

# REAL BREW

БОЛЬШЕ ЧЕМ О ПИВЕ  
И ПИВОВАРЕНИИ

№ 1 (48) 2023

ОТ АНГЛИИ  
ДО «БАЛТИКИ»:  
ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ  
БАЛТИЙСКОГО ПОРТЕРА

ВЛАДИМИР  
ПЬЯНКОВ:  
«ПИВОВАР  
ЭТО  
ДАЖЕ НЕ  
ПРОФЕССИЯ,  
ЭТИМ НАДО  
ЖИТЬ»

**ЧТО СВАРИЛИ:**  
НОВЫЕ СОРТА  
ОТ УЧАСТНИКОВ  
«ПРОДЭКСПО-2023»

РІВОРИЈА  
*Первопроходцы  
сербского крафта*

РЫНОК:  
ПОДВОДИМ  
ИТОГИ  
2022 ГОДА

ВЫ РЕШИЛИ  
ВАРИТЬ  
ПИВО ДОМА!  
**С ЧЕГО НАЧАТЬ?**

THOMAS  
HARDY'S  
ALE  
ИСТОРИЯ  
ЛЕГЕНДЫ

Регулирование  
концентрации  
ДИАЦЕТИЛА  
в пиве. Часть 2

18+

холодильник, в список необходимого оборудования в самом начале статьи. На самом деле, температурный контроль – это очень важно, и если в ваши первые варки вы сможете обойтись без холодильника, то для последующих настоятельно рекомендую его все же приобрести. Хотя можно бегать с мокрым полотенцем и вентилятором, укутывая ферментер или ставя рядом генераторы холода, но рано или поздно это сильно надоедает. А как же варили раньше, спросите вы? Раньше пивоварение носило в основном сезонный характер, до появления – барабанная дробь – холодильника! Недаром один из первых промышленных холодильников с компрессором был создан по заказу пивоварни «Шплатен» немецким инженером Карлом фон Линде. Подарок от пивоваров пивоварам.

При высокой температуре брожения дрожжи производят химические вещества, отвечающие за фруктовые и пряные ноты в пиве. Также образуется больше высших спиртов, что, в свою очередь, может стать причиной утренней головной боли.

После того, как пиво сбродило и осветлилось, его можно пить, но оно не будет газированным. Для карбонизации пива нужен углекислый газ. Самым простым методом карбонизации пива дома является карбонизация праймером. В бутылки добавляется определенное количество сахара, чаще всего в виде сиропа из декстрозы. Дрожжи просыпаются, и брожение возобновляется, но на этот раз газу некуда выходить, и он растворяется в жидкости. Обычно процесс занимает еще пару недель: неделя в тепле на производство дрожжами CO<sub>2</sub> и неделя в холоде для лучшего растворения углекислоты в пиве. Торопыги вроде меня газуют пиво в кегах с помощью баллона с углекислотой: таким образом пиво может быть закарбонизировано в считанные часы.

#### МАШИНУ КУПИЛ, ПРАВА КУПИЛ, ЕХАТЬ НЕ КУПИЛ. СОСТАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТА

Перед тем, как начнете варить, в голове должна сформироваться идея того, что вы хотите получить в итоге. Если она звучит как «просто вкусное пиво» – идея плохая. Это все равно, что приготовить еды, просто вкусной еды.

Спросите себя, какое коммерческое пиво вам нравится, узнайте, в каком стиле оно сварено, какие ингредиенты используются, и какие технологические ограничения могут вас остановить. Определившись со стилем, приступайте к поиску рецептов. Рекомендую брать поначалу готовые рецепты из книг. Замечательно, если ингредиенты там будут указаны в процентах – так вы сможете подгонять рецептуру под ваше оборудование и объемы. Также рекомендую изучить программы для составления рецептов. Они совсем не так сложны, как это может показаться на первый взгляд.

Пишу я это не потому, что я сноб, а потому, что, по моим наблюдениям, многие начинающие домашние пивовары хотят сварить первое пиво наподобие «Жигулевского». В этом нет ничего плохого, но, увы, без лагерных температур брожения, а, следовательно, без холодильника, это как пытаться приготовить сэндвич с ветчиной и сыром... из семги. Сэндвич-то получится – да не тот! В общем, это не страшно, ведь главное – получить удовольствие от процесса.

Пивоварение – замечательное занятие, которое подарит много радости вам и вашим друзьям. Главное, как говорил Чарли Папазян: «Расслабьтесь. Не волнуйтесь. Выпейте домашнего пива».

# ФИЛЬТРАЦИЯ ПИВА ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ



## ГОТОВЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ МИНИ-ПИВОВАРЕН И КРУПНЫХ ПИВЗАВОДОВ

- **ПРОДУКТЫ:** ПИВО, КВАС, СИДР, МЕДОВУХА ПИВОБЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
- **ИНГРЕДИЕНТЫ:** СУСЛО, САХАРНЫЙ СИРОП
- **СЕРВИСНЫЕ СРЕДЫ:** ВОЗДУХ, CO<sub>2</sub>, АЗОТ, ПАР, ВОДА, МОЮЩИЕ РАСТВОРЫ

## ОСНОВНЫЕ ПРОЦЕССЫ И ПРИМЕНЕНИЯ ФИЛЬТРОВ «ТЕХНОФИЛЬТР» В ПИВОВАРЕНИИ

- «БЕРЕЖНАЯ» ФИЛЬТРАЦИЯ ПИВА
- ТРАП-ФИЛЬТРАЦИЯ
- ОБЕСПЛОЖИВАЮЩАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ
- УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ
- КОНТРОЛЬНАЯ ФИЛЬТРАЦИЯ ПЕРЕД РОЗЛИВОМ
- ФИЛЬТРАЦИЯ ВОЗДУХА, CO<sub>2</sub> И ПАРА
- ФИЛЬТРАЦИЯ ВОДЫ И МОЮЩИХ РАСТВОРОВ

РЕКЛАМА

**ТЕХНОФИЛЬТР**  
TECHNOFILTER

ООО НПП «ТЕХНОФИЛЬТР»  
Россия, г. Владимир  
ул. Добросельская, 224  
Тел.: +7 (4922) 47-47-41  
E-mail: sales@technofilter.com