРГАНИЗАЦИЯ ПОГРЕБА

**СОЗДАТЬ ПОДХОДЯЩИЙ
ВИНТАЖНЫЙ ПОГРЕБ ПО СИЛАМ
ЛЮБОМУ ЖЕЛАЮЩЕМУ. ЗАТРАТИВ
КАКИЕ-ТО СРЕДСТВА И УСИЛИЯ, КАЖДЫЙ
МОЖЕТ СОЗДАТЬ ПОДХОДЯЩИЕ УСЛОВИЯ
ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ СВОЕЙ
КОЛЛЕКЦИИ ВИНТАЖНЫХ БУТЫЛОК ПИВА.**

Погреб должен отвечать определенным требованиям, ключевые среди которых: температура, засветка, влажность и конфигурация. Но не стоит беспокоиться: погреб с подходящей средой для хранения пива можно организовать в любом доме, даже в небольшой городской квартире.

ТЕМПЕРАТУРА. Правильная температура – важнейший фактор при создании места для длительного хранения пива. При высокой температуре органические химические процессы резко ускоряются – пиво стареет слишком быстро, а при низкой затормаживаются, и пиво вообще перестанет



прогрессировать. Скорость старения экспоненциально увеличивается с ростом температуры.



СУЩЕСТВУЕТ ПРОСТОЕ ПРАВИЛО:

ПИВО НЕОБХОДИМО СОХРАНЯТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НИЖЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ЕГО БРОЖЕНИЯ.

Для элей и пива верхового брожения это **18–23 °C**. Поэтому в погребе для безопасного хранения такого пива должна быть температура ниже **18 °C**. Каждая реакция в органической химии имеет свою стартовую температуру для запуска реакции. Таким образом, подвергая пиво воздействию более высокой температуры, чем та, при которой оно бродило, открывается путь для образования новых вкусов и ароматов, большинство из которых совсем не позитивны.



Не менее важна стабильность температуры погреба. Процесс старения оптимально проходит в определенном диапазоне температур, который не должен испытывать слишком больших колебаний. Если температура в погребе между дневной и ночной температурой в течение суток меняется более чем на 6 °C, различные химические реакции будут то и дело включаться и выключаться. Столь же нежелательны сезонные колебания температуры, например между 7 °C зимой и 24 °C летом. Это приводит к тому, что процесс изменения какого-то аромата прерывается и не доходит до завершения. Уж лучше пусть температура будет постоянно чуть выше оптимальной, чем будет испытывать постоянные колебания.

ОСВЕЩЕННОСТЬ. Следующий после температуры фактор создания хорошего погреба – засветка. Самым чувствительным к световому излучению ингредиентом пива является хмель. Нарушение светом качества охмеления создает не единственную, но весьма неприятную проблему. Ультрафиолетовые лучи, разрушая вещества хмеля, создают

неприятный запах несвежего, испорченного пива. Если вам приходилось пить пиво из зеленой бутылки, которое простояло несколько дней в магазине под лампами дневного света, вы наверняка знакомы с этим запахом и понимаете, о чем идет речь. При неправильном освещении пиво способно довольно быстро испортиться. Прозрачные, зеленые и синие бутылки почти не задерживают разрушительную ультрафиолетовую часть света. Коричневые бутылки задерживают, но не полностью: через несколько лет при попадании на бутылку естественного или электрического света пиво все же портится. Поэтому избегайте магазинов, где бутылки сзади декоративно освещают. Лучший друг пива – полная темнота.

ВЛАЖНОСТЬ. Пожалуй, влажность – наименьшее из возможных зол в вашем погребе. При хранении вина низкая влажность погреба может приводить к пересыханию пробок. Но, к счастью, лишь небольшая часть пива закрыта корковыми пробками. Некоторые заботливые коллекционеры закрывают корковую пробку, оборачивая ее фольгой или пластиковой пленкой. Или даже погружают горлышко бутылки в расплавленный воск. Относительная влажность в помещении погреба должна быть выше 55%. В этом случае можно не беспокоиться и не принимать каких-либо мер. Неплохо приобрести увлажнитель воздуха. А бутылки с корковыми пробками следует хранить в горизонтальном положении.

КОНФИГУРАЦИЯ ПОГРЕБА. Каким быть вашему погребу, зависит от конкретной ситуации. Прежде всего, это должно быть помещение, где круглый год температура находится в пределах от 13 до 18 °C. Желательно, чтобы за поддержание такой температуры вам не приходилось дополнительно платить. И там должно быть темно. Для стабильного сохранения параметров среды желательно оборудовать помещение погреба люком, тамбуром, двойной дверью или шлюзовой камерой. Лучше всего пивной погреб оборудовать в подвале или подzemье. Там пиво без лишних дополнительных расходов сможет надежно дозреть до необходимого возраста.

Если у вас нет такого прекрасного помещения, не надо расстраиваться. В продаже есть множество различных моделей винных шкафов и холодильников – от небольших, размером с тумбочку, до вме-

стительных двухдверных моделей. Они вполне подходят для создания пивного погреба, поскольку обеспечивают почти идеальный контроль температуры и перекрывают поступление света.

Главная проблема холодильника – потребление электроэнергии. Бывает соблазн воспользоваться старым ненужным бытовым холодильником. Но в бытовых холодильниках слишком холодно. К тому же наиболее эффективны новейшие модели холодильников с хорошей термоизоляцией, которая позволяет тратить минимум энергии. Технические параметры необходимо тщательно изучить и все просчитать, прежде чем обзаводиться холодильником, а тем более – несколькими холодильниками. Еще одна проблема – полки. Винные холодильники обычно оборудуют полками для горизонтального хранения винных бутылок, которые неудобны для хранения пива. Убедитесь, что такие полки можно удалить или как-то модифицировать для вертикального хранения пивных бутылок. Помните, что холодильник сильно высушивает воздух внутри. Поэтому желательно восковое покрытие для пробок пивных бутылок всех типов.



ХОЛОДИЛЬНИК ХОТЬ И СОЗДАЕТ ИДЕАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОГРЕБА, в действительности вовсе

НЕ ОБЯЗАТЕЛЕН ДЛЯ УСПЕШНОГО ВИНТАЖА ПИВА. Известны случаи, когда превосходное винтажное пиво удаётся сохранять до тридцати лет в самом обычном шкафу или во встроенном стенном шкафу. Во многих домах с толстыми кирпичными стенами температура в течение года держится довольно стабильно и сохраняется в пределах 21 °С. Хотя такая температура близка к верхнему пределу температуры ферментации многих сортов элей, все же она позволяет успешно хранить и старить пиво. Важно выбрать правильное место для шкафа, чтобы он испытывал минимальные колебания температуры и на него не падал свет. Но шкаф обычно хорошо защищает содержимое от света. Однако следует проверить, какая температура бывает в шкафу в период летней жары. Если она вместе с летним зноем поднимается до 29 °С, вернувшись из отпуска, вы с огорчением обнаружите, что ваше драгоценное винтажное пиво практически сварилось.

КАК УПРАВЛЯТЬ СВОИМ ПИВНЫМ ПОГРЕБОМ

КОГДА НАЧИНАЕТЕ СОБИРАТЬ ПИВО ДЛЯ СВОЕГО ПИВНОГО ПОГРЕБА, может показаться, что это просто: вы ведь помните все бутылки наперечет. Кажется, будто вообще ничего записывать не нужно.

В конце концов, вы тщательно выбирали эти бутылки, знаете об этом пиве все необходимое, и все сведения отлично умещаются в памяти. Но по мере того, как ваш погреб будет расти, будет все труднее запомнить, что там находится, и главное – каков возраст хранящегося там пива.

Введение системы управления погребом является жизненно важным ключом к успешному старению пива. Только представьте, что произойдет, если вы не ведете записей. Через какое-то время вы забудете о том, что у вас хранится, если нет записей. Согласитесь, обидно найти хороший кофейный стаут, который вы собирались состарить на шесть месяцев, но обнаружили его через три года.

Помимо записи в журнале даты закладки пива на хранение весьма полезно также делать там же вкусовые заметки. Ведь часто через несколько месяцев бывает трудно вспомнить вкусовые и ароматические особенности пива. Особенно трудно все упомянуть, когда погреб большой и быстро меняется. Попробовав закладываемое или только что открытое пиво из одной партии, совсем нетрудно сделать лаконичные пометки. Пользу таких записей вы сможете оценить позже. Так что не надейтесь на свою память, а обязательно ведите записи.

И заметьте, пиво одной марки лучше приобретать для винтажа в количестве нескольких бутылок. Скажем, если вы закладываете сразу полдюжины бутылок одной марки, вы сможете периодически его дегустировать, вести записи и наблюдать прогресс. Так что записи полезны не только для поддержки памяти, но и для самообразования,

для приобретения и накопления опыта. Ваши эмпирические изыскания позволят вам чувствовать себя уверенно и понимать, что происходит с вашим винтажным пивом. Записи позволят вам научиться понимать, когда наступает оптимальное время для откупоривания очередной бутылки.

ЖУРНАЛ НА БУМАГЕ. Даже самый простой учет в бумажной тетради, хоть и выглядит не слишком романтично, позволяет с самого начала четко организовать систему хранения и дозревания пива в погребе. Не пренебрегайте таким простым средством. Если ваш погреб со временем вырастет, данные из этой скромной тетрадки вы сможете перенести в другие средства учета.

Что нужно записывать? Разграфите тетрадку на колонки и записывайте в них марку пива, название пивоварни, количество бутылок, винтаж (год или дату закладки на хранение), место хранения в вашем погребе, стиль пива, а в самой широкой колонке – ваши впечатления от вкусовых особенностей пива. Если количество бутылок в погребе уменьшается, можно зачеркивать прежнее значение и вписывать новое. Ничто в этом мире не совершенно, но даже простые записи в тетрадке позволят уже на начальном этапе организовать довольно четкую систему учета.

Иногда бывает трудно определить дату изготовления пива. Не все изготовители указывают ее на этикетке или бутылке. А некоторые изготовители не указывают, до какой даты они гарантируют сохранение свежести пива. В таком случае продавец может подсказать, когда получил партию этого пива. В крайнем случае лучше указать дату закладки пива, чем не указывать никакой даты.

ЭЛЕКТРОННЫЕ ТАБЛИЦЫ. Хотя ваш журнал в тетрадке удобен, так как вы всегда имеете доступ к записям, электронные таблицы позволяют быстро и легко сортировать записи, что особенно выгодно и удобно, когда количество записей в журнале превышает несколько сотен. К тому же в электронных таблицах можно иметь больше разнообразных данных. Например, фиксировать размер бутылок и тип пробки, что важно для качества винтажа, а также крепость и плотность начального сусла, сорта использованного хмеля. Количество колонок и полей записи легко



варьировать по своему вкусу. Электронными записями или выборками из них можно делиться с коллегами и друзьями. Электронная таблица всегда может быть под рукой, на экране смартфона или планшета.

Еще удобнее создавать электронную таблицу в Google Docs. Это приложение Google позволяет создавать электронные таблицы и документы, подобные Excel или Word. Их можно просматривать и редактировать онлайн повсюду, где есть доступ в интернет. Так что даже в баре или в пивном бутике вы сможете заглянуть в свои записи и провести переучет в своем хозяйстве. Ваша электронная таблица может быть доступна всем, кому вы пожелаете ее показать, либо закрыта от посторонних глаз паролем.

ПРИКЛАДНЫЕ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ВЕДЕНИЯ ПОГРЕБА. Для ведения учета в пивном погребе создано несколько приложений для смартфона или планшета. Такие программы постоянно совершенствуются и постепенно вытесняют электронные таблицы. Самая популярная в США специальная прикладная программа CellarHQ находится на веб-сайте компании (www.cellarhq.com). В сети есть описания, как работать с этим приложением, есть также форумы и сообщества. А для iPhone существует приложение под названием Brew Vault, которое считают наиболее совершенным для профессионального ведения винтажного погреба.

САМЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ БАРЫ ВИНТАЖНОГО ПИВА

НАСТОЯЩИЙ БИРГИК НЕ СТАНЕТ ОГРАНИЧИВАТЬСЯ ВИНТАЖНЫМ ПИВОМ СОБСТВЕННОГО ПОГРЕБА. В МИРЕ УЖЕ ЕСТЬ НЕКОТОРОЕ КОЛИЧЕСТВО КРАФТОВЫХ БАРОВ, ВЛАДЕЛЬЦЫ КОТОРЫХ ПОЗАБОТИЛИСЬ О ПОПОЛНЕНИИ СВОИХ ПОГРЕБОВ СТАРЕЮЩИМ ПИВОМ ЗАДОЛГО ДО ТОГО, КОГДА ИХ КЛИЕНТЫ ПОЗНАКОМИЛИСЬ С КОНЦЕПЦИЕЙ ВИНТАЖНОГО ПИВА.

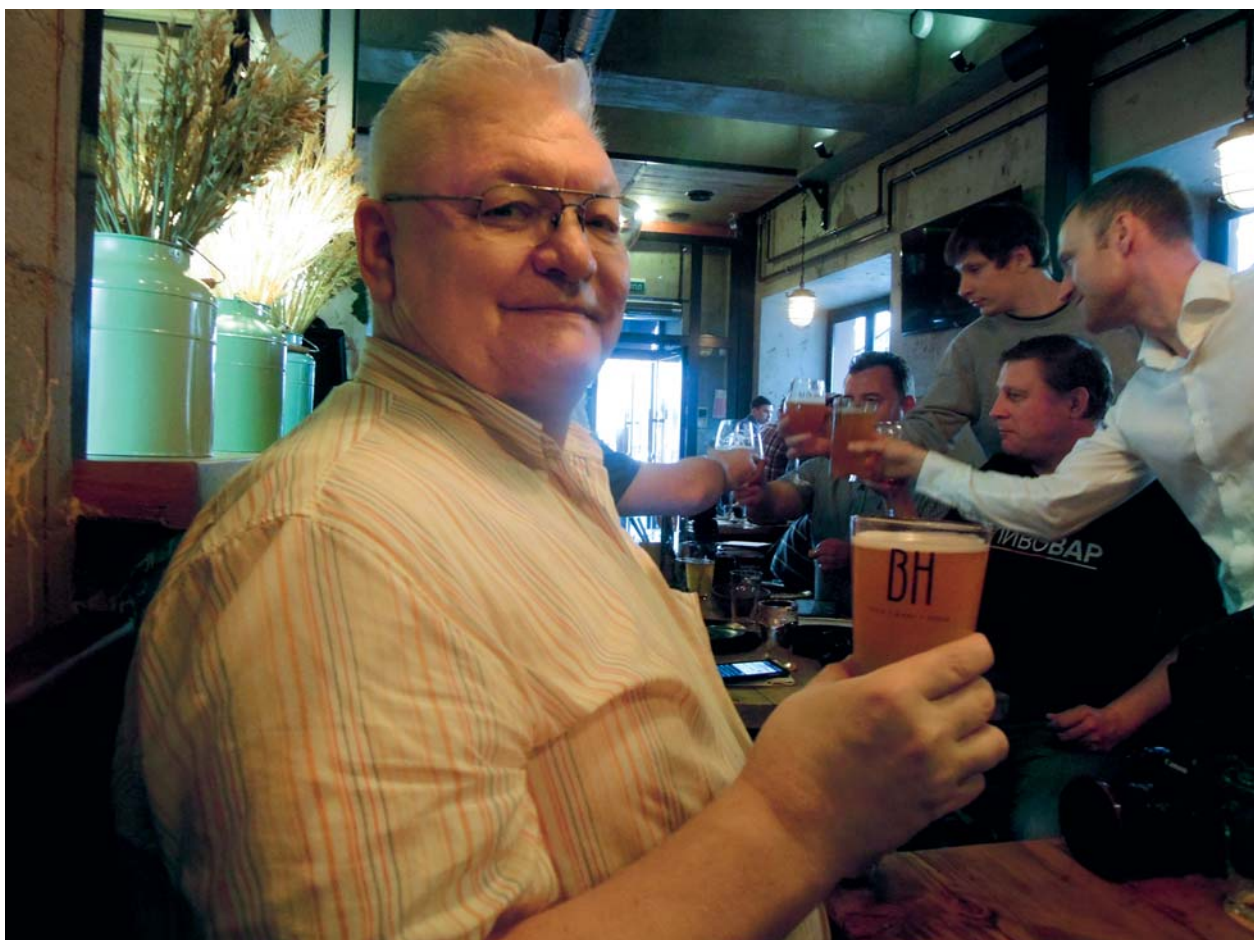
Большинство известных винтажных пивных баров находится в США, лишь несколько в Бельгии и один в Швеции. В остальных странах Европы пока трудно найти винтажное пиво. До России винтажная революция тоже еще не добралась. Но это лишь вопрос времени. Вполне вероятно, что уже через несколько лет перечень таких элитных пивных заведений станет длиннее, и в нем появятся российские адреса. Возможно, именно сейчас какой-то предприимчивый ресторатор уже закладывает свой пивной погреб.



ВОТ НЕБОЛЬШОЙ СПИСОК БАРОВ И РЕСТОРАНОВ, ПРЕДЛАГАЮЩИХ ВИНТАЖНОЕ ПИВО. ПОХОЖЕ, У ПРИВЕДЕННЫХ

В ЭТОМ СПИСКЕ ДОВОЛЬНО СТАРЫЕ И ГЛУБОКИЕ ПИВНЫЕ ПОГРЕБА.

- **TORONADO, SAN FRANCISCO, КАЛИФОРНИЯ, США,**
WWW.TORONADO.COM
- **BULL & BUSH BREWERY, DENVER, КОЛОРАДО, США,**
WWW.BULLANDBUSH.COM
- **FALLING ROCK TAPHOUSE, DENVER, КОЛОРАДО, США,**
FALLINGROCKTAPHOUSE.COM
- **EBENEZER'S RESTAURANT & PUB, LOVELL, МЭН, США,**
WWW.EBENEZERSPUB.NET
- **BRICK STORE PUB, DECATUR, ДЖОРДЖИЯ, США,**
WWW.BRICKSTOREPUB.COM
- **BROUWER'S CAFÉ, SEATTLE, ВАШИНГТОН, США,**
BROUWERSCAFE.BLOGSPOT.COM
- **MONK'S CAFÉ, PHILADELPHIA, ПЕНСИЛЬВАНИЯ, США,**
MONKSCAFE.COM
- **DELILAH'S, CHICAGO, ИЛЛИНОЙС, США,**
WWW.DELILAHSCHICAGO.COM
- **BITTERCREEK ALEHOUSE, BOISE, АЙДАХО, США**
- **THE FARMHOUSE, EMMAUS, ПЕНСИЛЬВАНИЯ, США**
- **GRAMERCY TAVERN, NEW YORK, НЬЮ-ЙОРК, США**
- **HUMPY'S GREAT ALASKAN ALEHOUSE, ANCHORAGE, АЛЯСКА, США**
- **THE PORTER BEER BAR, ATLANTA, ДЖОРДЖИЯ, США**
- **RUSTICO, ALEXANDRIA, ВИРДЖИНИЯ, США**
- **TWISTED SPOKE, CHICAGO, ИЛЛИНОЙС, США**
- **CAFE KULMINATOR, ANTWERP, БЕЛЬГИЯ**
- **LE BIER CIRCUS, BRUSSELS, БЕЛЬГИЯ**
- **DE HEEREN VAN LIEDERKERCKE, DENDERLEEUEW, БЕЛЬГИЯ**
- **IN DE VERZEKERING TEGEN DE GROTE DORST, EIZERINGEN, БЕЛЬГИЯ**
- **AKKURAT RESTAURANT & BAR, STOCKHOLM, ШВЕЦИЯ,**
WWW.AKKURAT.SE



Причем российские винтажные бары могут пополняться не только импортным пивом, но и пивом от российских крафтовых пивоваров, что может оказаться не менее любопытно.

В интернете можно обнаружить немало веб-сайтов и форумов, где некие эксперты утверждают, будто знают все, что необходимо, о старении пива. Увы, далеко не все действительно знают и понимают этот предмет достаточно глубоко. Несколько лет назад Патрик Доусон выпустил книгу «Винтажное пиво» (Patrick Dawson. Vintage Beer. A Taster's Guide to Brews That Improve over Time. 2014), которая с разных сторон освещает вопросы старения и улучшения вкусовых качеств пива. Книга включает в себя полезные сведения для определения правильного возраста пива, понимания процесса старения, организации собственного пивного погреба для достижения в будущем наслаждения плодами своего труда.



BEER & FOOD

ИЗЫСКАННЫЕ ВКУСОВЫЕ СОЧЕТАНИЯ

**ХОРОШЕЕ ПИВО ПРЕКРАСНО САМО
ПО СЕБЕ, БЕЗ КАКОЙ-ЛИБО ЗАКУСКИ.**

**И В ТО ЖЕ ВРЕМЯ ПИВО МОЖЕТ СЛУЖИТЬ
ПРЕВОСХОДНЫМ АККОМПАНЕМЕНТОМ ЕДЕ.**

**ВСЯКИЙ, КТО ИЩЕТ ВКУСОВОГО РАЗНООБРАЗИЯ,
МОЖЕТ ПОДОБРАТЬ ИДЕАЛЬНЫЙ НАПИТОК К ЛЮБОМУ
БЛЮДУ ЛЮБОЙ КУХНИ. МИР ПИВА ПОКРЫВАЕТ
ОБШИРНУЮ ВКУСОВУЮ ПАЛИТРУ, ОТ ТОНЧАЙШИХ
ОТТЕНКОВ ДО РЕЗКИХ ТОНОВ, ОТ БЕЛЬГИЙСКОГО
СТОЛОВОГО ПИВА С ОЧЕНЬ МАЛЫМ СОДЕРЖАНИЕМ
АЛКОГОЛЯ ДО СУПЕРКРЕПКИХ СОРТОВ АЙСБОКА,
СОЗРЕВШЕГО В БОЧКЕ.**



ПИВО МОЖЕТ ПРИНЯТЬ СЛАДОСТЬ ОТ СОЛОДА, А ХМЕЛЬ ПРИДАСТ ЕМУ ГОРЕЧЬ И АРОМАТ ЦИТРУСОВ, ЭКЗОТИЧЕСКИХ ФРУКТОВ, ЦВЕТОВ И СЕНОВАЛА. ПИВО МОЖЕТ БЫТЬ КИСЛЫМ, КАК ЛАМБИКИ, А МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ ЖАРЕНЫЕ АРОМАТЫ С АПТЕКАРСКИМ АКЦЕНТОМ ЛАКРИЦЫ, КАК В ИМПЕРСКОМ СТАУТЕ. А ПУЗЫРЬКИ УГЛЕКИСЛОГО ГАЗА ОЧИЩАЮТ ЯЗЫК ДЛЯ СВЕЖЕГО ВОСПРИЯТИЯ ПИКАНТНЫХ ВКУСОВ.

Напитки, еда и их вкус давно интересуют исследователей. «Изобретение нового блюда важнее для счастья человечества, нежели открытие новой планеты», – утверждал классик Жан-Антельм Брийя-Саварен (1755–1826), французский философ, кулинар, юрист, экономист, автор знаменитого трактата «Физиология вкуса». Книга состоит из размышлений о еде и напитках, которые всегда были его пристрастиями, называемыми им «столовыми удовольствиями». Ему принадлежат и другие известные афоризмы: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты»; «Обжоры и пьяницы не знают, что значит есть и пить»; «Животные жрут, человек ест; только образованный человек ест сознательно»; «Десерт без сыра – что красавица с одним глазом».



Наше ощущение вкуса основывается на нашем чувственном опыте. То есть вкус – не просто ощущение, а субъективная интерпретация этих ощущений. Поэтому вкус можно приобретать, развивать и воспитывать. На языке имеется пять видов вкусовых рецепторов: сладкие, соленые, горькие, кислые и умами. Умами – вкус белковых веществ, «пятый вкус» или «приятный вкус», традиционно используемый в приправах в японской культуре и в других странах Востока. В русском языке умами иногда переводят как «мясной вкус».

Но только примерно 20% вкусовых ощущений мы воспринимаем языком. Гораздо важнее для целостной картины вкуса ощущение ароматов и запахов, а также комплексные тактильные ощущения в ротовой полости. А еще то, что мы видим перед собой. Классик пивной литературы Майкл Джексон не раз повторял: «Еще не сделав ни одного глотка, свое пиво следует полюбить глазами. Насладиться его привлекательным аппетитным видом в правильно подобранном бокале или стакане. Увидеть, как оно пенится и играет. И даже услышать его».

Огромное значение имеет аромат пива. Хорошее пиво позволяет еще до первого глотка наслаждаться замечательным запахом солода и хмелей с ноткой алкоголя. Когда мы пьем пиво, важно

настроение, созданное этой прелюдией, и только потом первый глоток, аромат, вкус, послевкусие, тактильное ощущение полноты и общее впечатление от выпитого. Так можно интуитивно понять, с чем у вас ассоциируется этот сорт и стиль пива и что лучше к нему подойдет: закуски или блюда из овощей, рыбы или мяса, или даже кондитерские изделия или иной десерт.

Громадное разнообразие стилей крафтового пива создало для рестораторов новые проблемы, естественным путем переходящие в новые возможности. Еще несколько лет назад перед большинством гурманов и посетителей ресторанов не возникал вопрос, с каким пивом лучше всего наслаждаться тем или иным блюдом. Самым распространенным, а зачастую и единственным предлагаемым пивом в ту пору был светлый лагер, хоть и разных торговых марок. Так что никакого серьезного выбора не было. Правильно подобранное вино сомелье считали самым подходящим сочетанием с блюдами ресторанной кухни. Пиво было просто приятным напитком для утоления жажды и освежения, но не могло полноценно конкурировать с марочными винами. Хотя пиво неплохо сочеталось со многими блюдами, дополняя и подчеркивая их вкусовые особенности.

В недалеком прошлом, а где-то и сегодня, обычное промышленное пиво остается приятным слабоалкогольным напитком, предназначенным для общения с друзьями под шашлык или под футбол в спортивном баре. Зачастую к пиву брали самую незамысловатую закуску – сухарики, крендельки, орешки, чипсы, вяленое мясо или морепродукты. Или даже нашу классическую волжскую воблу. Но с началом крафтовой революции, когда в России стало появляться все больше крафтовых пивоварен, а из-за рубежа устремился поток поставок импортного пива ведущих брендов, произошло радикальное изменение трендов в соотношении еды и пива. Крафтовое пиво в некоторых заведениях решительно потеснило традиционные напитки, и прежде всего вина, а для некоторых заведений хорошая пивная карта стала козырным качеством, привлекающим новых придирчивых ценителей и искушенных клиентов.

По этой причине составление профессиональной пивной карты стало не менее важным и ответственным делом для каждого уважающего себя

заведения, чем работа над основным меню. На первый план выдвинулось умение менеджеров или владельца ресторана гармонично и убедительно соединять неограниченное многообразие крафтового пива с необузданной фантазией шеф-повара.

Профессиональный подбор ассортимента пива непременно преследует идею подать внешний облик, ароматы и вкусовые качества еды с лучшей стороны. Крафтовое пиво значительно обогащает палитру вкусов и ароматов, создавая новые возможности для ресторанного творчества. Стремление порекомендовать гостям заведения наиболее гармоничное, взаимно обогащающее сочетание неизменной пары «еда–пиво» усиливается по мере того, как выбор становится все более богатым и разнообразным.

FOODPAIRING И МОЛЕКУЛЯРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

**ПИЩЕВОЕ СПАРИВАНИЕ
ПРОДУКТОВ В ИСТОРИИ
КУЛИНАРИИ** происходило
ПУТЕМ ПРОБ И ОШИБОК, В РЕЗУЛЬТАТЕ
ЧЕГО ВОЗНИКЛИ ТАКИЕ КЛАССИЧЕСКИЕ
КОМБИНАЦИИ, КАК ПОМИДОР С БАЗИЛИКОМ,
БЕКОН С ЯЙЦАМИ И ОГУРЕЦ С УКОПОМ.

Но все стало меняться с появлением молекулярной гастрономии и влиянием ученых на кухне. Научный метод спаривания пищевых продуктов, наиболее известный благодаря Хестону Блюменталю (Heston Blumenthal), шеф-повару британского ресторана The Fat Duck, основан на принципе: продукты хорошо сочетаются друг с другом, когда имеют сходные или общие молекулярные соединения.

Однако молекулярный профиль каждого пищевого ингредиента очень сложный. Бывает, что у двух продуктов есть несколько общих соединений, тем не менее между ними нет достаточного сходства.

Но, как считает Хестон Блюменталь, молекулярное профилирование – отличный инструмент стимулирования творчества, поддержания интуиции, воображения и эмоций.

Клиенты ресторанов непременно заказывают еду и напитки, и задача ресторатора – предложить гостю наиболее интересное, хорошо дополняющее сочетание, что обозначают термином foodpairing, то есть составление вкусовой пары «beer + food».

Комбинация различной еды и напитков бывает гармоничной, если хорошо сочетаются ключевые компоненты их вкусов и ароматов. Foodpairing не предполагает жестких абсолютных правил. Этот метод скорее близок искусству составления идеальной вкусовой пары, но на научной основе. Если раньше составление пары предполагало подбор оптимального сочетания еды и вина, то теперь все чаще речь идет о профессиональном сочетании еды с различными стилями крафтового пива. Поскольку количество стилей пива крафтовых пивоварен не ограничено, вкусовая палитра теперь весьма обширна. В некоторых случаях пивовары могут готовить по заказу ресторана специальное неповторимое пиво с заданными свойствами.



**FOODPAIRING – СРАВНИТЕЛЬНО МО-
ЛОДОЙ МЕТОД**, В КОТОРОМ ВКУСОВУЮ ПАРУ
ПОДБИРАЮТ ПО СОЧЕТАЕМОСТИ ИЛИ ПО КОНТРАСТУ.

При этом шеф-повара, технологи пищевых производств и домашние кулинары могут применять современные научные лабораторные методы (например, газовая хроматография), чтобы анализировать еду и напитки и безошибочно находить в них схожие химические компоненты.

Такой метод позволяет находить новые ароматические и вкусовые сочетания, основанные на базовых свойствах пищевых продуктов. А также создавать инновационные пары «пиво и еда», которые не противостоят культурному и традиционному контексту этих продуктов.

Метод составления вкусовых пар нередко дает неожиданные результаты. Так удалось обнаружить превосходное вкусовое сочетание черной икры с белым шоколадом, а шоколада – с цветной

капустой. Стаут хорош с черным шоколадом, так как многие их вкусовые компоненты совпадают.

Для составления удачных сочетаний пары «пиво–еда» важно, чтобы их вкусовая интенсивность была соответствующей. Бессмысленно пытаться сочетать мягкий пшеничный витбир с зажаренным на гриле перченым куском говядины. Столь же неудовлетворительный результат даст попытка дополнить нежное французское рагу из телятины *blanquette de veau* брутально горьким *India Pale Ale*. А вот если эти две пары поменять местами, может получиться неплохое вкусовое сочетание.

Стаут хорош с устрицами, *Schwarzbier* – с маринованными кислыми закусками и блюдами, а пилзнер – с салатами, винегретом, редисом, а также со сливочным козым сыром. IPA неплохо сочетается с блюдами, содержащими карри. Телятина по-орловски (фр. *veau Orloff*, англ. *veal Prince Orloff*), которую в России принято называть «мясо по-французски», составит отличную пару горьковатым хмелевым лагерам. А вареный карп сочетается с копченым пивом.

СОЧЕТАНИЕ ВИНТАЖНОГО ПИВА И ЕДЫ

**ВИНТАЖНОЕ ПИВО СОЗДАЕТ
НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
СОЗДАНИЮ ПАР «ПИВО + ЕДА».**

Многим людям кажется возможным отказаться от вина как дополнения к любимому блюду в пользу винтажного пива – как дома, так и в ресторане. Винтажное пиво привносит на стол множество новых вкусов, способных создавать целые коллекции захватывающих комбинаций пищи и пива.

При сопряжении крепкого пива с высоким ABV следует соотносить его с равной вкусовой интенсивностью. Значительный уровень алкоголя в барливайне истребит деликатный характер вкуса белой рыбы, но дополнит бифштекс так же, как каберне. А когда дело дойдет до кислых сортов пива, следует подбирать что-то сладкое или сливочное, чтобы контрастировать с кислотностью и позволить более выразительно выделять нюансы пива.



ВОТ ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО ЛЮБОПЫТНЫХ КОМБИНАЦИЙ ВИНТАЖА И ЕДЫ.

- **Барливайн и английский сыр стилтон.** Остро-соленый кремовый благородный голубой сыр из Великобритании создает превосходный контраст ноткам ириски и сухофруктов этого выдержанного пива.
- **Американский барливайн и крем-брюле.** Горечь американской версии барливайна служит контрапунктом десерту из заварного крема с карамельной сахарной корочкой.
- **Гёз с козым сыром.** Один из сложнейших стилей бельгийского пива и простой сливочный сыр – вот и все, что нужно, чтобы создать кислому пиву платформу, на которой во всей яркости воссияет его неповторимый вкус.
- **Имперский стаут и малиновый мусс.** Вкус малины помогает вытянуть дополнительные темные фруктовые ноты пива, в то время как его кремовая бархатистость контрастирует с жареными солодами.
- **Красный эль Фландрии и фазан.** Подобно французскому бургундскому, это пиво использует кислотность, чтобы прорваться сквозь вкусовое богатство и создать новый поворот в старой классике.
- **Бельгийский траппистский квадрупель и carbonade flamande (фламандский карбонад).** Относительная сухость пива создает великолепное сочетание с задушевной сладостью этой бельгийской тушеной говядины.

КНИГИ О ЕДЕ + ПИВЕ

НА ЗАПАДНОМ КНИЖНОМ РЫНКЕ С КАЖДЫМ ГОДОМ ПОЯВЛЯЕТСЯ ВСЕ БОЛЬШЕ НОВЫХ ИЗДАНИЙ ДЛЯ ЭНТУЗИАСТОВ И ВЛАДЕЛЬЦЕВ ГАСТРОПАБОВ, РАССКАЗЫВАЮЩИХ ОБ ИДЕЯХ СОЧЕТАЕМОСТИ ПИВА И ЕДЫ. НЕТ СМЫСЛА ПЕРЕЧИСЛЯТЬ ВСЕ ТАКИЕ КНИГИ, ДОСТАТОЧНО НАЧАТЬ С КЛАССИКИ.

Н еоднократно упоминавшийся в этой книге Гарретт Оливер, пивовар из нью-йоркской Brooklyn Brewery, написал замечательную книгу «Стол пивовара» (Garrett Oliver. The Brewmaster's Table: Discovering the Pleasures of Real Beer with Real Food, 2003), которая, к сожалению, на русский язык не переводилась. Гарретт Оливер приготовил для читателя этой книги емкие и четкие инструкции по сочетанию пива и еды. При этом он сумел мастерски соединить простоту и элегантность выбора и сервировки еды и пива на разные случаи жизни.

Говоря об американском крафтовом пиве, Гарретт Оливер утверждает: «Ключевое слово, определяющее американское крафтовое пивоварение, – больше. Больше хмеля, больше солода, больше вкуса и аромата карамели, жженого солода и иногда больше крепости».

Есть смысл прочесть эту книгу, поскольку пиво само по себе – это только половина удовольствия. А настоящее удовольствие – умелое сочетание пива и кухни, которые способны отлично дополнять и подчеркивать друг друга. Причем книга написана так поэтично и аппетитно, что при ее чтении возникают невольные глотательные движения. Жалко, что до сих пор она не издана на русском языке.



ВОТ ЛИШЬ НЕСКОЛЬКО КНИГ, ДОСТУПНЫХ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН AMAZON.COM:

- **DANIEL BURNS, JEPPE JARNIT-BJERGSO. FOOD & BEER HARDCOVER (2016).** Крафтовый датский «цыганский пивовар» Еппи Ярнит-Бьергсо из бара Tørst в Нью-Йорке и канадский шеф-повар Дэниэл Бернс из ресторана LUKSUS, имеющего мишленовскую звезду, объединились в Бруклине в вегетарианском заведении GREENPOINT, где на фоне своей изысканной кухни пытаются поднять пиво до уровня вина. В диалогах они объясняют философию нового гастрономического движения.
- **JULIA HERZ AND GWEN CONLEY. BEER PAIRING: THE ESSENTIAL GUIDE FROM THE PAIRING PROS (2015).** Путеводитель по составлению парных сочетаний «еда и пиво».
- **JACQUELYN DODD. THE CRAFT BEER BITES COOKBOOK: 100 RECIPES FOR SLIDERS, SKEWERS, MINI DESSERTS, AND MORE – ALL MADE WITH BEER (2015)** рассказывает и показывает, как готовить небольшую закуску к пиву «на один зуб» и с участием пива.
- **STEPHEN BEAUMONT. THE BEER AND FOOD COMPANION (2015).** Автор, 25 лет пишущий о пиве, показывает как грамотно сочетать пиво и еду, открывая современное искусство пивного сомелье. Пиво пили с едой тысячи лет, но теперь оно стало идеальным компаньоном еды.
- **JOHN HOLL. THE AMERICAN CRAFT BEER COOKBOOK (2013).** Журналист Джон Холл приводит 155 рецептов американской кухни – от завтраков до десерта, включая супы, салаты, дары моря, вегетарианские блюда, а также блюда без глютена. Рецепты собраны в пивных пабах и ресторанах.
- На российском книжном рынке таких книг пока нет. Союз российских пивоваров выпустил брошюру «Пиво и Еда. Гастрономическое удовольствие», рассказывающую об азах сочетаемости пищи и пива. Брошюру можно найти в интернете, хотя в ней многообразие сортов крафтового пива сводится к «просто пиву», то есть к светлым лагерам.

ПРИЛОЖЕНИЯ

» ПРИЛОЖЕНИЕ # 1 «

ПИВНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА И МОСКВЫ

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ПРИНЯТО
НАЗЫВАТЬ КРАФТОВОЙ СТОЛИЦЕЙ
РОССИИ, ТАК КАК ИМЕННО ТАМ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ
НАЗАД ПОЯВИЛИСЬ ПЕРВЫЕ КРАФТОВЫЕ ПИВОВАРНИ,
НАЧАЛАСЬ ТОРГОВЛЯ КРАФТОМ
И СТАЛО СКЛАДЫВАТЬСЯ УСТОЙЧИВОЕ СООБЩЕСТВО
ЗНАТОКОВ И ЛЮБИТЕЛЕЙ ТАКОГО ПИВА. ЗАТЕМ
КРАФТОВАЯ РЕВОЛЮЦИЯ ПРИШЛА В МОСКВУ, ГДЕ
ПОСТЕПЕННО ПРИОБРЕЛА ОСОБЕННО КРУПНЫЕ
МАСШТАБЫ. НЕ ПЫТАЯСЬ ПЕРЕЧИСЛИТЬ ВСЕ
ЗАВЕДЕНИЯ, НАЗОВЕМ ЛИШЬ НАИБОЛЕЕ ЗАМЕТНЫЕ
БАРЫ, ПАБЫ, РЕСТОРАНЫ И ПРОЧИЕ МЕСТА
ДВУХ СТОЛИЦ, ПОЗВОЛЯЮЩИЕ ОСНОВАТЕЛЬНО
ПОЗНАКОМИТЬСЯ С КРАФТОВЫМ ПИВОМ.**

КРАФТОВЫЕ МЕСТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Bar 76

Локальный бар с серьезным отношением к пиву. Кухня смешанная
м. «Петроградская»
Петроградская сторона, Малый проспект, 76

Barking

Бар с крафтовым пивом рядом с БДТ, кухня смешанная
м. «Садовая», «Сенная Площадь», «Спасская»
Набережная реки Фонтанки, 59

Beer History

Крафт-бар, пивной бутик. Европейская кухня, бургеры и пицца
м. «Старая Деревня»
Туристская, 22, лит. А

Beerlegger

Паб, в котором и о котором говорят тихо. Атмосфера подпольного out of law заведения бутлегеров
м. «Комендантский Проспект»
Проспект Королева, 63, к. 2

Beermuda

Пивной магазин-бар, 300 сортов разливного и бутылочного пива, крафт российских пивоваров
м. «Лиговский Проспект»
Лиговский проспект, 110

Brasserie de Metropole

«Метрополь» – легендарный пивной ресторан в центре Петербурга. Кухня европейская, русская
м. «Невский Проспект»
Садовая ул., 22/2

Breaking Bad

Пивное кафе химика Романа Кремнева по названию криминального сериала «Во все тяжкие»
м. «Спортивная»
Яблочкова, 2/10

Brick Bar

Бар с крафтовым пивом и разнообразным меню, кухня европейская, смешанная, стритфуд
м. «Звенигородская»
Правды, 17

Bros Burritos

Кафе с пивом от владельцев одноименного фудтрака с мексиканской едой, стритфуд
м. «Садовая»
Гороховая, 57

Craft Beer Café

Крафт-бар, кухня американская, смешанная. Рекордное число сортов. Мекка знатоков пива
м. «Чернышевская»
Гагаринская, 6

Craft Brew Café

Огромный современный пиводром холдинга ReCa на 130 мест в центре города
м. «Адмиралтейская»
Малая Морская, 15

Format Beer & Prints

Компактный бар с магазином принтов в бруклинском стиле. Кухня европейская, американская
м. «Достоевская»
Рубинштейна, 27

Gabov Pub

Уютный паб оформлен по мотивам ирландских легенд и мультфильмов. Кухня смешанная
м. «Удельная»
Скобелевский пр., 4

Gutten Bier

Просторный ресторан-пивоварня в стиле немецкого замка, кухня европейская, смешанная
м. «Автово»
Маршала Казакова, 13, к.1

HLSTK

Подобный московскому бар «Холостяк» для модников из интернет-магазина ITK
м. «Лиговский Проспект»
Лиговский проспект, 74

I Believe Bar

Бар для фанатов пива и футбола с гуманным ценником и музыкой
м. «Спортивная»
Зверинская, 2

Leopold

Бельгийская brasserie с едой и душой. Кухня европейская
м. «Приморская»
Кораблестроителей, 30, к. 3

Manneken Pis

«Писающий мальчик» – бельгийское кафе-паб, где царит культ пива и фламандской кухни
м. «Московская»
Московский проспект, 198
м. «Горьковская»
Каменноостровский проспект, 12
м. «Маяковская»
Невский проспект, 55

Pro Жарка

Бюджетный гастробар с европейской кухней и крафтовым пивом, стритфуд
м. «Площадь Восстания»,
«Лиговский Проспект»
Лиговский проспект, 48

Punk Brew

PR-слоган ReCa: «Punk Brew. You have been warned». Но крафт-бар не для панков, а для молодежи
м. «Достоевская»
Рубинштейна, 9

Redrum

Бар петербургской пивоварни AF Brew, которая занесла к нам в страну крафтовую революцию
м. «Маяковская»
Некрасова, 26

The Buddy Café

Демократичное кафе-бар с приятельской атмосферой. Кухня европейская, смешанная
м. «Достоевская»
Ломоносова, 14

United Butchers

Гриль-бар с собственной пивоварней. Уникальная атмосфера, хорошая кухня, сочные стейки
м. «Чернышевская»
Восстания, 26

Wish Dish

Шумный гастронаб со стритфудом и крафтовым пивом в ТК «Пик». Пицца, индийская кухня
м. «Сенная Площадь»
Ефимова, 2

«13-й кран»

Интеллигентный крафтовый паб со спортивным уклоном. Бесплатный Wi-Fi
м. «Чернышевская»
Басков переулок, 20

«Бакунин»

Пивное кафе одноименной пивоварни и бутик с широким выбором крафтового пива со всего света
м. «Маяковская»
2-я Советская, 25а

«Бар, Которого Нет»

Премиальный гастронаб, пивоварня (#Поехали!!), музыкальное кафе «для своих» от CraftTeam
м. «Чернышевская»,
«Владимирская»
Белинского, 13, 2-й этаж

«Биргик»

Магазин крафтового пива и бар для гурманов – в подвальном помещении
м. «Маяковская», «Достоевская»
Рубинштейна, 2/45

«Велюров»

Магазин-бар крафтового пива на юго-западе Петербурга. Множество сортов, включая российские
м. «Ленинский Проспект»
Доблести, 26/1

«Выдержка»

Клиент-ориентированный крафт-бар для фотогиков с тобой в главной роли
м. «Лиговский Проспект»
Лиговский проспект, 74

«Дикая Сибирь»

Гриль-бар с современной сибирской кухней и сибирским колоритом. Кухня смешанная, русская
м. «Горьковская»
Сытнинская площадь, 3

«О, Спорт»

Бар, кухня русская. Пиво Василеостровской пивоварни, AF Brew и других российских пивоваров
м. «Чкаловская»
Большая Пушкарская, 5

«Одного ума мало»

Гастробар возле Таврического сада, кухня европейская. Разные стили пива и сидра на 33-х кранах
м. «Чернышевская»
Фурштатская, 37

«Пивная диета»

Бар-магазин Александра Штыкова лучших сортов европейского и крафтового пива и сидров
м. «Площадь Восстания»,
«Московский Вокзал»
Невский проспект, 130

«Пивная карта»

Владельцы бара – популяризаторы пива Алексей Буров и Павел Кокков знают о крафте все
м. «Чернышевская»
Восстания, 55

«Пивной бутик 1516»

Бар-магазин для истинных ценителей и любителей пива
м. «Василеостровская»
Васильевский остров,
8-я линия, 55

«Пивной этикет»

Уютный крафт-паб. Кухня европейская, смешанная. Спорт-бар. Бесплатный Wi-Fi
м. «Владимирская»
Марата, 14

Taps & Bottles

Пивной бар-бутик с ориентацией на разнообразный крафт, кухня смешанная, стритфуд
м. «Маяковская»
Литейный проспект, 64

«Убежище»

Молодежный бар в стиле Fallout. В меню – крафтовое пиво, бургеры и барные закуски
м. «Петроградская»
Аптекарский проспект, 4

«Утка»

Бар с редким алкоголем, крафтовым пивом и концертами в кластере «Голицын Лофт»
м. «Чернышевская»
Набережная реки Фонтанки, 20

«Фарш & Бочка»

Крафтовый бар с множеством пивных кранов. Кухня американская
м. «Гостинный Двор»
Белинского, 11

«Форно Браво»

Бар от искушенных в крафте создателей «Пивной карты». Кухня смешанная, итальянская
м. «Петроградская»
Льва Толстого, 1

КРАФТОВЫЕ МЕСТА МОСКВЫ

1516 Pub & Brewery

Один из первых московских пивных ресторанов с собственной мини-пивоварней
м. «Пролетарская»,
«Крестьянская застава»
Абельмановская, 4а

Bad.Bro.Bar

Еще один проект создателей «Варки» – теперь рядом с «Белорусской»
м. «Белорусская»
Грузинский вал, 28

Bar BeerMood

Концепт Антона Зимакова («Жан-Жак» и «Джон Донн»), на кухне шефы-итальянцы
м. «Чистые пруды»
Чистопрудный б-р, 21

Beer & Brut

Гастронаб ресторатора Владимира Перельмана с пивом и шампанским
м. «Курская», «Чистые пруды»
Покровка, 26/1

Beer Happens

Ресторан Тимура Абузярова, концепция выстроена вокруг пивной закуски
м. «Сухаревская»
Сретенка, 24/2

BeerBox Shop

20 сортов крафта на кранах и 100+ в бутылках со всего мира, на закуску сэндвичи
м. «Улица 1905 года»
2-я Звенигородская, 12, с. 3

Beerness

Пивной аутентичный бар, большой выбор импортного и российского крафта
м. «Тульская»
Серпуховский вал, 3

Beerophilia Club

Пивная лавка и сообщество гурманов и эстетов, возводящих пиво и сыр в культ
м. «Павелецкая»
Валовая, 8/18

Brasserie belge 0.33

Бельгийская брассери рядом с тремя вокзалами, хорошая кухня
м. «Красные ворота»
Садовая-Спасская, 17/2

Cans & Beer

Бар граффити-сообщества в таганском дворе
м. «Таганская»
1-й Гончарный пер., 4, с. 3

Ciderella

Богатейший выбор сидров из стран Европы и России
м. «Площадь Революции»
Никольская, 11/13, с. 2

Craft & Draft

Приличный паб для приличных людей
м. «Таганская»
1-й Гончарный пер., 3, с. 3

Craft RePublic

Конкурент «Всех твоих друзей» в подвале напротив
м. «Пушкинская»
М. Гнездиковский пер., 9, с. 7

Craft Station

Находится напротив «Бирмаркета», а обитает там публика менее пожилая
м. «Тверская», «Чеховская»
Страстной б-р, 4 с. 3

Crafter Bar

Крафт на Патриках. Пять минут от Пушкинской площади. Приглашают перекусить
м. «Пушкинская»
Малый Палашевский пер., 6

Dobro Bar & Kitchen

Открытая кухня, еда без особых изобретений, зато пиво крафтовое
м. «Тверская», «Чеховская»
Страстной б-р, 4, с. 3

Drunk Craft Bar

Бар локальной популярности с российским крафтом и закусками
м. «Новослободская»
Лесная, 55

Drunk Punk Craft

Крафтовое пиво с бургерами и акустической музыкой
м. «Курская»
Нижний Сусальный пер., 5, с. 2

Fcking Craft Pub

Ресторатор Дмитрий Левицкий считает, что приличного российского крафта еще нет
м. «Новослободская», «Менделеевская»
Новослободская, 16а

Garden: Beer and Coffee

Редкий крафтбар, который понравится девочкам, хипстерам и биргикам
м. «Новослободская», «Менделеевская»
Новослободская, 14/19, с. 1

Ghetto Pub / Паб «Гетто»

Бар в стиле черных кварталов Нью-Йорка, где можно насладиться лучшим бочковым пивом
м. «Серпуховская»
Большая Серпуховская, 48, с. 1

Glenuill

Авторская кухня с умом и чувством юмора. Блюда со всего мира в сочетании с крафтовым пивом
м. «Цветной Бульвар», «Трубная»
Садовая-Самотечная, 20, с. 1

Haggis Pub & Kitchen

Первый гастронаб Дмитрия Зотова на Петровке – для тех, кто понимает толк
м. «Чеховская», «Охотный ряд»
Петровка, 15

Hendrix Bar

Разнообразное меню снеков на любой вкус в пивных традициях

м. «Арбатская» (Филевская линия), «Смоленская», «Боровицкая»
Новый Арбат, 15, с. 1

HLSTK

Крафтовый бар «Холостяк» для модников из интернет-магазина ИТК
м. «Таганская»
1-й Гончарный пер., 4, с. 3

Hophead Craft Beer Pub

Московский филиал крафтового бара из Петербурга
м. «Бауманская»
Фридриха Энгельса, 20, с. 1

Howard Loves Craft

Крафт, сидр и бургеры в самом сердце столицы, плюс живая музыка
м. «Пушкинская»
Тверская, 15 (вход под аркой в Леонтьевском переулке)

I Like Craft

Бар пивовара Руслана Бегляряна (сеть «За пивком») возле «Чистых прудов»
м. «Тургеневская», «Сретенский бульвар»
Сретенский б-р, 7

Kask

Крафтовый паб Андрея Серганова («Дурдинъ», «Биродром», Pivbar и др.) для всех возрастов
м. «Китай-город»
Ильинка, 13

Kraftwerk

Бар на «Винзаводе» носит название известной немецкой техно-группы, пиво Victory Art Brew
м. «Курская»
4-й Сыромятнический пер., 1, с. 6

Lambic Bar

Один из баров московской сети брассери, танцующих вокруг бельгийских сортов
м. «Тургеневская»
Мясницкая, 40а

Little Craft Bar

Действительно маленький бар на Самотечной, пиво в сопровождении музыки
м. «Цветной бульвар»
Садовая-Самотечная, 15/1

MadMan Bar & Kitchen

Гастронаб с испанской кухней, место просмотра футбольных матчей
м. «Курская», «Чкаловская»
Нижний Сусальный, 5, с. 4

One More Beer & Wine

Гастрономический бар владельцев One More Pub на «Белорусской»
м. «Курская», «Чкаловская»
Земляной вал, 9

One More Pub

Уютный современный бар в здании делового центра, европейская кухня
м. «Белорусская»
Бутырский вал, 5

Parka

Крафт-бар архитектора Валерия Лизунова, владельца баров «Варка» и Bad.Bro.Bar.
м. «Новокузнецкая», «Третьяковская»
Пятницкая, 22, с. 1

Pasternak Bar

Самые популярные сорта крафтового пива и новинки от российских и зарубежных пивоваров
м. «Маяковская»
2-я Тверская-Ямская, 2

Pitcher Pub

Паб крафтового пива, более сотни сортов, демократично и вкусно
м. «Добрынинская»
Пятницкая, 82/34, с. 1

Pivbar

Отличный бар от создателей «Бирмаркета». Много крафта. Кормят чили и хот-догами
м. «Маяковская»
1-я Тверская-Ямская, 2, с. 1

Pivbar 2

Очередной бар Андрея Серганова. Много крафта и драфта. Сосиски, барбекю, копчености
м. «Китай-город»
Большой Черкасский пер., 15-17

Red Code Bar / Рэд Код Бар

Уютный крафтовый бар в самом центре рядом с Кремлем, Третьяковкой и Парком Горького
м. «Полянка»
Большая Полянка, 7/10, с. 1

Right Hops

300 сортов крафтового пива в бутылках.
Кухни нет, но кормят пирогами
м. «Улица 1905 года»
2-я Звенигородская, 12, с. 70

Rule Taproom

Образцовый крафт-бар контрактной
пивоварни Zagovor Brewery
м. «Боровицкая», «Арбатская»,
«Александровский сад»
Староваганьковский пер., 19

St Peter's & St Anton

Сидрерия в антураже
английского паба
м. «Охотный ряд»

The Best Bar

Крафтовое пиво в интерьерах,
выдержанных в стиле Steampunk/
Dieselpunk
м. «Таганская»
Таганская пл., 86/1

The Vataga Beer & Food

Привлекательный магазин-бар
крафтового пива
м. «Бауманская»
Фридриха Энгельса, 31/35

Tipsy Pub

Проект компании Pub Life (Tap &
Bargel Pub), выводящий ирландские
пабы сумерек на яркий свет
м. «Менделеевская»,
«Новослободская»
Суцевская, 9

«Анדרдог»

Крафт по пути из Третьяковки.
Картинки в стиле стрит-арт. Разве
Underdog – «неудачник»?
м. «Третьяковская», «Новокузнецкая»
Климентовский пер., 14

«Балалаечная»

Вопреки названию, нет лубка,
хохломы и квасного патриотизма,
зато есть полугар и крафт
м. «Арбатская»
Арбат, 23, с. 1

«БарКрафт»

Бар в мощном фундаменте
сталинской высотки: пиво
в сопровождении рок-музыки
м. «Баррикадная»
Кудринская площадь, 1

«Биркрафт»

Аскетичный бар с неплохим
выбором сортов, но без еды. Девиз:
«Только хорошее пиво»
м. «Белорусская»
Бутырский вал, 4

«Бирмаркет»

Хорошая стартовая позиция,
чтобы познакомиться с крафтовой
фанаберией
м. «Чеховская»
Страстной бульвар, 4, с. 3

«Биродром»

Сеть современных пивных
ресторанов с крафтовым пивом
для ценителей и гурманов
м. «Университет»
Мичуринский пр., 8

«Биртайм»

Крафтовый бар с большим
экраном для просмотра спортивных
событий
м. «Новослободская»,
«Менделеевская»
Суцевская, 19, с. 4

«Борода»

Бар в двух шагах от метро. 24 сорта
на кранах и много бутыльного крафта
м. «Китай-город»
Маросейка, 4/2, с. 1, 2-й этаж

«Бутылка, кружка и котел»

Бар-магазин. Можно даже сварить
пиво самому. Возьми с собой!
Попробуй здесь! Свари с нами!
м. «Курская»
ул. Покровка, 48

«Ваня нальет»

Крафт-бар на «Красном Октябре».
Высокая концентрация творческой
элиты и модной молодежи
м. «Кропоткинская»
Берсеневская набережная, 6, с. 3

«Варка»

Серьезная пивная на Таганке.
Аутентичный крафт-бар с хорошим
выбором российского пива
м. «Таганская», «Марксистская»
Александра Солженицына, 1/5

«Ветка»

Сидрерия для серьезных
поклонников сидра.

Ровно на полпути от Таганки
до Площади Ильича
м. «Таганская», «Римская»
Александра Солженицына, 44

«Все твои друзья»

Крохотный культовый бар, ставший
одним из провозвестников
московской крафтовой революции
м. «Пушкинская»
Малый Гнездниковский переулок, 12

«Герои»

Крафтовый бар с девизом «Мясо. Море.
Крафт» недалеко от Цветного бульвара
м. «Цветной бульвар», «Трубная»
Трубная, 23, корп. 2

«Главпивмаг»

Магазин разливного пива. Говорят,
если бы пиво было религией,
«Главпивмаг» был бы храмом
м. «Новокузнецкая»
Пятницкий переулок, 2

«Главпивмаг»

Магазин-бар разливного пива.
В помещении две части. В первой –
магазин, во второй бар
м. «Чистые пруды», «Тургеневская»,
«Сретенский бульвар»
Макаренко, 2/21, стр. 1

«Даблдекер Паб»

Спортивный бар-паб крафтового
и классического пива
м. «Красносельская»,
«Комсомольская»
Краснопрудная, 7/9

«Еще парочку!»

Спорт-бар с пивом плюс сеть
магазинов крафта. Для уличных
прохожих магазин на 68 кранах
м. «Братиславская»
Новомарьинская, 14/15

«Келья»

Пивной ресторан. Лучшая подборка
бельгийского пива в городе
м. «Кропоткинская»
Сивцев Вражек переулок, 3/18

«Копенгаген»

Современный ресторанчик
с крафтовым баром – теплое
и уютное местечко
м. «Таганская»
Николаямская, 28/60

«Крапива»

Крафт-паб. Нормальное пиво, нормальная публика, нормальный интерьер

м. «Чистые пруды»

Потаповский переулок, 5, с. 2

«Лиса и Гусь»

Пивной бар-кафе и магазин

м. «Красные Ворота»,

«Комсомольская»

Новая Басманная, 16, с. 8

«Лора Крафт»

Победитель в конкурсе на самое остроумное название для крафт-паба

м. «Китай-город»

Покровка, 1/13/6, с. 2

«Май»

Еще один проект создателей

«Варки» на Таганке Александра

Казьмина и Сергея Евграфова

м. «Кузнецкий мост»

Пушечная, 7/5, с. 2

«Мясорубка»

Крафт-бургер-паб быстрого обслуживания с музыкальным сопровождением

м. «Римская», «Таганская»

Станиславского, 16/27

«На крапах»

Бывшие владельцы

«Варки» открыли крафтовый бар

почти прямо за выходом

из метро

м. «Цветной бульвар»

Цветной бульвар, 19, с. 5

«Паб Пару Баб»

Паб крафтового пива в центре

Москвы, 30 сортов крафтового

и классического пива

м. «Бауманская»

Ладужская, 7а

«Пивная Библиотека»

Клиенты Библиотеки не остаются равнодушными, благодаря выбору и качеству обслуживания

м. «Шаболовская», «Тульская»

Мытная, 58

«Пивной Пилигрим»

Крафт-бар. Одна из лучших

пивных карт города

м. «Сухаревская»

проспект Мира, 6

«Пробка»

Традиционный пивной ресторан

с крафтовым пивом от владельцев

Kask и «Биродрома»

м. «Киевская»

Украинский бульвар, 15

«Свинья и мышь»

Крафтовый паб и магазин

в современном стиле от очередных

крафт-энтузиастов

м. «Рижская»

Проспект Мира, 70

«Соседи»

Уютный семейный ресторан и кафе

возле университета

м. «Университет»

Мичуринский пр., 22, к. 1

«Сосна и Липа»

Мини-бар с пивом и песнями

под гитару открыли биргик Андрей

Липа и музыкант Санчир Бадаков

м. «Курская»

Покровка, 31

«Стражек»

Чешская микропивоварня и пивной ресторан с живой музыкой

м. «Автозаводская»

ул. Мастеркова, 8

«Сурок»

Пивной ресторан на севере

Москвы с превосходной

собственной пивоварней

м. «Планерная»

ул. Свободы, 91 (Алешкинский пр.)

«Хлеб и Вино»

Магазин-бар винной сети,

где также наливают крафтовое

пиво

м. «Улица 1905 года»

Звенигородское шоссе, 3

«Хорошая Идея»

Крафтовый гастропаб

с авторскими бургерами.

Тусовка клуба низких автомобилей

Lowdaily

м. «Курская»

Машкова, 26, с. 1

«Царь-пиво»

Сибиряк Николай Желагин

создал сеть пивных супермаркетов

с самым обширным выбором

пива

м. «Петровско-Разумовская»

проезд Черепановых, 68

«Чагин»

Пивной ресторан с южнорусской

и европейской кухней

м. «Чистые пруды», «Тургеневская»,

«Сретенский бульвар»

Большая Лубянка, 24

«Чак Норрис»

Крошечный крафт-бар на Таганке,

посвященный американскому

киноактеру

м. «Таганская»

Большие Каменщики, 2

«Шварц Кайзер»

Пивной ресторан пивоварни

Schwarz Kaiser Brewery

м. «Каширская», «Кантемировская»

Москворечье, д. 31, к. 2

«ШтирБирЛиц»

Сеть пивных баров и ресторанов

у дома

м. «Улица 1905 года»

1905 года, 4

«Эль и стаут»

Центровой филиал сети

магазинов на Профсоюзной

м. «Коньково»

Профсоюзная, 126, к. 3

«Энтузиаст»

Крафт здесь разливали еще до того,

как это стало модным. Кафе

уживается с веломастерской

м. «Чеховская», «Пушкинская»

Столешников, 7, с. 5

«Эрик Рыжий» / Eric the Red

Трехэтажный паб-ресторан

в самом центре туристической

столицы. Управляющий Стас

Образцов

м. «Смоленская»

Арбат, 36/2, с. 1

«Ян Примус»

Сеть из семи московских

ресторанов бельгийского

и крафтового пива в сочетании

с вкусной едой

м. «Бауманская»

Спартановская, 23

≡» ПРИЛОЖЕНИЕ # 2 «≡≡

РОССИЙСКИЕ КРАФТОВЫЕ ПИВОВАРНИ

ТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО КРАФТОВЫХ ПИВОВАРЕН УСТАНОВИТЬ НЕВОЗМОЖНО,

ТАК КАК ПОМИМО УСТОЙЧИВЫХ И ЭНЕРГИЧНО
РАЗВИВАЮЩИХСЯ ПИВОВАРЕН ЕСТЬ ТАКИЕ,
КОТОРЫЕ ОДНА ЗА ДРУГОЙ ЗАКРЫВАЮТСЯ, А НА ИХ
МЕСТО ПРИХОДЯТ ВСЕ НОВЫЕ И НОВЫЕ. НЕМАЛО
ПИВОВАРЕН, КОТОРЫЕ ВЕДУТ «ПОЛУПОДПОЛЬНЫЙ»,
НЕОФИЦИАЛЬНЫЙ ИЛИ ФАНТОМНЫЙ ОБРАЗ
ЖИЗНИ. У МНОГИХ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ КРАФТОВЫХ
ПИВОВАРОВ НЕТ СВОЕЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ, А ПИВО ОНИ
ВАРЯТ НА КОНТРАКТНОЙ ОСНОВЕ, ПОЛЬЗУЯСЬ
УСЛУГАМИ СУЩЕСТВУЮЩИХ ПИВОВАРЕН. О МНОГИХ
«ЦЫГАНСКИХ», СТРАНСТВУЮЩИХ ИЛИ КОЧУЮЩИХ
ПИВОВАРАХ НЕТ НАДЕЖНЫХ СВЕДЕНИЙ. ВОТ ПОЧЕМУ
ПРИВОДИМЫЙ ЗДЕСЬ ПЕРЕЧЕНЬ РОССИЙСКИХ
ПИВОВАРОВ ЗАВЕДОМО НЕПОЛОН И ВКЛЮЧАЕТ ЛИШЬ
НАИБОЛЕЕ АКТИВНЫЕ И СТАБИЛЬНЫЕ ПИВОВАРНИ,
КОТОРЫЕ УЧАСТВУЮТ В ПИВНЫХ ФЕСТИВАЛЯХ,
РЕГУЛЯРНО ТОРГУЮТ СВОЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ, У НИХ
ЕСТЬ САЙТЫ В ИНТЕРНЕТЕ ИЛИ ХОТЯ БЫ СТРАНИЦЫ
В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ.

1516 Pub & Brewery

Москва
www.1516pub.ru

3 Bee's Brew

Тамбов
www.vk.com/3beesbrew

#Поехали!!

Санкт-Петербург
<https://www.facebook.com/groups/1612064192451112/>

AF Brew

Санкт-Петербург
www.afbrew.net

Alchemist Brew Lab

Москва
<http://malt.ru>

Automatic Beer Station (ABS)

Нижний Новгород
<http://abs-beer.ru/>

B.B. Craft Brewery

Химки, Московская область
<https://untappd.com/w/bb-craft-brewery/239398>

Beer Bros Brewery

Москва
info@beerbros.ru

Beer Head Brewery

Черноголовка, Московская область
www.beer-head.ru

Beers Fan

Екатеринбург
<http://beersfan.ru>

Big Village Brewery

Краснодар
<https://www.facebook.com/bigvillagebrewery>

Black Cat Brewery

Москва
www.blackcatbeer.ru

Borodach & Molnin Craft Brewery

Пермь
<https://vk.com/bmcraftbrew>

Bottle Share Brewery

Москва
<https://www.facebook.com/bottlesharebrew/>

Brauwelt Brewery

Челябинск
www.brauweltcraft.ru

Brew Barrymore Pub

Владимир
<https://www.facebook.com/brewbarrymorepub/>

Brew Division

Санкт-Петербург
<https://vk.com/brewdivision>

Brewlok Craft & Classic Brewery

Воронеж
www.brewlok.ru

Brighton Brewery

Москва
<https://ru-ru.facebook.com/brightonbrew>

Caspary Bräu

Обнинск, Калужская область
<http://casparybrau.ru/>

Chillin'z Brewery

Челябинск
www.vk.com/chillinz

Clique Brewery

Жуковский, Московская область
<https://vk.com/cliquebrewery>

Clute Brewery

Ярославль
https://vk.com/clute_brouwerij

Collider Brewery

Киев
www.colliderbrewery.com

Craft Brew Riots

Санкт-Петербург
www.vk.com/craftbrewriots

Crazy Craft

Санкт-Петербург
<https://vk.com/crazycraftspb>

DeerBeerCraft Brewery

Задонск, Липецкая область
<https://vk.com/deerbeercraft>

Diez Brew

Москва
www.diezbrew.ru

Drakkar Brewery

Санкт-Петербург
www.drakkarbrewery.com

Endemic Brewery

Сочи, Краснодарский край
<https://www.facebook.com/endemicbrew/>

Fairbrew

Тверь
<https://www.facebook.com/fairbrew/>

First's fine ales & lagers

Санкт-Петербург
<http://www.ffbeer.ru/>

First's Federation

Санкт-Петербург/ Псков
<http://ffbeer.ru/>

Gletcher Brewery

Клин, Московская область
<http://gletcherbrewery.com/>

Green Street Brewery

Москва
www.greenstreetbrewery.com

Gusi

Новосибирск
<https://vk.com/restogusi>

Harvest Brewery

Пермь
<https://vk.com/harvest.brew>

Heartly

Липецк
www.heartlybrew.ru

HopHead Brewery

Санкт-Петербург
www.hopheadbrewery.ru

ID Brewery / Пивоварня Ив. Дурдинь

Новый Арбат, 19, Москва
idbrewery@mail.ru

ID Jons Brewery

Москва
<https://www.facebook.com/idjonsbrewery/>

Iskra Brewery

Санкт-Петербург
<https://vk.com/iskrabrewery>

Jaws

Заречный, Свердловская область
www.jawsbeer.ru

Knightberg

Санкт-Петербург
www.knightberg.ru

Konix Brewery

Заречный, Пензенская область
www.vk.com/konix_brewery

LaBEERint

Обнинск, Калужская область
www.labeerint.ru

Le Trefle Brasserie

Санкт-Петербург
<https://vk.com/letrefle>

LoveCraft Weird Brewery

Краснодар
<https://vk.com/id12884747>

Los Pivnos Brewery

Кострома
www.lospivnos.ru

Mager Brewery

Санкт-Петербург
www.vk.com/magerbrew

Milk Bros

Санкт-Петербург
<http://www.milkbros.ru>

Molotov Brewery

Пермь
<https://vk.com/molotovbeer>

Monkfish Brewery

Самара
www.monkfishbrewery.ru

New Riga's Brewery

Лешково, Московская область
<http://nrbrewery.ru/>

Nieuw Holland Brouwerij

Санкт-Петербург
<https://vk.com/newholland>

Oka River Craft Brewery

Алеканово, Рязанская область
<https://vk.com/okariverbrew>

On the Bones

Санкт-Петербург
<http://onthebones.ru/>

Ostrog Brewery

Москва
<https://vk.com/beerlogic>

Ostrovica Brewery

Аша, Челябинская область
www.vk.com/ostrovica

Panzer Brewery

Москва

<https://www.facebook.com/panzerbrewery>**Paradox Brewery**

Санкт-Петербург

www.paradox-brewery.ru**Petzold Brewery**

Казань, Татарстан

<https://www.facebook.com/PetzoldCraft/>**Plan B**

Ярославль

www.vk.com/galereya_piva**Ravencraft**

Воронеж

www.vk.com/ravencraftbeer**Red Button Brewery**

Москва

<https://www.facebook.com/redbuttonbrew>**Salden'S Brewery**

Тула

www.vk.com/saldens**Schwarz Kaiser Brewery**Челухово, Егорьевский район,
Московская областьwww.schwarzkaiser.ru**Shagov's Brewing Co.**

Люберцы, Московская область

<https://vk.com/shagovspub>**Side Street Brewery**

Москва

www.sidestreetbrewery.ru**SPbrew**

Санкт-Петербург

<http://spbrew.ru/>**Stamm Beer Brewery**

Красная Пахра, Московская область

www.stammbeer.com**Trigger**

Москва

<https://www.facebook.com/triggerbeer/>**Ultimatum Brewery**

Саратов

<https://vk.com/ultimatumbrewery>**Velka Morava**

Москва

www.moravabeer.ru**Victory Art Brew**

Ивантеевка, Московская область

www.victoryartbrew.com**Wooden Beard**

Санкт-Петербург

https://vk.com/wooden_beard**Zagovor Brewery**

Москва

www.zagovorbrewery.com**Zavod. Science of Brewing**

Химки, Московская область

<http://beerzavod.ru>**Zdechly Vrabec**

Москва

<https://www.facebook.com/michael.venevtsev>**Августин**

Тула

<http://augustine-beer.ru>**Бакунин / Bakunin Brewing Co.**

Санкт-Петербург

www.vk.com/bakuninbrewery**Василеостровская пивоварня**

Санкт-Петербург

<http://www.vpspb.ru/>**Волковская пивоварня**

Мытищи, Московская область

www.wolfsbrewery.ru**Вятч**

Киров

<http://vyatich-kirov.ru/>**Губахинская пивоварня**

Губаха, Пермский край

<http://gubaha.beer>**Иллюминатор.****Выборгская частная пивоварня**

Выборг, Ленинградская область

https://vk.com/illuminator_craft_beer**Коммунальная Пивоварня**

Санкт-Петербург

www.combrew.ru**Красная птица**

Воронеж

<https://www.facebook.com/BreweryRedBird/>**Медовуха Mjolnir**

Курск

www.mjolnir.pro**Московская Пивоваренная Компания**

Мытищи, Московская область

<http://mosbrew.ru>**Одна Тонна**

Жуковский, Московская область

www.1tonna.ru**Петр Петрович**

Тула

www.petrpetrovich.ru**Пивоварня купца Лапина**

Псков

<https://vk.com/pklpsk>**Пинта**

Ижевск, Удмуртия

<https://www.pintapub.ru/>**Северная Пивоварня**

Санкт-Петербург

<http://nordbrew.ru/>**Сидры Щедрина**

Отделение Садострой, Мичуринский район, Тамбовская область

<https://www.facebook.com/schedrincider/>**Союз Южно-Московских Пивоваров**

Москва

<https://www.facebook.com/union.south.moscow.brewers>**Стражек**

Москва

<http://www.strazek.ru/>**Четыре Пивовара**

Владимир

www.vk.com/4brewers**Яблочный Спас**

Москва

www.yablochny-spas.ru

ФЕСТИВАЛИ, КОНКУРСЫ, ЯРМАРКИ

Big Craft Day

Москва
<https://bigcraftday.ru/>

Craft Depot Fest

Москва
<http://craftdepot.ru/events/sobytiya/craftdepotfest/>

Moscow Beer Fest

Москва
<https://vk.com/moscowbeerfest>

Jaws Fest

Заречный, Свердловская область
<http://jawsbeer.ru/jawsfest2016>

Old Skull Fest

Санкт-Петербург
<https://vk.com/oldskullfest>

Russian Brew World

Санкт-Петербург
<https://vk.com/rusbw>

Craft Weekend

Санкт-Петербург
<http://spbcraftweekend.ru/>

Фестиваль домашнего пива

Санкт-Петербург
https://vk.com/4homebeerfest_spb

Barstreet – Bar, Pub & Nightclub Show

Санкт-Петербург
www.facebook.com/barstreetshow/

Крафтфест

Новосибирск
<http://cultcraftfest.ru/>

Встреча клуба коллекционеров пивной атрибутики

Москва
www.kkpa-1998.narod.ru

Октоберфест в посольстве Германии

Москва
www.germania.diplo.de

Oktoberfest

Мюнхен, Германия
www.oktoberfest.de

Tallinn Craft Beer Weekend

Таллин, Эстония
www.tcbw.ee

Riga Craft Beer Fest

Рига, Латвия
<http://rigacraftbeerfest.lv/>

Žižkovské pivobraní

Жижков, Прага, Чехия
<http://parukarka.cz/zizkovske-pivobrani.php>

Slunce ve skle

Прага, Чехия
www.slunceveskle.cz

Buda Castle Beer Festival

Будапешт, Венгрия
<http://budacastlebudapest.com/budacastle-beer-festival/>

Copenhagen Beer Festival

Копенгаген, Дания
<http://copenhagenbeerfest.com/>

Copenhagen Beer Celebration

Копенгаген, Дания
www.facebook.com/copenhagenbeercelebration/

Leuven Innovation Beer Festival

Левен, Бельгия
www.leuveninnovationbeerfestival.com

Paris Beer Week

Париж, Франция
www.laparisbeerweek.com

Hoopla Beer Festival

Барселона, Испания
www.hooplabeerfestival.com

Vancouver Craft Beer Week

Ванкувер, Канада
<http://vancouvercraftbeerweek.com/>

Ottawa Craft Beer Festival

Оттава, Канада
www.ottawacraftbeerfestival.ca

Roundhouse Craft Beer Festival

Торонто, Канада
www.craftbeerfest.ca

Niagara Craft Beer Festival

Ниагара, Канада
www.niagaracraftbeerfestival.ca

Great American Beer Festival

Денвер, Колорадо, США
www.greatamericanbeerfestival.com

NYC Craft Beer Festival

Нью-Йорк, США
www.nycraftbeerfest.com

Chicago Craft Beer Festival

Чикаго, США
<http://chicagoevents.com/event.cfm?eid=255>

West Coast Craft

Сан-Франциско, США
<http://westcoastcraft.com/>

Portland Craft Beer Festival

Портленд, США
www.portlandcraftbeerfestival.com

American Craft Beer Fest

Бостон, США
www.beeradocate.com/american/

Boulder Craft Beer Festival

Боулдер, США
www.boulderdowntown.com/craft-beer-festival

DIY Festival – Craft Lake City

Солт-Лейк-Сити, США
<http://craftlakecity.com/diy-festival/>

Beviale Moscow

Москва
<http://beviale-moscow.com>

Brau Beviale

Нюрнберг, Германия
www.braubeviale.de

European Beer Star
Нюрнберг, Германия
www.european-beer-star.com

World Beer Cup
США
www.worldbeercup.org

World Beer Awards
Норидж, Норфолк, Соединенное Королевство
www.worldbeercup.org

Norwich City of Ale
Норидж, Норфолк, Соединенное Королевство
<http://cityofale.org.uk/>

Skipton Beer Festival
Скиптон, Соединенное Королевство
<http://skiptonbeerfestival.camra.org.uk/>

Great British Beer Festival
Лондон, Соединенное Королевство
<http://gbbf.org.uk/>

London Drinker Beer and Cider Festival
Северный Лондон, Соединенное Королевство
www.northlondon.camra.org.uk

London Craft Beer Festival
Лондон, Соединенное Королевство
<https://londoncraftbeerfestival.co.uk>

Craft100
Лондон, Соединенное Королевство
www.thecraftbeerco.com/craft100/

Crystal Palace Beer Festival
Лондон, Соединенное Королевство
www.cpfc.co.uk

Alltech Craft Brews & Food Fair
Дублин, Ирландия
www.alltech.com

Irish Craft Beer Festival
Дублин, Ирландия
www.irishcraftbeerfestival.ie

БЛАГОДАРНОСТИ

ЭТА КНИГА СМОГЛА ПОЯВИТЬСЯ БЛАГОДАРЯ ЛЮБЕЗНОМУ И АКТИВНОМУ СОДЕЙСТВИЮ И ПОМОЩИ МНОЖЕСТВА ЛЮДЕЙ. СРЕДИ НИХ ДОМАШНИЕ ПИВОВАРЫ, ВЛАДЕЛЬЦЫ И СОТРУДНИКИ КРАФТОВЫХ ПИВОВАРЕН, КОЛЛЕКЦИОНЕРЫ ПИВНОЙ АТТРИБУТИКИ, УСТРОИТЕЛИ МНОГОЧИСЛЕННЫХ ПРЕЗЕНТАЦИЙ И ДЕГУСТАЦИЙ, КОЛЛЕГИ ЖУРНАЛИСТЫ И БЛОГЕРЫ, ЛЮБИТЕЛИ И ЗНАТОКИ ПИВА, ПОТРЯСАЮЩЕ ЭРУДИРОВАННЫЕ БАРМЕНЫ И ВЛАДЕЛЬЦЫ ПАБОВ, РЕСТОРАНОВ И КРАФТОВЫХ БУТИКОВ – ВСЕХ ПЕРЕЧЕСТЬ НЕВОЗМОЖНО, А НАЗЫВАТЬ ВСЕ НЕ СТОИТ, ЧТОБЫ КОГО-ТО НЕ ПРОПУСТИТЬ И НЕ ОБИДЕТЬ. ОНИ НАВЕРНЯКА ЗНАЮТ, О КОМ ТУТ ИДЕТ РЕЧЬ. ВСЕМ ИМ АВТОР ИСКРЕННЕ ПРИЗНАТЕЛЕН И ПРИНОСИТ СВОЮ ГЛУБОКУЮ БЛАГОДАРНОСТЬ.

Патогенный вирус крафтовой революции проник в нашу страну через обычные входные ворота – «колыбель трех революций», но затем эпидемия довольно быстро распространилась и охватила всю страну, а центр активности переместился в Москву.

Еще несколько лет назад в Москве не было ни одного крафтового бара, но в последнее время наблюдается настоящий взрыв: каждую неделю автор получает через фейсбук приглашения на торжественные открытия все новых и новых

заведений. Систематическое посещение таких баров, пабов и ресторанов позволяет расширять кругозор, обогащать вкусовой опыт и отчасти преодолевать невежество. Вот лишь наиболее часто посещаемые за последние годы места, где автор в сообществе с коллегами и друзьями, барменами и пивоварами прилежно проходил свои пивные университеты, познавая крафтовое пиво: «Келья», «St. Peters & St Anton», «ГлавПивМаг», «1516 Pub & Brewery», «Биратория», «Craft rePublic», «Все твои друзья», «Эрик Рыжий», «Крапива», «Хорошая идея», «Bad.Bro.Bar», «Ян Примус», «Beer

Happens», «Лора Крафт», «Pivbar», «Еще парочку», «Parka», «На кранах», «Rule Taproom», «Haggis Pub & Kitchen». Можно назвать еще десятки мест в Москве, где автору доводилось приобщаться к секретам крафтового пива, а также заведения за пределами столицы, но список получится слишком длинным. Пожалуй, самое неизгладимое впечатление богатством выбора крафта оставил великолепный бар «Тор Нор» в Казани.

Не менее важны для понимания ситуации с новым пивом различные пивные конкурсы и фестивали, происходящие в Москве. Ценными и полезными оказались замечательные московские фестивали Big Craft Day 2015, 2016 и 2017 годов, привлечшие крафтовых пивоваров из разных регионов России и других стран, а также Craft Depot Fest, дебютировавший в августе 2016 года в столице.

Некоторые хорошие идеи автор почерпнул в общении с Катериной Реми, управляющей бара – кто бы мог подумать! – «Хорошая идея». Консультантом автора по пивным заведениям Петербурга стала Анна Федонкина, арт-директор «Бара, Которого Нет». А пивовар Евгений Толстов из московской пивоварни Victory Art Brew проконсультировал по рецептуре сортов пива, приведенных в этой книге.

Кроме того, автор особо благодарен своим давним друзьям Павлу Егорову, Александру Иджону и Александру Сураеву, читавшим книгу в рукописи и высказавшим свои драгоценные критические замечания, способствовавшие повышению качества и точности приводимой здесь информации. Причем Павел Егоров продемонстрировал свою блестящую эрудицию в пивной тематике, сделав самые глубокие рекомендации по улучшению содержания и композиции книги. А весьма осведомленный пивной журналист Александр Иджон помог избежать некоторых досадных ошибок.

Разумеется, все оставшиеся недостатки книги принадлежат исключительно автору. Не в качестве оправдания, но ради констатации очевидного, стоит повторить последнюю фразу из винтажной кинокомедии Билли Уайлдера «В джазе только девушки» (1958): «Nobody's perfect!» (Никто не совершенен!).

ЕЩЕ РАЗ СПАСИБО ВСЕМ, КТО ПОМОГАЛ АВТОРУ В СОЗДАНИИ ЭТОЙ КНИГИ!

Кажется, это первая книга о крафтовом пиве на русском языке. Остается надеяться, что недостатки и пробелы этой книги восполнят книги других авторов о крафте, о чем можно писать бесконечно.



ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

- 0.33 55
13 кран 191
1516 19, 29, 120, 127, 143, 144
1516 Pub & Brewery 60, 148, 162, 192, 196, 200
3 Bee's Brew 196
3 Floyds 135, 145
#Поехали!! 60, 191, 196
- Abdij Maria Toevlucht 118
ABV (alcohol by volume, объемное содержание спирта) 99, 100, 101, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 141, 143, 144, 145, 162, 169, 171, 177, 178, 188
Achel 118
Achel 8 Bruin 117
AF Brew 139, 162, 191, 196
Akkurat Restaurant & Bar 183
Alaskan Brewing Company 125
Alchemist Brew Lab 196
AleSmith 139
Alexandria 183
Allagash Brewing Company 77
Alltech 33, 34
Alltech Craft Brews & Food Fair 33, 200
American Craft Beer Fest 199
Anchor Brewers & Distillers, LLC 131
Anchor Brewing – Christmas Ale 177
Anchor Brewing Company 5, 130
Anderson Valley 53, 158
Anheuser-Busch 16, 17, 27, 40, 45
Anheuser-Bush InBev 16
Antwerp 183
Arizona Wilderness Brewing 139
Arthur Guinness Son & Co 112
Artisanal 22, 40, 57, 189
Asheville Brewers Alliance 135
Atlanta 183
Augustiner 127
Automatic Beer Station (ABS) 196
Ayinger 126, 127
- Bad.Bro.Bar 58, 192, 193, 200
Bakunin Brewing Co./Бакунин 191, 198
Bar 76 190
Bar BeerMood 192
Barclay Perkins & Co 113
Barking 190
Barstreet – Bar, Pub & Nightclub Show 199
Bavaria 118
B.B. Craft Brewery 196
Beer & Brut 192
Beer Bros Brewery 196
Beer Happens 192, 201
Beer Head Brewery 196
Beer History 190
Beer Judge Certification Program (BJCP) 5, 103, 152, 161
BeerAdvocate 5, 161, 162
BeerBox Shop 192
Beerbottle.ru 60
Beerlegger 190
BeerMachine 149
Beermuda 190
Berness 192
BeerNotes.Ru 59
Beerophilia Club 192
Beers Fan 196
Belhaven 110
- Bell's 135
Beviale Moscow 199
Big Big Data Group (BBDG) 58
Big Craft Day 199, 201
Big Village Brewery 196
Birra del Borgo 78
Birrificio Lambrate 125
Bittercreek Alehouse 183
BJCP 5, 103, 118, 152, 161, 172
bjcp.org 104
BJCP Style Guidelines 104, 161
Black Cat Brewery 196
blanquette de veau, рагу из телятины 188
Bloomberg 46
Blue Ribbon Intermediate Holdings 46
Boise 183
Boon 114, 116
Borefts Beer Festival 145
Borodach & Molnin Craft Brewery 196
Bosteels and St. Bernardus 117
Boston Beer Company 135, 136, 137
Bottle Share Brewery 196
Boulder Craft Beer Festival 199
Boxing Cat 147
Brasserie belge 0.33 192
Brasserie de Metropole 190
Brau Beviale 199
Braueri Heller 125
BraufactuM 19
Braunschweiger Mumme 124
Brauwelt Brewery 197
Breaking Bad 190
Brew Barrymore Pub 197
Brew Division 197
BrewDog, BrewDog Scottisch Craft Beer Company 5, 44, 51, 78, 127, 139, 140, 141, 142, 147, 150
Brewers Association 4, 13, 14, 15, 16, 19, 31, 75, 76, 158, 161
Brewers Publications 76
Brewlok Craft & Classic Brewery 197
Brewmeister 127
Brexite 142
Brighton Brewery 197
Brick Bar 190
Brick Store Pub 183
Brooklyn Brewery 5, 77, 121, 125, 129, 144, 177, 189
Bros Burritos 191
Brouwer's Cafe 183
Brouwerij Alvinne 145
Brouwerij de Koningshoeven 118
Brouwerij de Molen 5, 145
Brussels 183
Brooklyn Brewery Black – Chocolate Stout 177
Buda Castle Beer Festival 199
Budweis 27
Bull & Bush Brewery 183
- Cafe Kulminator 183
Caldera Brewing Company 125
CAMRA, Campaign for Real Ale, кампания за настоящий эль 109
Cans & Beer 192
Cantillon 114, 116
carbonade flamande, фламандский карбонад 188
Carlsberg 89, 105
Caspary Brau 197
Česke Budějovice 27
- Chicago 183
Chicago Craft Beer Festival 199
Chicago Tribune 45
Chillin'z Brewery 197
Ciderella 192
Cigar City 135, 139, 145
Clique Brewery 197
Clute Brewery 197
CNN 46
Colbert Report 46
Collider Brewery 197
Copenhagen Beer Celebration 199
Copenhagen Beer Festival 199
Craft & Draft 192
Craft Beer Cafe 191
Craft Brew Alliance 16
Craft Brew Cafe 191
Craft Brew Riots 197
Craft Brewers Conference (CBC)
Craft Depot Fest 199, 201
Craft Microbrewery 125
Craft RePublic 192, 200
Craft Station 192
Craft Weekend 199
Craft100 200
Crafter Bar 192
CraftTeam 60, 191
crafty 4, 16, 20
Crazy Craft 197
Crystal Palace Beer Festival 200
- Denver 183
DailyBeer.eu 51
De Halve Maan 118
De Heeren Van Liederkercke 183
De Neve 114
De Struise Brouwers 145
DeerBeerCraft Brewery 197
Decatur183
Delilah's 183
Denderleeuw 183
Deschutes Brewery 77
Detroit Investments 157
Dieu du Ciel 125
Diez Brew 197
Discovery Channel 75
DIY, Do it yourself 4, 43, 44, 140, 142
DIY Festival – Craft Lake City 199
DIY Dog 142
Dobro Bar & Kitchen 193
Dogfish Head Craft Brewery 77
Drakkar Brewery 197
Drie Fonteinen Oude Geuze 177
Drunk Craft Bar 193
Drunk Punk Craft 193
Dutch West India Company 26
Duvel 176
- Ebenezer's Restaurant & Pub 183
Efes Rus 127
Eisenbahn 125
Eizingen 183
Emelisse 125
Emmaus 183
Engelszell 118
Endemic Brewery 197
Equity Punk shareholders 44
Eskilstuna olkultur 125
Euromonitor 45
European Beer Star 200
Evil Twin 139

- Fairbrew 197
 Falling Rock Taphouse 183
 Fcking Craft Pub 193
 FG, final gravity, конечная плотность сусла 99, 100, 101
 Financial Times, FT 37, 38, 40
 Firestone Walker 135, 175
 First's Federation 197
 First's fine ales & lagers 197
 Flying Dog 145
 Foodpairing 5, 187
 Format Beer & Prints 191
 Fuller's 109

 Gabov Pub 191
 Garden: Beer and Coffee 193
 Ghetto Pub / Паб Гетто 193
 Girardin 114
 Gipsy brewer, странствующий пивовар 78
 Glenuill 193
 Gletcher Brewery 197
 Goose Island 16
 Gramercy Tavern 183
 Grand Cru 117, 118, 177
 Great American Beer Festival 199
 Great British Beer Festival 200
 Greenpoint 189
 Green Street Brewery 197
 Gruit, Grut 71, 119
 Gusi 197
 Gutten Bier 191

 HaandBryggeriet 125, 145
 Haggis Pub & Kitchen 193, 201
 Hallertau 87
 Hand-made 42
 Hansa Borg Bryggerier 17
 Hanssens 114
 Harvest Brewery 197
 Heartly 197
 Heineken 34, 47, 137
 Helsing Angbryggeri 125
 Hendrix Bar 193
 Hipster 40
 HLSTK 191, 193
 Hoegaarden 119
 Hofbrau 126
 HonestBrew 38
 Honshū 125
 Hoopla Beer Festival 199
 Hop Valley Brewing 17
 HopHead Brewery 197
 Hophead Craft Beer Pub 193
 Hornbeer 125
 Hovard Loves Craft 193
 Humpy's Great Alaskan Alehouse 183

 I Believe Bar 191
 I Like Craft 193
 IBU (international bitterness unit, международная единица горечи) 99, 100, 101, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 127, 154
 ID Brewery/Пивоварня Ив. Дурдинь 197
 ID Jons Brewery 197
 In de Verzekering tegen de Grote Dorst 183
 Interbrew 119
 Internet of Things (IoT) 40
 Invercargill Brewery 125
 iPhone 40, 182
 Irish Craft Beer Festival 200
 Iskra Brewery 197
 IsraBeer.co.il 54

 J.W. Lees Harvest Ale 177
 Jacob Leinenkugel 16, 17
 Jaws 197
 Jaws Fest 199
 Jester King 139, 156
 Jopen 53, 158

 Kask 193
 Kelham Island Brewery 125
 Knightberg 197
 Koningshoeven 117
 Konix Brewery 197
 Kostritzer 124
 Kraftwerk 193

 La Tour a Bieres 125
 La Trappe 118
 LaBEERInt 197
 Lagunitas Brewing 137
 Lambic Bar 193
 LavkaLavka 40
 Le Baladin 78
 Le Bier Circus 183
 Le Trefle Brasserie 197
 Leopold 191
 Lervig Aktiebryggeri 139
 Les Trois Mousquetaires 125
 Leuven Innovation Beer Festival 199
 Little Craft Bar 193
 London Craft Beer Festival 200
 London Drinker Beer and Cider Festival 200
 Los Pivnos Brewery 197
 LoveCraft Weird Brewery 197

 MadMan Bar & Kitchen 193
 Mager Brewery 197
 Manneken Pis 191
 McDonald's 40
 Meantime 125
 Microbrewery 22
 Mikkeller 5, 53, 78, 138, 139, 145, 147, 150
 Milk Bros 197
 Miller 16
 MillerCoors 16, 17, 45
 Mironoff brewery 49
 Molotov Brewery 197
 Monk's Cafe 183
 Monkey Paw Brewing 125
 Monkfish Brewery 197
 Moscow Beer Fest 199

 Narke Kulturbryggeri 125, 145
 New Belgium Brewing 77
 New Glarus Brewing Company 125
 New Riga's Brewery 197
 New York 183
 New York Times 11
 Niagara Craft Beer Festival 199
 Nieuw Holland Brouwerij 197
 Nils Oscar 125
 Ninkasi 131, 135
 Nogne O 5, 17, 49, 78, 108, 139, 146, 147, 149
 North Coast Brewing 77, 145
 North Winds 47
 Norwich City of Ale 200
 NuBO.ru 61
 NYC Craft Beer Festival 199

 O'Hanlon Brewing Co. Ltd 176
 Oasis Beverages 45, 46, 47, 158
 Oetker-Gruppe 19
 OG, original gravity, начальная плотность сусла 94, 99, 100, 101
 Oka River Craft Brewery 197
 Oktoberfest 199
 Old Skull Fest 199

 On the Bones 197
 One More Beer & Wine 193
 One More Pub 193
 Orval 177
 Oskar Blues 135
 Ostrog Brewery 197
 Ostrovica Brewery 197
 Ottawa Craft Beer Festival 199

 Pabst 45, 46, 158
 Panzer Brewery 198
 Paradox Brewery 198
 Paris Beer Week 199
 Parka 193, 201
 Pasternak Bar 193
 Petzold Brewery 198
 PH 83
 Philadelphia 183
 Pitcher Pub 193
 Pivbar 193, 201
 Pivbar 2 193
 Plan B 198
 Portland Craft Beer Festival 199
 Pro Жапка 191
 ProDesign 54
 Prohibition 27
 Pub Life 194
 Punk Brew 191

 Radeberger Gruppe 19
 Ratebeer.com 138, 150, 156, 162
 Ravencraft 198
 ReCa 191
 Red Button Brewery 198
 Red Code Bar / Рэд Код Бар 193
 Redoak Boutique Beer Cafe 125
 Redrum 191
 Reinheitsgebot 19, 29, 50, 120, 137
 Riga Craft Beer Fest 199
 Right Hops 194
 Rochefort 117, 118, 177
 Rodenbach Grand Cru 177
 Rogue 53, 158
 Roundhouse Craft Beer Festival 199
 Royal Grolsch N.V. 127
 Rule Taproom 194, 201
 Russian Brew World 199
 Russian River Brewing Company 77
 Rustico 183

 Saaz 74, 87
 SABMiller 16
 Saint Archer Brewing Co. 16
 Salden's Brewery 198
 San Francisco 183
 San Francisco Chronicle 133
 Sapporo 17
 SAS 147
 Schlenkerla 125
 Schloss Eggenberg Samichlaus 177
 Schneider&Sohn Aventinus 177
 Schorschbrau GmbH 127
 Schwarz Kaiser Brewery 198
 Scottish & Newcastle 105
 Seattle 183
 Shagov's Brewing Co. 198
 Shelton Brothers 138
 Shock Top Brewing Co 16
 Side Street Brewery 198
 Sierra Nevada Bigfoot 177
 Sierra Nevada Brewing Company 5, 132
 Siren 53, 158
 Skipton Beer Festival 200
 Sleeman Breweries Ltd 17
 Slunce ve skle 199
 Solera, солепа 105

- Solo (Σόλο) Brewery 49, 147, 149
 SPbrew 198
 Spezial 125
 St. Bernardus 117
 St. Feuillien 117
 St. Joseph's Abbey 118
 St Peter's & St Anton 194, 200
 Starkbierzeit (время крепкого пива) 125
 Stamm Beer Brewery 198
 Stockholm 183
 Stone Brewing 77, 147
 Stroh Brewery 47
 Schwarz Kaiser Brewery 195, 198
- T&R Theakston Ltd 105
 Tallinn Craft Beer Weekend 199
 Tap Takeover, захват всех кранов сортами одной пивоварни 152
 Tenth and Blake Beer Company 16, 17
 Terrapin Beer Company 17
 The Beer Hunter 75
 The Best Bar 194
 The Brewmaster's Table 144, 189
 The Buddy Cafe 191
 The Farmhouse 183
 The Fat Duck 187
 The Oxford Companion to Beer 130
 The Porter Beer Bar 183
 The Vataga Beer & Food 194
 The Wall Street Journal 45
 Timmermans 114
 Topsy Pub 194
 Top Hop 201
 Toronado 183
 Trappistes Rochefort 10 177
 Tre Fontane 118
 Trigger 198
 Twisted Spoke 183
- Ultimatum Brewery 198
 Unibroue 17
 United Butchers 191
 Untappd 5, 163
- Vakka-Suomen Panimo 125
 Vander Linden 114
 Vancouver Craft Beer Week 199
 veau Orloff, телятина по-орловски 188
 Velka Morava 198
 Victory Art Brew 198
 Volkswagen T1 155
- Weihenstephan 137
 Weisses Brauhaus G. Schneider & Sohn 5, 77, 121, 130
 West Coast Craft 199
 West Coast IPA 149
 Westmalle 117, 118
 Westvleteren 118, 162
 Wetherspoon 155
 Weyermann 86, 152
 White Horse 56
 Widmer Brothers 16
 Wild Beer 53, 158
 Wish Dish 191
 Wooden Beard 198
 World Beer Awards 200
 World Beer Cup 200
- Zagovor Brewery 198
 Zavod. Science of Brewing 198
 Zdechly Vrabec 198
 Žižkovske pivovrani 199
- Австралия 75, 87, 94, 125
 Австрия 118
- Австро-Венгрия 27
 Августин 198
 Азия 33, 74
 Айдахо 183
 Айнбек 126
 Алканово, Рязанская область 197
 Александрия 72
 Алкоголь, этанол, спирт 25, 52, 55, 82, 88, 94, 96, 97, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 127, 130, 141, 166, 168, 169, 172, 173, 174, 177
 Альфа-амилаза 92
 Аляска 183
 Америка 46, 77
 Англия 176
 Андеграунд 44
 Андердог 194
 Аргентина 34
 Аризона 47
 Ароматный хмель 77, 86, 88, 96
 Ассоциация пивоваров (Brewers Association) 4, 13, 14, 16, 19, 31, 45, 75, 76, 158, 161
 Атомная прачечная 153, 154
 Африка 38, 74, 107, 176
 Аша, Челябинская область 197
 Ашкелон 54
- Бавария 18, 29, 73, 74, 84, 87, 121, 124, 126, 127, 136, 143
 Бадаевский пивзавод 148
 Бакунин/Bakunin Brewing Co. 191, 198
 Балалаечная 194
 Балашиха, Московская область 54
 Балтика 20, 34, 64, 111, 112, 124, 155
 Бамберг 177
 Бар, Которого Нет 191, 201
 БарКрафт 194
 Барселона 199
 Белена 64
 Белоруссия 47
 Белоярская АЭС 153
 Бельгия 34, 61, 71, 79, 87, 104, 109, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 138, 152, 155, 183, 199
 Берлин 122, 123
 Бертон-апон-Трент 84, 106, 107
 Биратория 200
 Биргик 164, 165, 182, 191
 Биркрафт 194
 Бирмаркет 194
 Биродром 194
 Биртайм 194
 Ближний Восток 24, 25
 Богемия 74, 87, 119, 123
 Борода 194
 Бортник 68
 Бостон 199
 Боулдер 199
 Бочка 63, 64, 68, 77, 105, 108, 112, 113, 114, 115, 117, 119, 127, 135, 140, 144, 156, 170, 174, 175, 184
 аромат древесины 170
 дубовая 105, 113, 117, 156, 170, 174, 175
 из нержавеющей стали 174
 каштановая 113
 кедровая 174
 красного дерева 174
 пластиковый ПЭТ-кер 175
 Брабант 119
 Брага 67, 69, 173
 Брассери 55, 114, 191, 192, 193
 Бразилия 33, 34, 125, 150
 Брауншвейг 124
 Бремен 70, 71, 72
 Британия 33, 34, 61, 64, 65, 105, 109, 140, 141, 150
- Брожение 4, 25, 26, 64, 73, 74, 78, 81, 82, 83, 84, 88, 89, 90, 92, 95, 96, 97, 99, 101, 105, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 119, 120, 123, 124, 126, 131, 136, 151, 171, 173, 174, 177, 178
 Брух 151
 Брюгге 70, 72, 118, 126
 Брюссель 113, 114
 Будапешт 199
 Бутлегерство 28
 Бутылка, кружка и котел 194
- Валлония 119
 Ванкувер 199
 Ваня нальет 194
 Варка 194
 Варка, кипячение сусла 4, 7, 13, 14, 21, 31, 49, 52, 53, 54, 59, 60, 69, 78, 79, 82, 83, 86, 88, 90, 94, 95, 96, 99, 100, 103, 111, 113, 120, 121, 129, 131, 138, 139, 142, 147, 149, 150, 151, 152, 155, 156
 Василеостровская пивоварня 198
 Вашингтон 26, 46, 183
 Великая Моравия 147
 Велюров 191
 Венгрия 147, 199
 Венеция 72
 Верховое брожение 89, 95, 96, 97, 111, 116, 117, 120, 126, 178
 Ветка 194
 Византия 147
 Винный шкаф, холодильник 179, 180
 Винтаж 165, 166, 167, 168, 169, 180
 Винтажная революция 165
 Вирджиния 26, 183
 Вирпул (гидроциклон) 82, 95, 151
 Висконсин 26
 Вишня 115, 116, 139, 170, 177
 Schaarbeek 115
 Maraschino 116
 Morello 115
 Владивосток 23, 156
 Владимир 197, 198
 Волковская пивоварня 198
 Воронеж 197, 198
 Все твои друзья 194, 200
 Встреча клуба коллекционеров пивной атрибутики 199
 Вторая мировая война 29
 Выборг. Ленинградская область 198
 Выборгская частная пивоварня.
 Иллюминатор 198
 Выдержка 191
 Вятч 198
 Вятский Пивной Клуб 54
- Гавайские острова 153
 Гамбург 71, 72, 122
 Ганза (Hansa) 71, 72
 Ганзейский союз 72, 126
 Гастропаб 50, 60, 189, 191, 192, 193, 195
 Гелиостанция 133
 Германия 18, 19, 29, 33, 34, 64, 67, 71, 72, 97, 112, 120, 121, 123, 124, 125, 127, 130, 138, 141, 143, 144, 199, 200
 Герои 194
 Главпивмаг 194, 200
 Голландия 127
 Греция 49, 147
 Гримстад, Норвегия 49, 146
 Грут, грюйт 60, 67, 71, 72, 88
 Губаха, Пермский край 198
 Губахинская пивоварня 198
- Даблдекер Паб 194
 Дания 34, 79, 125, 138, 139, 145, 147, 199

- Декстрин 92
 Деловой Петербург 34
 Денвер 199
 Дерпт 72
 Детройт 47
 Джон Донн 192
 Джорджия 183
 Дикая Сибирь 191
 Дображивание, дозревание пива 4, 64, 83, 97, 105, 114, 115, 116, 119, 133, 144, 171, 172, 173, 174, 177, 178, 181
 Дозревание в бутылке 97, 171
 Домашнее пивоварение 8, 9, 20, 30, 31, 44, 58, 75, 76, 83, 97, 109, 133, 138, 142, 151, 152, 155, 157
 Домашний пивовар 18, 20, 21, 32, 34, 39, 44, 49, 51, 52, 54, 75, 76, 83, 91, 95, 98, 99, 100, 101, 104, 105, 106, 131, 134, 138, 139, 142, 145, 152, 156, 161, 200
 Дробина 25, 82, 93
 Дробление, помол солода 4, 91, 92, 93
 Дрожжи 4, 50, 64, 73, 81, 82, 83, 88, 89, 90, 92, 94, 95, 96, 97, 99, 100, 101, 104, 106, 107, 113, 114, 117, 119, 121, 122, 127, 131, 140, 144, 145, 147, 148, 151, 155, 156, 170, 171, 172, 173, 174, 177
 Дублин 112, 200
 Евразия 67
 Евролагер, европиво 29, 33, 52, 58, 123, 140
 Европа 166
 Европейский Союз 33
 Египет 25
 Екатеринбург 23, 153, 196
 Еще парочку! 51, 56, 194, 201
 Жан-Жак 192
 Жатец 74, 87
 Жижков, Прага 199
 Жуковский, Московская область 197, 198
 Задонск, Липецкая область 197
 Заповедь чистоты (Reinheitsgebot, Райнхайтсгебот) 19, 29, 50, 120, 137, 143, 144
 Заречный, Пензенская область 197
 Заречный, Свердловская область 197, 199
 Затирание, осахаривание сусла 4, 82, 83, 85, 90, 92, 93, 94, 119, 136
 Затор 4, 82, 92, 93, 99, 100, 101
 Заторник, заторно-сусловарочный котел 91, 92
 Злаки 24, 64, 81, 85
 кукуруза (маис) 81
 овес 81
 просо 81
 пшеница 24, 64, 65, 81, 85, 113, 114, 120, 169
 рис 81
 рожь 68, 81, 85
 спельта (полба, эммер, полудикая пшеница) 24, 81
 ячмень 24, 81, 85
 Ивантеевка, Московская область 198
 Иерусалим 115, 126
 Ижевск 198
 Израиль 54
 Иллинойс 26, 183
 Иллюминатор. Выборгская частная пивоварня 198
 Имбирь 50, 78, 148
 Ингольштадт 87
 Инди-рок 42
 Индиана 26
 Индия 66, 106, 107, 112, 176
 Ирак 24
 Ирландия 200
 Испания 63, 64, 199
 Италия 33, 34, 65, 118, 125
 Казань 50, 198, 201
 Казахстан 47
 Каир 72, 126
 Калининград 156
 Калифорния 26, 99, 130, 131, 132, 134, 147, 163, 183
 Калуга 59
 Канада 33, 34, 125, 199
 Кардамон 78
 Квас 54, 64, 67, 69
 Квасир 67, 68, 69
 Кер 83, 97, 139, 140, 150, 151, 175
 Кельн 72
 Кельхайм 77, 121, 143
 Кельты 63, 64, 72
 Келья 194, 200
 Киев 66, 197
 Кипр 24
 Киров 198
 Китай 25, 38, 151
 Клин, Московская область 197
 Ковно 75
 Коллаб, коллаборационная варка 78, 79, 111, 121, 129, 130, 135, 138, 139, 144, 147, 149
 Колорадо 26, 31, 76, 162, 183, 199
 Коммунальная пивоварня 198
 Константинополь 72
 Копенгаген 78, 89, 129, 138, 139, 194, 199
 Кориандр 89, 97, 119, 139
 Кострома 197
 Крапива 195, 200
 Красная Пахра, Московская область 198
 Красная птица 198
 Краснодар 60, 196, 197
 Краудфандинг 141, 142, 150
 Крафтфест 50, 199
 Крафт 3, 4, 7, 8, 10, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 31, 33, 34, 35, 38, 40, 41, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 86, 103, 134, 136, 144, 148, 153, 159, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 201
 Крафти 16, 19
 Крахмал 81, 82, 86, 91, 92
 Крем-брюле 188
 Криадера и солера 105
 Крит 147, 149
 Кройзенинг (Krausening) 97, 117, 136
 Кульмбах 126
 Курск 198
 Лактобактерии (Lactobacillus) 89, 113, 114, 122, 152, 170
 Латвия 199
 Латинская Америка 74
 Лешково, Московская область 197
 Левен 119, 199
 Лидс 75
 Липецк 197
 Лиса и Гусь 195
 Лондон 25, 34, 38, 72, 111, 112, 113, 125, 126, 200
 Лора Крафт 195, 201
 Люберцы, Московская область 198
 Любек 72
 Люнебург 72
 Магнитиздат 44
 Магнум 167
 Май 195
 Малиновый мусс 188
 Малиновый сироп (Himbeere) 122
 Манхэттен 129, 130
 Мафия 28
 Мед 64, 66, 67, 68, 69, 72, 88, 103, 131, 145, 161, 162, 166
 Медовуха Mjолnir 198
 Меланоидин 172
 Мексика 34
 Месопотамия 25
 Метрополь 149, 150, 190
 Миккеллер 50
 Миллениал 37, 39, 40
 Микропивоварня 17, 18, 21, 22, 23, 26, 31, 75, 100, 101, 149, 159, 195
 МирБир 52
 Мишлен 139
 Молекулярная гастрономия 5, 187
 Моравия 147
 Москва 22, 39, 40, 46, 49, 50, 51, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 78, 79, 147, 148, 154, 155, 156, 192, 196, 197, 198, 199, 201
 Московская пивоваренная компания 198
 Московское княжество 72
 Мусс малиновый 188
 Мэн 183
 Мюнхен 22, 84, 120, 121, 123, 126, 137, 143, 199
 Мытищи, Московская область 198
 Мясорубка 195
 На кранах 195, 201
 Ниагара 199
 Нидерланды 71, 118, 119, 138, 145
 Нижний Новгород 23, 196
 Нижняя Саксония 126
 Низовое брожение 26, 73, 74, 84, 89, 95, 96, 97, 111, 123, 124, 131
 Новая Зеландия 34, 75, 87, 94, 125
 Новгород 66, 72, 126
 Новосибирск 23, 197
 Новый Арбат 197
 Норвегия 34, 49, 125, 145, 146
 Норидж, Норфолк 200
 Нью-Джерси 47
 Нью-Йорк 26, 78, 121, 129, 130, 183, 199
 Нью-Йоркская фондовая биржа 136
 Нюрнберг 18, 199, 200
 О, Спорт 191
 Обербах, Франкония 127
 Обнинск, Калужская область 197
 Овсяные хлопья 101
 Огайо 26, 136, 142
 Одна Тонна 198
 Одного ума мало 192
 Окисление 167, 171, 173, 175
 Октоберфест в посольстве Германии 199
 Ол, олуй, оловина 67
 Орегон 16, 17, 26
 Осло 34
 Остров Мауи 153
 Отделение Садовой, Мичуринский район, Тамбовская область 198
 Оттава 199
 Охмеление 4, 31, 77, 82, 88, 90, 94, 95, 96, 99, 100, 106, 109, 121, 136, 144, 149, 179
 сухое охмеление (dry hopping) 31, 88, 96, 99, 100, 109, 121, 136, 144
 хмелевая пушка (hop cannon) 88
 хмелевая торпеда (hop torpedo) 88
 Очаково 21, 148
 Паб Пару Баб 195
 Палестина 24
 Панк 4, 43, 44, 140, 141, 142

- Папа римский 126
Париж 199
Педиококки (*Pediosoccus*) 152, 172
Пенсильвания 26, 183
Пермь 196, 197
Петр Петрович 198
Пивная Библиотека 195
Пивная диета 192
Пивная карта 192
Пивной бутик 1516 192
Пивной Пилигрим 195
Пивной пояс 65
Пивной этикет 192
Пивные дрожжи 4, 50, 64, 82, 83, 88, 89, 90, 92, 94, 96, 97, 99, 100, 101, 105, 106, 107, 113, 114, 117, 119, 121, 122, 127, 131, 140, 144, 145, 147, 148, 151, 155, 156, 171, 172, 173, 174, 177
бретты (*bretts*) 53, 89, 119, 122, 170, 171, 177
дикие дрожжи 50, 64, 89, 104, 113, 114, 122, 155, 156, 172
Brettanomyces 89, 105, 113, 114, 145, 170, 171, 172, 177
Brettanomyces Bruxellensis 113
Brettanomyces Lambicus 113
Saccharomyces 89, 172
Saccharomyces carlsbergensis 89
Пивоварни Ивана Таранова, ПИТ 47
Пивоварня Ив. Дурдинъ 197
Пивоварня купца Лапина 198
Пинта 198
Плодородный полумесяц 24
Пльзень 33, 73, 74, 84, 87
Погреб 5, 18, 74, 105, 151, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 175, 176, 178, 179, 180, 181, 182, 183
Польша 147
Портленд 199
Португалия 113
Прага 51, 199
Пресса 8, 22, 38, 40, 41, 46, 141, 158
Пробка 137, 145, 167, 171, 179, 182, 195
бугельная (*swing-top*) 171
из коры пробкового дуба 171, 167
металлическая кронен-пробка 171, 167
Псков 72, 197, 198
Пшеница 24, 64, 65, 81, 85, 113, 114, 120, 169

Регенсбург 87
Рига 72, 199
Рим 63, 84
Римляне 63, 64, 65
Рожь 68, 81, 85
Россия 14, 16, 19, 22, 23, 33, 34, 35, 38, 39, 49, 50, 51, 52, 56, 58, 59, 60, 61, 70, 74, 76, 78, 109, 111, 112, 125, 127, 146, 147, 149, 150, 152, 154, 155, 157, 161, 166, 177, 183, 188, 190, 192, 201
Ростов-на-Дону 49
Рурская область 72
Русь 4, 67, 67, 68, 69, 70, 72

Саксония 124
Самара 23, 197
Сан-Диего 16, 146
Сан-Франциско 40, 130, 133, 139, 199
Санкт-Петербург 5, 22, 23, 34, 35, 49, 51, 52, 56, 57, 59, 60, 79, 112, 139, 149, 190, 191, 193, 196, 197, 198, 199, 201
Саратов 198
Сахара 81, 92, 100, 151
глюкоза 81, 92, 100
мальтоза 81, 92, 151
полисахариды 81, 92
сахароза 81, 92, 151

Сбербанк России 157
Свинья и мышь 195
Северная Каролина 26, 134
Северная пивоварня 35, 198
Северный Лондон 200
Сент-Луис 27
Сидр 103, 136, 137, 161, 192, 193, 194
Сидрерия 194
Сидры Шедрина 198
Силиконовая долина 40
Сирия 24
Сицилия 65
Скиптон 200
Словакия 147
СМИ 32, 162
Смоленск 72, 126
Советский Союз, СССР 44, 46, 47, 149
Соединенное Королевство 139, 200
Соединенные Штаты, США 15, 16, 18, 22, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 37, 42, 43, 44, 45, 46, 50, 51, 74, 75, 77, 87, 104, 108, 109, 118, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 134, 135, 136, 140, 146, 149, 152, 153, 158, 161, 162, 165, 166, 182, 183, 199, 200
Солод 29, 64, 73, 84, 86, 106, 99, 100, 101, 111, 117, 119, 120, 122, 127, 143, 172, 177
венский 86, 172
дымный 86
жженный 86, 111, 124
карамельный 86, 100
мюнхенский 86, 172
обжаренный 177
пшеничный 86, 99, 100, 122, 143
светлый 86, 122
светлый двухрядный 101
черный 73, 86
шоколадный 86, 101
янтарный 86
ячменный 29, 64, 84, 86, 106, 111, 117, 119, 120, 122, 127, 177
Caramunich 99, 100, 101
Carapils 99, 100
Crystal 101
Pale Ale 100
Pale Malt 99, 100
Солт-Лейк-Сити 199
Сомелье 20, 186
Соседи 195
Сосна и Липа 195
Сочи, Краснодарский край 197
Союз Южно-Московских Пивоваров 198
Средние века 69, 119, 120, 126
Старая Русса, Новгородская область, 72
Старение пива 5, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 173, 174, 175, 177, 178, 179, 180, 183
Стартап 38
Стили и сорта пива
дикий эль 56
дикое пиво 104
ржаное пиво 148
Alaskan Brewing Smoked Porter, копченый портер 177
Alaskan Smoked Porter, американское копченое 177
ale, эль
American brown ale 104
American double IPA 77, 104
American pale ale (APA) 4, 77, 98, 99, 100, 104, 106
American special bitter (ASB) 109
Anchor Brewing – Christmas Ale, зимний рождественский пряный эль 177
Baltic porter, балтийский портер 111
barley wine, barleywine, барливайн, ячменное вино 4, 104, 108, 110, 176, 188

Belgian IPA, бельгийский IPA 107
Berliner Weise, Берлинское белое 122
Berliner Weise mit Schus, Берлинское белое с сиропом 122
biere blanche, белое пшеничное пиво 5, 119
biere bock, французское крепкое пиво 126
biere de garde, крепкий светлый бутылочный эль 119
bitter, биттер 4
black IPA, черный IPA 77, 104, 107, 156
Bock, бок 5, 104, 125, 126
Brooklyn Brewery Black – Chocolate Stout, имперский шоколадный стаут 177
brown ale, браун эль, коричневый эль 4, 104, 105, 176
California common beer, калифорнийское паровое пиво 131
cassis lambic, черносмородиновый ламбик 116
Duvel, бельгийское пиво 176
Doppelbock, доппельбок, двойной бок 5, 104, 125, 126
double India pale ale (DIPA), двойной IPA 4, 107
Drie Fonteinen Oude Geuze, бельгийский ламбик 177
dubbel, дуббель 5, 117
dry stout, ирландский сухой стаут 112
Dunkel, темное баварское 104, 126
Eisbock, айсбок, ледяной бок 127
Export, экспортный лагер 124
extra special bitter (ESB) 4, 108, 109
framboise lambic, малиновый ламбик 116
fruit lambic, фруктовый ламбик 5, 115
Gose, розе 104
gueuze, рёз 5, 114, 176, 188
gueuze-lambic, рёз-ламбик 114
Hefe-weizenbier, хефевайцен, пшеничное пиво с дрожжами 120
Hefefrei Weizen, пшеничное пиво без добавки дрожжей 120
Helles, Hell, светлое баварское 84, 104, 124, 126
Hopfenweisse 5, 77, 79, 104, 121, 130
Imperial IPA, имперский IPA 77, 104, 107, 188
Imperial stout, имперский стаут 5, 112, 176, 188
India pale ale (IPA), IPA, ИПА, бледный эль Индии 4, 84, 98, 99, 104, 106, 107, 121, 176, 188
India pale lager (IPL) 77, 104, 148
Imperial porter, Имперский портер 104
J.W. Lees Harvest Ale, английский барливайн 177
kriek, крик 5, 115, 167
kriek lambic, вишневый ламбик 167
Kristallweizen, фильтрованное пшеничное пиво 120
Lager, лагер 9, 16, 19, 20, 26, 27, 29, 31, 33, 36, 38, 46, 53, 56, 73, 74, 78, 84, 89, 104, 111, 120, 124, 125, 126, 131, 135, 136, 139, 141, 143, 148, 149, 155, 158, 166, 171, 172, 175, 177, 186, 188, 189
lambic, ламбик 5, 113, 114
Maibock, майский бок 126
Marzen, мартовское 104
mild ale, майлд эль 104
milkshake IPA, молочный коктейль ИПА 40
oatmeal stout, овсяной стаут 112
old ale, старый эль 5, 105
Orval, траппистский эль 118, 177
oud bruin, фламандский эль 5, 116, 117

- oude gueuze, настоящий гёз 114
 pale ale, светлый эль 4, 106, 132, 135, 140, 155
 Patersbier, отцовское пиво 118
 peche lambic, персиковый ламбик 116
 Pilsner, Pilsener, pils, пилзнер, пльзеньское 4, 5, 26, 33, 56, 73, 74, 84, 97, 104, 122, 123, 124, 166, 167, 188
 porter, портер 5, 21, 30, 49, 84, 104, 110, 111, 112, 113, 125, 131, 149, 162, 166, 177
 quadruple, квадрупель 117, 118, 149, 176, 177, 188
 Rauchbier, раухбир, копченое пиво 5, 86, 104, 124, 125, 176, 177, 188
 Rodenbach Grand Cru, красный эль Фландрии 117, 177
 Rogue Mogul Ale, американский крепкий эль 176
 Rogue Smoke, американское копченое 177
 Russian Imperial stout, Русский имперский стаут 4, 99, 101, 112, 113
 saison, сэзон, крестьянский сезонный эль 5, 104, 119
 session IPA, весенний IPA с ароматом тропических фруктов 107
 Sierra Nevada Bigfoot, американский барливайн 177
 sour, кислое пиво, «кисляк» 53, 104
 Schloss Eggenberg Samichlaus, лагеп 177
 Schneider&Sohn Aventinus, баварский вайценбок 177
 Schwarzbier, шварцбир, черное пиво 5, 104, 123, 188
 Scotch ale, шотландский эль 4, 109
 small beer, small ale 69
 stout, стаут 5, 61, 78, 110, 111, 112, 113, 124, 156, 162, 169, 188
 strong bitter, крепкий биттер 109
 sweet stout, сладкий стаут 112
 Thomas Hardy's Ale, старый эль 176
 Trappistes Rochefort 10, бельгийский квадрупель 177
 tripel, трипель 5, 117, 176
 wee heavy, ви хэви 5, 109, 110
 Weisbier, witbier, вайсбир, белое пиво 5, 72, 104, 119, 120, 121, 143, 144, 155
 Weisbier Kristalklar, прозрачное (фильтрованное) белое пиво 120
 West Coast IPA, IPA западного побережья, более хмелевая версия 149
 Wiezenbier, вайцен, пшеничное пиво 9, 30, 104
 Weizenbock, пшеничный бок 21, 77, 121, 143
 Стражек 195, 198
 Суперохмеление 77
 Сурок 195
 Сусло
 аэрация сусла 95
 варка сусла 4, 94
 конечная плотность сусла (FG) 100, 101
 начальная плотность сусла (OG) 94, 99
 осахаривание сусла 82, 92
 осветление сусла 4, 86, 94, 95
 охлаждение сусла 4, 18, 95, 96
 Сухой закон 27, 28, 127, 130
 Сыр стилтон 188
 голубой 188
 козий 188
 сливочный 188
 Сыта 68
 Сьерра-Невада 132, 133, 134
 Таллин 199
 Тамбов 196
 Тапки Taps & Bottles 192
 Татарстан 198
 Тверь 197
 Театр «Глобус» 112, 113
 Тело пива 169
 Теттанг 136
 Техас 26, 119, 156
 Тинькофф 22, 23
 Токио 34
 Торонто 199
 Траппистское пиво 117, 118, 134, 167, 177
 Трехгорный пивоваренный завод 147
 Тула 150, 198
 Турция 24
 Тюрингия 124
 Убежище 192
 Углекислота, углекислый газ, двуокись углерода 88, 94, 96, 97, 172
 Удмуртия 54, 198
 Украина 63, 147, 156
 Умелые руки 44
 Университет Хойенхайм 64
 Утка 192
 Фазан 188
 Фантомная пивоварня 34, 78, 138, 139, 196
 Фарш & Бочка 192
 Фейсбук 156, 200
 Фенолы 97, 169, 170, 171, 172, 177, 178
 Фермент 81, 82, 83, 92, 93, 94
 Ферментация 83, 92, 93, 96, 97, 114, 117, 127, 140, 172, 180
 Фестиваль домашнего пива 199
 Фильтр-чан 93
 Фильтрация 4, 83, 84, 91, 93, 94, 97, 99, 100, 120, 151, 156
 Флакон, дизайн-завод 39, 158
 Фландрия 71, 115, 116, 119, 176, 177
 Флорида 26
 Форно Браво 192
 Фрайзинг 137
 Франкония 19, 124, 127
 Франкфурт на Майне 19
 Франция 33, 34, 87, 115, 119, 126, 138, 199
 Фурфурилтиол (furfurylthiol) 174
 Халлертау 87, 119
 Химки, Московская область 196, 198
 Хипстер 4, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 46, 54, 158, 163, 193
 Хлеб и Вино 195
 Хмель
 Серебрянка 77
 Жатецкий (Saazer) 87, 123
 Голдингс (Goldings) 87, 109
 Amarillo 87, 99, 100, 121
 Bramling Cross 111
 Cascade 77, 87, 100, 101, 133, 140, 147, 149
 Centennial 99, 100, 147
 Chinook 99, 100, 101, 147, 149
 Columbus 99, 100, 147
 Fuggles 101, 111
 Hallertauer Mittelfruh 87, 136
 Hallertauer Perle 100
 Hallertauer Tradition 121
 Kent Goldings 101
 Mandarina Bavaria 87
 Pekko 149
 Polaris 87
 Saphir 121
 Simcoe 100
 Spalt 123
 Tettnanger 123, 136
 Triskel 149
 Хорошая идея 195, 200, 201
 Хугарден 119
 Царь-пиво 195
 Цедра 78
 Центральная Европа 26, 29, 71
 ЦКТ, цилиндроконический танк 96, 97, 99, 100
 Цюрих 34
 Чагин 195
 Чак Норрис 195
 Челухово, Егорьевский район, Московская область 198
 Челябинск 197
 Черноголовка, Московская область 196
 Четыре Пивовара 198
 Чехия 29, 33, 34, 51, 94, 123, 147, 199
 Чикаго 199
 Чико, Калифорния 132, 133, 134
 Шанхай 147
 Шварц Кайзер 195
 Швейцария 33, 34
 ШтирБирЛиц 195
 Штутгарт 64
 Эксмо 31, 76
 Экстракт 86, 91
 Эллон, Абердиншир 139
 Эль и стаут 195
 Эммер 24, 81
 Энтузиаст 195
 Эрик Рыжий/ Eric the Red 195, 200
 Эстет. Craft Beer Cafe 59
 Эстония 199
 Эфир 82, 97, 147, 170, 172, 173
 Юго-Восточная Азия 38
 Юный техник 44
 Яблочный Спас 198
 Ян Примус 52, 195, 200
 Япония 33, 34, 125
 Ярославль 52, 197, 198
 Ясменник душистый, тархун (waldmeister) 122
 Ячмень 24, 26, 29, 64, 67, 81, 85, 86, 95, 101, 111, 112, 132
 жареный ячмень 26, 101
 жженный ячмень 111
 Ячменный солод 29, 64, 84, 86, 106, 111, 119, 120, 122, 127, 177

П30 **Петроченков, Александр Васильевич.**
Крафтовое пиво / Александр Петроченков. – Москва : Издательство «Э», 2018. – 208 с. : ил. – (Вина и напитки мира).

Александр Васильевич Петроченков – специалист и знаток пива, журналист с сорокалетним стажем. Он как никто другой умеет написать о пиве так, что его книги не только хочется читать, но и перечитывать, следуя его советам.

Книга, которую вы держите в руках, поможет вам удивить своих друзей знанием и умением варить пиво. Прочитав «Крафтовое пиво», вы станете знатоками в модной сейчас теме крафтового пива. В книге представлены историческая справка мирового пивоварения, рецепты, а также, что немаловажно, есть указатель российских пивоварен и список ярмарок, фестивалей, конкурсов пива, как раз для людей, которые захотят попробовать все лучшие сорта в одном месте.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-89155-9

© Текст, фото. Петроченков А.В., 2017
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018

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

Петроченков Александр Васильевич

КРАФТОВОЕ ПИВО

Редакторы — Олеся Гиевская, Константин Пухов
Фото — Павел Егоров, Александр Идзон, Александр Сураев
Дизайн и верстка — Юлия Анохина
Ответственный редактор А. Братушева
Художественный редактор А. Гусев

В оформлении обложки использованы фотографии и иллюстрации: Kirill Z, wow.subtropica, Babich Alexander / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:

ADfoto, Africa Studio, al7, Alexander Narraina, Alexandru Nika, Babich Alexander, Bart Sadowski, Ben Harding, Bodor Tivadar, BurAnd, camialmeidafoto, cbradder, Cherries, Christopher Elwell, David Kasza, demarcomedia, Denis Babenko, DenisMART, Digieva, Dudarev Mikhail, EhayDy, EnolaBrain81, eugenegurkov, Everett Collection, Figger, FooTToo, Fotazdymak, francesco de marco, FXQuadro, gpoinstudio, HQuality, Itziar Telletxea, Ivan Kulikov, Jacob Lund, Joshua Rainey Photography, Karn Samanvorawong, Kinsley Dey, Kirill Z, kurt, Kzenon, LightField Studios, MaraZe, Martin Prague, MaxyM, MoreVector, nanka, Nata Alhontess, nevodka, Nordroden, Paket, Piotr Piatrouski, r.classen, Ramon L. Farinos, Rawpixel.com, Richard M Lee, Robin Stewart, Roger Siljander, sacilad, schankz, silroby80, SKUpics, Soru Epotok, Stanislav Bokach, Stas Knop, Steve Bowers, StockNick, Syda Productions, T Glendinning Photography, Tatiana Popova, Trong Nguyen, Uladzik Kryhin, Vaclav Mach, Valentyn Volkov, vhpfoto, Victor Wong, Violart, wavebreakmedia, wow.subtropica, Yulia Davidovich, demarcomedia, Love the wind, i-ro / Shutterstock.com

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-а, 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 10.10.2017. Формат 84x108¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,84.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-89155-9



9 785699 891559 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



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



АЛЕКСАНДР ВАСИЛЬЕВИЧ ПЕТРОЧЕНКОВ – признанный знаток пива, профессиональный журналист, главный редактор нескольких журналов, автор более 50 книг на разные темы, в том числе семи книг о своем любимом напитке пиве. Серьезно заинтересовался пивом, когда в сентябре 1988, года после ликвидации железного занавеса, впервые оказался за границей и посетил пивной праздник Октоберфест в Мюнхене. Затем во время ежегодных поездок в Германию и Европу продолжал изучение пива и пивоварения: посещал многочисленные пивоварни, пивные музеи, фестивали, библиотеки, общался с пивоварами и экспертами.

НАСТАЛО ВРЕМЯ ВНОВЬ ОТКРЫВАТЬ ПИВО

ЭТА КНИГА ПОСВЯЩЕНА КРАФТОВОМУ ПИВУ. Споры о том, что такое крафтовое пиво, идут постоянно почти все то время, пока существует такое пиво. При отсутствии универсального, удовлетворяющего всех определения бытуют разные мнения, зачастую плохо согласующиеся друг с другом, если не противоположные. Из-за отсутствия внятных критериев и невозможности прийти к общему знаменателю спорящие доходят до абсурда, опускают руки и говорят: пусть каждый сам для себя решает, является это пиво крафтовым или нет.



Александр Петроченков – он из тех самых, из любителей. Мне импонирует его серьезный подход и тщательное изучение вопроса. В моей библиотеке есть книги Александра Петроченкова про пиво. Читать их полезно и приятно. Они умны и искренни. Пишу об этом не для того, чтобы польстить автору, а для того, чтобы подчеркнуть его импонирующую мне и многим читателям доскональную проработку темы. И самое главное, неравнодушное отношение к крафтовому пиву (которое в первую очередь пиво!), а также к пивоварам и к мировой пивоваренной культуре в целом!

РОМАН ЕГОРОВ, шеф-редактор отдела культуры
ЕЖЕНЕДЕЛЬНИКА «НАША ВЕРСИЯ»

ЧТО МОЖНО УСЛЫШАТЬ О КРАФТОВОМ ПИВЕ:

- ЭТО ПИВО ВАРЯТ НА МАЛЕНЬКИХ КРАСИВЫХ ЧАСТНЫХ ПИВОВАРНЯХ.
- ЭТО ПИВО ЧАСТО БЫВАЕТ ПЛОТНЫМ И КРЕПКИМ, НО ПЬЮТ ЕГО ВОСНЕ РАДИ ОПЬЯНЕНИЯ, А РАДИ НАСЛАЖДЕНИЯ РЕДКИМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.
- ЭТО ПОЧТИ НЕМАТЕРИАЛЬНОЕ, ДУХОВНОЕ ПИВО, В НЕМ ЧУВСТВУЕТСЯ ТВОРЧЕСКОЕ ВДОХНОВЕНИЕ АВТОРА И АРОМАТ СВОБОДЫ ТВОРЧЕСТВА.
- ЭТО ПИВО НЕ САМОЕ ДЕШЕВОЕ, НО ОНО ТОГО СТОИТ; КОГДА ЕГО ПЬЕШЬ, ОЩУЩАЕШЬ САМОУВАЖЕНИЕ.
- ЭТО ПИВО ПОЗВОЛЯЕТ ПИВОВАРАМ РАБОТАТЬ НЕ НАПРАСНО, ИХ РАБОТА СПРАВЕДЛИВО ВОЗНАГРАЖДАЕТСЯ.
- ЭТО ПИВО ИЗГОТОВЛИВАЮТ ИЗ САМЫХ ЛУЧШИХ, ЦЕННЫХ И РЕДКИХ ИНГРЕДИЕНТОВ СО ВСЕГО СВЕТА.
- ЭТО ПИВО ОЧЕНЬ РАЗНОЕ, А КОЛИЧЕСТВО ЕГО БРЕНДОВ, СОРТОВ И ОТТЕНКОВ СТИЛЕЙ ПОЧТИ БЕСКОНЕЧНО.
- ЭТО САМОЕ КРЕАТИВНОЕ И ИННОВАЦИОННОЕ ПИВО, ХОТЯ ЕГО ВАРЯТ ОСНОВЫВАЯСЬ НА ИСТОРИИ И ТРАДИЦИИ.
- ЭТО ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ, ВЫДАЮЩЕЕСЯ, ВЕЛИКОЛЕПНОЕ ПИВО!

ISBN 978-5-699-89155-9



9 785699 891559 >