

Маргарита Акулич

**КРАФТОВОЕ ПИВО
В СКАНДИНАВИИ**



Маргарита Акулич Крафтовое пиво в Скандинавии

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42309772
ISBN 9785449662057*

Аннотация

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья, эта истина понятна большинству людей на нашей Планете. Но если вы человек культурный и любознательный, вы, возможно, пожелаете узнать о пиве в Скандинавии, представленной соответствующими странами. В книге рассказано о крафтовом пиве в Скандинавских странах – Финляндии, Швеции, Дании и Исландии. Книга имеет образовательный и культурный характер.

Содержание

Предисловие	5
I Крафтовое пиво в Швеции	7
1.1 Микропивоварни в Швеции. История.	8
Рост числа небольших пивоваренных заводов	
1.2 Классификация пива. Ботлшопы,	13
«фолькольные» бары и пиво с сельдереем	
в Стокгольме	
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Крафтовое пиво в Скандинавии

Маргарита Акулич

© Маргарита Акулич, 2019

ISBN 978-5-4496-6205-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Чрезмерное потребление пива опасно для вашего здоровья, эта истина понятна большинству людей на нашей Планете. Но если вы человек культурный и любознательный, вы, возможно, пожелаете узнать о пиве в Скандинавии, представленной соответствующими странами.

В книге рассказано о крафтовом пиве в Скандинавских странах – Финляндии, Швеции, Дании и Исландии.

Книга имеет образовательный и культурный характер.



Источник: <http://www.opive.de/?p=5432>

I Крафтовое пиво в Швеции



Иванов День Швеция Лето Еда Пиво Лосось

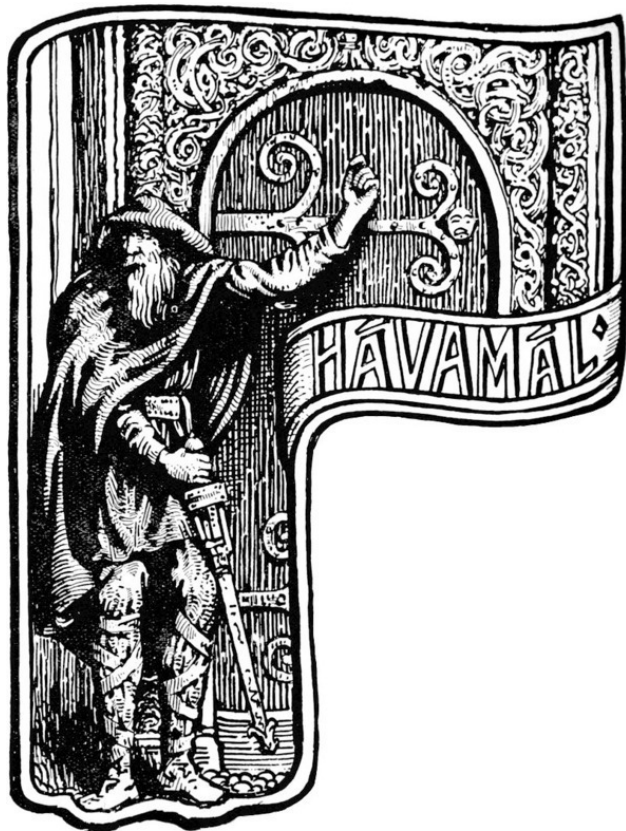
1.1 Микроривоварни в Швеции. История. Рост числа небольших пивоваренных заводов

Микроривоварни в Швеции

В Швеции микроривоварни существуют примерно с 1995 года. Сегодня рынок процветает благодаря тому, что многие регионы и города страны имеют свои собственные пивоваренные заводы, такие как Gotlands Bryggeri, Jämtlands Bryggeri, Helsingborgs Bryggeri и Wermlands Brygghus.

Стефан Перссон, генеральный директор шведской сети магазинов одежды H & M, имеет собственную мини-пивоварню в своем поместье в Англии.

История



Hávamál. – сборник древнескандинавских стихов эпохи викингов

Варение эля имеет в Швеции долгую историю, предшествующую письменным отчетам. Из старых произведений,

таких как стихотворения Hávamál и другие, известно, что в норвежской культуре принято было изготовление эля и медовухи. Мед был предпочтительным, а эль – самым распространенным.

Скандинавы также имели доступ к вину и пиву. Известно, что современные норвежские сорта пива – крепкие (9% ABV).

До 19-го века пивоварение было в основном вопросом производства для бытовых нужд. Пиво обычно было слабым по содержанию алкоголя и использовалось в качестве повседневного напитка. Для праздников готовили более крепкое «пиво-пиршество» и мощный мед. С появлением индустриализации все изменилось. Поскольку города росли, домашнее пивоварение стало невозможным для большинства людей, и поэтому возникла шведская пивоваренная промышленность.

В середине 19 века во всех крупных городах Швеции появилось множество небольших пивоварен, и в каждом городе должна была быть хотя бы одна пивоварня, чтобы можно было насытить пивом местных жителей.

В начале 20-го века началась тенденция консолидации со слияниями и выкупами, достигшая кульминации в конце 1970-х и начале 1980-х годов. Это привело к образованию трех крупных пивоваренных заводов-конгломератов: Pripps, Spendrups и Falcon, подтолкнувших меньшие пивоваренные заводы к самой грани исчезновения. Это привело к сильно-

му стереотипу шведского пива, рассматриваемому в качестве легко пьющихся лагеров, которым чаще всего не хватает вкуса и характера.



Швеция Патио Розмари Пиво

Рост числа небольших пивоваренных заводов

В конце 1980-х и начале 1990-х годов, в основном благодаря увеличению информированности и требовательности потребителей, появилось новое поколение небольших пивоварен, возглавляемое такими пивоваренными заводами, как Nils Oscar Brewery Nils Oscar, базирующимися в Стокгольме.

Число микропивоварен начало расти вместе с крупными компаниями. Эти компании предлагают покупателям больше возможностей для выбора, и многие виды пива, производимого в настоящее время в Швеции, отличаются высочайшим по международным меркам качеством. Пиво производится с использованием тщательно выращенных пивных дрожжей (часто импортируемых из Германии, Бельгии или Великобритании).

1.2 Классификация пива. Ботлшопы, «фолькольные» бары и пиво с сельдереем в Стокгольме

Классификация пива



Корона Швеция Стокгольм Skeppsholmsbron

Шведский закон определяет два порога алкоголя, которые определяют, где и кому может быть продан данный тип пива.

Lättöl, то есть пиво ниже нижнего порога (2,25% по объему), считается lättdryck (легким напитком) и может продаваться где угодно без возрастных ограничений.

Starköl, пиво выше верхнего порога (3,5% по объему) может продаваться только в магазинах Systembolaget людям в возрасте 20 лет и старше и в пабах людям в возрасте 18 лет и старше.

Folköl, пиво между двумя порогами может продаваться в продуктовых магазинах, но только людям в возрасте 18 лет и старше.



Ремесло Пиво Стокгольм

Поскольку порог в 3,5% достаточно близок к содержанию алкоголя в международном лагерном пиве, многие международные бренды, такие как Heineken, Carlsberg и Pilsner Urquell, продаются в Швеции в двух версиях: всемирно известный продукт в виде *starköl* в Systembolaget и версия в виде *folköl* в продуктовых магазинах.

Современная тенденция наклонена к потребителям, все чаще выбирающих пиво более сильное, чем с 3,5% ABV. Его, как правило, называют *folköl* (народное пиво) и оно продается в продуктовых магазинах. Любое более крепкое пиво продается исключительно в государственной розничной монополии Systembolaget.

Ботлишопы, «фолькольные» бары и пиво с сельдереем в Стокгольме

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.