



# Пивной тур с Рок Буфет

08.07.16

# Путешествие начинается....

## Немного из истории пива - Шумеры

- ❖ *Первые записи - около 6000 лет*
- ❖ *Процесс брожения случайно был открыт случайно. Описание процесса приготовления пива было обнаружено высеченным клинописью на больших каменных плитах.*
- ❖ *В пиво часто добавляли для вкуса мед и специи.*
- ❖ *Шумеры передали искусство пивоварения Вавилонянам (делали до 20 сортов пива)*
- ❖ *Через Вавилонян знание перешло в Египет. Из Египта пиво пришло в Эфиопию, а оттуда – на Кавказ. С Кавказа пиво попало в Европу.*



# Это интересно

- *В царстве Урарту (территория нынешней Армении) в IX-VII веках до Новой Эры изготавливали крепкое пиво. Скифы делали пиво из ячменя, дробленого риса, овса и проса.*
- *Обычные пивные дрожжи перестают работать при достижении крепости более 5,4 % алкоголя. Для производства крепкого пива используют особо выносливые к алкоголю дрожжи. Современная высокая технология позволяет производить очень крепкие сорта пива. Например, в США компания «Boston Beer» выпускает крепкое пиво «Samuel Adams Utopias» крепостью 27 %. В некоторых штатах Америки его уже запретили продавать как пиво.*
- *В 1994 году самым крепким пивом был двойной бок «Феттер 33» из Германии крепостью 10,5 %. «Феттер 33» попал в книгу рекордов Гиннеса, но вскоре рекорд был побит австрийским «Самиклаусом» крепостью 11,8 %. В настоящее время самыми крепкими видами пива в Европе являются австрийский «Самиклаус» и чешский «X-BEER 33», использующие технологию вымораживания воды из пива либо дистилляции с содержанием алкоголя 14 %. Эти же сорта пива являются самыми крепкими видами пива в мире, сваренными традиционным способом.*

# Это интересно

Есть и более крепкие виды пива, сваренные нетрадиционным способом — при помощи шампанских дрожжей. Это американские «Samuel Adams Utopias» (27 %) от Boston Beer и Dave (29 %), в прошлом изготавливавшееся пивоваром Hair of the Dog Brewing Company.

В конце ноября 2009 года шотландская пивоварня BrewDog выпустила пиво «Тактический ядерный пингвин» (Tactical Nuclear Penguin) крепостью в 32 %. Такая высокая концентрация достигнута за счёт того, что вода способом заморозки отделялась от алкоголя, после чего пиво полтора года доходило в бочках из-под виски.

Немецкая пивоварня Schorschbräu в декабре 2009 года сообщила на своём веб-сайте о производстве пива с содержанием алкоголя 40 %.

В феврале 2010 года работники шотландской пивоварни Brewdog побили рекорд своих немецких коллег, объявив о создании пива крепостью 41 градус. В июле 2010 г. эта компания сварила коллекционное пиво «The End of History» крепостью 55 %, она же в 2009 году выпустила пиво «Tactical Nuclear Penguin» крепостью 36 % и «Sink the Bismarck!» крепостью 41 %.

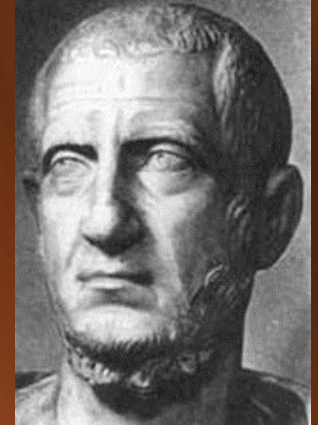
В Германии был начат выпуск пива крепостью 43 градуса. Формально это действительно пиво, поскольку при его производстве употребляются только ячменный солод, хмель и вода. Сваренное обычное пиво 15 раз подвергают замораживанию, причём замерзает вода, и кристаллы льда отфильтровывают, а спирт концентрируется. В результате из 350 литров пива получается 35 литров крепкого напитка, который разливают в бутылочки ёмкостью 350 миллилитров и стоимостью 100 евро.

В 2011 году самым крепким было пиво от баварской компании Schorschbräu крепостью 57,5 %.

В 2012 году шотландская пивоварня Brewmeister сварила пиво «Armageddon» крепостью 65 %.

# История пива – Германцы

- ❖ *Римлянам было хорошо знакомо искусство пивоварения, но они предпочитали вино.*
- ❖ *Пиво считалось варварским напитком.*
- ❖ *Тацит в 98 г. н.э. в сочинении "О происхождении германцев" писал: "Их напиток - ячменный или пшеничный отвар, превращенный посредством брожения в некое подобие вина". В римских частях, набранных из германцев, пиво было ежедневным напитком.*



- ❖ **Германцы начали изготавливать пиво в III веке до Новой Эры. Германцам было свойственно считать, что пиво наделяет сверхъестественными способностями.**
- ❖ **Пиво использовалось в жертвоприношениях богам.**
- ❖ **Но кроме этого, германцы просто полюбили пиво.**
- ❖ **Старонемецкое «*biore*» → немецкое «*bie*» → английское «*beer*».**

# История пива – Германцы

*Тацит говорил о пиве как о жутком, зловещем напитке и он был прав. для приготовления пивного сула использовали все, что казалось подходящим, например, дубовую кору, листву ясеня и бычью желчь. Такие необычные добавки применялись вплоть до наступления эпохи христианства.*

*Более того, некоторое время монахи даже продолжали эти сомнительные эксперименты, используя для производства пива можжевельник, чернику и грибы.*

*Тацит даже пришел к выводу, что с германцами можно покончить не только огнем и мечом, но и стимуляцией местного производства пива, путем инициирования деградации народа посредством массового внедрения алкоголя в повседневную жизнь какой-либо национальной общности*

*От германских земель технология приготовления пива постепенно распространилась в Англию и Скандинавию, а затем, благодаря экспансии европейской культуры, и по всему миру. По этой причине родиной пива принято считать Германию. Да и своим названием европейское пиво обязано древним германцам.*

# История пива - Германия

- ❖ До Средних Веков пивоварение сохранялось в домохозяйствах.
- ❖ Около 900 н.э. монахи в монастырях Германии также стали варить пиво. Позднее производство пива было поставлено на коммерческую основу и оно стало очень популярным среди всего населения.
- ❖ Так как в процессе приготовления пива есть кипячение, в нем убиваются опасные бактерии, что делает пиво более безопасным, чем вода.
- ❖ И люди пили его очень много: около 400 литров в год на человека!
- ❖ Важной инновацией в это время стало использование хмеля..
- ❖ В 1516 году был принят баварский закон о строгом соблюдении рецептуры пива :  
Reinheitsgebot (заповедь чистоты)



# История пива - Германия

- ❖ 1. Немало монастырей проворачивало неплохой бизнес, торгуя пивом, в том числе и пивоварня в монастыре Вайенштефан близ Фрейзинга, основанная в 1040 году. Вайенштефан можно назвать старейшим действующим предприятием в мире. Только в 1803 году монастырскую пивоварню взяли в свои руки светские власти, объединив ее с сельскохозяйственной школой. В наши дни Вайенштефан относится к Техническому университету города Мюнхена.
- ❖ 2. Надо отметить, что средневековое пиво далеко не всегда было безвредным для здоровья. Входившие в его состав галлюциногенные алкалоиды могли вызывать видения, и это служило поводом для множества суеверий. Вплоть до конца XVI века в Европе практиковалось сожжение «пивных ведьм», которых обвиняли в порче пива, хотя, конечно, дело было в несовершенстве технологии.
- ❖ 3. Первое упоминание о хмеле относится к VIII веку, однако важнейшим компонентом пива он стал только в XII веке. Впервые добавлять хмель в пиво попробовали при Карле Великом, приблизительно в 800 году. В Германии хмель ценился настолько высоко, что им даже уплачивали государственные пошлины. Постепенно он превратился в европейскую валюту, на первых порах, впрочем, не вполне конвертируемую, так как в Англии до XV века хмель был запрещен к употреблению.



# История пива - Германия

- ❖ 4. К XIII веку в северной Германии варили уже довольно неплохое пиво и притом гарантированно безвредное для здоровья. В ганзейских городах наблюдался настоящий бум пивоварения, а пик этого бума – в Бремене. К концу XV века в Гамбурге действовало около 600 пивоварен.
- ❖ При ратушах Гамбурга и Любека существовали пивные и винные погреба. Пиво было основной статьей экспорта и поставлялось во многие страны Европы и даже Средиземноморья. Немецкое пиво пили и в русских городах – Новгороде и Пскове. В обратном направлении ганзейцы везли русский мед (пивной напиток), а позже стали импортировать хмель.
- ❖ Огромную роль в становлении немецкой пивной культуры сыграл принятый в 1516 году баварский закон о строгом соблюдении рецептуры пива. пиво можно было варить только из ячменя (позже – ячменного солода), хмеля и чистой воды. Поскольку дрожжи в то время еще не были известны, процесс брожения оставляли на волю случая.
- ❖ Закон отличался суровостью – тех, кто разбавлял и подделывал пиво, строго штрафовали, а самых отпетых – и вовсе топили в собственном пиве. Reinheitsgebot действует в Германии по сей день, являясь старейшим законодательным актом в мире, регламентирующим производство продуктов питания и защищающим права потребителя.

# История пива – Чехия

- Помимо монастырей, в средние века стали появляться и муниципальные пивоварни, а пивовары объединились в гильдии. На территории нынешней Чехии, в Пльзене и Чешских Будейовицах, коммерческое пивоварение началось не позже XIII века. В начале XV века пивоварня в Чешских Будейовицах снабжала пивом королевский двор Богемии. Тогда-то у местного пива и появился девиз «пиво королей».
- Другим достижением было создание лагера, пива низового брожения, сброживаемого при низкой температуре.
- Пиво лагер было впервые сварено в 1843, в чешском городе Пилзен (поэтому называется «пиво pilsner») и впоследствии оно завоевало весь мир.



# Пиво "Чешского типа"

- Светлое пиво
- Начальная плотность сусла 10 – 12 %
- Пиво нижнего брожения
- Пиво типа лагер, пильснер
- Пиво без посторонних ароматов
- Пиво темно-золотистого цвета
- Пиво с высокой горечью
- Пиво с высокой полнотой вкуса
- Пиво с хорошим пенообразованием

