

18+

Маргарита Акулич

КРАФТОВОЕ ПИВО



Маргарита Акулич

Крафтовое пиво

«Издательские решения»

Акулич М.

Крафтовое пиво / М. Акулич — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-966031-2

Чрезмерное потребление алкоголя опасно для вашего здоровья. Но существует немало причин умеренного и разумного его потребления, а также получения в отношении него полезных знаний. В книге пересказано (или переведено, или процитировано) о том, что собой представляет крафтовое пиво, крафтовое пивоварение, а также пересказано (или переведено, или процитировано) о стилях крафтового пива. Книга имеет образовательный и культурный характер.

ISBN 978-5-44-966031-2

© Акулич М.
© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
I Крафтовое пиво и рынок крафтового пивоварения	7
1.1 Понятие крафтового пива и микропивоваренного завода.	7
Фермерский пивоваренный завод	
1.2 Ремесленная пивоварня. Использование банок. Идея крафтового пивоварения	10
1.3 Особенности крафтового пива, его потребления и пивоварения. стоимость, покупка и выбор напитка	16
II О стилях крафтового пива	21
2.1 Разнящиеся стили пива. Гез	21
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Крафтовое пиво

Маргарита Акулич

© Маргарита Акулич, 2020

ISBN 978-5-4496-6031-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Чрезмерное потребление алкоголя опасно для вашего здоровья. Но существует немало причин умеренного и разумного его потребления, а также получения в отношении него полезных знаний.

В книге пересказано (или переведено, или процитировано) о том, что собой представляет крафтовое пиво, крафтовое пивоварение, а также пересказано (или переведено, или процитировано) о стилях крафтового пива.

Книга имеет образовательный и культурный характер.

I Крафтовое пиво и рынок крафтового пивоварения

1.1 Понятие крафтового пива и микропивоваренного завода. Фермерский пивоваренный завод



Источник: <https://vinepair.com/beer-101/what-is-craft-beer/>

Понятие крафтового пива, микропивоваренного завода и нанопивоварни

Понятие крафтового пива (craft beer) имеет прямое отношение к понятию микропивоваренного завода.

Микропивоваренный завод (microbrewery или craft brewery) является независимым пивоваренным заводом, производящим небольшое количество пива (или иногда пиво «коренное», традиционное для данной местности, или авторское), как правило, в гораздо меньших количествах, чем производят крупномасштабные корпоративные пивоваренные заводы. Такие пивоваренные заводы обычно отличаются акцентированием своего внимания на качестве, вкусе и технике приготовления.

Движение microbrewing началось в Соединенном Королевстве в 1970 – х годах, хотя традиционная кустарная пивоварня в Европе существовала в течение многих столетий, а затем распространилась на другие страны. Движение росло, некоторые пивоваренные заводы расширили свое производство и дистрибуцию, это привело к появлению более всеобъемлющей концепции ремесленного пивоварения. Появились brewpub (brewpub является пабом, который варит свое собственное пиво для продажи на определенной территории).

Хотя термин «микропивоваренный завод» первоначально использовался в отношении размеров пивоваренных заводов, он постепенно стал отражать альтернативное отношение и подход к гибкости, адаптируемости, экспериментам и обслуживанию клиентов. Термин и тенденция распространились в США в 1980-х годах, и в конечном итоге начали использоваться, как обозначение пивоваренных заводов, производящих менее 15 000 американских бочек пива (1 800 000 литров; 460 000 американских галлонов) в год.

Микропивоварни приняли маркетинговую стратегию, отличающуюся от стратегии крупных пивоваренных заводов, создающих пиво для массового рынка, предлагая продукты, конкурирующие на базе качества и разнообразия, а не низкой цены и рекламы. Их влияние было намного большим, чем их доля на рынке, составлявшая, например, в Великобритании всего 2%.



Крупные коммерческие пивоваренные заводы новых брендов противостояли на рынке изготовителям ремесленного пива. Однако, когда их стратегия потерпела неудачу, корпоратив-

ные пивоваренные заводы инвестировали в микропивоваренные заводы, они во многих случаях приобретали их напрямую.

Микропивоваренные заводы постепенно появились в других странах, таких как Новая Зеландия и Австралия. Крафтовое пиво и микропивоваренные заводы были названы причиной падения продаж алкоголя в Новой Зеландии в 2012 году на 15 миллионов л (4,0 миллиона долларов США), когда новозеландцы начали в своих предпочтениях менять более дорогие сорта пива премиум-класса на более дешевые ремесленные бренды.

Появились и нанопивоварни. На веб-сайте The Food Section «нанопивоварня» определяется как «уменьшенная микропивоварня, часто управляемая индивидуальным предпринимателем, производящим пиво небольшими партиями». Министерство финансов США определяет нанопивоварни как «очень мелкие пивоваренные заводы, производящие пиво для продажи» [1].

Фермерский пивоваренный завод



Термин «фермерский пивоваренный завод» существует уже много веков. Несколько сортов пива считаются пивом «фермерских домов», изначально исходящим от фермеров, производящих пиво с низким ABV, его создают в качестве стимула для полевых работников.

Фермерские пивоварни изначально не были крупными. У них были более мелкие, более уникальные методы пивоварения и ферментации по сравнению с методами пивоварения и ферментации на более крупных пивоварнях того времени. Это оказало влияние на весь продукт, поскольку создавались нетрадиционные вкусы пива.

Термин «фермерский пивоваренный завод» недавно вошел в ряд местных и государственных законов, чтобы дать пивоваренным заводам определенные, часто связанные с сельским хозяйством, привилегии, обычно не предусмотренные в стандартных законах о пивоваренных заводах. Эти привилегии, как правило, имеют свою цену: некоторая часть ингредиентов (таких, как зерно, хмель или фрукты), используемых в пиве, должны быть выращены на данной лицензированной ферме.

1.2 Ремесленная пивоварня. Использование банок. Идея крафтового пивоварения

Ремесленная пивоварня



Паб Англия Пиво Але

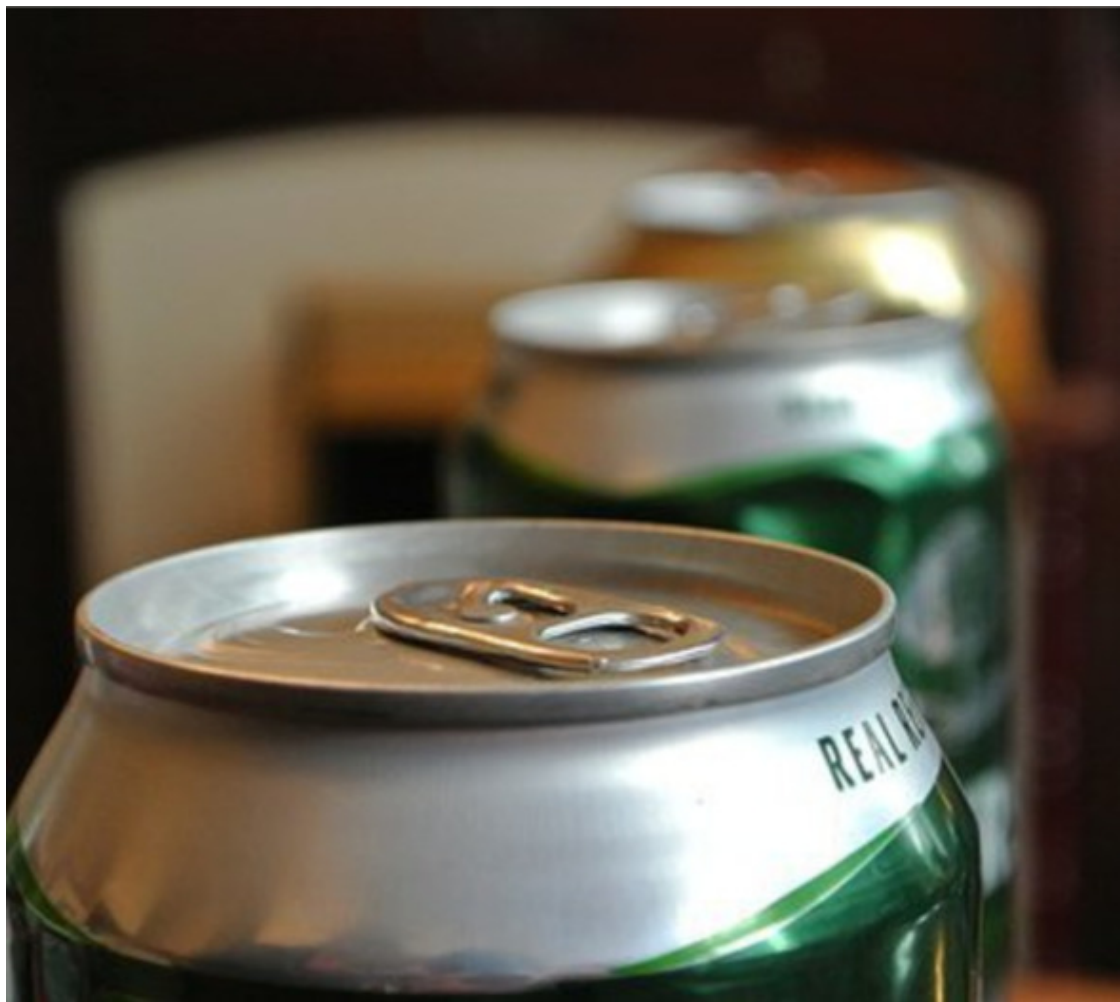
Термин «пивоваренное ремесло» является наиболее всеобъемлющим термином для обозначения событий в отрасли, последовавших за микроварением конца 20-го века. Определение не совсем соответствующее, оно обычно применяется к относительно небольшим, независимым коммерческим пивоварням, использующим традиционные методы пивоварения и подчеркивающим вкус и качество.

Термин обычно применяется для пивоваренных заводов, созданных с 1970-х годов, но может использоваться и для более старых пивоваренных заводов с аналогичной направленностью. Торговая группа Соединенных Штатов, Ассоциация пивоваров, заинтересованная в прозрачности бренда, предлагает определение ремесленных пивоварен, как «малых, независимых и традиционных». Процесс изготовления пива требует времени и может считаться искусством пивоварения.

Использование банок

С 2012 года использование банок пивоварами в США удвоилось: более 500 компаний используют банки для упаковки своих напитков. Раньше ассоциировавшиеся с крупными пивоваренными корпорациями, банки сейчас предпочитают все пивовары по многим причинам:

Банки непроницаемы для кислорода, разлагающий пиво свет не влияет на консервированное пиво, консервированное пиво более портативное, поскольку для его хранения или транспортировки требуется меньше места, консервированное пиво охлаждается быстрее, а банки занимают большую площадь поверхности, которую можно использовать для дизайна и украшения.



Восприятие, что банки приводят к вкусу, неприятно напоминающему консервированное пиво, устарело, поскольку большинство алюминиевых банок покрыто полимерным покрытием, защищающим пиво от проблемного металла. Однако, так как питье непосредственно из алюминиевой банки может по-прежнему приводить к металлическому вкусу, большинство ремесленных пивоваров рекомендуют перед употреблением наливать пиво в стакан.

По оценкам, в июне 2014 года 3% ремесленного пива продавалось в банках, 60% – в бутылках, а кеги (шведское слово *kagg* – «металлическая ёмкость, обычно выполненная из стали, используемая для хранения и транспортировки пива и других алкогольных или безалкогольных напитков, газированных или нет, обычно под давлением») занимают оставшуюся часть рынка.

Brewpub – это сокращенный термин, объединяющий идеи пивоварни и паба (или публичного дома). Пивной бар может быть пабом или рестораном, где варится пиво.

Идея крафтового пивоварения



Небольшие по размерам пивоварни занимаются созданием пива в соответствии с авторскими либо традиционными рецептами. Крафтовое пиво представляет собой пиво ремесленное, создание которого предусматривает проявление пивоваром своего мастерства, нацеленного на соблюдения рецептур и радование покупателей отличающимся оригинальностью и уникальностью продукта.

Идея крафтового пивоварения состоит в удовлетворении более индивидуализированных потребностей людей, что нереально при массовом производстве пива в больших объемах и продажи через обычные торговые точки. Крафтовое пивоварение во многих странах успешно развивается как ориентированный на потребителя бизнес.

Целесообразно обратить внимание на опыт американских предпринимателей. В 1920-е годы крупными пивоваренными корпорациями представлялась лишь стандартная пивная линейка. Но это не устраивало истинных ценителей пива. По данной причине по всей стране начали строиться компактные, небольшие пивоваренные предприятия, ориентированные на приготовление различных сортов пива. Они занимались, по сути, крафтовым или ремесленным пивоварением, принимая во внимание запросы и потребности любителей и ценителей нестандартного, особенного пива, желающих смаковать его и наслаждаться им. А также пивовары должны разрабатывать новые сорта пива с необычным и лучшим вкусом.



Крафтовое пивное производство рассматривается в качестве небольшого по размеру производства. Ведь крупные предприятия, как известно, являются неповоротливыми, ориентированными на массовое производство, на стандартный подход. Они не в состоянии обеспечивать индивидуализированный подход к клиентам.

Крупная по национальным меркам компания по определению не может производить крафтовое пиво. Она в состоянии дополнять своей ассортимент оригинальными видами пива, но оно на самом деле не крафтовое. Хотя некоторые из них и позиционируют себя как производящих данное пиво. Например, в статье Вячеслава Радионова «Переориентация на крафт в Беларуси уже заметна» написано следующее [2]:



Источник: craftbeer.by

«За термин „крафтовое пиво“ первыми ухватились, как и в России, пивные гиганты. Завод „Лидское пиво“ весной 2014 года начал выпуск линейки „Коллекция пивовара“, на бутылках которой красовалась надпись Craft Beer. Первым пивом с таким лейблом был „Вечер в Брюгге“, сваренный со „смесью растительных экстрактов KB-MIX-2S-Red“, ставшей мемом в белорусской пивной тусовке. За ним последовало ещё несколько сортов, включая удачный „горький“ эксперимент – Australian Bitter. В конце 2015 года линейка была переименована в „Коллекцию мастера“, а в прошлом году

претерпела значительные визуальные изменения. Сейчас у этой серии два сорта – IPA и имбирное пиво, а также отличный домен craftbeer.by.»

При крафтовом пивоварении стандартное пиво и массовость не годятся. В то же время на слишком малый объем выпуска пива ориентироваться невозможно, поскольку каждое предприятие должно окупать понесенные затраты и получать прибыль.

Крафтовым пивоварением занимаются энтузиасты, любящие свое дело, интересующиеся всем, что касается пивоварения, занимающиеся разработкой новых разновидностей напитка. Такое пивоварение является пивоварением, которым занимаются с творчеством и любовью.

Некоторые крупные пивопроизводители заявляют, что они «в теме», выпустив несколько сортов оригинального пива. Но они вводят людей в заблуждение. Крафтовым пивоварением занимаются ремесленники, предприниматели, но не сотрудники крупных компаний.

1.3 Особенности крафтового пива, его потребления и пивоварения. стоимость, покупка и выбор напитка

Особенности крафтового пива, его потребления и пивоварения



Отличие крафтового пива от обычного связано с наличием существенной разницы в процессе изготовления. Если взять обычное пиво, можно сказать, что оно изготавливается на обычных пивоваренных заводах. Изготовлением же крафтового пива занимаются крафтовые пивоварни (микropивоварни), воспроизводящие при пивоварении старинные традиционные рецепты (не являющиеся массовыми, промышленными).

Крафтовые пивоварни обычно практикуют использование для изготовления напитка разных необычных добавок – перца, цитрусовых, молока, кваса, шоколада и др. Это дает возможность «микropивоварам» предлагать любителям пива его новые, непривычные, авторские сорта.



При крафтовом потреблении пива обеспечивается особая культура питья, происходящего в пабах или в домашних условиях, если пиво заказывается с доставкой на дом. Обычно в пивных пабах пиво подается в особых фирменных бокалах или кружках. Пиво даже не пьют, а смакуют, делая небольшие глотки, позволяющие в полной мере насладиться его вкусом и неповторимым ароматом. Пабы не посещают пивные алкоголики, здесь завсегдатаями являются люди, нацеленные на культурное, умеренное потребление пива в приятной компании и в располагающей к достойному отдыху обстановке.

В планы крафтовых пивоваров не входит производство солидных партий напитка и организация широкомасштабного сбыта. Основными клиентами микропивоварен являются местные «пиволюбцы», проживающие неподалеку.

«Микропивоварами» по максимуму учитываются потребности клиентов, их индивидуальные вкусы и предпочтения при создании новых пивных рецептов. «Минипивовары» обычно постоянно и оперативно вносят изменения в рецептуры напитков, чтобы обеспечивать удовлетворение потребительских запросов, которые они регулярно и тщательно изучают.

Крафтовые пивовары настроены не столько на увеличение объемов продаж, сколько на проявление творчества, удовлетворение клиентов и на то, чтобы их удивлять.

Стоимость крафтового пива и его покупка



Крафтовое пиво не отличается дешевизной, оно намного дороже пива обычного. Потому, что в него добавляются дорогостоящие натуральные ингредиенты, его состав обновляется за счет разработки и использования новых рецептов, сроки его хранения небольшие, добавление в него консервантов не допускается. Зато любители настоящего, живого, оригинального пива могут получить именно то, что им необходимо.

В обычных магазинах крафтовое пиво не продается. Вы можете приобрести его в пабе или маркете, реализующем натуральную продукцию. Его продают в интернет-магазинах производителей, вы можете просто оформить заказ и доставку нужного вам сорта напитка. Обычно, если в интернет-магазине продается крафтовое пиво, минимальный объем его заказа регламентируется.

Выбор крафтового пива



Вы знаете свой вкус и можете без проблем определить, нравится вам определенное крафтовое пиво или не нравится. У вас, возможно, уже есть свои любимые сорта пива. Но если вы человек новаторского типа, вы можете пожелать попробовать новые пивные сорта. Прodeгустируйте пиво – и вы узнаете, подходит оно вам или не подходит. Это можно сделать в любом пабе, где вы также можете получить консультацию опытного бармена.

По словам владельца TOP HOPS [30]:

«В специализированных заведениях в большинстве случаев работают очень подкованные люди. Они прекрасно понимают, что за бутылки выставлены на полках, или что за сорта на кранах, могут описать основные вкусо-ароматические характеристики, даже подобрать определенное пиво к конкретному блюду из меню.

В конце концов, мы выполняем, в том числе, и просветительскую функцию. Если гость хочет узнать что-то новое, то ему всегда подробно расскажут про тот или иной сорт. И не просто расскажут, а ещё и попробовать дадут. Мы в TOP HOPS на «пробники» не жадничаем. Всегда есть возможность продегустировать пиво перед заказом. В конечном итоге, нам будет очень приятно видеть среди наших посетителей всё больше интересующихся и ориентирующихся в пиве людей».

Выбор крафтового пива возможен и путем посещения специализированного пивного магазина. Правда, вы должны будете вначале пиво приобрести. Поскольку данное пиво не дешевое, купите его с друзьями в складчину, чтобы совместно его опробовать.



II О стилях крафтового пива

2.1 Разнящиеся стили пива. Гез



Разнящиеся стили пива

Принято говорить не о сортах пива, а о его стилях. Существует стилистическое руководство ВПСР, являющееся руководящим документом пивовара, в котором дается перечисление двадцати восьми являющихся основными стилей, а также девяносто шести подстилей. Но следует принимать во внимание, что у каждой пивоварни свой неповторимый вкус одного и того же пенного напитка.

По словам владельца микропивоварни Дмитрия Бобылева [3]:

«Все сорта пива отличаются от производителя к производителю. Даже тот же лагер (в ВJCP его вкус описывается так: „Искристый и сухой вкус с незначительным уровнем зерновой или кукурузоподобной сладости. Вкус хмеля отсутствует или слабый. Уровень хмелевой горечи низкий. Баланс может варьироваться от слегка солодового до слегка горького, но довольно близок к уравновешенному. Высокий уровень карбонизации может вызвать незначительную кислотность или ощущение сухого „пощипывания“. Вкус диацетила отсутствует. Фруктовый привкус отсутствует“) будет отличаться по вкусу в силу того, что он может быть сделан из разной воды, из разных ингредиентов, разными руками».

В ВJCP дано перечисление и описание пивных известных, стандартных и специфических пивных стилей [3]:

«В ВJCP, кроме стандартных и известных стилей (светный лагер, пилзнер – пиво с более хмелевым вкусом; тёмный лагер – сладковатое пиво с более полным вкусом; нескольких элей – более тёмного, крепкого и горького пива, которое получают верховым брожением), встречаются и специфические. Например, травяное, овощное пиво и другие.

Помимо названий в ВJCP есть несколько категорий, по которым пиво отличается: аромат, внешний вид, ощущения во рту, вкус, состав. Таково, например, описание сливочного эля: «Аромат: Слабые солодовые ноты. Обычно обнаруживается сладкий, кукурузоподобный запах и низкий уровень диметилсульфида. Хмелевой аромат от слабого до нулевого. Могут использоваться любые сорта хмеля, но ни хмель, ни солод не должны доминировать. В некоторых образцах могут ощущаться слабые эфиры.

К остальным подстилям описания такие же поэтичные и подробные».

Гез



Гёз (Gueuze). Источник: <https://alcofan.com/stil-piva-gyoz.html>

Гёз в статье «IPA или APA? Как разобраться в модных сортах крафтового пива», подготовленной Машей Все-Таки / ИА «Диалог», охарактеризован следующим образом [3]:

«Вкус: умеренно кислый/кислотный характер классически находится в равновесии с солодом, пшеницей и характеристиками скотного двора. Может присутствовать слабая, дополнительная сладость, но более высокий уровень является нехарактерным. В то время как некоторые версии

могут быть в большей мере доминирующе кислыми/кислотными, баланс является ключевым моментом и отличает хороший гез. Обычно присутствуют разнообразные фруктовые вкусы, и может присутствовать медоподобный характер. Иногда ощущается мягкий ванильный и/или дубовый вкус. Кишечный, дымный или сигароподобный характер нежелателен. Хмелевая горечь обычно отсутствует, но иногда она может ощущаться в очень незначительной мере. Никакого хмелевого вкуса. Никакого диацетила.»

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.