

# Сергей Константинов ПИВНАЯ ЛЕКЦИЯ



(с дегустацией)

Сергей Константинов. Пивная лекция (с дегустацией).

[yatwirl@gmail.com](mailto:yatwirl@gmail.com) · [linkedin.com/in/twirl](https://www.linkedin.com/in/twirl) · [patreon.com/yatwirl](https://patreon.com/yatwirl)

Пиво. Самый простой и непритязательный напиток, которым заполняют полки в супермаркетах. Между тем на протяжении веков пивоварение было важнейшей отраслью экономики многих государств. Пивом получали зарплату строители египетских пирамид, полярные исследователи брали его с собой для подкрепления сил в арктические экспедиции, а брюссельские рабочие однажды устроили восстание из-за подорожания пива на два сантима.

В этой книге излагается многовековая история пива в детальном, интересном и *практическом* виде. Вы прочитаете, какие сорта пива были популярны в каждую эпоху — от Бронзового века до Новейшего времени, поймёте причины этой популярности и, самое главное, узнаете, как попробовать историю на вкус.

Иллюстрации и вдохновение: Мария Константинова · [art.mari.ka](https://art.mari.ka)



Это произведение доступно по [лицензии Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)  
«Attribution-NonCommercial» («Атрибуция —  
Некоммерческое использование») 4.0 Всемирная.

Исходный код доступен на [github.com/twirl/Beer-Lecture](https://github.com/twirl/Beer-Lecture)

Поделиться: [vk](#) · [facebook](#) · [twitter](#) · [linkedin](#) · [reddit](#)

# СОДЕРЖАНИЕ

## ВВЕДЕНИЕ

Глава 1. От автора

Глава 2. Что такое «пиво»

## ЧАСТЬ I. ОТ ШУМЕРОВ ДО САДИ КАРНО

Глава 3. На заре цивилизации

Глава 4. Варварское пойло

Глава 5. Восковник болотный

Глава 6. Слово о Хмеле

Глава 7. Холод альпийских пещер

Глава 8. Чистота пива

Глава 9. Бочки и бретты

Глава 10. Пиво промышленной революции

Глава 11. Дело в воде

Глава 12. Красный треугольник

Глава 13. Эпоха империй

Глава 14. Чередка несчастий

## ЧАСТЬ II. ГЛОБУС БЕЛЬГИИ

Глава 15. Апельсиновая цедра, кориандр и хугарденский молочник

Глава 16. Белое, жёлтое, коричневое

Глава 17. Биология и химия

Глава 18. Март

Глава 19. Я краснею

Глава 20. Специальное бельгийское

Глава 21. Ягода-малина

Глава 22. Не пивовары

Глава 23. Белый колпак

Глава 24. Золотая долина

Глава 25. Gradus ad Parnassum

Глава 26. Дьявол на продажу

## ЧАСТЬ III. НОВАЯ НАДЕЖДА

Глава 27. Хроники катастрофы

Глава 28. Ревитализация

Глава 29. Американский английский

Глава 30. USDA 56013

Глава 31. 4 «С»

Глава 32. Новая Бельгия

Глава 33. Алхимик из Вермонта

Глава 34. Три кита крафтовой революции

#### ПРИЛОЖЕНИЕ

Глава 35. О видах, рейтингах и рекомендациях

Глава 36. Сводная таблица рекомендуемых сортов пива по главам

#### БИБЛИОГРАФИЯ

# ВВЕДЕНИЕ

## Глава 1. От автора

Для меня история пива — сугубо прикладной предмет. Я всегда любил пробовать что-то новое — и не просто пробовать, а узнавать больше: откуда появился этот напиток, почему он такой. Постепенно я втянулся в изучение, и вскоре с удивлением обнаружил, что пивоварение — одна из самых горячих тем современной исторической науки.

На протяжении многих веков в северной части Европы пиво было если не первой отраслью экономики, то как минимум второй — при этом оставаясь в слепой зоне что средневековых летописцев, что современных академических учёных. Вплоть до 80-х годов XX века история алкоголя рассматривалась исследователями разве что в контексте влияния употребления на общественное и личное здоровье<sup>1</sup>. Но ведь мы-то с вами знаем, что алкоголь, этот «социальный лубрикант», играет важнейшую роль в жизни общества! Медленно, но верно этот факт добрался и до академических изданий. В случае пива плотина была прорвана, насколько мы можем судить, и того позже — в начале 2000-х. Выяснилось, что история пива — простого и демократичного напитка — позволяет нам заглянуть в самую интересную и наименее документированную часть прошлого: каждодневную жизнь обычных людей.

Продираться через историю пива невероятно увлекательно — и столь же невероятно сложно, поскольку очевидцы попросту не считали нужным записывать такие обыденные и очевидные вещи, как приготовление пива. По многим вопросам наука достигла огромного прогресса за последние десятилетия; на волне крафтовой революции, совпавшей с ренессансом академического интереса, многие исторические сорта пива активно возрождаются, и их может теперь попробовать каждый. Но при этом о многих аспектах и явлениях — в том числе совсем недавних! — мы всё ещё знаем до обидного мало.

При написании этой книги я не ставил себе задачи скомпилировать какую-то краткую историю пива — во-первых, это попросту невозможно; во-вторых, я не историк, а просто любитель. Моя цель — познакомить тебя, читатель, с хорошим пивом, и попутно рассказать интересную историю. Приступим же!

## **Важное замечание**

Настоящая книга написана в формате лекции с дегустацией: к каждой главе читателю предлагается попробовать определённый сорт пива, соответствующий описываемой эпохе. Полное описание, каким образом читать классификацию и откуда брать информацию о подходящих сортах, вы можете найти в главе «О видах, рейтингах и рекомендациях».

## **Примечания**

<sup>1</sup> Dietler, M. (2006), стр. 230

## Глава 2. Что такое «пиво»

Прежде чем описывать историю пива, нам надо понять, что же мы называем «пивом». В основе почти всех получаемых естественным путём алкогольных напитков лежит биохимический процесс спиртового брожения: различные микроорганизмы (прежде всего, дрожжи, но не только они) разлагают содержащиеся в водном растворе углеводы (в первую очередь сахара) с выделением этилового спирта и углекислого газа, а также ряда других органических соединений. Углекислый газ делает получающийся напиток газированным, а этиловый спирт — интересным для человека.

В зависимости от того, какое было использовано сырьё и какой вид сахара бродил, полученные напитки будут называться по-разному:

- если исходным сырьём был виноградный (или другой фруктовый) сок, содержащий большое количество глюкозы, то результат брожения называется вином;
- если исходным сырьём был яблочный (или грушевый) сок, содержащий глюкозу и яблочную кислоту, то мы получим сидр (или перри);
- если бродил молочный сахар лактоза, то получится кумыс;
- если взять в качестве сырья мёд, богатый сахаридом фруктозой, то получится медовуха.

### Минутка интересных фактов

Также для изготовления слабоалкогольных напитков вполне пригоден раствор сахарозы, например, в виде сока сахарного тростника, однако его начали культивировать с этой целью достаточно поздно, когда технология дистилляции уже была известна, и из сахарного тростника стали сразу изготавливать крепкие напитки — ром и кашасу. Продукт естественного, без применения дистилляции, брожения сахарного тростника

известен в некоторых странах под названием «гуарапо» ('guarapo'), однако практически не пользуется спросом.

Наконец, если для брожения использовать сахара, извлеченные из зерновых культур (в первую очередь речь идёт о дисахариде мальтозе), то полученный слабоалкогольный напиток будет называться пивом. Для производства пива пригодно зерно многих видов культурных растений — подходит пшеница, ячмень, кукуруза, рис, рожь, овёс, просо, гречиха и другие. Таким образом, «пивом» следует считать и такие изготавливаемые из зерна напитки, как русский квас, финский сахти и традиционное японское саке.

Наши далёкие предки, предположительно, открыли процесс брожения совершенно случайно: достаточно было оставить на открытом воздухе воду с зерном, чтобы ветром туда занесло дикие дрожжи. Несколько дней при нужной температуре — и получится тонизирующий слабоалкогольный напиток.

Возраст находок остатков ферментированных (сброженных дрожжами) сахаров уверенно движется всё дальше в прошлое. На настоящий момент самая древняя такого рода находка датируется примерно одиннадцатым тысячелетием до нашей эры<sup>1</sup> — таким образом, пиво и мамонты бродили одновременно не менее девяти тысяч лет! Некоторые исследователи считают, что пиво, возможно, древнее хлеба: получить пиво проще, чем испечь хлеб. Мы же всё-таки склонны с ними не согласиться, по двум причинам.

Во-первых, зерно само по себе низкомолекулярных углеводов практически не содержит: основной компонент зерна — крахмал. Чтобы получить мальтозу или глюкозу, нужно каким-то активировать процессы преобразования крахмала в сахараиды. Например, можно разжевать рис: содержащиеся в слюне энзимы помогают запустить процессы преобразования крахмала в глюкозу. Таким образом готовят традиционное японское саке *kuchikamizake* (не путать с саке современным, о технологии производства которого мы расскажем в

главе «На заре цивилизации»). Если вы смотрели аниме «Твоё имя», то именно этим занимается главная героиня — готовит традиционное саке.

Считается, что технологии *kuchikamizake* (её использовали не только японцы, но и, например южноамериканские индейцы) около 2,5 тысяч лет (хотя мы не видели заслуживающих доверия исследований на эту тему), т.ч. самое древнее пиво, во-видимому, готовили иначе. Для «активации» зерна его особым образом обрабатывали, например, пекли из него хлеб или готовили *солод* — проращивали. При проращивании зерна образуются энзимы, которые способны при нужных условиях превращать крахмал в мальтозу, и такое зерно становится пригодным для производства напитка, который мы называем пивом.

Другая проблема производства пива — это необходимость каким-то образом занести в раствор дрожжи. Можно, конечно, положиться на удачу, но этот способ слабо применим для масштабного производства. Для того, чтобы началось брожение, необходима «закваска». Ей могут выступать фрукты (такие как виноград или финики), на поверхности которых дрожжи живут в дикой природе, или выпеченный хлеб, или дрожжевой осадок от предыдущей варки.

Исходя из этого мы всё-таки склонны считать, что пиво всё-таки вряд ли получали «случайно»: «случайное» пиво должно было получаться слишком редко и быть слишком слабым, в отличие, например, от забродившего молока или фруктовых соков. Пивоварение, по-видимому, было именно *технологией*, одной из первых, освоенных человечеством<sup>2</sup>.

## Примечания

<sup>1</sup> Liu, L., Wang J., Rosenberg, D., Zhao, H., Lengyel, G., Nadel D. (2018) *Fermented beverage and food storage in 13,000 y-old stone mortars at Raqefet Cave, Israel: Investigating Natufian ritual feasting*. Journal of Archaeological Science: Reports. Volume 21, October 2018, Pages 783-793

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2352409X18303468>

<sup>2</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 4

# ЧАСТЬ I. ОТ ШУМЕРОВ ДО САДИ КАРНО

## Глава 3. На заре цивилизации

Исторический период: 10 тысячелетие до н. э. — II век н. э.

Место действия: Месопотамия, Египет, Китай, Средиземноморье

Считается, что первой цивилизацией в истории человечества была шумерская. Шумеры, по-видимому, первыми изобрели письменность. И — вот ведь совпадение! — они же были большими любителями пива. В самых старых клинописных табличках, датируемых 30-32 столетием до н.э., пиво уже упоминается как важный продукт, чьё производство контролировало государство<sup>1</sup>.

Шумеры любили пиво настолько, что у них была отдельная богиня пива — Нинкаси. «Гимн Нинкаси»<sup>2</sup>, посвященный богине, представляет собой, по мнению исследователей, метафорический рецепт приготовления пива<sup>3</sup>. Гимн был записан на глиняных табличках примерно в 18 веке до н. э., однако предполагается, что он намного древнее<sup>4</sup>. Помимо «Гимна», пиво также упоминается в одной из древнейших шумерских легенд «Инанна и Энки»<sup>5</sup>.

Существует множество изображений, на которых люди пьют (предположительно) пиво из кружек или из одной большой ёмкости посредством соломинок<sup>6</sup> — более того, это вообще первое известное упоминание о коктейльных соломинках<sup>7</sup>, так что весьма вероятно, что они были изобретены именно для того, чтобы пить пиво.



Двое людей пьют пиво. Оттиск цилиндрической печати. Ок. 2600-2350 года до н. э.  
Image Credit: The University of Chicago

Вавилоняне, аккадцы, древние египтяне — все эти народы переняли от шумеров любовь к пиву<sup>8</sup>. В самом древнем из сохранившихся эпосов — Эпосе о Гильгамеше — пиво упоминается в весьма любопытном аспекте. Согласно мифу, богиня Аруру создала «дикого человека» Энкиду, чтобы противостоять Гильгамешу. Однако храмовая проститутка Шамхат соблазняет Энкиду и учит его быть цивилизованным. Для этого она кормит его хлебом и поит пивом — символами благ цивилизации, недоступными диким людям<sup>9</sup>.

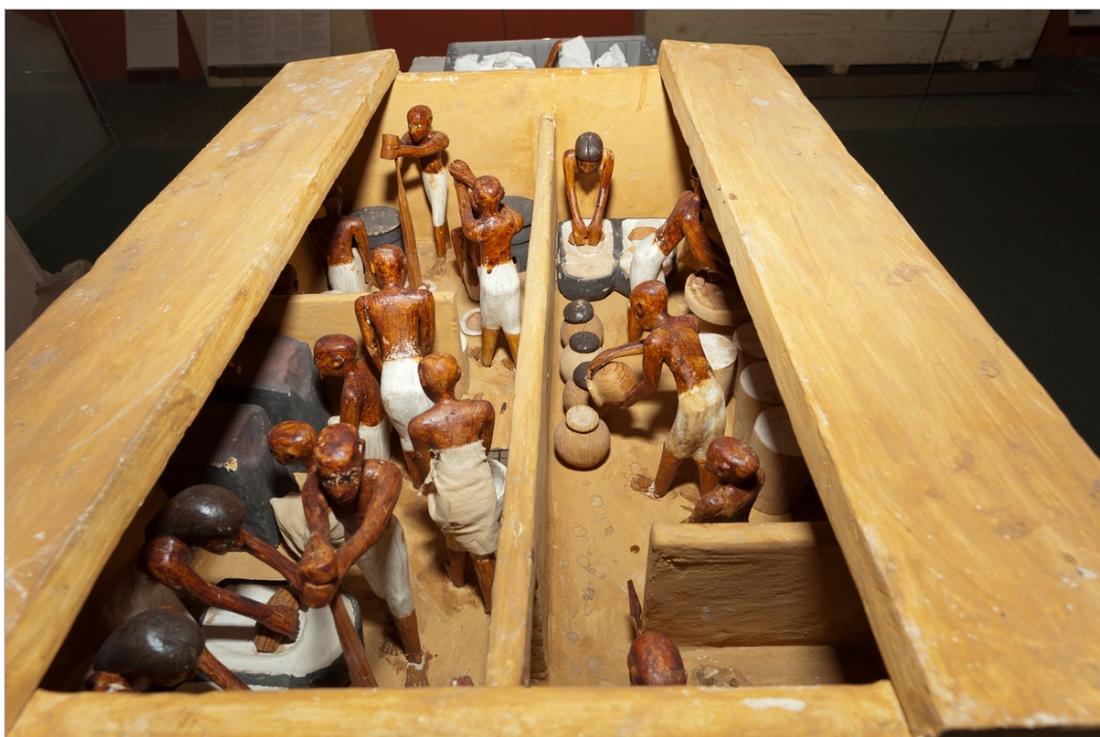
Далее в Эпосе пиво упоминается ещё раз<sup>10</sup>: богиня Сидури советует Гильгамешу отказаться от поисков смысла жизни, и просто наслаждаться маленькими радостями — такими, как пиво. Этого персонажа — Сидури — также считают первым литературным упоминанием о т.н. 'alewife' — женщине-пивоваре-бармене-хозяйке пивной<sup>11</sup>.

В одном из самых первых сводов законов в истории — вавилонском кодексе Хаммурапи — пиво упоминается четырежды<sup>12</sup>:

- ст. 108 — недолив пива хозяйкой пивной (либо отказ принимать зерно в качестве платы за пиво) карается смертной казнью через утопление;

- ст. 109 — недонесение о готовящемся заговоре хозяйкой пивной, в которой он обсуждался, карается смертью (неуточненным образом);
- ст. 110 — если высшая жрица («сестра бога») откроет пивную или хотя бы зайдёт в пивную, чтобы выпить пива, то, как вы наверное догадались, подлежит смертной казни;
- ст. 111 — если хозяйка пивной во время засухи отдала шестьдесят *ка* пива, после сбора урожая ей надлежит вернуть пятьдесят *ка* зерна.

Отметим, что в кодексе Хаммурапи о хозяйке пивной говорится исключительно в женском роде, да и соответствующие богини и персонажи легенд — женского пола. С самого зарождения цивилизации и вплоть до промышленной революции приготовление алкоголя вообще и пива в частности было исключительно женским занятием<sup>13</sup>, за исключением разве что христианских мужских монастырей<sup>14</sup>. По-видимому, пивоварение и приготовление пищи (хлеба в частности) не были разделены, это была одна и та же деятельность.



Модель пекарни-пивоварни. Ок. 1981–1975 г. до н. э. Найдена в гробнице знатного египтянина Мекетре, советника фараона Ментухотепа II и нескольких его преемников. Image Credit: The Metropolitan Museum of Art

В древности пиво в Месопотамии вообще выполняло роль валюты<sup>15</sup>. Рабочим (в частности, строителям пирамид в Гизе) выдавали плату в виде пива — порядка 4-5 литров на человека в день<sup>16</sup>.

## Как попробовать

Исследователю кулинарных пристрастий древних цивилизации профессору Патрику Макговерну удалось найти следы египетского пива и восстановить его рецепт<sup>17</sup>. В коллаборации с пивоварней Dogfish Head был сварен 'Midas Touch' — пиво по древнеегипетскому рецепту. Эта попытка далеко не единственная: пивовар Фриц Майтаг (о котором мы ещё напишем) считал рецепт пива, изложенный в «Гимне Нинкаси», настолько понятным, что сварил по нему пиво и представил его на ежегодной встрече Американской ассоциации владельцев микропивоварен в 1991 году. Правда, Майтаг не стал выпускать его коммерчески, так как никаких консервантов рецепт не предполагал, и такое пиво портилось в течение нескольких дней. Других пивоваров это, тем не менее, не останавливает. Сегодня выпускается серийно пиво, которое, как утверждается, произведено по древнему — шумерскому, египетскому, кельтскому, этрусскому — рецепту. Самые известные представители жанра:

- упомянутый выше Dogfish Head Midas Touch;
- Williams Bros. Fraoch — пожалуй, самая распространённая марка, входит в подарочный комплект «Исторические эли Шотландии»; сварено по древнему кельтскому рецепту;
- Thornbridge Hall Bracia — аналогичное «кельтское» пиво от соседней пивоварни;
- другой эль, сваренный Dogfish Head в коллаборации с Макговерном — Kvasir (восстановлен по остаткам пива, датированым XV веком до н. э., найденным на территории Дании);

- Posca Rustica от Brasserie Dupont — по римскому рецепту I века н. э.;
- Birra del Borgo Etrusca — по рецепту этрусков.

Отдельного названия для того древнего пива не существует; нужно внимательно смотреть разделы Ancient Herbed Beer и Traditional.

Мы, однако, склонны считать все эти «реконструкции» некоторым лукавством, а во многих случаях — просто вольной фантазией на исторические темы. Попробуем объяснить подробнее три причины, заставляющие нас так думать.

Начнём с шумерского пива. С ним ситуация выглядит наиболее парадоксально: мы прекрасно знаем о множестве видов шумерского пива (в глиняных табличках упоминается «золотое», «тёмное», «сладкое тёмное», «красное» и другие виды), и мы знаем названия всех входившие в его состав ингредиенты — но не имеем ни малейшего понятия о том, что это были за ингредиенты, не говоря уже о том, что оно из себя представляло на вкус<sup>18</sup>.

Дело в том, что письменность (клинопись на глиняных табличках) была тогда весьма дорогим удовольствием, поэтому использовалась для *важных* вещей — прежде всего для всяческих административных распоряжений, вида «доставить из точки А в точку Б столько-то мер таких-то ингредиентов, чтобы из них сварили столько-то пива»<sup>19</sup>. Предполагалось, что получатель и так знает, как ей сварить из всего этого запрошенное пиво, поэтому никаких точных рецептов и технологических процессов шумерского периода по сути не сохранилось<sup>20</sup>.

Даже в базовых вопросах нам приходится оперировать в основном предположениями. Два основных ингредиента повторяются во всех списках: *bappir* и *tunni*. Первое, по-видимому, означает ячменный хлеб (но при этом измеряется мерой для сыпучих веществ!), а второе — ячменный солод<sup>21</sup>. Это, в целом, всё, что мы знаем как-то достоверно

про шумерское пиво (а также египетское, вавилонское, аккадское и далее по списку).

Самый первый надёжно сохранившийся рецепт пива относится к IV веку н. э. и записан жившим в Египте алхимиком Зосимусом (что на несколько тысяч лет позже периода расцвета древнего пивоварения, отметим) — а, возможно, и не самим Зосимусом, а более поздним переписчиком. Рецепт сводится к тому, что из вымоченного, затем высушенного ячменя готовится полусырой хлеб; хлеб заливают водой, которую потом отцеживают и ставят бродить. Никаких других подробностей — количества и вида ингредиентов или какого-либо описания дальнейших действий — не приведено<sup>22</sup>. Самое неприятное состоит в том, что рецепт Зосимуса расходится с археологическими данными, так что даже и его можно считать аутентичным с большой натяжкой<sup>23</sup>. Это — первая причина, по которой достоверных реконструкций древнего пива быть не может.

Конечно, сварить *какое-то* пиво по этому описанию можно. Но тут вступают в силу второй и третий факторы.

Современное пиво варится по сути из четырех ингредиентов: зерно, вода, дрожжи и хмель. Как мы расскажем в следующих главах, ни одного из этих ингредиентов не существовало в современном виде раньше Высокого Средневековья. Дрожжи были исключительно дикими, при этом конкретный вид неизвестен. Зерно, которое использовали в Месопотамии и Древнем Египте — эммер, полба и айнкорн — древний предок современных твердых сортов пшеницы; древний ячмень тоже был далёк от современного. В пиво наверняка добавлялись ароматические и вкусовые добавки, о которых мы не знаем вообще ничего. Наконец, вода в Месопотамии была редким и дорогим продуктом и отличалась далеко не кристальной чистотой. Некоторые реконструкторы просто выбирают похожие (по их мнению) современные ингредиенты, кто-то пытается использовать аутентичные злаки — но, в целом, попытки *точной* реконструкции всех четырёх составляющих, насколько нам известно, не было ни разу даже предпринято<sup>24</sup>.

Но есть и третья причина, пожалуй что перевешивающая обе предыдущие. Для того, чтобы производить пиво промышленным способом, необходимо очень точно — до единиц градусов и долей процентов — контролировать технологические условия. Вплоть до XVIII века, когда в обиход вошли термометр и гидрометр, говорить о каком-то контроле пивовара над процессами варки и брожения можно очень условно. На многие факторы — такие, как погода или виды диких микроорганизмов — пивовар вовсе не мог влиять. Поэтому у древнего пива на самом деле не было «вкуса»: у каждой конкретной партии, сваренной в конкретных условиях, был свой вкус. Мастера-пивовары, возможно, умели производить хоть как-то похожие друг на друга напитки; менее искусные пивовары, скорее всего, каждый выдавали совершенно уникальную, но почти наверняка кислую и мутную бурду. Нам же остаётся только сказать себе, что по закону больших чисел наверняка у древних шумеров не раз получалось и что-то похожее на то, что мы сейчас налили в свой стакан.

## **Закат античного пива**

В Бронзовом веке пиво было самым распространённым напитком практически у всех ранних цивилизаций, от шумеров до китайцев. Однако в течение первого тысячелетия до нашей эры ситуация полностью изменилась.

В Китае — предположительно во времена династии Шан, в 15-16 веках до н.э. — научились производить алкогольные напитки из риса, сброженного особой смесью микроорганизмов. Эту «закваску» (обозначается иероглифом 麴 в традиционном китайском письме, по-русски обычно читается как «цзюй» или «цзю»), состоящую из множества различных микроорганизмов — грибов, дрожжей и бактерий — и их метаболитов, научились в прямом смысле выращивать и хранить в твёрдом виде. Этот комплекс микробиоты способен разлагать крахмал зерна (обычно рисового) и производить алкоголь напрямую. При помощи цзюй производится множество традиционных восточных алкогольных напитков — в частности, китайское «рисовое

вино» *хуанцзю*, японские и корейские *sake* и *шочу*. Получается довольно крепкий напиток с содержанием алкоголя от 8 до 20 процентов<sup>25</sup>. Произведенный таким способом алкоголь вытеснил на Востоке пиво, но по понятным причинам (секретность технологии и отсутствие риса) не прижился на Западе.

Зато на Западе — в Древней Греции, а позднее в Древнем Риме — место пива заняло своё технологическое ноу-хау: виноградное вино. Впервые вино начали производить в 6-7 тысячелетии до н.э. на территории современной Грузии (возможно также и в Китае), однако широкое распространение оно получает благодаря финикийцам, которые знакомят с вином всё Средиземноморье<sup>26</sup>.

Некоторые исследователи считают, что изначально древние греки (микенцы) унаследовали традицию пивоварения от минойцев и, таким образом, пиво пили, или, по крайней мере, относились к нему толерантно; возможно, даже и Дионис был богом не только вина, но и пива и медовухи<sup>27</sup>. Однако уже начиная с 10 века до н.э. пиво полностью пропадает из рациона греков, и упоминается в письменных источниках просто как «иностраный напиток» — фракийский, фригийский, египетский — какой угодно, но не греческий. Для греков пиво было напитком северных варваров — фракийцев и пеонов<sup>28</sup>. Примерно в 5 веке до н.э. в пьесах Эсхила появляется противопоставление «напитка Диониса» (вина) «напитку фракийцев» (пиву)<sup>29</sup>. Под влиянием Эсхила другие греческие драматурги тоже начинают высказаться о пиве негативно. Греки считали, что пиво как продукт «разложения» зерна само разлагает и ослабляет человека, а также делает мужчин женственными. Это убеждение, высказанное Теофрастом<sup>30</sup>, потом многократно повторится в древнегреческой и древнеримской литературе. Пиво ассоциируется с неумеренным употреблением алкоголя, приписываемым скифам и фракийцам, тогда как самим грекам, разумеется, присуща умеренность.

В итоге, с ростом влияния Древней Греции, а потом Древнего Рима пиво повсеместно оказалось вытеснено на периферию<sup>31</sup>. Племена, населявшие Северную Африку, а также территорию современной Франции, Испании, Северной Италии, Германии пили пиво в течение тысячелетий до появления в этих землях вина и виноградарства<sup>32</sup>, однако в течение I-2 веков до н.э. римляне последовательно разгромили все народы, предпочитавшие пиво — кельтиберов, галлов, карфагенян, лигурийцев, египтян, — и даже кельты под римским влиянием начали активно переходить на употребление вина<sup>33</sup>. Позиции вина ещё более укрепило распространяющееся христианство, в ритуалах и священных книгах которого вину отведено особенное место. В начале новой эры фактически единственными носителями пивной традиции в мире оставались «варвары» на границах Римской империи.

## Примечания

<sup>1</sup> Damerow, P. (2001), стр. 1-2

<sup>2</sup> A Hymn to Ninkasi

<sup>3</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 5

<sup>4</sup> <https://www.worldhistory.org/Beer/>

<sup>5</sup> Inana and Enki

<https://etcsl.orinst.ox.ac.uk/section1/tr131.htm>

<sup>6</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 5

<sup>7</sup> Thompson, D. (2011) *The Amazing History and the Strange Invention of the Bandy Straw*

<https://www.theatlantic.com/business/archive/2011/11/the-amazing-history-and-the-strange-invention-of-the-bandy-straw/248923/>

<sup>8</sup> Paulette, T. (2020) *Brewing Mesopotamian beer brings a sip of this vibrant ancient drinking culture back to life*

<https://theconversation.com/brewing-mesopotamian-beer-brings-a-sip-of-this-vibrant-ancient-drinking-culture-back-to-life-142215>

<sup>9</sup> George, A. (1999), стр. 14

- <sup>10</sup> Там же, стр. 76
- <sup>11</sup> <https://en.wikipedia.org/wiki/Siduri>
- <sup>12</sup> Johns, C. H. W. (1904), стр. 52
- <sup>13</sup> Dietler, M. (2006), стр. 236, 238
- <sup>14</sup> Poelmans, E., Swinnen, J.F.M. (2016), стр. 6
- <sup>15</sup> Swinnen, J., Briski, D. (2017), стр. 8
- <sup>16</sup> Marks, T. (2018) *A sip of history: ancient Egyptian beer*. The British Museum Blog  
<https://blog.britishmuseum.org/a-sip-of-history-ancient-egyptian-beer/>
- <sup>17</sup> [https://en.wikipedia.org/wiki/Patrick\\_Edward\\_McGovern](https://en.wikipedia.org/wiki/Patrick_Edward_McGovern)
- <sup>18</sup> Damerow, P. (2001), стр. 6-20
- <sup>19</sup> Там же, стр. 2
- <sup>20</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 5
- <sup>21</sup> Damerow, P. (2001), стр. 6-8
- <sup>22</sup> Hornsey, I. S. (2008), стр. 49
- <sup>23</sup> Nelson, M. (2001), стр. 124-126
- <sup>24</sup> Schwartz, G. (2013) *A pint of the past: assessing authenticity in modern versions of ancient and historic ales*. Brewery History, 154  
<http://www.breweryhistory.com/journal/archive/154/index.html>
- <sup>25</sup> <https://en.wikipedia.org/wiki/Q%C5%AB>
- <sup>26</sup> <https://en.wikipedia.org/wiki/Wine#History>
- <sup>27</sup> Nelson, M. (2005), стр. 14
- <sup>28</sup> Там же, стр. 15-16
- <sup>29</sup> Там же, стр. 25
- <sup>30</sup> Там же, стр. 36
- <sup>31</sup> Poelmans, E., Swinnen, J.F.M. (2012), стр. 2
- <sup>32</sup> Там же

<sup>33</sup> Nelson, M.(2005), стр. 52-53

## Глава 4. Варварское пойло

Исторический период: II век н. э. — X век н. э.

Место действия: Европа севернее Апеннин и Пиреней

Парадоксально, но именно римляне при этом оставили множество хорошо сохранившихся артефактов, связанных с пивом. На окраинах империи пиво продолжало вариться, как для местного населения, так и для римских легионов, расквартированных на этих территориях. Соответственно, сохранилась и административная переписка касательно поставок пива — в частности, письмо на деревянной табличке, датированное I-II веком н.э. и найденное при раскопках Виндоланды, римского форпоста в северной Англии, в котором декурион (командир кавалерийского подразделения) Маскуло просит префекта Флавия Кериалиса прислать солдатам пива (*ceruesam*), которого у них нет<sup>1</sup>.

На территории современных Германии, Великобритании и Бельгии также найдено значительное количество античных пивоварен. Одна из самых старых находилась в Регенсбурге и датируется I-II веком н.э. Примечательна она не только тем, что является самой старой римской пивоварней, но ещё и тем, что это, по-видимому, самое раннее свидетельство использования *килнов* для солода<sup>2</sup>.

Напомним, что ячмень сам по себе плохо подходит для пивоварения, так как не содержит растворимых сахаров, поэтому зерно подвергают *соложению*: вымачивают в воде и дают начаться процессу прорастания. Полученный продукт — «зелёный» солод — можно использовать непосредственно для производства пива, но он очень быстро портится, поэтому зелёный солод обычно сразу высушивают (а вот высушенный солод, напротив, может храниться довольно долго). В Месопотамии и Египте солод, по-видимому, сушили просто на солнце, так как там достаточно жарко и солнечно. В условиях Северной Европы ни о какой сушке солода на солнце речь, разумеется, не шла. Альтернативно

можно было высушить солод на ветру, но подходящие условия тоже встречаются далеко не везде. Поэтому солод начинают сушить в специальных печах — килнах. Килн представлял собой по сути каменный сарай, в который насыпали пророщенное зерно и затапливали на несколько суток дровяную печь.

## Как попробовать

Что представляло собой пиво этого периода — сказать очень сложно за отсутствием надёжных источников. О пиве мимоходом упоминают несколько римских авторов — в частности, Плиний Старший в «Естественной истории» — но он, по-видимому, не знал никаких деталей производства тогдашнего пива и не интересовался ими. Технически к этому периоду относится рецепт Зосимуса, о котором мы рассказывали в предыдущей главе, но он описывает египетскую технологию. О рецептах европейского пива периода поздней Империи и раннего Средневековья мы практически ничего не знаем<sup>3</sup>.

Однако сам факт использования ранних килнов всё же даёт нам способ, так сказать, попробовать прошлое на вкус. В наше время по такой технологии — копчением солода, обычно на буковой щепе — производят особый сорт немецкого пива — Rauchbier (а также «островные» сорта виски). Раухбир со всех остальных точек зрения совершенно неаутентичное пиво — для его производства используются современные сорта ячменя, дрожжей и хмеля — но, как вы поймёте с первого же глотка, этот характерный «копченый» вкус сложно чем-то перебить, так что с точки зрения вкусовых ощущений раухбир можно считать лучшим приближением к «варварскому» пиву поздней Античности. (И в самом деле, современные реконструкторы, воспроизводившие кельтский килн IV-V веков н.э., утверждают, что по вкусу натурально получился раухбир<sup>4</sup>.)

Широко известное пиво в этом стиле производит компания Schlenkerla (в ассортименте имеется несколько сортов, для ознакомления подойдёт любой), хорошо представленная в ассортименте даже неспециализированных магазинов. Помимо Schlenkerla, «копчёное» пиво производят многие крафтовые пивовары — в частности, нидерландский De Molen (сорта 'Bloed, Zweet & Tranen' и 'Rook & Vuur'), а в России — тульский Salden's.

## Пора соборов кафедральных

Немалую роль в распространении пива сыграли христианские монахи и священники. «Продвижение» пива началось ещё при Римской империи в Ирландии, которая не была под властью Рима, а уже в V веке святая Бригитта Ирландская по легенде превращала воду в пиво<sup>5</sup>.

Интерес монахов к пиву (в тех регионах, где климат не позволял выращивать виноград) вполне понятен: в связи с многочисленными жесткими постами дополнительный источник калорий им требовался как никому другому<sup>6</sup>. Дополнительно добавил популярности пиву среди монахов Людовик I Благочестивый, который, исполняя намерения своего отца, Карла Великого, на подвластных ему землях стал насаждать «устав святого Бенедикта»<sup>7</sup> — один из сборников заповедей для монахов, написанный в VI веке Бенедиктом Нурсийским. Согласно этому уставу монастырь должен обеспечивать себя сам, а значит, всё необходимое для пропитания монахи должны были производить в самом монастыре, да ещё обеспечивать кровом и питанием гостей и путников.

Распространено мнение, что монастыри и были главным производителем пива в VI-XII веках, однако, это, по-видимому, не так. Пивоварение было совершенно обыденным занятием средневекового человека, примерно как выпечка хлеба; просто обычные люди не оставляли после себя летописных следов, а монастыри свою деятельность подробно документировали<sup>8</sup>.

## Как варят пиво

Попробуем описать технологический процесс производства пива, как он сложился средневековой Европе и почти в неизменном (если говорить о стадиях процесса) виде дошёл до наших дней.

1. Сначала нужно размолоть сырьё (солод или несоложёное зерно). Размалывать нужно не в муку, а в довольно крупный помол.
2. Далее размолотое сырьё смешивают с водой («затирают»). Затир нагревают до температуры порядка 60-70 градусов Цельсия: в горячей воде энзимы, содержащиеся в солоде, конвертируют крахмал в сахара. Затир затем процеживают — получается чистый раствор зерновых сахаров в воде, который называют суслом.
3. Если пиво варится с хмелем (см главу «Слово о Хмеле»), то сусло после затирания необходимо прокипятить с шишками хмеля в течение часа-двух. Также бывает, что сусло кипятят по рецепту для получения какого-то специфического вкуса.
4. Далее начинается этап брожения. В сусло (часто дополнительно отфильтрованное) добавляется закваска, или оно просто набирает дрожжи и бактерии из воздуха. В зависимости от того, какие микроорганизмы бродят и при каких условиях (температура, доступ кислорода), брожение продолжается от 2-3 дней до нескольких недель и более. В это время дрожжи разлагают сахара и вырабатывают множество органических соединений — в первую очередь этиловый спирт и разнообразные сложные эфиры. От того, какие вещества и в какой пропорции остались в пиве после брожения, и будет зависеть вкус пива. С дрожжами за питательные вещества конкурируют другие микроорганизмы — в первую очередь педиококки и лактобактерии. Если они попадают в сусло и вытесняют дрожжи, пиво скисает.

5. Технически пиво готово к употреблению в любой момент, хотя суслу по возможности дают добродить полностью. Качественное пиво после брожения обычно выдерживали продолжительное время — до нескольких месяцев и даже лет.
6. Некоторые сорта пива дображивают повторно уже после розлива, для чего в бутылку или бочонок добавляют свежие дрожжи и, возможно, какой-то дополнительный источник сахара.

На этапах 4-6 в пиво можно добавлять разные вкусовые добавки и повторно хмель (т.н. «холодное охмеление»).

Вплоть до XX века сырьё использовали более одного раза, т.е. повторно заливали водой и получали второе (третье, четвёртое, пятое) сусло. Первичное сусло шло на изготовление самого качественного и дорогого пива, а остальные — на дешёвое и некрепкое «столовое» или «маленькое» пиво.

Важнейший показатель, влияющий на вид и вкус пива — это его начальная плотность. Её обычно измеряют как отношение массы единицы объёма сусла к массе такого же объёма воды, и обозначают OG (Original Gravity). Чем плотнее сусло, тем большей крепости можно добиться (примерно по 1% алкоголя на 1% плотности, т.е. из сусла с OG=1.05 можно сварить пиво с содержанием алкоголя около 5%). Второй важный показатель — это конечная плотность (FG, Final Gravity): не все вещества в сусле можно сбродить в алкоголь, и не всегда дрожжам дают добродить. Чем выше конечная плотность, тем гуще и слаще будет пиво. И наоборот, чем ближе FG к единице, тем меньше в растворе остатков сырья. Показатель количества вещества, которое удалось сбродить, называют аттенюацией: чем выше аттенюация, тем больше «эффективность конверсии» раствора в алкоголь (и тем ниже конечная плотность).

Минутка интересных фактов

Конечная плотность может быть даже меньше единицы, так как спирт легче воды. Для этого нужно изготовить чрезвычайно «сухое» пиво, в котором дрожжи и бактерии «съели» вообще все доступные вещества, либо дополнительно технически очистить напиток.

Простой способ увеличить содержание алкоголя в пиве — это увеличить количество сахара в растворе. В доиндустриальные времена для этого использовали мёд или фрукты; позднее — сахарный сироп, а в случае дешёвого пива — патоку и другие отходы сахарного производства.

Вырабатываемый дрожжами алкоголь служит консервантом, поскольку конкурирующие микроорганизмы в спиртовой среде не выживают. Но и сами дрожжи толерантны к алкоголю до определённого предела — сварить пиво крепостью выше 8% уже довольно проблематично, необходимо подбирать специальные линии дрожжей.

## Примечания

<sup>1</sup> Correspondence of Flavius Cerialis. *Roman Inscriptions of Britain*, ab.Vindol. 628

<https://romaninscriptionsofbritain.org/inscriptions/TabVindol628>

<sup>2</sup> Nelson, M. (2001), стр. 163-166

<sup>3</sup> Там же, стр. 12-17

<sup>4</sup> Stika, H.-P. (2011) *Early Iron Age and Late Mediaeval malt finds from Germany— attempts at reconstruction of early Celtic brewing and the taste of Celtic beer.*

*Archaeological and Anthropological Sciences*, 3(1):41-48, стр. 46

[https://www.researchgate.net/publication/225682712\\_Early\\_Iron\\_Age\\_and\\_Late\\_Mediaeval\\_malt\\_finds\\_from\\_Germany-attempts\\_at\\_reconstruction\\_of\\_early\\_Celtic\\_brewing\\_and\\_the\\_taste\\_of\\_Celtic\\_beer](https://www.researchgate.net/publication/225682712_Early_Iron_Age_and_Late_Mediaeval_malt_finds_from_Germany-attempts_at_reconstruction_of_early_Celtic_brewing_and_the_taste_of_Celtic_beer)

<sup>5</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 10

<sup>6</sup> Poelmans, E., Swinnen, J.F.M. (2012), стр. 4

<sup>7</sup> Nelson, M. (2005), стр. 100-101

<sup>8</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 27

## Глава 5. Восковник болотный

Исторический период: X-XIV века н. э.

Место действия: север современной Германии и Нижние земли

Падение Римской империи повлекло за собой множество последствий, в том числе и для истории пива. Давление «просвещенных» римлян на индустрию пива прекратилось. Новые державы — Ирландия, Британия, королевства Меровингов и Каролингов — употребляли пиво с большим удовольствием. У англо-саксов пиво, по-видимому, вообще рассматривалось как «валюта» для натурального обмена — им платили всяческие подати и налоги<sup>1</sup>.

Как и положено любому государству, средневековые сюзерены вскоре захотели контролировать производство такой «валюты» и взывать с него свой оброк. Способ налогообложения пивного производства довольно быстро нашёлся. Император Карл Великий объявил пивоварение государственной монополией и продавал его лордам и епископам; те, в свою очередь, монетизировали свои права тем, что производили необходимые для приготовления пива ингредиенты и продавали местным пивоварам. Со смертью Карла империя ослабла, а вот монополия на продукты для производства пива в немецких и нидерландских землях осталась<sup>2</sup>.

Эти ингредиенты — а точнее было бы сказать «полуфабрикаты» — называли по-латински словом *fermentum*, а на локальных языках словом *gruit* (*grut*, *grout* и прочие вариации). *Fermentum* означает «закваску», т.е. добавку, благодаря которой хлеб и пиво поднимаются (сейчас мы знаем, что закваска содержит дрожжи, но в Средние Века, существования дрожжей никто и не предполагал); *gruit* означает «помол» — казалось бы, совершенно несвязанную вещь; сегодня же словом «грют» вообще называют ароматные травы. Эти кажущееся противоречие объясняется

тем, что средневековый грют был одновременно и первым, и вторым, и третьим.

Главной проблемой пивовара было прокисание пива. Бороться с ним можно было двумя способами — увеличивая количество алкоголя и добавляя консерванты. Средневековый *fermentum/gruit* помогал с обоими. Готовился грют так: солод размалывали и готовили из него своеобразную кашу, а потом выпаривали. Получался концентрат солода, либо твёрдый (если зерно не отделяли), либо в виде пасты (если сусло отцеживали). Из солодовой каши вполне можно было испечь хлеб, что объясняет использование слов *fermentum* и *gruit* для обозначения выпечки<sup>3</sup>.

В солодовый концентрат дополнительно замешивали различные травы и добавки. Этот концентрат продавали всем желающим, и он действительно был весьма полезен: если в сусло добавить такой грют, то дрожжи начнут бурно размножаться в сладком растворе и выработают большое количество алкоголя в короткие сроки, подавив тем самым конкурирующие микроорганизмы — что для наблюдателя будет выглядеть так, словно грют действительно является закваской, «подымающей» пиво. Современным реконструкторам удалось добиться весьма пристойных сроков хранения такого пива, более трёх недель<sup>4</sup>.

Немалое значение имели и добавки — травы и смолы — в составе грюта. Во-первых, они обладали кое-каким антисептическим действием; во-вторых, помогали отбивать неприятный копченый привкус; и, в-третьих, благодаря им пиво считалось целебным и полезным напитком. В разных источниках зафиксировано использование более 40 различных ингредиентов для приготовления пива, и ещё 14 добавлялось в медицинских целях<sup>5</sup>: мирт, полынь, анис, розмарин, майоран, мята, шалфей, тысячелистник, можжевельник, вереск, полынь и другие; по-видимому, значительную роль также играла еловая смола. Фактически, в каждой местности был какой-то свой грют, собранный из произрастающих в этой местности целебных растений. Одной из главных трав в составе грюта был восковник

болотный (*Myrica gale*), который традиционно использовался и как тонизирующее, и как антисептическое средство. Восковник был удобен ещё и тем, что весьма прихотлив и рос, вы удивитесь, только на болотах и в поймах рек, а значит на него легко можно было установить государственную монополию<sup>6</sup>.

Грют для средневековых сюзеренов (баронов и епископов), а потом и для городских магистратов был удобным и понятным способом сбора податей<sup>7</sup>. Города выкупали привилегию (*gruitrecht*) у своих господ и открывали городской «грют-дом» (*gruithuis*)<sup>8</sup>. Часто вместо покупки грюта в господском грют-доме налог вносили непосредственно деньгами (такая подать называлась *gruitgeld*, буквально «грют-золото»)<sup>9</sup>.

Постепенно, однако, значение централизованного приготовления закваски снижалось. Поздние записи показывают, что к XIII веку грют-дома закупали гораздо больше трав, чем требовалось исходя из объёмов закупок солода<sup>10</sup>. Некоторые исследователи считают, что пивовары были обязаны привозить свой солод, чтобы в грют-доме его смешали с травами (и тем самым точный рецепт можно было держать в тайне)<sup>11</sup>. Поскольку никто не считал нужным записывать такие очевидные вещи, как применение грюта (что, впрочем, характерно для почти любых деталей пивоваренной технологии), более поздние исследователи были убеждены, что грют — это просто набор трав для придания пиву вкуса<sup>12</sup>.

## Пиво в средние века

Надо отметить, что к употреблению пива в Средние века относились существенно иначе, нежели в другие периоды человеческой истории. Средневековое пиво — оно было либо густым, хлебным и некрепким, либо жидким, освежающим и практически безалкогольным, в зависимости от того, какой выход сусла брался — было самым обычным продуктом на столе, мало чем отличаясь от, скажем, хлеба или молочных продуктов. Средневековый рацион был мягко говоря далёк от питательного и сбалансированного, и тонизирующее пиво, к тому же

рассматриваемое как целебное и полезное, было важной его составляющей. Некоторые исследователи утверждают, что крестьяне варили пиво чаще, чем пекли хлеб<sup>13</sup>. Поскольку пивоварение — достаточно трудозатратное занятие, то в деревнях действовало что-то вроде негласного расписания, какой двор в какую неделю варит пиво — в результате, например, в Англии пиво на продажу периодически варили от трети до половины дворов<sup>14</sup>.

Алкогольное опьянение, разумеется, рассматривалось моралистами как грех — но они порицают его точно в тех же выражениях, в которых порицают обжорство. К тому же средневековое пиво редко было крепким: для приготовления крепкого пива надо потратить больше сырья, что делает его дорогим и недоступным большинству. Повидимому, обычные люди вообще не употребляли пиво с целью опьянеть, скорее оно для них было общепринятым напитком, одним из способов получить необходимые углеводы<sup>15</sup>.

## Мифология пива

Во многих источниках утверждается, что в Средние века люди предпочитали пить пиво вместо воды, поскольку качество последней оставляло желать лучшего. Это некоторая манипуляция: да, предпочитали — в том смысле, что при наличии выбора между водой и пивом человек Средневековья более вероятно выбрал бы пиво. Как, впрочем, и человек современный! В Средние века люди прекрасно понимали, какую воду стоит пить и какую не стоит — лучшей считалась дождевая или талая вода, грязную воду пить избегали насколько это возможно. Некоторые слои общества — монахи, моряки, представители знати — действительно употребляли пиво практически вместо воды, но повсеместной эта практика не была<sup>16</sup>.

## Как попробовать

Некоторые пивовары продолжают использовать грют для варки пива и сегодня. Такие сорта можно найти по словам «gruit beer» или «herbed beer». Самые известные представители жанра:

- бельгийские Steenbrugge и Gentse Gruut;
- нидерландский Jopen Koyt.

Из российских пивоваров варит пиво с грютом Victory Art Brew (сорт называется Hans and Gruit). Упомянутые в главе «На заре цивилизации» «исторические» эли от Williams Bros. по сути относятся сюда же.

Однако надо понимать, что эти сорта просто используют восковник и другие травы вместо хмеля. Во всех остальных смыслах это совершенно неаутентичное пиво; интересно оно, в основном, возможностью оценить настоящий сладкий вкус пива, к которому мы в XXI веке совершенно не привыкли.

Однако возможность попробовать средневековый *gruitbier* у нас есть. Один из самых популярных сортов того времени под названием «mumme» (он же *tut* или *tutt*), появившийся в XIV веке, пользовался бешеной популярностью и просуществовал практически в неизменном виде до XVII века. Рецепт его был записан неоднократно в разных источниках, и включает в себя пшеничный солод с добавлением овса и бобов, верхушек ели и берёзы, бузины, семян кардамона, лаврового листа, множества трав — чертополоха, росянки, кровохлебки, буквицы, майорана, гравилата, болотной мяты и чабреца, — и свежих яиц<sup>17</sup>.

*Mumme* восстановили по этому рецепту энтузиасты, и сорт пользуется определённым спросом. Известные представители жанра:

- Mumm от Scratch Brewing Company;
- Hansa Mumme, сваренный коллаборацией 7 Fjell и Vaat Alte;
- Schiøtz Mørk Mumme от Albani Bryggerierne;
- Scratch Mumm;
- Kongens Bryghus Julemumme от Husbryggeriet Jacobsen.

Главное не перепутать: *tuttle* должен быть тёмным, густым, алкогольным и крайне своеобразным на вкус, ближе к Кока-коле, чем к пиву. Светлое жидкое пиво под этим названием, которое с гордостью производят в Брауншвейге (вместе с энергетическим напитком и сладкой пастой) напрямую связано с былой популярностью брауншвейгского *tuttle*, но за много лет полностью утратило хоть какое-то сходство с оригиналом.

## Этимологическое

История со сменой значения слова *gruit* с «закваски» или «хлебного изделия» на «набор трав для производства пива» — весьма характерная. Большинство терминов, связанных с пивом, поменяли свои значения со временем, иногда на полностью противоположные.

Древние греки и римляне называли пиво в зависимости от местности, где это пиво производили: фракийское словом *brytos*, испанское — *cervisia*, египетское — *zythos*.

*Brytos*, возможно, позаимствовали германцы, и он превратился в *breuwan* (либо оба этих слова произошли от одного праиндоевропейского *bher*, варить), а уже оттуда пошли современное английское *brew*, немецкое *brauen* и нидерландское *brouwen* — «варить пиво», а также английское *broth* (бульон), *bread* (хлеб) и аналогичные слова в немецком, нидерландском и других европейских языках. Забавно, что от того же корня происходят слова «Бразилия» и *bride*, «невеста». Первое — через старофранцузское *bresil* (тлеть, дымить), от которого произошло слово *brasil*, обозначавшее красное дерево в испанском и португальском (по принципу обозначения цвета, похожего на тлеющие угли); территорию современной Бразилии португальцы стали называть «terra de brasil», «земля красного дерева». Что касается «невесты», то её обязанностью было в том числе варить, что наиболее очевидно в немецком: *Braut* — невеста, *Brauer* — пивовар.

*Cervisia* превратилось в испанское *cerveza* и португальское *cerveja*, пиво. Интересно, что само слово *cervisia* римляне позаимствовали у населявших испанские земли кельтских племён, и восходит оно по одной из теорий к праиндоевропейскому *kerm*, и таким образом является однокоренным к русскому слову «корм».

Ну а слово *zythos* часто используется в современной крафтовой субкультуре, например, в названии блога [Zythophile](#), который ведёт журналист и писатель Мартин Корнелл.

Самая простая и бесспорная ситуация — со словом «пиво», который используется в русском и множестве других славянских языков. Оно происходит просто от «пить» и обозначало изначально любой напиток. Интересно, что из праиндоевропейского языка это слово попало в греческий (*pinein*, пить), из греческого в латинский (*bibere*), а из латинского уже в испанский (*bebida*), старофранцузский (*pocion*) и английский (в виде *potion*, напиток, *poison*, яд, и *potable*, питьевой). Любопытно, что и другое слово для обозначения напитка в английском — *beverage*, — по-видимому происходит от того же *bibere*, так что оба этих слова — однокоренные со славянским «пиво», а также «пирог» (который происходит от «пир», а «пир» вновь от «пить»).

Германские племена обогатили современный лексикон двумя другими корнями, обозначающими пиво: *beer* и *ale* (что на русский традиционно переводится как «пиво» и «эль» соответственно). Этимология обеих неясна; по одной из версий *beer* изначально обозначало медовуху или сидр (напомню, долгое время германцы не разделяли все эти напитки, для пивоварения использовались все доступные источники сахара) и, таким образом, является однокоренным с *bee*, пчела; по другой — происходит от всё того же латинского *bibere*. Родственные *ale* слова (*øl*, *olut*) укрепились для обозначения пива в скандинавских и балтийских языках — причём, по-видимому, независимо от английского.

Шумеры, кстати, использовали множество слов для разных видов пива, но одно из них — *sikaru* — попало в семитские языки и стало обозначать любые алкогольные напитки (и, в частности, используется в этом значении в Библии). Позднее это слово в форме «сикера» распространилось на Руси (если верить Вильяму Похлёбкину), а также в раннесредневековой Франции, для обозначения пива. Примерно в XIV-XV веках «сикера» вышла из употребления, однако позднее вернулось обратно — от того же корня транзитом через латынь произошло старофранцузское *sidre*, сидр, которое в такой форме попало во многие европейские языки, включая русский.

Наконец, латинское слово для обозначения закваски *fermentum* превратилось в научный термин «фермент», и в этом качестве используется сегодня в большинстве языков мира.

## Примечания

<sup>1</sup> Nelson, M. (2005), стр. 88

<sup>2</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 11

<sup>3</sup> Ruis, F. (2016) *A Note on the Essence of Gruit*. Brewery History, 166, стр. 52

<http://www.breweryhistory.com/journal/archive/166/index.html>

<sup>4</sup> Verberg, S. *Reconstructing the substance gruit: an experiment*

<https://medievalmeadandbeer.wordpress.com/2021/03/29/reconstructing-the-substance-gruit-an-experiment/>

<sup>5</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 15

<sup>6</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 31-32

<sup>7</sup> Там же, стр. 49

<sup>8</sup> Там же, стр. 45

<sup>9</sup> Там же, стр. 64

<sup>10</sup> Verberg, S. (2018), стр. 55

<sup>11</sup> Swinnen, J., Briski, D. (2017), стр. 17

<sup>12</sup> Verberg, S. (2018), стр. 50

<sup>13</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 39

<sup>14</sup> Bennett, J. M. (1996), стр. 19

<sup>15</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 2-3

<sup>16</sup> Cornell, M. *Was water really regarded as dangerous to drink in the Middle Ages?*

<http://zythophile.co.uk/2014/03/04/was-water-really-regarded-as-dangerous-to-drink-in-the-middle-age>

s/

<sup>17</sup> Hornsey, I. S. (2008), стр. 388-389

## Глава 6. Слово о Хмеле

Исторический период: XIV-XVI века н. э.

Место действия: германские, балтийские и нидерландские города

Начиная с XIV века использование грюта (как и доходы с монополии на грют) начинают резко идти на спад. Виной тому — распространение более дешёвого, эффективного и качественного консерванта: хмеля<sup>1</sup>.

Во-первых, горечь хмеля позволяла перебить остальные неприятные вкусы. Во-вторых, как консервант хмель работал в разы лучше, чем смесь из трав: содержащиеся в нём альфа-кислоты (точнее, изомеры альфа-кислот, которые образуются при кипячении сусла с хмелем) эффективно подавляют размножение многих бактерий, что позволяет продлить жизнь пиву до полугода и более. В-третьих, что, пожалуй, ещё более важно, он позволял более эффективно использовать сырьё. В английских документах того времени отражено, что использование хмеля позволяло получать вдвое (!) больше пива на одну меру зерна<sup>2</sup> — сусло можно было банально оставлять бродить дольше, добиваясь более полного превращения сахаров в алкоголь не опасаясь скисания.

Вероятно, хмель первыми в пиво стали добавлять монахи, поскольку только монастыри в раннем Средневековье варили пиво в объёмах настолько значительных, что им требовалось заботиться о его сохранении<sup>3</sup>. Первое известное упоминание о применении хмеля в пивоварении относится к 822 году — в инструкциях аббата Адалара из французского Корби для своей братии. В IX-X веках хмель уже повсеместно используется в монастырях, встречаясь как в летописях, так и в археологических находках того периода. Более того, хмель иногда входит в состав грюта<sup>4</sup>. Удивительно, что при всём при этом потребовалось несколько сотен (!) лет, чтобы хмель полностью вытеснил грют<sup>5</sup>. Называются три основные причины столь медленного прогресса.

1. Особенности технологии. Хмель начинает работать как консервант, если прокипятить с ним сусло (под действием высоких температур альфа-кислоты изомеризируются, и именно изомеры альфа-кислот обладают антибактериальными свойствами). Хмель, добавленный просто в грют, как консервант бесполезен; более того, он может и вовсе испортить сырье. Поэтому при варке пива появляется отдельный этап, когда готовое сусло в течение часа-двух кипятится с хмелем; широкое распространение хмель начал получать тогда, когда пивовары накопили достаточно средств, чтобы иметь отдельные ёмкости для затирания (т.е. приготовления сусла из размолотого зерна и воды) и для кипячения сусла с хмелем<sup>6</sup>.
2. Непривычный для потребителей горький вкус<sup>7</sup>. Это нам сейчас кажется, что современное пиво безвкусно; для англичан XV века сладкий вкус эля был настолько привычен, что потребителями хмельного пива, несмотря на его двукратную производительность на меру зерна, были в основном экспаты-голландцы<sup>8</sup>.
3. Хмель подрывал феодальную монополию на ингредиенты для пива, поэтому встречал сопротивление со стороны местных властей почти всюду, но особенно в нидерландских городах<sup>9</sup>.

Так или иначе, начиная с XIII века хмель вытесняет в пивоварении грют регион за регионом. Важнейшим следствием распространения хмеля (помимо неустанного нытья епископов и баронов по поводу снижения доходов<sup>10</sup>) стало появление в значительных объёмах коммерческого пивоварения. Пиво стало можно продавать не только соседям, но и возить в другие города.

### Минутка интересных фактов

Настоящее значение термина «грют» было подзабыто уже в XV веке: отмечено использование этого слова в значении налога на пивоварение (и даже употребление такой конструкции, как *hoppengruit*, буквально «хмельной грют»), а также в качестве глагола,

обозначающего добавление какого-то ингредиента<sup>11</sup>.

С развитием технологии намечается разделение труда: появляются пивовары, которые варят пиво, и сеть сбыта — купцы и таверны, которые это пиво продают. Первые городские гильдии пивоваров и законы, регулирующие торговлю пивом, также известны с XIII века в английских и германских землях<sup>12</sup>.

Но пиво — продукт, для перевозки слабо пригодный вследствие большого веса и объёма. Везти пиво по дорогам неэкономично — стоимость бочки вырастала на 25-70% каждые 100 километров, в зависимости от местности<sup>13</sup>. При этом пиво не было предметом роскоши, маржинальность торговли им была весьма невелика. Зато пиво было удобно везти по морю, особенно учитывая, что оно было традиционным способом снабжения питьем и калориями самих моряков. Упоминания о торговле пивом относятся ещё ко временам викингов (XI век), в XII веке пивом уже вовсю барыжили Бремен и Брюгге, однако по-настоящему морская торговля пивом развернулась с ростом Ганзейского союза<sup>14</sup>.

Один из двух городов-основателей Ганзы — Гамбург — стал в XIV веке буквально мировой столицей пивоварения (не в последнюю очередь потому, что одним из первых отменил *gruitgeld*). В 1369 году Гамбург экспортировал 13,3 млн литров пива, и, вероятно, примерно столько же выпил сам<sup>15</sup> — при населении порядка 14 тысяч человек. В целом Ганзейский союз в пике продавал более 50 млн литров пива в год (и ещё 25 млн потреблял собственный флот Ганзы)<sup>16</sup>. Пиво обеспечивало более половины всех доходов и занятость почти половины всех ремесленников Гамбурга (475 из 1075 в 1376 году). Другие города Союза не отставали: Бремен насчитывал 300 пивоваров, Эрфурт — 250, Висмар и Лейпциг — по 200, Любек — 180<sup>17</sup>. Не менее впечатляет и другая цифра: порядка 25-40% всего зерна, которое закупали средневековые города, шло на производство пива<sup>18</sup>.

В XV веке, однако, Ганза начинает терять рынки сбыта: голландцы теснили Ганзейский союз и как более продвинутая морская торговая держава вообще, и как производитель пива в частности<sup>19</sup>. За вторую половину XIV века Нидерланды превратились, образно говоря, из аграрной деревни в индустриальный город. Локомотивом промышленной революции было, несомненно, производство текстиля — но, столь же несомненно, второе место после текстиля занимало пивоварение<sup>20</sup>.

Центром производства пива в Нижних Землях стал треугольник Дельфт — Гауда — Харлем: эти три города во второй половине XV века — начале XVI века уже производили в сумме более 100 млн литров пива в год<sup>21</sup> при суммарном населении порядка 40 тысяч человек. В период расцвета пивоварения в Нидерландах (начиная примерно с конца XIV века и по начало XVII века) доходы многих голландских городов (включая и Амстердам) от пива (считая акцизы, налоги на пивоваров и пошлины на ввоз пива) составляли от трети до двух третей всех доходов<sup>22</sup>.

## Как попробовать

В условиях такой бешеной конкуренции между десятками городов и ордой пивоваров нет ничего удивительного в том, что новые сорта пива возникали, достигали вершин успеха и пропадали в небытие *сотнями, если не тысячами*. Один эксперт по имени Генрих Клаус насчитал около 150 сортов только лишь немецкого пива. Для обозначения этих сортов использовались сотни слов с мягко говоря неясной этимологией, к тому же постоянно менявших своё значение<sup>23</sup>. Однако некоторые из них снискали такую популярность, что просуществовали ещё несколько веков, благодаря чему мы можем попробовать их сегодня. (Чем дольше существовало пиво, тем выше была вероятность, что кто-то сподобится записать рецепт!)

Самым аутентичным из таких «динозавров» следует признать современную реконструкцию одного из популярных сортов XIV века — нидерландского *койта* (*koyt*, он же *kuyt*, *kuit*). О влиянии этого пива можно судить по тому факту, что жители голландского Леувардена в 1487 году устроили революцию из-за запрета импортировать койт из Харлема<sup>24</sup>.

Характерная особенность койта — использование большого количества овса (более 50%), который был самым распространённым злаком в Нидерландах в то время и, по-видимому, позволял варить более качественное пиво за те же деньги<sup>25</sup>. Сегодня пиво в этом стиле производят многие нидерландские микропивоварни и некоторые американские:

- самая точная реконструкция — Klavervier Koyt; пивовары из Witte Klavervier не только варят аутентичное пиво, но и вносят весомый вклад в изучение истории пивоварения;
- два сорта от Jopen — Padvinderskuiten и Frans Hals Bier (пиво под маркой Jopen Koyt, несмотря на название, **не** является койтом);
- Oedipus Shampoo;
- Elora Windmolen Dutch Kuyt;
- Noord-Hollander Kuyt Bier;
- Grutte Pier Kuit;
- Ramses Bier Kuiten;
- Leidsch Kuitbier;
- High Oats от коллаборации Jabeerwocky и Nepomucen;
- Koyt от коллаборации Wander и Reuben's.

Другой сорт, ведущий родословную из XIV-XVI веков — бок. Утверждается, что название этого пива восходит к городу Айнбек; что именно это пиво очень любил Мартин Лютер, и что именно им он набирался храбрости на Вормсском рейхстаге 1521 года<sup>26</sup>. Мы относимся ко всей этой истории с очень большим скепсисом — источники, где она приводится, сложно считать достоверными — однако технически бок похож на то, что должно было быть венцом пивоваренной мысли XIV века: тёмное (разумеется) выдержанное

(отсюда лишённое дымных привкусов) крепкое (то есть дорогое) пиво на хмеле; Айнбек, будучи членом Ганзейского союза, прославился самым строгим контролем над качеством пива<sup>27</sup>.

Сегодня словом «бок» в Германии называют совсем другое пиво — крепкие тёмные лагеры (см. следующую главу). Ближе к канону варят бок пивовары из Нидерландов (La Trappe, Hertog Jan и Jopen) и Бельгии (Leute). Впрочем, немецкие бокбиры, такие как Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator (и другие *ор-ы*), тоже весьма хороши, хотя и относятся к более поздней традиции.

## Примечания

<sup>1</sup> Swinnen, J., Briski, D. (2017), стр. 17

<sup>2</sup> Bennett, J. M. (1996), стр. 85

<sup>3</sup> Unger, R. W. (2001), стр. 27

<sup>4</sup> Nelson, M. (2005), стр. 110

<sup>5</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 54-55

<sup>6</sup> Там же, стр. 56

<sup>7</sup> Там же

<sup>8</sup> Bennett, J. M. (1996), стр. 60

<sup>9</sup> Verberg, S. (2018), стр. 56

<sup>10</sup> Там же

<sup>11</sup> Там же, стр. 57

<sup>12</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 13

<sup>13</sup> Unger, R. W. (2001), стр. 27

<sup>14</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 16

<sup>15</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 60

<sup>16</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 17

- <sup>17</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 63-64
- <sup>18</sup> Meusdoerffer, F. G. (2009), стр. 15
- <sup>19</sup> Там же, стр. 20
- <sup>20</sup> Unger, R. W. (2001), стр. 55
- <sup>21</sup> Там же, стр. 73
- <sup>22</sup> Там же, стр. 69
- <sup>23</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 185
- <sup>24</sup> <https://history.stackexchange.com/questions/23532/what-exactly-happened-with-beer-and-leeuwarden-in-1487>
- <sup>25</sup> Unger, R. W. (2001), стр. 127
- <sup>26</sup> Jackson, M. *Original Bock: the beer the doctor ordered*  
<http://www.beerhunter.com/documents/19133-000034.html>
- <sup>27</sup> Swinnen, J., Briski, D. (2017), стр. 19

## Глава 7. Холод альпийских пещер

Исторический период: XV век

Место действия: Бавария

Обратимся теперь к другому важному ингредиенту: дрожжам. Без дрожжей невозможно произвести пиво, вино или хлеб — следовательно, в том или ином виде они были «одомашнены» много тысяч лет назад. Тем удивительнее тот факт, что историю одомашнивания дрожжей мы в общем-то знаем очень плохо.

Сегодня нам известно более 1500 различных видов дрожжей. И, по-видимому, в те времена, когда человечество только начало осваивать пивоварение, виноделие и хлебопекарное дело, для закваски использовалось множество дрожжей класса сахаромицетов, которые широко распространены в дикой природе.

Однако, когда в конце XIX века микробиологи начали их изучать, то обнаружили, что профессиональные пивовары, виноделы и пекари используют один конкретный вид — *Saccharomyces cerevisiae*, хлебопекарные дрожжи. Каким образом из всего спектра диких дрожжей человек выделил этот конкретный — вопрос на данный момент крайне туманный. Мы даже не знаем, нашёл ли человек *S. cerevisiae* в дикой природе или вывел этот вид самостоятельно, и когда это произошло. Последние исследования показывают, что, вполне возможно, *S. cerevisiae* были выделены в ходе индустриализации производства пива, то есть совсем недавно<sup>1</sup>.

Но зато мы хорошо знаем историю второго вида дрожжей, который широко используется в пивоварении — *S. pastorianus*. Этот вид был выведен человеком путём гибридизации двух других видов — упомянутого *S. cerevisiae* и «дикого» *S. eubayanus*<sup>2</sup> — предположительно в XV веке в Баварии. Пивовары того времени стремились, во-первых, предотвратить скисание пива, и, во-вторых,

избавиться от неприятных привкусов. Низкая температура была одним из способов достичь обеих целей. В стремлении получить более качественный напиток баварские пивовары (считается, что это были монахи уединенных монастырей<sup>3</sup>) начали выдерживать пиво в холоде альпийских пещер, при температуре чуть выше нуля — и вывели тем самым новый вид дрожжей. Традиционная рецептура предусматривала брожение при комнатных температурах (порядка 20 градусов Цельсия) в течение нескольких дней, в то время как новая баварская технология состояла в длительном (порядка трёх недель) брожении, а затем ещё более длительном выдерживании пива при температурах порядка 5-10 градусов. Новый сорт получил название «лагер» — от немецкого *lager*, «хранить», «выдерживать». Первое упоминание о лагеризации как о деятельности пивовара относится к 1420 году; однако широкого распространения технология производства лагера не получила вплоть до 60-х годов XIX века в связи с очевидными трудностями производства такого пива: технология требовала использования огромного количества льда<sup>4</sup>.

## Как попробовать

Первые лагеры были, разумеется, всё ещё тёмным пивом (и оставались таковым вплоть до XX века), так что наиболее аутентичным аналогом лагера XV века следует считать современные тёмные немецкие лагеры — *dunkelbier* — или, как ни странно, современный немецкий *bockbier*, который производится по технологии лагера. Можно брать любой *dunkel* — по сути это самое обычное современное тёмное пиво. Наиболее известные представители жанра — Ayinger и Andechser, хотя для полноты ощущений стоит найти Weltenburger — пивоварня Вельтенбургского аббатства считается одной из самых старых в мире (основана в 1050 году) и прославилась как раз своим дункелем — или Spaten Dunkel, который производится с XIV века.

## Температура и вкус

Процесс брожения с использованием *S. cerevisiae* и *S. pastorianus* не только проходит с разной скоростью и при разной температуре, но и выглядит по-разному. Хлебопекарные дрожжи бродят активно, образуя на поверхности густую пену, которую пивовары часто использовали как закваску для следующей варки, в то время как лагерные дрожжи бродят спокойнее, не образуя много пены, и после брожения оседают на дно ёмкости. Полученные напитки по традиции принято называть пивом «верхового брожения» или «низового брожения» соответственно — хотя пивовары давно вывели линии хлебопекарных дрожжей, которые тоже оседают вниз. Термины «высокотемпературное брожение» (или «тепловое») и «низкотемпературное брожение» более адекватно описывали бы реальность, но используются редко.

Для пива высокотемпературного брожения в настоящий момент также устоялось использование слова «эль» (что совершенно неверно исторически), а дрожжи *S. cerevisiae* часто называют «элевыми». В нашей книге мы используем слово «эль» только для напитков, которые называли «элями» в тот исторический период, а не для указания на вид используемых микроорганизмов; если такое указание требуется, то оно всюду явное. Другие виды дрожжей, используемых для варки пива, в частности *Brettanomyces*, также считаются «верховыми».

Высокотемпературное брожение отличается от низкотемпературного тем, что при высоких температурах реакции протекают гораздо быстрее и обогащают пиво сложными эфирами, которые и придают ему аромат бананов, сухофруктов, ягод и так далее. Пиво низкотемпературного брожения при прочих равных будет иметь более ярко выраженный «хлебный» профиль и содержать меньше оттенков во вкусе и аромате. Интересно, что лагерные дрожжи тоже можно заставить бродить при высоких температурах — такое пиво называют *steambeer*, буквально «паровое пиво».

## Примечания

<sup>1</sup> Gallone, B., Mertens, S., Gordon, J.L., Maere, S., Verstrepen, K., Steensels, J. (2017), стр. 149

<sup>2</sup> Там же, стр. 151

<sup>3</sup> Jackson, M. *The birth of lager*

<http://www.beerhunter.com/documents/19133-000255.html>

<sup>4</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 28

## Глава 8. Чистота пива

Исторический период: XVI-XVII века

Место действия: Бавария

Сразу же после появления торговли пивом появляются и законы, регулирующие её. Два основных вопроса волнуют власти всех пивоваренных регионов: обеспечение качества продукта и налогообложение. Можно проследить, как с развитием пивоварения в той или иной области начинает появляться всё более строгое законодательное регулирование отрасли<sup>1</sup>.

Первые законы, предписывающие те или иные практики пивоварения, известны ещё с XII века<sup>2</sup>, и являются в общем и целом скорее рядовым явлением для любого центра производства пива. Но один из них радикально выделяется в этом ряду: это баварский закон о чистоте пива 1516 года, известный также под своим немецким названием *Reinheitsgebot*.

### Минутка интересных фактов

«Закон о чистоте пива 1516 года» — не про чистоту пива, да и вовсе не был принят в 1516 году, но в истории остался именно под таким названием. Вообще такие законы действовали независимо в Мюнхене с 1487 года и в остальной Баварии с 1493 года; после объединения Баварии под властью Мюнхена два закона были скомпилированы в один — именно эту редакцию от 23 апреля 1516 года и называют *Reinheitsgebot*-ом.

В отличие от магистратов прочих городов, которые то применяли, то отменяли свои законы, баварцы проявили истинно немецкую упёртость и любовь к порядку, последовательно продвигая свой закон на всех уровнях. Шутка ли, распространение действия *Reinheitsgebot*-а на

всю страну было условием вхождения Баварии в объединённую Германию в 1871 году<sup>3</sup>!

## Мифология пива

В Интернете часто встречаются утверждения, что *Reinheitsgebot* был первым законом, регулирующим качество пива (что неправда), а то и вовсе приготовления пищи в целом (что *уж совсем* неправда, такие законы существовали ещё в Древнем Риме). Также неверно и утверждение, что «Закон о чистоте пива» является самым старым *действующим* законом в пищевой промышленности, поскольку он был отменён Европейским судом в 1987 году<sup>4</sup> — принципиальность баварцев, таким образом, несколько поизмельчала за прошедшие со времён Бисмарка сто лет.

Закон содержит несколько положений, которые можно разделить на две категории:

- регулирование цен (закон устанавливает и максимальную розничную цену, и максимальную накрутку при перепродаже);
- обеспечение качества пива.

## Минутка интересных фактов

Многие законы, регулировавшие пивоварение, подобно *Reinheitsgebot*-у предписывали конкретную цену на конкретный вид пива. Поэтому в случае неурожая или инфляции пивовары не повышали цены — они снижали качество путём уменьшения расхода сырья. Поэтому популярные сорта пива быстро деградировали, и им на смену приходили новые<sup>5</sup>.

В этом законе впервые фигурирует знаменитая формула: «пиво должно вариться только из трех ингредиентов — воды, ячменя и хмеля». Сегодня в общественном сознании *Reinheitsgebot* считается чем-то вроде «золотого правила», обеспечивающего качество пива. Коммерческие производители часто ссылаются на него в своей рекламе, а крафтовые пивовары любят называть свои заведения «1516».

В реальности же важность этой формулы заключалась не в том, какие ингредиенты в ней перечислены, а в том, какие ингредиенты в ней *отсутствуют*. Во-первых, *Reinheitsgebot* запрещал грют и явно требовал использовать только хмель; а, во-вторых, был призван обеспечить продовольственную безопасность населения путём запрета использования не-фуражных злаков для производства пива, в первую очередь — пшеницы.

## Белое баварское

В XV веке в Баварии возникает мода на «белое» (*weisse*) — пиво, которое было светлее баварских лагеров благодаря применению разного рода ухищрений. Один из способов визуально «осветлить» пиво — использовать пшеницу (*Weizen*): пшеничное пиво обладает высокой устойчивой белой пенной шапкой (а ещё пшеницу можно полностью или частично не солодить). Примерно к концу XV века два этих слова — *Weissbier* («белое пиво») и *Hefeweizen* («дрожжевая пшеница») — стали обозначать одно и то же: пшеничное пиво.

Среди историков нет единого мнения, действительно ли применение пшеницы в пивоварении было большой проблемой с точки зрения продовольственной безопасности, но факт остаётся фактом: «законом о чистоте пива» Вильгельм IV законодательно запретил использование любого другого сырья помимо ячменя. Однако сын Вильгельма, Альбрехт V Великодушный, оправдав своё прозвище, сделал из этого правила исключение в виде герцогской монополии на пшеничное пиво — по-видимому, под давлением потребителей, не желавших соблюдать закон. Изначально монополия была пожалована графу Дегенбергу, но

со смертью последнего вернулась к короне. Правивший тогда герцог Максимилиан I быстро обнаружил, что из этой монополии можно было извлекать немаленькие прибыли — баварцы весьма полюбили пшеничное пиво, и были готовы платить за «запретный плод» — тем более, что это был единственный вид пива, который было разрешено варить летом. Максимилиан I организовал целую сеть собственных пивоварен, одна из которых — Weisses Bräuhaus — существует по сей день<sup>6</sup>.

Напоследок заметим, что пиво из пшеницы варили на протяжении тысячелетий — начиная с шумеров и египтян. Пшеничным пивом славился и Гамбург в XIV веке<sup>7</sup>. Баварцы, по-видимому, позаимствовали технологию у пивоваров из Богемии, которые варили пшеничное пиво в XII-XIII веках<sup>8</sup>.

## Как попробовать

Сразу несколько пивоварен, входящих в десятку самых старых в мире, находятся в Баварии. Это:

- Weihenstephaner — пивоварня при Вайнштефанском аббатстве, появилась в 1040 году (хотя некоторые историки считают соответствующий документ подделкой XVII века; но достоверно известно о выращивании хмеля в монастырском саду аж с 768 года н.э.) и считается вообще самой старой непрерывно действующей пивоварней в мире;
- упомянутая в предыдущей главе Weltenburger, на 10 лет младше;
- Augustiner-Bräu, пивоварня при монастыре августинцев, первое упоминание о которой относится к 1328 году; августинцы снабжали баварских герцогов пивом вплоть до конца XVI века;
- две пивоварни, позднее объединившиеся в Spaten-Franziskaner Group: соответственно, Шпатен (известна с 1397 года) и Францисканер (с 1363 года); Шпатен, правда, пшеничное пиво не производит и больше известен своими лагерами (см. предыдущую главу).

И ещё две пивоварни чуть младше:

- Staatliches Hofbräuhaus (торговая марка Hofbräu) — «государственная придворная пивоварня», основанная лично герцогом Вильгельмом V в 1589 году;
- G. Schneider & Sohn (торговая марка Schneider Weisse) — предприятие Георга Шнайдера, которое выкупило в 1924 году несколько бывших герцогских пивоварен, включая Weisses Bräuhaus в Кельхайме, основанную Максимилианом I в начале XVII века для реализации герцогской привилегии варить пшеничное пиво.



Здание пивоварни Weisses Bräuhaus в Кельхайме, Бавария. Построено в 1607 г.

Image Credit: Richard Huber

Относительно непрерывности традиций всех вышеперечисленных производителей есть большие сомнения. Например, Вельтенбургское аббатство было распущено в 1803 году и восстановлено только 40 лет спустя. Тем не менее, эталонное баварское пшеничное пиво производят именно они. Лучшим считается Вайнштефан.

Как и в случае с боком, сложно сказать, насколько современный баварский Hefeweizen соответствует «тому» вайсбиру XVI века. Исходя из общих соображений, герцогское пиво того периода должно быть больше похоже на то, что сейчас называют «вайценбоком» — относительно тёмное и крепкое пшеничное. Эталонные примеры вайценбока — Mein Aventinus (он же «Тар 6») от Schneider Weisse и Vitus от Weihenstephan.

## Примечания

<sup>1</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 69

<sup>2</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 26

<sup>3</sup> <https://en.wikipedia.org/wiki/Reinheitsgebot>

<sup>4</sup> Leonard, D.J. *10 Things You Might Not Know About the Reinheitsgebot (Beer) Purity Law of 1516*. Beer Syndicate Blog

<https://beersyndicate.com/blog/10-things-you-might-not-know-about-the-reinheitsgebot-beer-purity-law-of-1516/>

<sup>5</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 187

<sup>6</sup> Staudt, A. (2015) *Brewing Bavarian Weissbier – all you ever wanted to know*. brau!magazin

<https://braumagazin.de/article/brewing-bavarian-weissbier-all-you-ever-wanted-to-know/>

<sup>7</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 185

<sup>8</sup> The Oxford Companion to Beer (2012) *Weissbier*

## Глава 9. Бочки и бретты

Исторический период: XVI-XVII вв.

Место действия: Англия

После того, как производство охмелённого пива наладили в Нидерландах, Британия осталась главным бастионом тёплого лампового сладкого пива (которое там называли словом *ale*, эль). К XV веку Англия потребляла огромное его количество: норму в 1 галлон (т.е. 4,5 литра) в день получали и солдаты, и прислуга, и монахи, и даже больные в госпиталях<sup>1</sup>.

Сохранились довольно подробные описания технологии производства британского эля; важной её особенностью было то, что сусло не подвергалось кипячению, поэтому эль должен был почти моментально скисать. Более того, в пиво зачастую не добавляли даже грют, что делало конечный продукт ещё более нестабильным. В наставлении 1542 года специально уточняется, что эль следует хранить не более пяти дней<sup>2</sup>. В таких условиях суслу не давали даже добродить — аттенюация (т.е. доля вещества, которое дрожжи успели переработать в алкоголь) пива была невысока. Эль приходилось делать гораздо более плотным и густым, чем мы привыкли сегодня; если всё же требовалось сварить пиво, которое хранилось бы в течение длительного времени, то необходимо было повысить содержание алкоголя и израсходовать совсем уж неприличное количество зерна.

### Минутка интересных фактов

Одним из популярных сортов эля в XVI веке была реплика немецкого *tutte* (см. главу «Слово о Хмеле») — с британским акцентом, так как не все ингредиенты *tutte* произрастали на территории Англии.

Вероятно, нестабильность эля (и как следствие отсутствие крупных производителей) была одной из причин, по которой Англия сопротивлялась хмелю в течение 200 с лишним лет. Археологи находят следы хмеля в слоях, относящихся аж к X веку; документально подтверждается производство охмелённого пива с XIV века<sup>3</sup>, но, несмотря на очевидное превосходство технологии, заметную роль хмель в Англии начал играть только в XVI веке.

Поначалу охмелённое пиво варили эмигранты (немецкие, голландские и фламандские) — для себя и, как ни удивительно, на экспорт в Нидерланды<sup>4</sup>. Англичане даже позаимствовали у голландцев отдельное слово для «чужого» напитка — *bier*, позднее превратившееся в *beer* (то, что сегодня принято переводить как «пиво»). Это привело к парадоксальной ситуации, когда в XVI веке в Англии существовали две независимые гильдии — производителей пива и производителей эля — которые весьма активно боролись друг с другом<sup>5</sup>.

### Мифология пива

Из-за использования разных слов для пива и эля многие исследователи, от поздних современников событий до авторов солидных монографий в XXI веке, продолжают настаивать, что хмель неоднократно запрещался в Англии в XVI веке. Это не так: хмель запрещался для использования в эле, но никогда не запрещался для производителей пива. Впервые эта легенда была озвучена Томасом Фуллером аж в 1662 году, и с тех пор так и кочует из книги в книгу. Также часто утверждается, что Генрих VI постановил считать хмель «злой и пагубной травой» — эта несуществующая цитата идёт оттуда же из книги Фуллера<sup>6</sup>.

Иностранцы в борьбе пива с элем, казалось бы, находились в заведомо проигрышной ситуации, но сама историческая необходимость подталкивала английских монархов к поддержке «неродных» производителей. Англия тщила стать владычицей морей, а без пива (достаточно качественного, чтобы не портиться в течение нескольких

месяцев, и притом, желательного, дешёвого) это было немислимо: в XV-XVII веках пиво для моряков было нормой жизни, его в прямом смысле слова пили вместо воды; корабли загружали пивом из расчёта 3-5 литров на человека в день по всей северной Европе, от Нидерландов и Ганзы до Англии<sup>7</sup>, и даже в Российской империи при Петре I<sup>8</sup>. Английские монархи снабжали пивом свои заграничные гарнизоны на севере Франции ещё в XV веке<sup>9</sup>, а в конце XVI века секретарь Адмиралтейства Сэмюэл Пипс добился установления нормы пива для моряков в 1 галлон (то есть 4,5 литра) в день<sup>10</sup>.

Другой причиной, по которой охмелённое пиво медленно, но верно отвоёвывало рынок, была возможность варить более крепкие напитки. Из-за низкой аттенюации английский эль вряд ли имел более 2.5% крепости; элитные «двойные» сорта (т.е. сваренные с использованием двойной меры сырья) достигали быть может отметки в 5%. Охмелённое же «двойное» пиво можно было довести до 8-10%, а ещё более крепкие версии — «двойное двойное» пиво (*double-double*) — и до 15%. В XVI веке английская знать буквально охотилась за крепким пивом, оно выступало как заменитель дорогого импортного вина и бренди. Эдуард VI, Мария I и Елизавета I по очереди боролись с «двойным двойным», но, по-видимому, безуспешно<sup>11</sup>.

### Минутка интересных фактов

Окончательная победа пива над элем зафиксирована в 1710 году, когда британский парламент законодательно запретил заменители хмеля (разумеется, ради увеличения сбора налогов)<sup>12</sup>. Изменился и язык: начиная с XVII века слова *ale* и *beer* начинают обозначать слабо и сильно охмелённое пиво соответственно. Удивительно, но законодательное различие эля и пива продолжало при этом существовать: например, пиво надлежало продавать в бочках на 36 галлонов, а эль — на 32 галлона<sup>13</sup>.

Производство пива непрерывно росло в течение XVII века, пока не достигло пика в 1691 году: Лондон сварил более 2 миллионов баррелей, т.е. около 300 миллионов литров, при населении порядка 600 тысяч человек — по пять литров пива в день на каждого жителя, включая детей.

Изменение технологии самым прямым образом повлияло на английские пивные: если раньше эль просто продавали сразу после приготовления, пока он не испортился, то теперь возникли понятия «свежее пиво» (*mild ale* или *running ale*) и «пиво для хранения» (*keeping ale* или *stale ale*, см. ниже) — точнее было бы сказать, выдержанное пиво возникло как массовый продукт (неохмелённый эль выдерживать длительное время тоже можно, но только самые крепкие и дорогие сорта<sup>14</sup>).

В процессе выдерживания англичане — вероятно, поначалу случайно — создали и развили новую технологию. При длительном хранении в бочке пиво продолжало потихоньку бродить: в стенках бочек оставались дрожжи, сначала случайно занесённые, а потом просто от предыдущего пива. Дикая дрожжи, в отличие от хлебопекарных и лагерных, гораздо более живучи (вывести их из бочек было практически невозможно) и могут бродить в условиях почти полного отсутствия кислорода, перерабатывая сложные сахара (мальтодекстрины), которые всегда имеются в избытке в плотном сусле и практически не разлагаются обычными хлебопекарными дрожжами — но делают это очень долго, в течение многих месяцев.

В итоге через год или больше в бочке получался напиток, очень сильно отличающийся от того, который в неё залили изначально. Во-первых, пиво теряло газацию. Во-вторых, оно становилось более крепким и при этом исключительно сухим: за длительное время выдерживания дрожжи успевали переработать практически все доступные им сахара в алкоголь. В-третьих, менялся вид и вкус: пиво становилось более чистым и прозрачным, исчезала горечь, появлялась характерная кислота, а также привкус самой бочки. В результате владельцам таверн прибавилось работы: они начали перемешивать качественный, но

пресный выдержанный эль со «свежим», чтобы получить более приятное на вкус пиво на продажу.

Такое выдержанное пиво называли «стоялым» (*stale*, от *stall* — «стоять»<sup>15</sup>), «пивом для хранения» (*keeping ale*), «старым» (*old*), а с XVIII века — «стоковым» (*stock ale*). Типичное содержание алкоголя в таком пиве — порядка 6%, хотя для взыскательных господ производилось пиво крепостью 10% и более (такое крепкое пиво в XIX веке стали называть словом *barleywine*, барливайн — буквально, «ячменное вино»).

Британские стоковые эли бывало выдерживали по 5, 10 и более лет (*намного* более — существует партия крепкого эля Bass No. 1, сваренного в 1869 году, и *его всё ещё можно пить*<sup>16</sup>).

## Как попробовать

«Настоящий» английский неохмелённый эль по причине недолговечности и большой вероятности скисания сегодня можно только сварить самому<sup>17</sup>.

Стоковые выдержанные в бочке эли тоже давно не производят, но есть некоторое количество современных реконструкций, самая известная из которых — Greene King Strong Suffolk / Olde Suffolk — даже делается путём смешивания свежего эля и выдержанного 2-летнего.

Помимо аутентичных стоковых сейчас производят большое количество «старых» элей. Надо иметь в виду, что «старый эль» — это собирательное название для любого выдержанного эля, и под ним скрываются несколько разных сортов разных эпох. Наиболее приближены к элю XVII века тёмные сорта, выдержанные в бочках. Классика жанра — английские Robinson Old Tom, Theakston Old Peculier, Adnams Tally Ho! и шотландский Harviestoun Ola Dubh. Стоковые эли пользовались большой популярностью и в США, поэтому многие американские пивовары тоже их производят — например, Olde Ale от Alesmith и Curmudgeon Old Ale от Founders.

А вот то, что сегодня называют mild ale — более позднее изобретение, никакого отношения к mild ale XVII века не имеющее.

## Дело в дрожжах

В начале XX века Нильс Клауссен — сотрудник лаборатории «Карлсберг» — выделил из британского стокового эля новый неизвестный вид дрожжей, придававший пиву знаменитый «британский вкус». Клауссен назвал новый вид микроорганизмов «бриттаномицетами» — буквально «британские грибки»<sup>18</sup> (что верно с точки зрения латинского языка, однако закрепился почему-то вариант с опечаткой: *Brettanomyces*, через «е»). Бреттаномицеты (или, как их часто называют на жаргоне пивоваров, «бретты») сегодня — это третий по популярности выбор пивовара (после лагерных и хлебопекарных дрожжей). Некоторые пивоварни специализируются на «бреттах»; также «бреттами» иногда пользуются виноделы.

Практически всё выдержанное пиво XVII-XIX веков — и стоковые эли, и портер, и светлые эли, о которых речь пойдёт в следующих главах — дображивались «бреттами» просто потому, что в то время не было никакого способа от них избавиться. Сегодня дикие дрожжи считаются врагом пивовара, и всё оборудование для брожения тщательно стерилизуется, чтобы не допустить появления сторонних микроорганизмов. Поэтому современные «старые эли» по вкусу не имеют никакого отношения к оригинальным технологиям; помимо крафтовых реконструкций, только бельгийские сэзоны и коричневые эли (о которых речь пойдёт во второй части этой книги) сохранили настоящий вкус пива того времени.

### Минутка интересных фактов

Ещё бреттаномицеты примечательны тем, что стали первым в мире запатентованным микроорганизмом — Клауссен получил на своё открытие патент за номером GB190328184.

## Примечания

- <sup>1</sup> Bennett, J. M. (1996), стр. 17
- <sup>2</sup> Hornsey, I. S. (2008), стр. 324
- <sup>3</sup> Там же, стр. 309-312
- <sup>4</sup> Bennett, J. M. (1996), стр. 80
- <sup>5</sup> Hornsey, I. S. (2008), стр. 323
- <sup>6</sup> Cornell, M. *Myth 2: Hops were forbidden by Henry VI*  
<https://zythophile.co.uk/false-ale-quotes/myth-two-hops-were-forbidden-by-henry-vi/>
- <sup>7</sup> Unger, R. W. (2004), стр. 129
- <sup>8</sup> Дуров, И.Г. (2014)
- <sup>9</sup> Krenzke, J. R. (2014), стр. 39
- <sup>10</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 22
- <sup>11</sup> Cornell, M. (2010), стр. 157-158
- <sup>12</sup> Cornell, M. *A short history of hops*  
<https://zythophile.co.uk/2009/11/20/a-short-history-of-hops/>
- <sup>13</sup> Cornell, M. (2010), стр. 28
- <sup>14</sup> Krenzke, J. R. (2014), стр. 22
- <sup>15</sup> Cornell, M. (2010), стр. 26
- <sup>16</sup> Там же, стр. 160
- <sup>17</sup> Kerthjalfadsson, T. (1998). *Recreating Medieval English Ales (a recreation of late 13th - 14th c. unhopped English ales)*  
[https://www.cs.cmu.edu/~pwp/tofi/medieval\\_english\\_ale.html](https://www.cs.cmu.edu/~pwp/tofi/medieval_english_ale.html)
- <sup>18</sup> Cornell, M. (2010), стр. 161

## Глава 10. Пиво промышленной революции

Исторический период: XVIII век

Место действия: Лондон

К концу XVII века в Англии сложились все условия для индустриальной революции. Хаотичное и непрофессиональное производство эля было вытеснено более упорядоченным и коммерчески ориентированным пивоварением. В стране насчитывалось 17 тысяч различных лицензированных питейных заведений (по одному на 183 человека)<sup>1</sup>, и пивной бизнес давал стране 28% ВВП<sup>2</sup> — однако при этом как таковой *индустрии* не существовало: пиво всё ещё употреблялось там же, где и варилось — в одной из тысяч пивных.

Толчком, приведшим к индустриализации отрасли, стали акцизные проблемы: Англия вступила в Девятилетнюю войну 1688–1697 годов, и в поисках дополнительных финансов английское правительство с изяществом слона устроило полный хаос с налогообложением, взвинтив акцизы на пиво в разы<sup>3</sup>. Возникли многочисленные способы «оптимизировать» налоги: с точки зрения закона существовало «слабое» и «крепкое» пиво, но вот крепость последнего никак не регламентировалась. Появилась лазейка для снижения налогового бремени: сварить очень крепкое пиво, заплатить с полученного объёма налог, а потом разбавить в несколько раз некрепким. Такое пиво для последующего разведения называли «двойным», «трёхпоточным» (*three-threads*) или «стаутом» (от *stout*, сильный, крепкий). В результате трактирщики массово (и подпольно) были вынуждены заниматься купажированием пива, т.е. изготовлением пригодного для потребителя напитка из имеющихся полуфабрикатов<sup>4</sup>.

Мифология пива

Часто утверждается, что «трёхпоточное» пиво получали смешиванием трёх видов — стоялого, свежего и светлого. Это, по-видимому, просто городская легенда: «трёхпоточное» было обычным купажем стоялого и свежего пива<sup>5</sup>, хотя труд трактирщика был непрост (и опасен), даже если требовалось мешать всего два потока.

В конечном итоге индустрия пришла в полный упадок, а сборы акциза не только не принесли желаемого пополнения казны, а даже и уменьшились по сравнению с довоенным периодом (что, конечно, частично объяснялось «серыми» схемами, но и в целом потребление пива сильно упало). В попытках побороть подпольное разведение стаутов законодатели ввели дополнительно налог ещё и на солод, что привело только к дальнейшей деградации отрасли<sup>6</sup>.

Игра в кошки-мышки с правительством разрешилась в начале XVIII века в самом прогрессивном ключе: неизвестные инноваторы начинают варить пиво, называемое «entire-butt» (или, как тогда писали, «intire-butt»), что можно примерно перевести как «полная бочка». Для этого пива все четыре-пять выходов сусла, полученных из одной меры сырья — в данном случае, самого дешёвого «коричневого» солода, — снова смешивались обратно, обильно охмелялись и после брожения выдерживались некоторое время в большой бочке (которую, собственно, и называли словом «butt»).



Пол Сэндби, «Лагерь в Гайд-парке», 1781. Знак гласит: 'Pooles / пиво Intire Butt / качественный эль и янтарное'. Общественное достояние

Это была не единственная инновация: производители нового пива стали первыми, кто подошёл к технологии с педантичностью инженера, чтобы *точно* контролировать производство продукта. В частности, впервые солод стали высушивать не просто так, оставив в килне на несколько дней, а с использованием конкретного температурного профиля: температура сушки постепенно повышалась, и в самом конце дополнительно резко увеличивалась, чтобы солод «взрывался» подобно попкорну (такой вид коричневого солода поначалу так и называли «взорванным» или «раздутым» — *blown malt*<sup>7</sup>). Сусло, полученное из этого солода, могло бродить при более высоких температурах — а значит, меньше скисало и позволяло заниматься пивоварением летом. Раз пиво меньше скисало и вообще стало менее требовательно, размеры бочек-*butt*-ов начали увеличиваться, что позволяло наращивать производство. Такой продукт был уже готов к употреблению, его не надо было ни с чем мешать, и — самое главное — он был на полпенни дешевле аналогичного купажированного пива<sup>8</sup>.

Любопытно, что первые лет 80 это пиво называлось просто «entire-butt», однако постепенно за ним закрепилось другое имя: *портер*. Сорт пользовался огромной популярностью среди портовых рабочих, и «портер» — по сути, просто жаргонное слово-эвфемизм — постепенно вытеснил другие именованя. По подсчётам одного исследователя, в рационе лондонского портового рабочего XVIII века портер отвечал примерно за 2000 калорий в день<sup>9</sup>!

По сути ранний портер был псевдо-«пивом для хранения» из самого дешёвого сырья, в котором недостаток алкоголя (типичный «старый эль» был крепче) компенсировался избытком хмеля (который обложить драконовскими налогами законодатель почему-то не додумался)<sup>10</sup>. Дешевизна коричневого солода была обусловлена тем, что он сушился в деревянном килне (и давал «копчёный» привкус), тогда как для получения качественного солода килн топили более дорогой соломой. Впрочем, даже в 1890-х годах некоторые портеры рекламировались как «имеющие аромат дерева»<sup>11</sup> — по-видимому, среди потребителей имел место стокгольмский синдром.

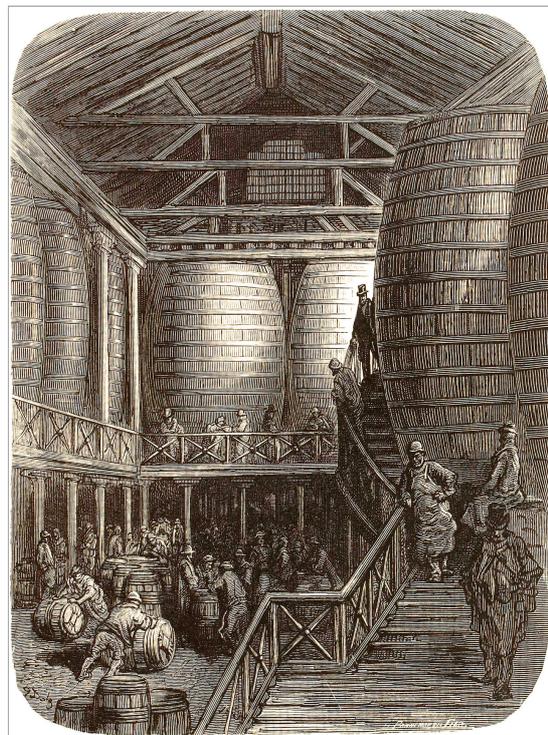
### Минутка интересных фактов

Позднее, в середине века, портер начали выдерживать дольше, и появились понятия «свежий портер» и «стоялый портер» (*mild porter* и *stale porter*), так что трактирщики недолго отдыхали от перемешивания напитков перед продажей. Слово «стаут», кстати, тоже не лежало без дела — вскоре им стали называть более густые и плотные портеры, и в этом значении оно используется и сегодня. Кстати, сам портер называли всегда словом ‘beer’, никогда ‘ale’ — вплоть до середины XX века, попросив в британском пабе *beer*, вы получили бы пинту портера.

Лондонские пивоварни педантично подошли не только к рецептуре, но и в целом к ведению статистики — когда и как было сварено пиво, кому продано и за сколько. Впервые бухгалтера стали важнее, чем собственно мастера-пивовары<sup>12</sup>. Позднее, кстати, в 70-х годах XVIII

века, именно лондонцы первыми начали использовать измерительные приборы — термометр и гидрометр — чтобы контролировать процессы производства, и они же первыми стали применять паровые машины в пивоварнях<sup>13</sup>.

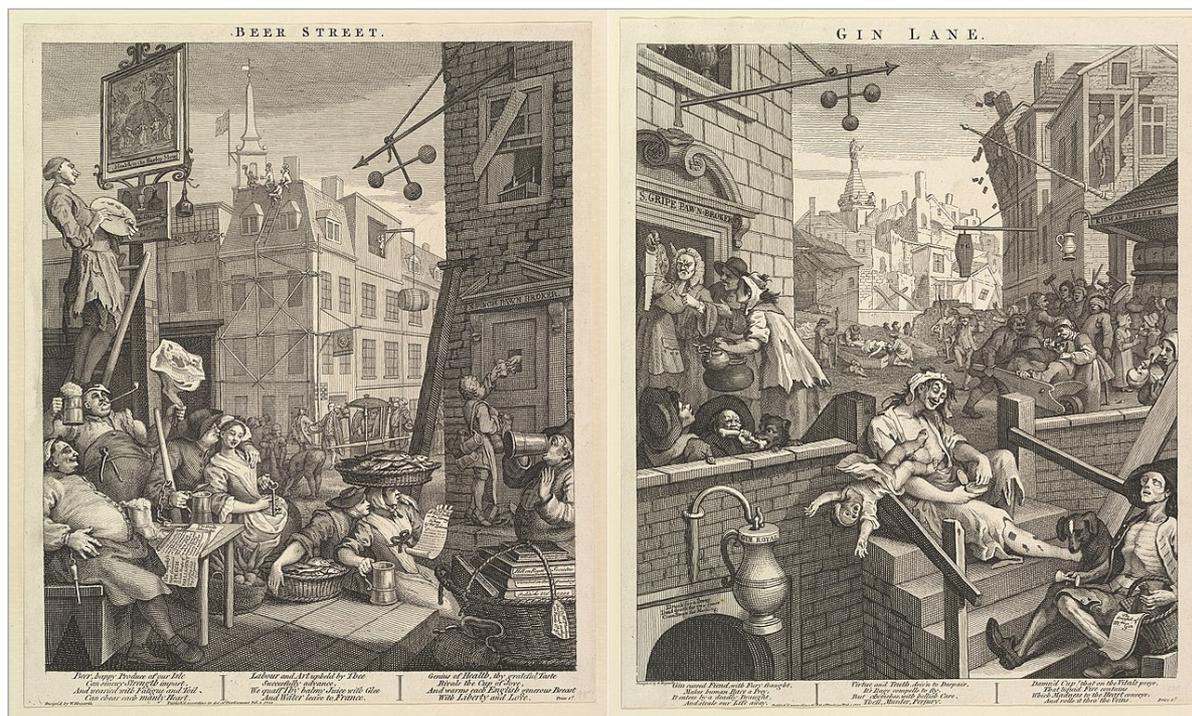
Сочетание трёх факторов — эффективность, дешевизна и готовность к употреблению — произвело революцию в пивной индустрии; даже точнее сказать *создало* пивную индустрию. «Entire-but» молниеносно захватил лондонские пивные, а вслед за Лондоном и весь мир: этот сорт стал действительно глобальным, его везли и в Новый Свет, и в Австралию, и в Российскую империю, и в Индию, и во все остальные уголки земного шара. Росли и размеры бочек: если в 1736 году Хамфри Парсонс установил в своей пивоварне бочки объёмом около 200 тысяч литров, то через 60 лет самая большая бочка имела объём под три миллиона литров<sup>14</sup>, и одни её металлические кольца весили 80 тонн. В 1814 году в Лондоне из-за взрыва «небольшой» бочки в 600 тысяч литров случился натуральный потоп, унесший жизни восьмерых человек<sup>15</sup>.



Гюстав Доре, Бланшар Жеррольд, 'Лондон, путешествие. Глава XVI, Солодовый город. Огромные бочки,' 1873. Общественное достояние

Вместе с бочками и налогами росли и масштабы производства и уровень монополизации. Законодательство благоволило крупным производителям, и уже к середине XVIII двое из них — Калверт и Трейл — производили более 40% всего пива в городе<sup>16</sup>!

В 1751 году художник Уильям Хогарт создал пару гравюр-карикатур «Улица пива» и «Переулок джина». Первая из них изображает горожан-любителей портера, весёлых и пышущих жизнью и здоровьем. (Вторая, как вы, наверное, догадались — истощенных и умалишённых любителей богомерзкого джина.)



Уильям Хогарт. Улица пива и переулок джина. 1751 г. Общественное достояние

**Как попробовать**

Удивительно, но первый действительно всемирный сорт пива — портер — пришёл в полный упадок и вообще не производился в Великобритании с начала 1950-х до 1978 года. Стауту повезло больше, его варит множество компаний, включая такого гиганта как Guinness. Однако надо иметь в виду, что современные портеры и стауты производятся по технологии середины-конца XIX века (см. главу «Эпоха империй»), не имеющей никакого отношения к оригинальному «entire-butt» портеру. Есть некоторое количество реконструкций, в частности, Entire Butt English Porter от Salopian Brewery, но найти их в продаже практически невозможно. Лучшим приближением к ранним английским портерам из доступных в продаже следует считать бельгийский коричневый эль, о котором пойдёт речь во второй части нашей книги.

Из поздних классических портеров наиболее ценимы знатоками английские Fuller's London Porter и Samuel Smith Taddy Porter и шотландский Harviestoun Old Engine Oil.

## **Трест, который лопнул**

Диптих Хогарта наглядно отражает процессы, происходившие с пивоварением в XVIII веке: будучи одним из двигателей промышленной революции и средством накопления капитала, пивная индустрия в итоге оказалась подвинута более передовыми технологиям. Производство чая, кофе, прохладительных напитков и крепкого алкоголя превращается в конкурирующую силу (в том числе благодаря активным инвестициям капиталов, заработанных на пиве). Более обеспеченные слои общества по-прежнему предпочитают пиву более престижное виноградное вино, менее обеспеченные — переходят на дешёвый джин<sup>17</sup>.

Поскольку мировое население росло, вместе с ним росли и абсолютные цифры производства пива. Но вот удельный вес пивоварения в экономике, как и среднедушевое потребление, больше никогда не придут к потрясающим воображение раннеиндустриальным

значениям.

## Примечания

<sup>1</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 22

<sup>2</sup> Steele, M. (2012), см. главу 2

<sup>3</sup> Krenzke, J. R. (2014), стр. 194

<sup>4</sup> Там же, стр. 219-226

<sup>5</sup> Cornell, M. *The three-threads mystery and the birth of porter: the answer is ...*

<https://zythophile.co.uk/2015/06/05/the-three-threads-mystery-and-the-birth-of-porter-the-answer-is/>

<sup>6</sup> Krenzke, J. R. (2014), стр. 228

<sup>7</sup> Dyment, F. *Blown vs. Brown malt*

<https://brewingbeerthehardway.wordpress.com/2017/12/27/blown-vs-brown-malt/>

<sup>8</sup> Cornell, M. (2010), стр. 55

<sup>9</sup> Cornell, M. *The forgotten story of London's porters*

<http://zythophile.co.uk/2007/11/02/the-forgotten-story-of-londons-porters/>

<sup>10</sup> Anderson, R. (2003) *Microbes and the Origins of Porter*. Brewery History, 113, pp. 27-30

<http://www.breweryhistory.com/journal/archive/113/bh-113-027.html>

<sup>11</sup> Cornell, M. (2010), стр. 55

<sup>12</sup> Swinnen, J., Briski, D. (2017), стр. 31

<sup>13</sup> Meussdoerffer, F. G. (2009), стр. 24

<sup>14</sup> Hornsey, I. S. (2008), стр. 449-450

<sup>15</sup> [https://en.wikipedia.org/wiki/London\\_Beer\\_Flood](https://en.wikipedia.org/wiki/London_Beer_Flood)

<sup>16</sup> Krenzke, J. R. (2014), стр. 237, 248

<sup>17</sup> Там же, стр. 252-253

## Глава 11. Дело в воде

Исторический период: XVIII век

Место действия: Бёртон-на-Тренте

К началу XVIII века Лондон уверенно был мировой столицей пивоварения: Ганза так и не оправилась после Тридцатилетней войны 1618-1848 годов; Нидерланды, затронутые религиозными войнами ещё сильнее Союза, к концу семнадцатого столетия в целом восстановили экономику, но не пивоварение — по множеству причин, от высоких налогов до распространения виноградного вина и крепких напитков в континентальной Европе. Растущая популярность портера укрепила позиции Лондона ещё сильнее.

Однако к концу века у лондонцев появился неожиданный (и поначалу малозаметный) конкурент в лице крохотного городка Бёртон на реке Трент (население которого составляло всего лишь 1800 человек в 1710 году). Бёртон был известен своим пивом ещё в Средневековье, но в силу удалённости от торговых путей эта известность была сильно ограничена. Всё изменилось в 1712 году, когда Парламент продлил до Бёртона торговую навигацию на реке Трент к портовому Халлу.

Первая коммерческая (т.е. не связанная с местной таверной) пивоварня была открыта в Бёртоне Бенджамином Принтоном в 1708 году. Постепенно с ростом торговли стали появляться и другие предприятия, в том числе пивоварни Бенджамена Уилсона (впоследствии перешедшая его внучатому племяннику Сэмюэлю Оллсону), Уильяма Уортингтона и Уильяма Басса<sup>1</sup>.

Открытие речной торговли совпало с другим важным фактором: растущим интересом к британскому пиву со стороны балтийских государств — Польши и Российской Империи. Утверждается, что Пётр I привёз из Англии, в которой побывал в конце XVII века, любовь к британскому пиву. Достоверных источников по этому вопросу не

сохранилось, и вообще Пётр в свойственной ему энергичной манере первым делом наладил производство на Балтике сам<sup>2</sup>, но, тем не менее, объёмы морской торговли потихоньку росли, ускорившись во второй половине века. Импорт пива в Россию, существенную часть которого контролировал Бёртон, составлял 100 тысяч литров в 1750 году и свыше 1.5 млн литров в 1775 году<sup>3</sup>.

Своим ростом Бёртон во многом был обязан воде: во-первых, реке Трент, которая открывала доступ к английским портам; а, во-вторых, уникальным качествам местных природных источников. Вода в Бёртоне жёсткая, богатая сульфатами кальция и магния. Оказалось, что такая минеральная вода исключительно хорошо подходит для пивоварения, стимулируя рост дрожжей и позволяя использовать большое количество хмеля. Бёртонское пиво получалось гораздо более газированным и чистым, нежели лондонское (а ещё оно имело уникальный «бёртонский запах», *Burton snatch* — мимолётный «аромат» серы, который возникал при розливе).

### Минутка интересных фактов

Лондонские пивовары долго бились над загадкой бёртонской воды и в конце концов разработали процесс «бёртонизации», т.е. насыщения воды сульфатами.

Другим фактором, внесшим свой вклад в пивоварение вообще и бёртонское пивоварение в частности, стало распространение светлого солода. Англия исторически испытывала проблемы нехватки леса, и довольно рано перешла на использование угля вместо дров. Но вот незадача — уголь можно было использовать для нагревания затора и сусла, но не для сушки солода, поскольку серный привкус горящего угля считался неприемлемым<sup>4</sup>. В результате солод сушили с использованием дорогих дров, ещё более дорогой соломы или весьма ограниченно доступного валлийского антрацита.

В 1603 году Хью Плэт получил патент на производство кокса из угля по аналогии с производством древесного угля из древесины, и поначалу это изобретение оставалось никому не нужным — пока им не воспользовались производители солода в 1640-х годах. У кокса обнаружились замечательные свойства: во-первых, он горит бездымно; во-вторых, более предсказуемо с точки зрения температуры горения. Благодаря этому пивовары смогли, наконец, в конце XVII века произвести солод при контролируемо низкой температуре, который притом не был «копчёным»<sup>5</sup>; такой солод называли *светлым* или *бледным* (*pale malt*), а произведённое из него пиво — *светлым* или *бледным элем* (*pale ale*).

Светлый солод имеет огромное преимущество перед тёмным: он содержит больше сахаров, и позволят оптимизировать производство (ну и в целом вкус пива, произведённого из светлого солода, будет более «прозрачным», поскольку дрожжи могут переработать в спирт бóльшую долю растворённых веществ). Этот факт, по-видимому, не был известен пивоварам до изобретения сахаромера (прибора, измеряющего концентрацию сахара); а если и был, то ни на что не влиял, поскольку кокс долгое время был слишком дорог, чтобы всерьёз использовать его для коммерческого производства — светлое пиво в основном варили «для себя» обеспеченные дворяне Северной Англии.

На всякий случай уточним, что солод будет называться темным или светлым в зависимости от температуры, при которой он высушен. Чисто технически можно получить «светлый» солод и при сушке в дровяной печи (хотя он при этом все равно будет копченым, т.е. темным по цвету). Получать светлый солод (в том числе и бездымный) пивовары умели и до изобретения кокса, но это требовало больших усилий хотя бы потому, что на сушку коричневого солода требовалось втрое меньше времени<sup>6</sup>.

## Минутка интересных фактов

Нидерланды начали испытывать проблемы с дровами ещё раньше, чем Англия; однако вместо изобретения коксования голландцы просто перешли на использование торфа; можете представить себе вкус нидерландского пива в XVI веке.

Два фактора — светлый солод и жёсткая вода — привели к рождению «бёртонского эля», который представлял собой очень густой, крепкий, сладкий эль, сваренный с большим количеством хмеля. При этом он не был буквально светлым: солод дополнительно дожаривали и карамелизировали. Сегодня такое пиво назвали бы «янтарным».

История бёртонского эля состоит из взлётов и падений с интервалом примерно в полвека. Период процветания Бёртона на балтийской торговле продлился недолго. В 1783 году российскими властями был введён 300-процентный налог на импорт пива; за ним последовала континентальная блокада времен наполеоновских войн и аннексия Польши Россией, закрывшая польский рынок для британских пивоваров. Наконец, в 1822 году был введён новый российский таможенный тариф, который эффективно запретил импорт почти всех видов товаров (в том числе и пива) из Британии. В результате в начале XIX века бёртонская индустрия пришла в упадок (из 15 пивоварен четыре закрылись, а ещё несколько были проданы<sup>7</sup>) — чтобы с блеском возродиться из пепла несколько десятилетий спустя, о чём мы расскажем в следующей главе.

Вследствие переориентации на другие рынки бёртонский эль середины-конца XIX века стал почти исключительно светлым (сложно сказать, чем отличались «бёртонский эль», «старый эль» и барливайн того периода), однако к началу XX века маятник качнулся обратно: публика вновь полюбила тёмные карамельные сорта, и бёртонский эль (в своём изначальном тёмном и сладком виде) вновь стал популярен как отдельный стиль. Настолько, что среди пилотов Второй мировой был в ходу эвфемизм «Ушёл в Бёртон» [за элем] — для сослуживцев, не вернувшихся с вылета<sup>8</sup>.

1960-е годы XX века оказались для бёртонского эля окончательно несчастливими — он практически в одночасье исчез.

## Как попробовать

Единственный сорт, переживший XX век — это Winter Warmer от Young. Другие примеры стиля — ‘1845’ от Fuller's и Ballantine Burton Ale, восстановленные по оригинальным рецептам, а также Marston's Owd Rodger и Theakston's Old Peculier. Кроме них Burton Ale производит довольно много крафтовых пивоваров, включая чрезвычайно интересную Queen Mary от российской Victory Art Brew.

## Примечания

<sup>1</sup> Webster, I. (2018), стр. 7-9, 19

<sup>2</sup> Дуров, И.Г. (2014)

<sup>3</sup> Webster, I. (2018), стр. 9-10

<sup>4</sup> <https://www.beeretseq.com/where-theres-smoke-theres-pale-ale/>

<sup>5</sup> Cornell, M. *Burton: NOT the first place in the world to brew pale beers*

<https://zythophile.co.uk/2009/11/26/burton-not-the-first-place-in-the-world-to-brew-pale-beers/>

<sup>6</sup> Pattinson, R. *Mid-18th Century Malting*

<http://barclayperkins.blogspot.com/2009/09/mid-18th-century-malting.html>

<sup>7</sup> Webster, I. (2018), стр. 29

<sup>8</sup> Cornell, M. (2010), стр. 43

## Глава 12. Красный треугольник

Исторический период: XIX век

Место действия: Бёртон-на-Тренте

Пока торговля пивом в Балтийском море стагнировала, другой перспективный рынок рос опережающими темпами. Речь идёт о «жемчужине британской короны» — Индии. Первые поставки пива в Мадрас и другие азиатские колонии отмечены уже в начале XVIII века. Однако к концу столетия всю торговлю монополизировал лондонский пивовар по фамилии Ходжсон. Принадлежавшая ему Bow Brewery, будучи довольно небольшой по лондонским меркам пивоварней, не входившей даже в первую десятку по объёмам производства, была очень удачно расположена непосредственно рядом с головной конторой Ост-Индской торговой компании. Ходжсон подёргал какие-то ниточки, предоставил капитанам Компании 18-месячный кредит — и стал эксклюзивным поставщиком пива в Индию<sup>1</sup>. Объёмы выросли пятикратно в период с 1775 по 1800 год — с 240 тысяч литров в год до 1,3 миллиона.

Бёртонское пивоварение же, напомним, в начале XIX века находилось в упадке. За период с 1803 по 1827 год была открыта всего лишь одна новая пивоварня<sup>2</sup>. Однако в 1821 году ветер перемен внезапно меняет направление к вящей пользе бёртонцев: Ост-Индская торговая компания устаёт от Ходжсона с его сомнительными практиками ведения бизнеса и примерно таким же сомнительным качеством пива — и обращается к ведущему пивовару Бёртона Оллсону с предложением начать поставки. Вскоре к Оллсону присоединились ещё двое пивоваров из Бёртона, Басс и Солт. Ходжсон пытался контратаковать, однако его эль не выдерживал конкуренции, и вскоре бёртонцы захватили рынок почти полностью<sup>3</sup>. В 1830-х годах начинает поставки в Индию Уильям Уортингтон.

Изначально, в XVIII веке, в Индию везли самые обычные сорта пива — светлый эль, портер, бёртонский эль и даже «столовое» пиво. Ходжсон, например, специализировался на портере (и вообще портер длительное время был стандартным напитком рядовых солдат и младших офицеров и поставлялся в больших количествах в том числе и для гарнизонов, расквартированных в Индии<sup>4</sup>). Однако тёмные сорта пива считались слишком тяжёлым для тропического климата, а слабоохмелённые и низкоалкогольные плохо переживали длительное путешествие. Поэтому Ходжсон вёз в Индию в первую очередь светлый сильно охмелённый эль, и именно его сварил (по легенде — в чайнике) Оллсоп, когда в 1821 году директор Ост-Индской торговой компании Марчбэнкс попросил его воспроизвести лучший рецепт Ходжсона. Напомним здесь о качествах бёртонской воды, которая делала светлые эли ещё более светлыми и игристыми.

### Минутка интересных фактов

Марчбэнкс обратился к Оллсопу, а не лондонским пивоварам, потому что у бёртонцев имелся необходимый опыт поставок пива на большие расстояния. А что бёртонские светлые эли оказались настолько хороши — нам с вами просто повезло.

В течение первых 50 лет никому и в голову не приходило как-то специально маркировать продукт, предназначенный для Индии. Вплоть до конца 1830-х годов пиво для Индии *вообще никак не называли*, это было просто «пиво»<sup>5</sup>. Однако постепенно этот стиль пива начинают в печати называть «бледный эль, приготовленный для Ост-Индского и Вест-Индского климата», «бледный эль, приготовленный специально для индийского рынка» и прочими выражениями, подчеркивающими его экспортную направленность. Начиная с 1850-х годов вместо этих громоздких конструкций закрепляется употребление словосочетания «индийский бледный эль». По-видимому, это напрямую связано с появлением в Бёртоне железной дороги в 1839 году; Басс и Оллсоп переориентируются на продажи внутри страны — и интенсивно размещают рекламу своего продукта, не стесняясь в выражениях. Не

отстаёт и Ходжсон — в 1844 году его IPA рекламируют как «знаменитое пиво, имеющее отличную репутацию в Индии более столетия» (sic). Примерно в середине века продажи IPA внутри Британии превышают экспорт в Индию, и IPA постепенно становится сортом для внутреннего потребления, статусным напитком среднего и высшего класса<sup>6</sup>.

## Мифология пива

Существует красивая легенда, озвученная поздним современником событий Уолтером Молино в 1869 году, о том, как корабль с грузом пива для Индии разбился у британских берегов, и страховщики распродали остатки пива в Ливерпуле. Местная публика распробовала индийский пэйл эль и срочно захотели закупать его в больших количествах. Часть про кораблекрушение оказалась чистой правдой (хотя Молино и напутал с датами), а вот часть про связь этого события с будущей популярностью IPA сомнительна<sup>7</sup>.

Главный из бёртонских пивоваров — Уильям Басс — создаёт первый действительно глобальный пивной бренд. На пике своей славы в 1887 году Bass Brewery производила 150 миллионов литров пива в год.



Эдуард Мане. Бар в Фоли-Бержер. 1882 г. Общественное достояние

О популярности Bass Pale Ale в мире можно судить, например, по тому, что он запечатлён несколькими живописцами того времени, в частности — на картине «Бар в Фоли-Бержер» Эдуарда Мане, где явно выделяются две бутылки с красными треугольниками на этикетке. Это — знаменитый торговый знак фирмы Bass; кстати, самый первый из зарегистрированных в Великобритании торговых знаков (по легенде Уильям Басс отправил своего конторского работника занять очередь в бюро в ночь его открытия, поскольку компания Басса очень сильно страдала от нечистоплотных конкурентов, продававших низкокачественное пиво под торговой маркой Bass с красным треугольником<sup>8</sup>).

## Горькая путаница

Отметим, что заметной разницы между «Indian Pale Ale» и просто «Pale Ale» во второй половине XIX века не существовало. В частности, Bass Pale Ale — это самый что ни на есть канонический IPA, с которого слава этого сорта и начиналась. Многие производители, заметив растущую популярность «эля для Индии», переименовывали свои дорогие стоковые светлые эли в «IPA»<sup>9</sup>. Пиво, промаркированное как «Pale Ale», ещё во второй половине XIX века имело весьма внушительную горечь в 60-80 IBU<sup>10</sup> (см. ниже).

Все эти (I)PA были стоковыми элями, то есть выдерживались 4-12 месяцев и дображивались бреттаномецетами. Однако по мере роста популярности горького светлого пива и дальнейшего технического прогресса британцы начали производить и «свежие», т.е. невыдержанные, версии — путём добавления сахара (а также кукурузных хлопьев и других добавок) и дополнительной очистки. Такой эль обозначался аббревиатурой «AK» (иногда «KK»), и продавался бочонками и максимально свежим<sup>11</sup> — по сути это ровно то, что сегодня принято называть «настоящими элями» (см. главу «Ревитализация»).

### Минутка интересных фактов

Мартин Корнелл полагает, что аббревиатура «AK» могла происходить от «ankel koyt», т.е. «одиночный койт», и, таким образом, восходить к тем временам, когда охмелённое пиво в Англии варили экспаты-голландцы<sup>12</sup> (см. главы «Слово о Хмеле» и «Бочки и бретты»).

Среди потребителей же, однако, и та, и другая терминология одинаково не прижилась: посетители пабов называли горькое пиво просто «биттером» (буквально, 'bitter' — «горький»). Результатом этой коллизии стало появление четырёх отдельных обозначений одного и того же:

- индийский светлый эль (в британском стиле);
- светлый эль (в британском стиле);

- биттер;
- экстра-крепкий биттер (Extra Strong Bitter, ESB).

Большинство классификаторов сегодня выделяет их как четыре отдельных стиля, хотя по сути это просто вариации одного и того же «АК», чуть различающиеся горькостью и крепостью.

## Как попробовать

Попробовать «АК» несложно, это классические эли в британском стиле. Из торговых марок, более-менее доживших до наших дней, можно выделить американский Ballantine Indian Pale Ale и британский Worthington's White Shield (который продолжают варить в самом Бёртоне). В целом же британские биттеры имеют весьма характерный вкус и производятся сегодня множеством хороших пивоварен — стоит отметить в первую очередь Fuller's, Adnams, Thornbridge, Greene King, Samuel Smith, Harviestoun, Marston's.

Попробовать же «настоящий» IPA — тот самый, который Ходжсон и Оллсоп возили в Индию — не представляется возможным: для начала мы попросту не знаем, что они возили. К тому же ни одна из четырёх пивоварен, производивших IPA в начале XIX века (Ходжсон, Оллсоп, Басс и Солт), не дожила до наших дней. Торговая марка Bass была выкуплена AB InBev, и Bass Pale Ale продолжает производиться под одиозным названием «Bass Trademark No. 1 Ale», с редизайном красного треугольника на этикетке (до неузнаваемости), однако он мало того, что практически не имеет отношения к оригинальному Бассу, так ещё и банально невкусный.

Крафтовые пивоварни производят некоторое количество выдержанных сильно охмелённых стоковых элей, которые должны быть максимально похожи на настоящие, в частности, Brett IPA от Allagash и Enjoy After Brett IPA от Stone.

## Единицы горькости

Горькость пива вполне поддаётся измерению. Существует две основных шкалы: международная (IBU, International Bitterness Units) и европейская (EBU, European Bitterness Units). Пиво менее чем с 30 IBU обычно считается негорьким (хотя англичане XV века вряд ли бы с этим согласились). Пиво с 60 и более IBU уже определённо горькое и далеко не всем понравится (светлый эль такой горькости уже следует считать IPA). В диапазоне 30-60 IBU возможны варианты, тут уж каждый производитель сам решает, назвать ли напиток пэйл элем, биттером или всё-таки IPA.

Более густые и алкогольные сорта пива лучше скрадывают горечь. Имперские стауты (см. следующую главу) легко могут иметь 100 IBU, но на вкус это будет почти незаметно. Горькости более 100 IBU достичь можно, но практически бесполезно, поскольку человек все равно не заметит разницы.

Горькость по европейской шкале теоретически должна совпадать с горькостью по международной, но, в силу различий в некоторых технических деталях используемых методов расчета, показатель EBU обычно чуть ниже, чем IBU.

## Примечания

<sup>1</sup> Cornell, M. (2010), стр. 101

<sup>2</sup> Webster, I. (2018), стр. 27

<sup>3</sup> Cornell, M. (2010), стр. 107

<sup>4</sup> Cornell, M. *More IPA myths that must die on #IPADay*

<https://zythophile.co.uk/2012/08/02/more-ipa-myths-that-must-die-on-ipaday/>

<sup>5</sup> Steele, M. (2012), см. главу 3

<sup>6</sup> Cornell, M. (2010), стр. 115

<sup>7</sup> Cornell, M. *The IPA shipwreck and the Night of the Big Wind*

<https://zythophile.co.uk/2015/10/12/the-ipa-shipwreck-and-the-night-of-the-big-wind/>

<sup>8</sup> Cornell, M. *The Bass red triangle: things AB-InBev won't tell you*  
<https://zythophile.co.uk/2013/06/28/the-bass-red-triangle-things-ab-inbev-wont-tell-you/>

<sup>9</sup> Cornell, M. (2010), стр. 114

<sup>10</sup> Pattinson, R. *Defining Pale Ale*  
<http://barclayperkins.blogspot.com/2021/09/defining-pale-ale.html>

<sup>11</sup> Pattinson, R. *What was AK*  
<http://barclayperkins.blogspot.com/2021/06/what-was-ak.html>

<sup>12</sup> Cornell, M. (2010), стр. 17

## Глава 13. Эпоха империй

Временной период: XIX век

Место действия: Лондон, Бёртон-на-Тренте, Санкт-Петербург

Российский тариф 1822 года на британский импорт, окончательно похоронивший бёртонскую торговлю на Балтике (см. главу «Дело в воде»), содержал одно важное исключение: портер; по-видимому потому, что портер в самой России практически не производился, а спрос на него был весьма велик. В результате бёртонцы со своим элем рынок потеряли — а лондонские производители портера его нашли. Если в 1815 году Санкт-Петербург импортировал всего около 150 тысяч литров портера, то в 1840 году британцы одни поставили 300 тысяч литров в бочках и ещё более 35 тысяч бутылок. Показательная история того времени: в 1856 году на окончание Крымской войны российские офицеры пригласили британских заклятых друзей на ужин, где подавали портер A. Le Соq. Один из присутствовавших на том званом вечере английских офицеров позднее рассказывал, что был чертовски удивлён: сами британцы в Крыму достать портер не могли!<sup>1</sup>

Результатом лондонско-бёртонской рокировки стало появление «русского имперского стаута»: лондонские пивовары, стремясь воспроизвести характеристики густого и крепкого бёртонского эля, который так пришёлся по вкусу российской публике, начали варить аналогичные портеры. (Напомним, слово «стаут» поначалу означало просто крепкие разновидности любых сортов пива, однако со временем закрепилось конкретно за крепкими и густыми портерами.)

Мифология пива

Кое-где можно встретить заявление, что русские имперские стауты варили такими густыми и крепкими, поскольку обычные стауты замерзали по дороге в Санкт-Петербург, этот мировой полюс холода. Это утверждение не имеет ничего общего не только с историей, но и с физикой — если море, по которому идёт корабль, не замёрзло, то и бочки пива в трюме тоже не замёрзнут.

Слово «имперский» в названии «русский имперский стаут», как ни странно, вовсе не является отсылкой к русскому императорскому двору: «имперскими» называли самые элитные (читай — крепкие) сорта пива в принципе (и продолжают называть и сегодня — для разнообразия совершенно корректно с исторической точки зрения). А «русским» такой стаут и вовсе начали называть в конце XIX века — в рекламных целях, разумеется<sup>2</sup>. (Раньше было как-то не комильфо ввиду натянутых британско-российских отношений.)

### Минутка интересных фактов

Любопытным следствием сокращения британской торговли с Россией стало появление на польских землях собственного производства портера взамен импортного. Этот стиль сейчас называют «балтийским портером», и представляет он собой крепкий тёмный лагер. Хотя изначально в XIX веке польские пивовары добросовестно воспроизвели именно настоящий английский портер, но под влиянием соседней Германии вскоре изменили технологию в пользу низкотемпературного брожения<sup>3</sup>.

В XIX веке портер уже не был дешёвым мутным пойлом, как это было столетием ранее, во многом благодаря бёртонцам же. Распространение светлого солода, который позволял использовать сырьё более оптимально, повлияло и на производство портера, низкая цена которого была его главным конкурентным преимуществом. Сначала портер начали варить из смеси двух частей коричневого и трёх частей светлого солода; позднее в 1817 году Дэниэл Уилер запатентовал метод

дожаривания солода при температуре 400 градусов по Фаренгейту, что позволяло варить портер полностью из светлого солода — одна часть пережаренного на семь частей обычного<sup>4</sup>.

### Минутка интересных фактов

По сути тем же методом пивовары пользуются и сегодня — почти всё тёмное пиво на самом деле производится из светлого солода, который при необходимости поджаривается или карамелизуется.

Сами бёртонцы же под давлением обстоятельств были вынуждены сменить рецептуру. Внутри страны бёртонский эль продавался ни шатко, ни валко — англичане считали его чересчур насыщенным. За подобными плотными элями и портерами прочно закрепилась репутация напитка для холодных широт. (В 1852 году бёртонские пивовары сварили специальный «арктический эль» для полярной экспедиции сэра Эдварда Белчера — чрезвычайно крепкое темное пиво, которое отличалось совершенно невероятной стойкостью — по словам самого Белчера, оно не замерзло даже при температуре  $-50^{\circ}\text{C}$ . Арктический эль продолжали варить для полярных экспедиций в течении следующих ста лет<sup>5</sup>!)

### Как попробовать

Русские имперские стауты (часто используется аббревиатура RIS, Russian Imperial Stout) — один из самых популярных сортов пива сегодня, прочно оккупирующий верхние строчки рейтингов. Однако надо иметь в виду, что британская традиция производства RIS умерла в 1980-х, и была восстановлена позднее американскими крафтовыми пивоварами (Goose Island, Stone, Bell's, Founders, Cigar City, Oskar Blues и другие). В России имперские стауты производит, в частности, Victory Art Brew (сорт называется «Иван»), AF Brew («Лоботомия») и Zagovor («Algorithm»).

Некоторое количество крафтовых пивоварен производят и арктический эль — в частности, Harpoon Brewery.

## Примечания

<sup>1</sup> Cornell, M. (2017) *Albert Le Coq and the Russian Stout trade*. Brewery History, 172, стр. 3

<http://www.breweryhistory.com/journal/archive/172/LeCoq.pdf>

<sup>2</sup> Cornell, M. *Imperial Stout — Russian or Irish?*

<https://zythophile.co.uk/2011/06/26/imperial-stout-russian-or-irish/>

<sup>3</sup> Cornell, M.

<https://zythophile.co.uk/2021/01/16/its-baltic-porter-day-a-good-excuse-for-punching-a-few-baltic-porter-myths-in-the-face/>

<sup>4</sup> Cornell, M. (2010), стр. 64

<sup>5</sup> Там же, стр. 160

## Глава 14. Череда несчастий

Исторический период: 1842 г. — ?

Место действия: Пльзень

Середина XIX века — период триумфа пивоваренной индустрии как инженерной дисциплины. Вооруженные точными приборами (термометром, гидрометром и ареометром), достижениями парового машиностроения и новейшими открытиями в микробиологии (в 1837 году Теодор Шванн показывает, что дрожжи — это живые организмы), инженеры-пивовары превращают пивоварение в точную науку.

Один из показательных примеров такого рода происходит в городе Пльзень в Богемии (тогда находившейся под властью Габсбургов). Местные бюргеры, владельцы пивоваренной привилегии (которую их предкам даровал, ни много ни мало, король Венцеслав II в 1295 году), чрезвычайно расстроены качеством пльзенского пива, слили 36 бочек прокисшего продукта в канализацию и постановили построить новую пивоварню по последнему слову техники. Для этого из соседней Баварии пригласили мастера по имени Йозеф Гроль, купили в Баварии же лагерные дрожжи и построили новый килн по британскому образцу<sup>1</sup>.

### Мифология пива

Существует легенда о том, что лагерные дрожжи привёз с собой в Пльзень беглый баварский монах; это неправда хотя бы потому, что баварские монастырские пивоварни были секуляризованы Наполеоном. Пльзенцы совершенно официально купили дрожжи у Баварии<sup>2</sup>.

Первая партия пива была представлена 11 ноября 1842 года, и она была совершенно не похожа ни на местные эли, ни на баварские лагеры. Гроль взял лучший моравский ячмень, высушил солод при экстремально низких температурах и получил светлое и абсолютно прозрачное пиво — в чём легко можно было убедиться, налив его в бокал богемского стекла.

Вкус нового напитка тоже был весьма необычным: лёгким и прозрачным, как и сам напиток. Кроме того, Гроль использовал достаточно горький хмель (поначалу малоизвестный местный, но в какой-то момент базовым хмелем для пльзеньского пива стал Saaz, он же Жатец). В результате родился новый эталон пива: пилснер (Pilsen — немецкое название Пльзени).

Удивительно, но сами пльзеньские бюргеры поначалу не особо стремились продавать своё пиво на экспорт<sup>3</sup>, но этого и не понадобилось — вскоре все окрестные пивовары начали производить свой пилснер.

Одна техническая проблема препятствовала триумфу пилснера: для производства лагеров всё ещё требовалось огромное количество льда, добыть который было непросто. Но и здесь учёные и инженеры подсобили:

- в 1824 году «отец термодинамики» Сади Карно излагает теорию тепловых машин («цикл Карно»);
- в 1834 году Джейкоб Перкинс получает первый патент на охлаждающую систему;
- в 1856 году Джеймс Харрисон строит первую машину для производства льда;
- наконец, в 1862 году Фердинанд Карре усовершенствует свою собственную холодильную установку, применив для охлаждения аммиак — и с этого момента охлаждающие системы становятся коммерчески выгодными.

Эффект появления холодильников на пивоваренную индустрию оказался абсолютно потрясающим. Если в 1860 году лагер варили 32% пивоваров в Богемии, то в 1870 году — уже 98%<sup>4</sup>, а в 1884 последняя пивоварня, до сих пор сопротивлявшаяся прогрессу и производившая пиво высокотемпературного брожения, закрывается<sup>5</sup>. Вслед за Богемией пилснер захватил остальную Австро-Венгрию (с изобретением вагонов-рефрижераторов был даже запущен утренний «пивной поезд» Пльзень-Вена<sup>6</sup>), вслед за ней — Германию, Нидерланды, Францию и США, ну а потом уже весь мир. Т.н. «евролагер» — самый популярный сорт пива в мире по сей день.

## Как попробовать

Оригинальный пльзенский пилснер продолжает производиться: в 1898 году союз пльзенских пивоваров официально зарегистрировал торговую марку «настоящее пльзенское» — Plzeňský Prazdroj по-чешки, Pilsner Urquell по-немецки — и под этим названием продолжает производить свой лагер и по сей день.



В целом же попробовать пилснер не составляет никакого труда, просто попросите светлое пиво в любом баре или магазине.

## Поступь победителей

Очень сложно сказать, почему именно пилснер стал доминирующим стилем пива в мире. Сошлось множество разных факторов:

- репутация самого модного и технологичного вида пива;
- необычный прозрачный и лёгкий вид и вкус;
- предсказуемость производства: с появлением холодильников пивовару больше не требовались годы опыта, проб и ошибок, чтобы варить качественное пиво;
- распространение кампаний за умеренное потребление в Европе и США;
- мировые войны и «сухие законы» первой половины XX века, разорившие традиционных производителей.

Наступление светлых лагеров было неравномерным: если Центральная Европа сдалась практически сразу, то в Англии даже в 1960-х лагер практически не был заметен<sup>7</sup>. Однако в итоге доминирование лагера во всём мире в конце XX века стало абсолютно тотальным. Во многих странах просто не производилось вообще никакое другое пиво. Выросло целое поколение людей, для которых пиво делится на светлое, тёмное и нефильтованное — то есть на светлый, тёмный и нефильтованный лагер.

### Минутка интересных фактов

Длительное неприятие англичанами лагера по стечению обстоятельств убило бизнес того самого Оллсопа, который сварил бёртонский IPA: в 1897 году его наследник, Сэмюэл Оллсопп-младший, неосмотрительно вложил в производство лагера,

оказавшееся коммерческим провалом, что в итоге и привело к банкротству Samuel Allsopp & Sons в 1911 году<sup>8</sup>.

Под давлением лагеров многие другие стили пива стали приводиться к тому же знаменателю — светлое, жидкое, 4.5% крепости. Хрестоматийный пример — брауншвейгский *tuttle*, о котором мы писали в главе «Восковник болотный».

60-80-е годы XX века — пожалуй, худшее время в истории для ценителей пива, поскольку свободно достать что-то отличное от лагеря можно было всего лишь в трёх местах на Земле: Британии, где оставались сильны стауты и биттеры, Германии с её любовью к пшеничному пиву и в маленькой Бельгии. О ней мы расскажем в следующей главе.

## География хмеля

До XIX века пивовары, по-видимому, не различали сорта хмеля. Определяющим фактором был географический — производители покупали хмель, выращенный в определённой области. Таких главных исторических областей можно выделить три:

- Халлертау (Hallertau) — регион в Германии, где хмель начали выращивать ещё в VIII веке; хмель Халлертау — выбор по умолчанию для немецких лагеров, а также многих видов бельгийского пива;
- Сааз, он же Жатец (Saaz / Žatec) — область Богемии, хмель из которой известен с XV века<sup>9</sup> входит в канонический состав пилснера;
- Кент (Kent) — регион Англии, где изначально начали выращивать хмель в том же XV веке.

Два главных кентских хмеля известны под названиями Голдинг (Golding) и Фаггл (Fuggle). Чтобы всем нам жизнь мёдом не казалась, Фаггл считался разновидностью Голдинга и часто обозначался как Fuggle's Golding, а многие его производные и вовсе не содержат слова Fuggle — в частности, популярный словенский Styrian Golding.

Фаггл и Голдинг являются прадедушками большинства современных сортов хмеля, используемых в крафтовом пивоварении. Оба названия происходят от фамилий (по-видимому, фермеров, выращивавших их когда-то), однако, как это чересчур часто происходит в пивной истории, никто не удосужился как-то задокументировать этот вопрос, и мы практически ничего не знаем о том, кем были мистер Голдинг и мистер Фаггл, жившие, предположительно, в XVIII-XIX веках<sup>10</sup>.

### Минутка интересных фактов

В начале XX века крупным производителем хмеля была Бельгия, где большое количество хмеля выращивалось в регионах Алст, Ас и Поперинге; однако за сто лет площадь посевов сократилась в 10 раз, и бельгийские хмели были почти полностью вытеснены немецкими<sup>11</sup>.

## Примечания

<sup>1</sup> [Swinnen, J., Briski, D. \(2017\)](#), стр. 38

<sup>2</sup> [Rail, E. On the Founding of Pilsner Urquell, Part III](#)

<http://www.beerculture.org/2012/09/19/on-the-founding-of-pilsner-urquell-mistakes/>

<sup>3</sup> [Rail, E. On the Founding of Pilsner Urquell, Part II](#)

<http://www.beerculture.org/2012/08/29/pilsner-urquell-founding-document-of-1839/>

<sup>4</sup> <https://en.wikipedia.org/wiki/Lager>

<sup>5</sup> <https://czechbeeralliance.co.uk/bohemian-brewing-history>

<sup>6</sup> <https://www.prazdroj.cz/en/our-story/history>

<sup>7</sup> Pattinson, R. *Why do beer styles disappear?*

<http://barclayperkins.blogspot.com/2008/05/why-to-beer-styles-disappear.html>

<sup>8</sup> [https://en.wikipedia.org/wiki/Samuel\\_Allsopp\\_%26\\_Sons](https://en.wikipedia.org/wiki/Samuel_Allsopp_%26_Sons)

<sup>9</sup> [https://en.wikipedia.org/wiki/Saaz\\_hops](https://en.wikipedia.org/wiki/Saaz_hops)

<sup>10</sup> Cornell, M. (2016) *Finding Mr. Fuggle: The Largely Mysterious History of England's Two Greatest Hop Varieties*

<https://www.beeradocate.com/articles/13523/finding-mr-fuggle-the-largely-mysterious-history-of-englands-two-greatest-hop-varieties/>

<sup>11</sup> Mulder, R. *The Lost Hop Varieties of Belgium*

<https://lostbeers.com/the-lost-hop-varieties-of-belgium/>

## ЧАСТЬ II. ГЛОБУС БЕЛЬГИИ

### Глава 15. Апельсиновая цедра, кориандр и хугарденский молочник

Маленькая Бельгия — страна, удивительные пивные традиции которой простираются на много веков в прошлое. Взять, к примеру, бельгийское белое пиво — witbier или bière blanche. История этого чудесного сорта светлого пшеничного пива начинается в XV веке! Бельгия на тот момент была частью Нидерландов, которые, как и положено колониальной державе, привозили из своих владений множество экзотических товаров, включая разнообразные специи.

В поисках решения проблемы с кислым вкусом тогдашнего пива бельгийские монахи-пивовары из деревушки Хугарден (Hoegaarden) начали экспериментировать со специями — кориандром и цедрой знаменитых апельсинов с острова Кюрасао. Так родился рецепт витбира 1445 года, и к XVIII веку Хугарден превратился в одну большую пивоварню.

Несмотря на то, что производство витбира в середине XX-го века сошло на нет — в 1957 году закрылась Tomsin, последняя хугарденская пивоварня — жители деревни не дали рецепту пропасть, и местный молочник по имени Пьер Селис возродил традицию в 1965 году<sup>1</sup>.

#### Как попробовать

Разумеется, первый выбор ценителя — это собственно Хугарден. Помимо Хугардена, множество других производителей (прежде всего бельгийских и американских) делают витбир: St. Bernardus Wit, Allagash White, Blue Moon Belgian White, Blanche De Bruxelles, Kronenbourg 1664 Blanc, Blanche De Namur.

## Мифология витбира

Надеемся, что внимательный читатель воскликнул «что за ерунда!» не менее 10 раз за предыдущие два абзаца.

Начнём с того, что в 1445 году не было никакого государства Нидерланды, в состав которого могла бы входить Бельгия, и не было никаких заокеанских колоний — до экспедиций Колумба оставалось почти полвека. Более того, колонии у Нидерландов появились именно потому, что они в 1588 году отделились от Бельгии — точнее, от империи Габсбургов, в составе которой Бельгия продолжала находиться до 1790-го года. Апельсины никак не могли попасть в Бельгию раньше XVI века — цитрусы в Европе выращивали только на иберийских землях, находившихся под контролем мавров.

А вот кориандр очень даже мог входить в состав бельгийского пива, поскольку вовсе не являлся экзотической пряностью, выращивался на территории Европы как минимум со второго тысячелетия до нашей эры и кое-где входил в состав грюта. Но откуда тогда в составе хмель?

Нидерландское пиво XIV-XVI веков обычно минимум наполовину состояло из овса, основного злака того времени. И оно должно было быть тёмным, в лучшем случае янтарным, но никак не светлым. Но никакого овса или тёмного солода в составе витбира не наблюдается, по крайней мере, «классического» хугарденского.

С кислым вкусом, как показывают и исторические хроники, и современные реконструкции пивовары того времени умели справляться без всякого кориандра<sup>2</sup>, а цедра апельсина могла его разве что усилить.

Наконец, о каких монахах-экспериментаторах идёт речь? Монастыри были обязаны обеспечивать сами себя, то есть выращивать апельсины в монастырском саду, что выглядит крайне сомнительно в бельгийском климате, не говоря уж о том, что в XV веке в Нидерландах локомотивом

пивной индустрии уже вовсю были города и гильдии пивоваров, а не монахи.

Ответ на все эти вопросы очень прост: хотя Пьер Селис и получил от самого Луи Томсена рецепт настоящего хугарденского, выпущенное Селисом пиво с этим рецептом имеет мало общего: никаких кориандра и цедры в версии Томсена нет (как и в более ранних сохранившихся рецептах), зато есть овёс (тут будем честны: Селис добавлял овёс в своё пиво, пусть и в меньших количествах, вплоть до 80-х годов, но позднее отказался от этого)<sup>5</sup>.

В 1985 году Селис продал бренд Хугарден компании Artois (ныне AB InBev) и перебрался в США, где открыл новую пивоварню своего имени — Celis Brewery. Витбир чрезвычайно понравился американским потребителям, и вскоре многие американские пивовары тоже начали его производить — упомянутый выше Allagash, а также Ommegang, Samuel Adams, Bell's, канадская Unibroue и даже мейнстримовый гигант MillerCoors (под торговой маркой Blue Moon).

Мы несколько не хотим принизить заслуги Селиса — человека, сделавшего очень много для пивного ренессанса конца XX века. Его витбир — чрезвычайно удачный и сбалансированный сорт пива. Однако никакого отношения к предыдущему поколению хугарденского пива он не имеет. А история про монахов, добавляющих апельсиновую цедру в светлое пиво в 1445 году, по-видимому, просто выдумана.

## **Как попробовать настоящий Хугарден**

К сожалению, никак. Рецепты настоящего «белого бельгийского» в некотором количестве сохранились (конечно, не XV века, но хотя бы XIX века). Вариант, зафиксированный Жоржем Лакамбром в 1851 году, включал в себя высушенный на ветру светлый ячменный солод и несоложенные пшеницу и овёс<sup>4</sup>. Кроме того, хугарденские рецепты предполагали, что пиво должно было набирать дрожжи из воздуха (что неизбежно означает «бретты» и кислый вкус). Плотность и аттенюация

этого пива были крайне невысоки, отсюда крепость в районе 2.5% ABV. Хранилось такое пиво, понятное дело, считанные дни, и сейчас ничего похожего и близко не производится<sup>5</sup>. Остаётся только наслаждаться вариантом от Пьера Селиса.

## Вглубь веков

Если «Хугарден» — неаутентичное бельгийское пиво, то какое же аутентичное? Какое пиво не было придумано в XX веке?

- Пилснеры в Бельгии появились лишь в самом конце XIX века и закрепились на рынке в межвоенный период<sup>6</sup>; поразительный контраст с соседними Нидерландами, где к этому моменту практически не осталось пивоварен, не производивших лагеры, не говоря уже о Чехии, где пилснер-революция завершилась двадцатью годами ранее.
- Главный бельгийский специалитет — крепкий светлый эль — был впервые сварен в 1960-х годах. До этого момента всё крепкое коммерческое пиво в Бельгии представляло собой барливайны английского образца.
- Знаменитые монастырские (траппистские) сорта начинают производиться в межвоенный период. Конечно, многие бельгийские монастыри варили пиво столетиями; однако, если взять конкретные виды пива, то их история гораздо моложе и едва ли насчитывает более ста лет. (Самый старый из них, по-видимому, Westvleteren 8, первые упоминания о котором относятся ко времени Первой мировой войны.)
- То, что сейчас называют «аббатским пивом» (по сути это коммерческие версии монастырского пива), появилось как имитация траппистских сортов, и таким образом ещё моложе последних.

Почти все сорта пива, которыми знаменита Бельгия сегодня, были созданы либо в 1960-е года, либо в межвоенный период — за некоторыми исключениями, о которых мы расскажем подробно в следующих главах. Более того, экспортироваться в заметных количествах за пределы самой Бельгии они начали только в 1990-х годах<sup>7</sup>.

Может показаться, что мы пытаемся подвести читателя к выводу о том, что пивная культура Бельгии — не более чем маркетинговая обманка; это совершенно не так. Если мы посмотрим на историю соседних Нидерландов, например, то выясним, что 1960 год не пережил *вообще ни один* исторический сорт пива; более ста лет истории (и то ненамного) насчитывают только лагеры немецкого и чешского образца<sup>8</sup>.

Успех бельгийского пива в 90-х годах XX века случился именно потому, что к этому моменту Бельгия была чуть ли не единственной страной мира, которая, во-первых, сохранила собственную самобытность, а, во-вторых, располагала не только обширной традицией, но и желанием её поддерживать и развивать. К сожалению, все эти процессы активно сопровождались мифотворчеством, а то и откровенным маркетинговым враньём. В результате мы имеем парадоксальную ситуацию: Бельгия с её огромным разнообразием сортов является настоящей Меккой для любителей пива, но достоверную информацию о том, что это за сорта и как они появились, приходится собирать буквально по крупицам, даже если речь идёт об относительно недавнем прошлом.

## **Подлинная история бельгийского пивоварения**

Вопрос, почему именно Бельгия, а не, скажем, соседние Нидерланды, сохранила и развила традиционное пивоварение — на сегодня явно ждёт ещё своего исследователя. Несомненно, что корни этого явления кроются в бельгийской истории.

Пересказывать историю Бельгии до обретения ей независимости в 1830 году — совершенно неблагоприятное дело: придётся прибегнуть к занудному перечислению имён и дат. Скажем здесь вот что: в течение предшествующих десяти столетий Бельгия была спорной территорией, за которую почти непрерывно сражались близкие и не очень соседи, от герцогов Бургундских до императоров Австрийских. Вероятно, эта постоянная борьба и выработала у бельгийцев некоторое упрямство и неприятие чужих традиций.

Другим важным фактором было то, что свою независимость страна обрела, будучи самым отсталым регионом Западной Европы. Бельгия XIX века была «лоскутным одеялом», в котором стремительная индустриализация соседствовала с кустарным и отсталым аграрным сектором (и связанным с ним пивоварением). В частности, пресловутый «белый» (высушенный на ветру) солод для витбира получали, разложив зерно тонким слоем на чердаке амбара — метод, мало пригодный для промышленного производства в силу необходимости построить множество таких крыш, потенциальных проблем с вредителями и зависимости от погодных условий, а потому практически не использовавшийся где-то за пределами Бельгии<sup>9</sup>.

Разумеется, сыграло свою роль и причудливое налогообложение. Бельгийские пивовары платили налоги исходя из размера ёмкостей для затирания<sup>10</sup>; кроме того, существовал налог не только на производство, но и на транспортировку готового пива. Оба фактора естественным образом благоволили мелкому и кустарному производству. Открывать современную пилснер-пивоварню в Бельгии было просто невыгодно, поскольку вложения в высокотехнологичное производство отбивались только при значительных масштабах. В итоге, количество независимых пивоваров в Бельгии не только не сокращалось (как это было в Англии, Чехии, Германии, Нидерландах — в общем, везде, где производство укрупнялось и монополизировалось), но даже росло: в 1900 году Бельгия насчитывала 3223 пивоварни, 15 тысяч сортов пива и 185 тысяч пабов — по одному на каждые 32 жителя — и выпивала около 200 литров пива на человека в год<sup>11</sup>!

---

## Минутка интересных фактов

Поскольку пивоварение было одной из важнейших составляющих доходов бельгийских городов, мэр города (или даже деревни) зачастую был пивоваром, а его соперник на выборах — пивоваром-конкурентом<sup>12</sup>.

## Примечания

<sup>1</sup> <http://web.archive.org/web/2021110232136/https://hoegaarden.com/the-history/>

<sup>2</sup> [Garshol, L. M. \*Was all beer sour before Pasteur?\*  
https://www.garshol.priv.no/blog/306.html](https://www.garshol.priv.no/blog/306.html)

<sup>3</sup> [Mulder, R. \*When Hoegaarden was still spontaneously fermented\*  
https://lostbeers.com/when-hoegaarden-was-still-spontaneously-fermented/](https://lostbeers.com/when-hoegaarden-was-still-spontaneously-fermented/)

<sup>4</sup> [Lacambre, G. \(1851\), стр. 372-374](#)

<sup>5</sup> [Mulder, R. \*When Hoegaarden was still spontaneously fermented\*  
https://lostbeers.com/when-hoegaarden-was-still-spontaneously-fermented/](https://lostbeers.com/when-hoegaarden-was-still-spontaneously-fermented/)

<sup>6</sup> [Hallen, van der P. \(2007\), стр. 14](#)

<sup>7</sup> [Mulder, R. \*What is Belgium's oldest beer?\*  
https://lostbeers.com/what-is-belgiums-oldest-beer/](https://lostbeers.com/what-is-belgiums-oldest-beer/)

<sup>8</sup> [Mulder, R. \*What is Holland's oldest beer?\*  
https://lostbeers.com/what-is-hollands-oldest-beer/](https://lostbeers.com/what-is-hollands-oldest-beer/)

<sup>9</sup> [Briggs, D.E. \(1998\) \*Malts and Malting\*. ISBN 0412298007, стр. 440  
https://books.google.ru/books?id=s9tf7oWk3bYC](https://books.google.ru/books?id=s9tf7oWk3bYC)

<sup>10</sup> [Pattinson, R. \*A British brewer describes Belgian beers in the 1880s \(part four\)\*  
https://barclayperkins.blogspot.com/2020/01/a-british-brewer-describes-belgian\\_31.html](https://barclayperkins.blogspot.com/2020/01/a-british-brewer-describes-belgian_31.html)

<sup>11</sup> [Poelmans, E., Taylor, J.E. \(2009\), стр. 21-22](#)

<sup>12</sup> Там же, стр. 23

## Глава 16. Белое, жёлтое, коричневое

Что же пили в Бельгии второй половины XIX века? Понятно, что пятнадцать тысяч сортов поддаются классификации с большим трудом, но какие-то тренды и популярные виды пива мы всё же можем выделить. В парламентских документах того времени (посвященных, конечно же, тонкостям налогообложения) можно найти вот такую табличку с ценами на основные сорта бельгийского пива<sup>1</sup>:

Сорт пива	Цена, в сантиммах за бокал
Bavière	18,00 / 18,57
Белое (из Лёвена)	8,83 / 9,50
Коричневое	10,34 / 10,72
Коричневое (из Диста)	9,00
Фаро	12,00 / 12,00
Хугарден	8,50 / 9,00
Жёлтое	7,53 / 7,51
Ламбик	15,67 / 16,00
Мартовское	7,50 / 9,00
Петерман	10,00 / 10,00
Эйцет	10,40 / 11,50

Здесь первая цифра — стоимость бокала пива в регионах, где отсутствовали местные налоги на ввоз товаров («октруа»), вторая — в тех, где они были.

Bavière — буквально, «Бавария», т.е. немецкие лагеря. Как видите, это было чрезвычайно дорогое пиво, которое мог себе позволить далеко не каждый.

Всё остальное пиво максимально неаппетитно делилось на три категории:

- белое (т.е. сваренное с использованием высушенного на ветру солода и несоложёной пшеницы), о котором мы говорили в предыдущей главе; два основных сорта белого — лёвенское и хугарденское, и сюда также примыкает Петерман;
- жёлтое (т.е. более тёмное по сравнению с белым, обычно сваренное со значительным количеством пшеницы); самая массовая (и дешёвая) категория пива, по сути — «обычное» светлое пиво (Бельгия на тот момент была чуть ли не главным поставщиком угля в Европе, так что светлый солод не был проблемой), которое варили мелкие бельгийские производители; к «жёлтому» же относятся фаро, ламбик и мартовское;
- коричневое (т.е. тёмное), представленное здесь как «просто» коричневое и две его региональные разновидности — из Гента («эйцет», *uizet*) и из Диста.

## Полный трактат

В 1851 году Жорж Лакамбр, французский инженер и бельгийский пивовар, выпустил большую (более 500 страниц) книгу под названием «Полный трактат о производстве пива и дистилляции зерна», которую без всяких преувеличений можно назвать настольной книгой любого исследователя, занимающегося историей бельгийского пивоварения. Помимо прочего, в ней детально изложены процессы приготовления современных Лакамбру видов бельгийского пива.

Достать эту книгу непросто (она есть отсканированная<sup>2</sup>, но без распознавания текста и на французском), но как источник подробных сведений о бельгийском пивоварении она совершенно бесподобна, и к тому же даёт абсолютно поразительные описания удивительной бельгийской эклектики.

Лакамбр (напомним, француз по рождению и образованию, к тому же хорошо знакомый с немецкими и английскими технологиями) выделяет несколько важных особенностей бельгийского пивоварения:

- огромное количество разнообразных региональных видов пива и их вариаций;
- интенсивное использование пшеницы (по его оценке, три четверти бельгийского пива варилось с её добавлением) и других злаков:
  - пиво только из ячменя было скорее в новинку — например, в главе, посвящённой Лёвену, Лакамбр не без доли хвастовства отмечает, что пиво полностью из ячменного солода в этом городе производит единственный завод, построенный самим Лакамбром «несколько лет назад», а другие пивовары не имеют для этого технической возможности;
  - несмотря на то, что сам автор явно считает ячменное пиво более продвинутым, он тем не менее отмечает, что бельгийское пшеничное пиво имеет «более приятный вкус, чем ячменное пиво, особенно когда оно свежее или молодое» и даже «достигает тонкости вина»;
- бельгийское кустарное производство весьма рационально, но малопроизводительно.

### Минутка интересных фактов

По мнению Лакамбра, многие виды бельгийского пива, включая, например, ламбик и белое лёвенское, уже тридцать лет как выродились и варят их на момент написания Трактата (в 1851 году) абы как. Заключительные разделы книги в основном

посвящены критике бельгийских законов, которые привели к вырождению отрасли \\_(ツ)\_/.

## Как попробовать

Из всего этого многообразия можно выделить три вида пива, которые пережили XX век (причём в неизменном виде!) — это ламбики (фаро и собственно ламбик), сэзоны (подвид «мартовского») и коричневое фламандское. Каждому из этих видов бельгийского пива будет посвящена отдельная глава.

Остальные же десятки тысяч сортов, увы, были утеряны, что и неудивительно: процесс приготовления почти любого традиционного бельгийского пива включал в себя несколько десятков разных кустарных операций: прорастить зерно на три четверти, просушить до янтарного цвета, очистить от корешков, оставить на 3-4 дня на открытом воздухе, чтобы оно впитало влагу, уложить на дно кадки слой пшеничной шелухи толщиной 2-3 дюйма, отцедить сусло через двойное дно, и так далее, и тому подобное. Понятно, что соблюдать такую рецептуру могут только гики-реконструкторы — и, к счастью, в XXI веке таковые имеются! Новости о возрождении того или иного исторического сорта пива приходят пусть и не каждый день, но довольно регулярно. Нам известно о пяти таких реконструкциях, которые, как утверждается, воспроизводят старые рецепты более-менее точно.

1. Петерман — более густой и более тёмный, «медовый» вариант лёвенского белого ('Peeterman', буквально «люди Петра» — прозвище жителей Лёвена, на главной площади которого находится церковь св. Петра), который точно так же по традиции варился из высушенного на ветру ячменного солода и несоложёной пшеницы<sup>3</sup>. Сегодня петерман производит лёвенская пивоварня Breda.

(Печальная история: Лёвен — место рождения компании Artois, из которой со временем вырос крупнейший мировой производитель пива AB InBev, штаб-квартира которого до сих пор находится в Лёвене. Петерман был фирменным сортом Artois на протяжении многих десятилетий. Однако мировой флагман пивоварения закрыл производство этого сорта, совершенно не поморщившись.)

2. Эйцет — «коричневое» брабантское пиво; в 1798 году гентский врач Отерс написал о нём целую диссертацию, в которой утверждал, что эйцет был изобретён в 1730 году, имел очень чистый жёлто-коричневый цвет и спас жителей Веттерена от эпидемии дизентерии в 1791 году, будучи чрезвычайно простым и полезным напитком<sup>4</sup>.

Сегодня эйцет производит пивоварня Paeleman из спасённого когда-то Веттерена.

3. Сейф (*seef*) — «белое» пиво из Антверпена, некогда бывшее настолько популярным, что в его честь назван один из районов города<sup>5</sup>.

Восстановлено Йоханом ван Дейком, пивным энтузиастом и по совместительству коммерческим директором Duvel Moortgat, и сегодня продаётся под названием Seefbier от Antwerpse Brouw Compagnie. В состав, как и положено, входят овёс и гречиха.

4. Jack-Op — «купажированное» пиво, которое получали путём смешивания «коричневого» и ламбика. Пользовалось огромной популярностью в конце XIX века, а в XXI веке было восстановлено Франком Боном и выпускается одноименной пивоварней<sup>6</sup>.

5. Зуг (*zoeg*) — светлое сладкое пиво, которое выпускалось в городе Тинен до 1955 года. Трое из пяти основателей пивоварни были врачами, поэтому продукт был известен как «пиво докторов»; употребляли доктора по легенде неумеренно, поэтому на этикетке изображена свинья<sup>7</sup>. В 2010 году сорт восстановлен

предпринимателем Милем Матеусом из Тинена и выпускается под названием Zoeg Tienen от пивоварни Brouwerij De Vlier.

(Точных реконструкций может быть и больше — по крайней мере с десяток других сортов, как заявляется, восстановлены по историческим рецептам. Автор этой книги скорее склоняется к тому, что все они, подобно Хугардену, скорее являются вольными фантазиями на историческую тему, но он вполне может быть неправ — проверить подобного рода заявления, как правило, весьма непросто.)

## Примечания

<sup>1</sup> Mulder, R. *Beer riots in 19th century Brussels*

<https://lostbeers.com/beer-riots-in-19th-century-brussels/>

<sup>2</sup> Lacambre, G. (1851)

<sup>3</sup> Pattinson, R. *Brewing in Leuven in the 1830's*

<http://barclayperkins.blogspot.com/2009/05/brewing-in-leuven-in-1830s.html>

<sup>4</sup> Mulder, R. *Lost Belgian beers: Uitzet*

<https://lostbeers.com/lost-belgian-beers-uitzet/>

<sup>5</sup> Mulder, R. *A recipe for Antwerp seef*

<https://lostbeers.com/a-recipe-for-antwerp-seef/>

<sup>6</sup> Mulder, R. *Five 'lost' Belgian beer brands that came back on the market*

<https://lostbeers.com/five-lost-belgian-beer-brands-that-came-back-on-the-market/>

<sup>7</sup> Mattheus, M. (2013) *De Zoeg, een heel apart verhaal*

## Глава 17. Биология и химия

Среди исконно бельгийских сортов первое место, и по известности, и по длительности непрерывной традиции, занимают, конечно, ламбики. Думаем, почти любой человек в мире хоть краем уха да слышал про знаменитое пиво, сброженное уникальными дрожжами, которые водятся только в окрестностях Брюсселя (вариант — в бельгийской провинции Ламбик), или пробовал его вишнёвую разновидность.

Как ни удивительно, но, несмотря на огромную популярность, мы очень мало знаем про историю этого сорта пива и его происхождение. Сегодня для разных видов ламбика используются разные слова:

- собственно «ламбик» (*lambic*) для обозначения базовой версии;
- фаро (*faro*) — молодой подслащённый ламбик;
- гёз (*geuze* или *gueuze*) — смесь молодого и выдержанного ламбиков.

Все три этих слова, по-видимому, исторически всё так же означали подвиды одного и того же сорта пива, но со временем меняли значение. Самым старым из них является «фаро» — первое известное упоминание о нём относится к 1721 году, и этим словом обозначали самое крепкое брюссельское пиво. В 1794 году появляется слово «ламбик» для обозначения самого крепкого и дорогого фаро, а в 1829 появляется ещё более крепкий «гёз». Все они были «жёлтыми» и производились с добавлением большого количества несоложёной пшеницы. (Доля пшеницы неуклонно понижалась в течение всего XIX века; можно предположить, что в связи с распространением светлого солода необходимость осветлять пиво дорогой пшеницей уменьшалась.)

Слово «ламбик» изначально писалось так: 'allembique' (т.е. «аль ламбик»). Происходить от названия города Лембек (который в народном и маркетинговом мифотворчестве иногда превращается в несуществующую «провинцию Ламбик»), таким образом, это слово точно не может. По-видимому, оно заимствовано из арабского и

является вариантом написания слова 'alembic' — аламбик, перегонный куб. Каким образом ламбик был связан с аламбиком — не вполне ясно. Выдвигаются гипотезы, что прозрачный и крепкий ламбик казался современникам продуктом перегонки, либо это слово было каким-то жаргонным наименованием. Обе гипотезы, впрочем, являются умозрительными за отсутствием фактов, на которые они могли бы опереться<sup>1</sup>.

Почему же фаро/ламбик/гёз были непривычно крепким и прозрачным пивом? Как мы рассказывали в главе «Бочки и бретты», практическим способом добиться обоих характеристик было выдерживание в бочках и дображивание дикими дрожжами. Технология уже была известна в Англии в XVII веке, и к XVIII веку добралась и до Бельгии.

## Мифология пива

Весьма распространено убеждение, что ламбик известен чуть ли не с XV века, несмотря на то, что первое известное упоминание о нём относится к 1794 году. Часто также можно встретить утверждение, что на картинах Петера Брейгеля-старшего крестьяне пьют ламбик — хотя нет ни единого факта, на это указывающего.

Бельгийцы, однако, пошли гораздо дальше в развитии технологии. Если для стоковых элей «бретты» были скорее неизбежностью, от которой невозможно избавиться, то ламбик изначально готовится в расчёте на брожение дикими дрожжами — по крайней мере в рецептах 1829 и 1834 года это уже так. Для этого сусло разливают в плоские открытые емкости и оставляют на воздухе «впитать» всю микрофлору. После этого будущий ламбик помещается в контролируемое пространство, проще говоря — в бочку с регулируемым доступом кислорода, в которой бродит как минимум год. По сути производство ламбика представляет собой многоступенчатый процесс *контролируемого прокисания сусла*<sup>2</sup>.

Учёные предприняли по крайней мере две попытки детально исследовать микробиологию ламбика. Первую из них произвела группа исследователей из Лёвенского университета в 1977 году<sup>3</sup>. Оказалось, что представление о брожении «дикими» дрожжами чрезвычайно упрощено. По факту можно выделить как минимум четыре различных этапа брожения, на каждом из которых доминируют разные микроорганизмы.

1. Первыми поглощать сахара в растворе начинают энтеробактерии: разлагают глюкозу в молочную и уксусную кислоты и алкоголь, аминокислоты — в амины и пептиды, производят миристиновую и линолевую кислоты. Энтеробактерии доминируют первые несколько дней жизни будущего ламбика. Вскоре к бактериям присоединяются дрожжи *kloekera apiculata*, которые также поглощают глюкозу с выделением энзима протеазы, который помогает разлагать сложные протеины.
2. Через две недели после начала брожения и бактерии, и *kloekera* подавляются самыми обычными хлебопекарными дрожжами. На этом этапе происходит стандартное спиртовое брожение: глюкоза, мальтоза и мальтотриоза превращаются в этиловый спирт, а также множество насыщенных кислот, таких как каприловая и каприновая.
3. Следующие четыре месяца доминируют молочнокислые бактерии (в первую очередь педиококки), которые существенно увеличивают кислотность, выделяя молочную кислоту, ацетоин и диацетил.
4. Начиная с девятого месяца, наконец, «бретты» подавляют рост всех прочих организмов и начинают упорно перерабатывать всё произведённое на предыдущих этапах — в том числе молочную, уксусную и другие кислоты — с выделением сложных эфиров, которые как раз и ответственны за вкус и аромат.

Но и это далеко не всё: помимо перечисленных, свой вклад вносят дрожжи видов *Pichia*, *Candida*, *Hansenula*, *Cryptococcus* и другие микроорганизмы. Чтобы сварить настоящий ламбик требуется приобрести не просто дрожжи определённого вида, а целый пакет ламбиковой биоты.

Эксперимент был позднее повторён другими исследователями в 2014 году, и результаты оказались противоречивы: хотя основные фазы по смыслу остались теми же, конкретный состав микроорганизмов оказался совершенно другим<sup>4</sup>, что неизбежно подводит нас к следующему вопросу.

## **Мешаем, мешаем...**

Как понятно из вышесказанного, ламбик — исключительно сложный в производстве продукт. Абсолютно точно это не средневековое пиво, а результат эволюции технологий стоковых элей, очень вряд ли старше XVIII века. (О том же, кстати, говорит и использование ячменя и пшеницы, без овса, полбы и гречихи, характерных для бельгийского и голландского пива того времени. Ламбик как раз был новым и продвинутым сортом.) Мы, скорее, должны спросить: а как вообще в кустарных условиях и без измерительных приборов можно было производить столь сложный продукт? Как можно проконтролировать, в правильной ли последовательности развиваются процессы в молодом ламбике?

Понятно, что пивовар мог регулировать доступ к кислороду, тем самым подавляя или поощряя рост определённых микроорганизмов. Частично контроль обеспечивала погода — в частности, рост количества лактобактерий приходится на теплые летние месяцы. Кроме того, в книгах того времени содержится множество советов, как избавиться от того или иного нежелательного явления; например, с излишней кислотностью боролись, добавляя яичную скорлупу (сложно однако сказать, насколько это помогало). Однако один чрезвычайно мощный инструмент все же был доступен: купаживание, или проще

говоря смешивание напитков из разных партий. Лакамбр событий писал, что работа пивовара была очень непростым занятием, поскольку каждая бочка ламбика обладала своим вкусом<sup>5</sup>. Требовался огромный опыт (и удача!), чтобы производить из них продукт предсказуемого качества и вкуса, и лишь немногие пивовары и продавцы пива умели это делать хорошо.

Купажирование ламбиков, по-видимому, и привело к изменению терминологии. Напомним, слова «фаро», «ламбик» и «гёз» вплоть до второй половины XIX века обозначали просто градации «элитности» ламбика: фаро был менее крепким и выдержанным, а гёз, наоборот, был самым качественным пивом, выдержанным не менее пяти лет. Однако зачем производить несколько версий одного пива, если можно просто разбавлять? Так появился фаро второй половины столетия: как купаж ламбика и молодого «мартовского» пива с добавлением сахара для повторного брожения.

С гёзом история оказалась ещё занятнее. В какой-то момент неизвестные экспериментаторы применили к ламбику технологию шампанизации — как можно догадаться по названию, ту же самую, что использовалась для производства шампанских вин. А именно — смешать молодой ламбик со старым, добавить сахар и выдерживать не в бочке, а в бутылке, дабы образующийся при брожении углекислый газ не утекал. Результат превзошёл все ожидания — «пивное шампанское» не только получалось игристым, крепким и чистым, но ещё и стоило в полтора раза дешевле пятилетнего ламбика. В итоге на рубеже веков название «гёз» закрепилось за новым, шампанизированным, видом купажа, а бочковой гёз быстро сошёл на нет.

## **Как попробовать**

Ламбик — сорт, который действительно дошёл до нас в неизменном виде из XIX века, а возможно даже и XVIII. Священным Граалем для ценителей этого сорта является продукция пивоварни Cantillon: основанный относительно недавно, в 1900 году, Кантийон (между

прочим, единственная действующая ламбиковарня в Брюсселе) продолжает варить пиво по оригинальным кустарным бельгийским технологиям, включая пресловутое выставление сула в плоских емкостях для набора микроорганизмов из воздуха. Найти Cantillon сложно, но зато это, пожалуй, самое аутентичное пиво в мире. Здесь даже не используют холодильники и действительно готовят пиво только при определённых погодных условиях.

Кроме Кантийона в Бельгии есть несколько ламбиковарен, имеющих даже более почтенную историю:

- их главный конкурент 3 Fonteinen, основанный в 1883 году;
- Girardin и Oud Beersel, известные с 1882 года;
- ещё более старые Lindemans Faro и De Troch Lambic (последний сегодня продаётся под брендом «Chapeau»), первые упоминания о которых относятся к 20-м года XIX века.

Помимо исторических пивоварен ламбик сегодня делает как множество современных бельгийских производителей, так и различные крафтовые бренды.

В чистом виде ламбик сегодня продают очень редко (хотя можно найти, если задаться такой целью — Cantillon, 3 Fonteinen и Voon выпускают неразбавленные ламбики), в основном в продажу поступают купажи — фаро, гёз и фруктовые ламбики.

## Примечания

<sup>1</sup> Mulder, R. *Lambic: the real story*

<https://lostbeers.com/lambic-the-real-story/>

<sup>2</sup> Guinard, J. (1990), стр. 5

<sup>3</sup> Oevelen, D. van, Spaepen M., Timmermans P., Verachtert H. (1977)

<sup>4</sup> Spitaels, F., Wieme, A.D., Janssens, M., Aerts, M., Daniel, H.-M., Van Landschoot, A., De Vuyst, L., Vandamme, P. (2014)

<sup>5</sup> Lacambre, G.(1851), стр. 348

## Глава 18. Март

Если слова «ламбик», «фаро» и «гёз» хоть и меняли наполнение, но всё же означали пиво, изготовленное по более-менее конкретной технологии, то с «мартовским» пивом всё сложнее. Этим словом обозначалось множество разных напитков, объединяемых временем варки. Март традиционно считался самым удобным месяцем для пивоварения, поскольку температура в это время держалась невысокая, что позволяло сварить пиво лучшего качества. Под «мартовским» ('Mars', 'Meert', 'bière de Mars') в Бельгии обычно понимали пиво для хранения, выдержанное в течение 4-6 месяцев — более слабые версии ламбиков и т.н. «сезоны», они же «bière de garde»<sup>1</sup>. Основным отличием первого от второго было то, что ламбик бродил полностью спонтанно, набирая микрофлору из воздуха, а в сезон добавляли обычные дрожжи, и отдавали на откуп «бреттам» уже после первичной ферментации.

(Существует также «мартовское» немецкое пиво — *Märzen* — но это и вовсе лагер.)

Первые сезоны варили в Льеже по крайней мере с начала XIX века. Льежский сезон был типичным напитком того времени, производившимся из соложенной полбы и несоложенной пшеницы, сухим и относительно крепким. В конце XIX века сезоны набирают популярность в Шарлеруа и других городах провинции Эно, хотя там это слово скорее обозначало не конкретный стиль, а любое пиво для хранения. Тёмное пиво тоже вполне могло обозначаться как «brune saison»<sup>2</sup>.

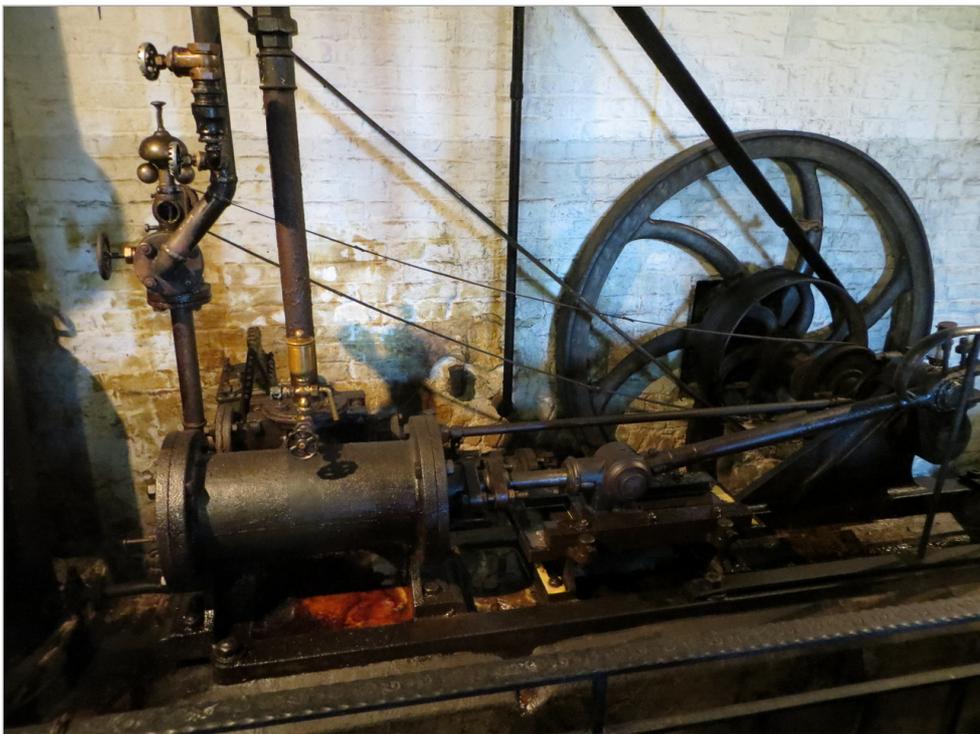
Со временем, однако, этот сорт обрёл более конкретные очертания: светлое пиво для хранения (т.е. смешанного брожения, частично доброженное «бреттами»), сухое, сваренное из ячменя и пшеницы. К концу XIX века оно почти полностью слилось с другим популярным стилем под названием «гризетт» (*grisette*) — некогда дешёвое тёмное пиво для шахтёров.

## Как попробовать

Три действующие пивоварни продолжают производить сезон более ста лет. Это:

- Brasserie à Vapeur с сортом Saison de Piraix;
- Brasserie de Silly с её Silly Saison;
- Martens из Лимбурга с её линейкой «Sezoens»-ов.

Brasserie à Vapeur примечательна ещё и тем, что механизмы в пивоварне всё ещё приводятся в действие 12-сильным паровым двигателем, установленным ещё в XIX-веке! (Собственно, «à Vapeur» означает «на пару».)



Паровой двигатель XIX века, установленный в Brasserie à Vapeur. Image Credit: Bernt Rostad



Чан для затирання XIX века, установленный в Brasserie à Vapeur. Механика приводится в движение паровым двигателем.. Image Credit: **Bernt Rostad**

Большое количество бельгийских пивоваров производят сезоны сегодня, прежде всего следует отметить *Fantôme Saison* и *Saison Dupont*. Среди крафтовых пивоварен специализируются на сезонах *Hill Farmstead Brewery* и *Two Side Project*. Французскую версию сезонов под названием «*bière de garde*» производят, например, *Brasserie 3 MONTS* и *Brasserie Duysck*.

Гризетт тоже варят в заметных количествах, хотя найти разницу между современными сезоном и гризеттом довольно затруднительно.

## **Сезонные заблуждения**

А ещё сезону не повезло стать главным пострадавшим от энтузиастов-дилетантов. Почти всё, что написано про сезоны (в онлайн и офлайн) — неправда. Если вы попытаетесь найти какую-нибудь информацию об этом виде пива, то прочтаете, что его варили фермеры из зерна собственных урожаев зимой и весной для употребления работниками

летом и осенью, и что, якобы, это типичное деревенское пиво из провинции Эно. В действительности же дело обстояло ровно наоборот<sup>3</sup>:

- во-первых, варили его как раз профессиональные пивовары, и использовали для этого покупное сырьё; сезоны активно продавались в другие регионы и страны, и даже участвовали в международных выставках и соревнованиях;
- во-вторых, в провинции Эно это пиво начали производить гораздо позже, чем в других регионах; «сезонное» пиво для хранения варили в Льеже как минимум с 1823 года, а самое старое упоминание производства сезона на территории Эно относится к 1858 году.

Никаких отсылок к фермерскому пивоварению не содержит и труд Лакамбра: в 1851 году под сезонами понимали пиво из Льежа, сваренное из полбы и пшеницы зимой или ранней весной и выдержанное 4-6 месяцев (в случае, если пиво варили собственно в марте, то выдерживали его как раз до конца года)<sup>4</sup>.

Несмотря на полное отсутствие каких-либо свидетельств приготовления сезонов фермерами, широкая категория подобных видов пива смешанного брожения теперь называется «фермерские эли» (*farmhouse ales*). А про гризетт теперь рассказывают, что он был аналогом сезона для шахтеров, что бы это ни значило.

## Примечания

<sup>1</sup> Janssen, D. *Biere de Mars (the lambic version) and Lambic in the mid 1800s (part 1)*

<http://www.horscategoriebrewing.com/2015/11/biere-de-mars-lambic-version-and-lambic.html>

<sup>2</sup> Mulder, R. *What was a 19th century saison really like?*

<https://lostbeers.com/what-was-a-19th-century-saison-really-like/>

<sup>3</sup> Mulder, R. *Fact check: Yvan De Baets on saison (and the results may shock you)*

<https://lostbeers.com/fact-check-yvan-de-baets-on-saison-and-the-results-may-shock-you/>

<sup>4</sup> Lacambre, G. (1851), стр. 376-378

## Глава 19. Я краснею

Если информацию о ламбиках и сезонах приходится собирать по крупицам, то по третьему аутентичному бельгийскому сорту — фламандскому коричневому — её практически нет совсем. В самом первом упоминании о нём в сборнике рецептов 1829 года указано лишь, что это пиво готовится только из ячменя, который для получения характерного коричневого цвета длительное время (от 15 до 30 часов) кипятится<sup>1</sup>. В трактате Лакамбра сверх этого уточняется только то, что это пиво можно было пить лишь после двух или трёх месяцев выдержки<sup>2</sup> — таким образом, коричневое фламандское тоже было одним из «элей для хранения» (что неизбежно означает «бретты»).

Даже в сборнике рецептов 1879 года всё ещё просто повторяются слова Лакамбра; по-видимому, к этому моменту фламандское было лишь одной из региональных разновидностей «коричневого» пива и мало кого интересовало. Однако в 1880-х годах к коричневому элю пришла настоящая слава, и причиной тому стала деятельность Эжена Роденбаха из Руселаре. Отстажировавшись в Британии, молодой Роденбах становится партнёром в семейной пивоварне (принадлежавшей его отцу Эдварду) и оборудует её по последнему слову британской техники. В частности, он начинает выдерживать пиво в больших деревянных бочках-«foeder»-ах (часто из под вина, шерри, коньяка или других виноградных спиртных напитков)<sup>3</sup>. Некоторые источники утверждают, что идею он позаимствовал у британцев из Greene King, которые до сих пор производят похожий сорт пива<sup>4</sup>.



Бочки-foeder-ы в пивоварне Роденбах. Image Credit: Dirk Van Esbroeck

Любопытно, что до 1880-х продукция пивоварни Роденбаха считалась эйцетом, и, по-видимому, именно благодаря усовершенствованиям Эжена фламандское коричневое стали считать отдельным видом тёмного пива. Улучшенный рецепт пришёлся по вкусу потребителям, и к началу XX века его начали производить многие соседние пивовары. Особенной популярностью пользовалось пиво из города Ауденарде — по вкусовым качествам его приравнивали к вину<sup>5</sup> (неслыханный комплимент для пива!) Производители этим активно пользовались и рекламировали свой продукт под слоганом «Это вино!»

Пиво под маркой Роденбах производится следующим образом<sup>6</sup>:

- в течение первых семи дней происходит первичное брожение, в основном хлебопекарными дрожжами (хотя используемый в пивоварне пакет дрожжей представляет собой смесь нескольких достаточно редких линий *S. cerevisiae* плюс небольшое количество других представителей класса сахаромицетов, а также лактобактерий);

- в отличие от ламбиков, в составе фламандского коричневого на этой стадии не отмечено присутствие энтеробактерий и уксуснокислых бактерий, что обеспечивает существенно меньшую кислотность;
- затем будущее пиво переливается в ёмкости для вторичного брожения, где оно выдерживается 4-5 недель, в течение которых «работают» в основном лактобактерии (и в частности т.н. болгарская палочка, *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus*, которая используется для производства йогуртов);
- затем наступает черёд бочек-foeder-ов, где пиво классически дображивается «бреттами» до двух лет;
- финальный продукт производится как купаж молодого и выдержанного пива (другие пивоварни могут купажируют более крепкое пиво с менее крепким или с ламбиком).

Хотя процесс изготовления сильно напоминает рецептуру портера (что делает Роденбах гораздо лучшим приближением к историческому портеру нежели современные напитки с этим названием), фламандское коричневое отличается от него в нескольких важных аспектах:

- если для изготовления портера применялось огромное количество хмеля, как для ускорения созревания, так и для борьбы с неприятным привкусом дешёвого сырья, фламандские пивовары, напротив, используют минимальные объёмы хмеля — так, чтобы итоговая горечь лежала ниже порога восприятия;
- солоду придают нужный вкус, аромат и тёмный цвет путём дополнительного многочасового кипячения (традиция, уходящая корнями как минимум в XVIII век); Роденбахи, в частности, долго производили солод нужного качества сами на территории пивоварни.



Старый килн для солода (построен в 1872 году, в настоящее время превращён в музей) на территории пивоварни Роденбах. Image Credit: **Zeisterre**

В результате получается более сбалансированный напиток, по кислотности действительно сопоставимый с вином.

## Как попробовать

Дело отцов-основателей фламандского коричневого живёт и здравствует и сегодня. Речь идёт о двух пивоварнях:

- Rodenbach из Руселаре;
- Liefmans из Ауденарде с их Liefmans Oud Bruin.

Кроме Роденбаха и Лифманса, ещё несколько производителей варят фламандское коричневое с XIX века:

- Brouwerij Roman с их Adriaen Brouwer Audenaerds Bruyn (поистине легендарная пивоварня, основанная в 1545 году и до сих пор принадлежащая семье Роман);

- Brouwerij Omer Vander Ghinste с их Oud Bruin; они же производят ещё один популярный (хотя и относительно недавно появившийся) вариант фламандского коричневого под названием Cuvée Des Jacobins.

Помимо этих исторических производителей, есть некоторое количество крайне популярных современных интерпретаций фламандской классики:

- Bourgogne des Flandres (производится пивоварней Timmermans, принадлежащей John Martin Brewery);
- Duchesse De Bourgogne от Brouwerij Verhaeghe.

Оба названия указывают на Бургундию — и намекают, во-первых, на нахождение Бельгии в составе герцогства Бургундского в XIV-XV веках, и, во-вторых, на бургундское красное вино.

Понятно, что это пиво не осталось без внимания крафтовых производителей; наиболее популярные варианты производят американские The Lost Abbey и Bruery Terreux, а в России — Jaws с их «Ищу человека».

## **Что в имени тебе моём**

Если посмотреть на этикетки, то вы заметите, что почти везде написано не «коричневое фламандское», а «красное фламандское». При этом, как мы помним, в XIX веке это пиво называлось просто «коричневым» и никак иначе. По-видимому, называть его «красным» решил лично автор знаменитого альманаха «The Great Beers of Belgium», писатель и просто пивной энтузиаст Майкл Джексон (не путать с тёзкой-певцом), а производителям пришлось просто пойти вслед за модой и переименоваться<sup>7</sup>. Разделение на «красное» и «коричневое» теперь зафиксировано в словарях и классификаторах, хотя никто не может сказать определённо, в чём же между ними разница.

## Примечания

<sup>1</sup> Mulder, R. *A small history of Flemish old brown (and red) – 1*

<https://lostbeers.com/a-small-history-of-flemish-old-brown-and-red-1/>

<sup>2</sup> Lacambre, G. (1851), стр. 312

<sup>3</sup> Mulder, R. *A small history of Flemish old brown (and red) – 1*

<https://lostbeers.com/a-small-history-of-flemish-old-brown-and-red-1/>

<sup>4</sup> Bailey, P. *Rodenbach Brewery*

<https://baileysbeerblog.blogspot.com/2015/09/rodenbach-brewery.html>

<sup>5</sup> Mulder, R. *A small history of Flemish old brown (and red) – 2*

<https://lostbeers.com/a-small-history-of-flemish-old-brown-and-red-2/>

<sup>6</sup> [http://www.milkthefunk.com/wiki/Flemish\\_Red-Brown\\_Beer#Microbes  
and Flavor Compounds](http://www.milkthefunk.com/wiki/Flemish_Red-Brown_Beer#Microbes_and_Flavor_Compounds)

<sup>7</sup> Mulder, R. *Flemish brown, red or red brown? How Michael Jackson invented a beer style out of thin air*

<https://lostbeers.com/flemish-brown-red-or-red-brown/>

## Глава 20. Специальное бельгийское

Помимо обширных традиций и своеобразного законодательства, Бельгия располагала ещё одним фактором: упорством в отстаивании национальных традиций, доходившим до упрямства.

Когда в конце XIX века засилье иностранного пива, и прежде всего немецких лагерей, приобрело угрожающие размеры (импорт пива более чем утроился с 1891 по 1903 годы), бельгийские граждане не сидели сложа руки. В 1901 году на заседании Ассоциации бельгийских пивоваров был поднят вопрос о разработке национального сорта пива, способного конкурировать с мюнхенскими, пльзеньскими и дортмундскими лагерами (а также британскими элями). Совместно с ассоциацией школ пивоваров было решено провести конкурс в 1904 году и приурочить подведение итогов к Всемирной выставке 1905 года, которая проходила в Льеже.



Афиша Всемирной выставки 1905 года, состоявшейся в бельгийском Льеже.

Общественное достояние

Организаторы конкурса учли как особенности местного производства, так и реалии времени: новое пиво должно было иметь плотность между 1.045 и 1.05 (соответственно, содержать около 5% алкоголя) и стоить 15-25 сантимов за бокал. Эти требования вызвали поначалу шквал критики, поскольку для Бельгии того времени такие параметры были нехарактерны (бельгийское пиво конца XIX было гораздо менее плотным), однако организаторы были непреклонны: новое пиво должно было соответствовать параметрам импортных лагеров и битеров, чтобы действительно с ним конкурировать — и оказались совершенно правы<sup>1</sup>.

В конкурсе в итоге участвовали 73 пивоварни. Победителем стал 'Belge du Faleau' от Brasserie Binard из Шатле, а стиль стал известен как «бельгийское специальное», *Spéciale Belge*: лёгкое янтарное пиво теплового брожения, сваренное из поджаренного светлого солода. Вскоре многие другие пивовары начали имитировать этот стиль<sup>2</sup>, но настоящая слава к нему пришла после окончания Первой мировой войны, когда специальное бельгийское начали варить крупные производители — Affligem в 1925 году и Palm в 1928 году.

## Как попробовать

Сегодня *Spéciale Belge* — фламандский «региональный продукт», и только пять сортов официально могут использовать это обозначение<sup>3</sup>. Четыре из них варятся с начала XX века:

- *Spécial De Ryck* и *Contreras Tonneke* — оба производятся с 1920 года;
- специальной бельгийское от пивоварни Palm, которое так и называется 'Palm' — пожалуй, самый канонический вариант;
- знаменитое *Bolleke* от *Brouwerij De Koninck* — пиво-икона от антверпенской пивоварни; производится с 1925 года и было поначалу известно как просто 'De Koninck' (*bolleke* — прозвище стакана для этого пива).

Пятое — Spéciale De Poes производства современной пивоварни Brouwerij De Poes.

## Примечания

<sup>1</sup> Van den Steen, J. (2016), стр. 15-16

<sup>2</sup> Persyn, D., Swinnen, J.F.M., Vanormelingen, S. (2010), стр. 5

<sup>3</sup> <https://www.streekproduct.be/weetjes/amberkleurige-speciale-belge-ale-bieren-behoren-tot-onze-rijke-biertraditie>

## Глава 21. Ягода-малина

Ещё один всемирно известный сорт (точнее, множество сортов) восходит к началу XX века: фруктовые ламбики. Не думаем, что сильно ошибёмся, если скажем, что это самый популярный вид бельгийского пива в мире, с которым знакомы даже совсем уж мало интересующиеся этим напитком люди. Как вы, наверное, догадались, об истории этого стиля не известно практически ничего.

Некоторые источники утверждают, что использование вишни пивоварами известно с XVIII века<sup>1</sup>, но, по-видимому, те рецепты вишнёвых напитков имели весьма ограниченную популярность — во всяком случае, никакой непрерывной традиции проследить не удаётся. Самый старый известный рецепт вишнёвого ламбика («крика», от фламандского *Kriek*, вишня) зафиксирован в журнале 'Petit Journal du Brasseur' за 1907 год и предписывал выдерживание купажированного ламбика в бочке с ягодами вишни в течение 4-5 месяцев с последующим розливом по бутылкам для созревания ещё как минимум в течение полугода<sup>2</sup>. Хотя к тому моменту крик определённо должен был уже пользоваться популярностью, раз рецепт решили напечатать, вряд ли эта популярность простирается хотя бы за границу XX века.

Двумя годами позже зафиксировано и малиновое пиво — «фрамбуаз» (*framboise*): Поль Кантийон записал, что располагает большим количеством малинового ламбика, нежели вишневого — по-видимому, вкусы публики менялись быстро и непредсказуемо. Настолько быстро и непредсказуемо, что в 1930-х фрамбуаз уже был прочно забыт и возрождён только в 1973 году<sup>3</sup>.

Фруктовые ламбики в 1970-х были гораздо светлее современных версий, и их часто мешали с другими напитками (например, с клубничным ликёром — коктейль был известен как «Кир Брюссель»). Жан-Пьер Кантийон принялся экспериментировать с визуальной составляющей, в итоге остановившись на напитке нежно-розового оттенка. Этот цвет, в свою очередь, вдохновил бельгийского

акварелиста Рэймона Кумана на создание фривольной этикетки для кантийонского фрамбуаза, на которой обнаженная женщина с кожей цвета розы сидит на колене мифического короля Гамбринуса. Куман нарисовал этикетку, взяв с Кантийона слово переименовать Cantillon Framboise в Rosé De Gambrinus («Розовое Гамбринуса»)<sup>4</sup>.

### Минутка интересных фактов

Для американского рынка этикетка оказалась чересчур вызывающей, и Куману пришлось пририсовать женщине синее платье — с комментарием «и не забудьте передать американцам, что под платьем она всё равно голая!» Журнал «Playboy» даже опубликовал по этому поводу статью со сравнением этикеток.

В 1980-х на волне популярности напитков под маркой Cantillon произошёл ренессанс интереса к фруктовым ламбикам. Их стали варить со всеми мыслимыми видами фруктов: персиками, чёрной смородиной, виноградом, клубникой, яблоками, бананами, ананасами, абрикосами, сливами, черникой, лимоном и даже с киви и морошкой.

### Как попробовать

По-видимому, единственный крик, существовавший до 1980-х — это Cantillon Kriek. Найти его крайне непросто, и напиток этот не для слабых духом, поскольку Кантийон не использует подсластители. Аналогично, единственным аутентичным фрамбуазом следует считать Cantillon Rosé De Gambrinus.

Любопытно, что рецепт 1907 года уже рекомендует использовать не абы какую вишню, а вполне конкретную её разновидность из Схарбека. Некоторые пивовары производят крик именно со схарбекской вишней:

- 3 Fonteinen Schaerbeekse Kriek
- De Troch Oude Kriek
- Hanssens Scarenbecca Kriek

- Oud Beersel Schaarbeekse Oude Kriek

Примечательное исключение из этого списка — как раз Cantillon Kriek, который варится на турецкой вишне. Впрочем, вариант со схарбекской в их линейке тоже есть и называется Lou Pere.

В целом же крики, фрамбуазы и все прочие виды фруктовых ламбиков производит огромное количество пивоварен, бельгийских и не только. Важно: наименования *kriek* и *framboise* не накладывают никаких обязательств. Если на этикетке написано «крик», это вовсе не обязательно означает, что основой для напитка является ламбик; встречаются и лагеры-«крики». Поэтому с выбором надо быть осторожнее: берите то пиво, на котором явно написано 'lambic'.

## Примечания

<sup>1</sup> [Lambic.Info. Kriek](https://www.lambic.info/Kriek)

<https://www.lambic.info/Kriek>

<sup>2</sup> [Janssen, D. A Recipe for Kriek from 1907](http://www.horscategoriebrewing.com/2018/10/a-recipe-for-kriek-from-1907.html)

<http://www.horscategoriebrewing.com/2018/10/a-recipe-for-kriek-from-1907.html>

<sup>3</sup> [Lambic.Info. Cantillon Rosé de Gambrinus](https://www.lambic.info/Cantillon_Ros%C3%A9_de_Gambrinus)

[https://www.lambic.info/Cantillon\\_Ros%C3%A9\\_de\\_Gambrinus](https://www.lambic.info/Cantillon_Ros%C3%A9_de_Gambrinus)

<sup>4</sup> Там же

## Глава 22. Не пивовары

Прежде чем перейти к описанию следующего бельгийского сорта пива, нам придётся совершить экскурс в очень далёкую историю. Напомним, что в Раннем Средневековье Карл Великий поспособствовал монастырскому пивоварению, насадив (руками своего преемника Людовика I Благочестивого) на подвластных ему землях устав св. Бенедикта. Монахи, следующие Уставу, известны как «бенедектинцы».

Однако по прошествии нескольких веков некоторые богословы стали выражать недовольство тем, что Орден недостаточно строго следует Уставу, и в 1098 году из бенедектинцев выделились цистерцианцы, приверженные более жесткому, буквальному следованию правилам, установленным Бенедиктом Нурсийским.

Однако по прошествии нескольких веков некоторые богословы стали выражать недовольство тем, что цистерцианцы слишком расслабленно относятся к своим обязанностям. В 1664 году основатель французского монастыря Ла Трапп по имени Арман-Жан де Рансе реформировал жизнь обители, введя максимально строгие правила: обязательный тяжёлый физический труд, обет молчания, жёсткая диета и изоляция от окружающего мира. Последователи де Рансе стали называть себя Орденом цистерцианцев строгого соблюдения, или траппистами — по названию монастыря Ла Трапп.

В 1790 году в ходе Великой французской революции церковное имущество было секуляризировано, а монастыри, находившиеся под контролем Франции, включая траппистские, были закрыты. Монахи поначалу отправились в Швейцарию и другие сопредельные земли, но в ходе наполеоновских войн почти все швейцарские, нидерландские, бельгийские и немецкие траппистские монастыри были распущены, а то и вовсе разрушены. Вернуться к привычному укладу монахам удалось только после падения Наполеона, когда им было позволено восстановить монастыри — во Франции и за её пределами. Ла Трапп

вернулся под контроль монахов в 1815 году и был заново освящён в 1832 году.

В течение всей своей истории трапписты варили собственное пиво (и готовили собственный сыр), поскольку отличались максимально строгим подходом к соблюдению постов. Неудивительно, что во вновь открытых монастырях вскоре начали восстанавливать и отстраивать пивоварни. В 1836 году открылась пивоварня при **аббатстве Непорочного Сердца Марии в Вестмалле**, а в 1839 году — в **аббатстве святого Сикста в Вествлетерене**. Оба монастыря в тот момент уже находились на территории вновь образованного Королевства Бельгия. В течение XIX века трапписты построили или восстановили множество других монастырей, и некоторые из них начали варить пиво. Какая-то небольшая его часть шла на продажу (например, в 1870 году врачи даже хвалили крепкое пиво из **аббатства Скурмон в Шимэ** за его целебные свойства)<sup>1</sup>, однако влияние траппистского (и шире — монастырского) пивоварения в Бельгии было пренебрежимо мало. Лакамбр, например, вообще не упоминает какое бы то ни было монастырское пиво.

Несмотря на закрытость, монахи, тем не менее, не оставались в стороне от модных трендов и следили за развитием технологий. В частности, отец Доминик из **аббатства Нотр-Дам де Сен-Реми в Рошфоре** отправился учиться в Лёвен и в начале XX века даже заработал несколько медалей на конкурсах пивоваров<sup>2</sup>.

## **Особенности сухого закона в Бельгии**

Вскоре, однако, бельгийскому пивному разнообразию были нанесены два сокрушительных удара подряд: в Первую мировую войну многие пивоварни были закрыты, их оборудование конфисковано, а производство алкогольных напитков запрещено; после окончания войны Бельгия приняла свой сухой закон.

Закон 1919 года был нацелен в первую очередь против женевера и другого крепкого алкоголя. Его запрещалось продавать в барах и других публичных местах. Но и потребление пива, обложенного драконовскими налогами, существенно снизилось. Однако при всей своей жёсткости закон был несовершенен: он не учитывал крепость напитка (вероятно, потому, что типичное бельгийское пиво начала века имело весьма скромное содержание алкоголя — порядка 3%). Как следствие возник спрос на крепкое пиво, в том числе и монастырское.

В 1922 году монахи Вестмалле в буквальном смысле слова изобрели новый сорт пива, которые позднее назвали «дуббелем» ('dubbel'). Сложно объяснить, почему из всех бельгийских и мировых пивоваров законодателем мод стали именно трапписты; то, что они сделали, пожалуй что больше соответствует понятию «крафтовое пиво», чем многие современные эксперименты.

Технологически дуббель представляет из себя тёмное пиво, с добавлением к суслу карамельного сиропа ('candi sugar'; этим словосочетанием в Америке называют кусковой сахар, однако в случае бельгийского пивоварения это именно сироп), двойного брожения: после окончания ферментации в будущий дуббель добавляют свежие дрожжи и ещё немного сиропа и разливают по бутылкам, чтобы пиво повторно добродило. Несомненно, все составляющие элементы можно найти отдельно — и тёмное пиво, и сироп, и дрожжи, и дображивание в бутылке — однако всё в сумме уникально и не имеет прямых предшественников.

Результатом этой двойной ферментации является достаточно крепкое (поначалу порядка 5%, постепенно это цифра подросла до 7%), мягкое, полнотелое и удивительно прозрачное на вкус пиво, визитная карточка бельгийского монастырского пивоварения.

## **Как попробовать**

Аббатство Непорочного Сердца Марии продолжает производить этот сорт и сегодня под маркой Westmalle Dubbel. Кроме них, дуббель варят ещё пять траппистских монастырей:

- аббатство Скурмон под маркой Chimay Rouge;
- аббатство Нотр-Дам де Сен-Реми под маркой Rochefort 6;
- аббатство св. Сикста под маркой Westvleteren 8;
- аббатство Богоматери Кёнигсховена под маркой La Trappe Dubbel;
- аббатство Энгельсцелла под маркой Stift Engelszell Benno.

Разумеется, дуббели также варят и гражданские пивовары. В первую очередь следует отметить St. Bernardus Pater 6: этой пивоварне (которая находится физически на улице Trappistenweg) монахи из аббатства св. Сикста из Вествлетерена в своё время отдали производство пива на аутсорс, и здесь оно готовилось для монастырей с 1946 по 1992 год. Ещё один дуббель под маркой Achel 8° Bruin производило аббатство св. Бенедикта, однако пивоварня потеряла право на использования логотипа траппистов после того, как сам монастырь был закрыт (впрочем, аббат Вестмалле приезжает в Ахел раз в неделю и контролирует производство).

Кроме St. Bernardus можно отметить бельгийские дуббели от Corsendonk ('Pater'), Duvel Moortgat ('Maredsous 8 Brune'), Grimbergen, Bornem ('Double'), Affligem, Petrus, Val-Dieu ('Brune'), St. Feuillien ('Brune'). Разумеется, не остались в стороне и американские пивовары, специализирующиеся на бельгийских сортах: Unibroue ('Maudite'), Ommegang ('Abbey Ale'), Allagash и другие.

## **Строгое соблюдение**

Однако между настоящим траппистским пивом и его подражателями есть очень большая разница. Чтобы иметь право на знак «аутентичный траппистский продукт», нужно соблюсти три условия:

- пиво должно вариться в стенах траппистского монастыря, самими монахами или под их руководством;

- пивоварение должно быть только второстепенным занятием и не должно влиять на монашескую жизнь;
- пивоварня не должна получать коммерческой выгоды, любые полученные суммы сверх потребностей монастыря должны отправляться на благотворительность.

Аббатство св. Сикста из Вествлетерена вообще запрещает перепродавать своё пиво — его можно купить только в самом монастыре по фиксированной цене и без этикетки (что, впрочем, не останавливает ушлых дельцов; сегодня пиво с узнаваемой крышечкой можно купить во многих крупных городах). У вествлетеренских монахов даже был девиз: «Мы не пивовары, мы — монахи. Мы варим пиво для того, чтобы позволить себе быть монахами». Со временем он стал ещё лаконичнее, и сегодня выглядит так: «мы варим пиво, чтобы жить, а не живём, чтобы варить пиво».

Траппистские монахи при этом, как правило, не вовлечены непосредственно в пивоварение, а только контролируют процесс. Сегодня во многих монастырях пост главного пивовара при этом занят гражданским специалистом (хотя основы закладывали именно пивовары-монахи; например, отец Теодор из Шимэ собственноручно вывел линии дрожжей, лучше всего подходящие для монастырского пива). Однако управление траппистской пивоварней *накладывает ограничения*. Жак Петр, бывший главой пивоварни Орваль, рассказывал, как поначалу столкнулся со сложностями: вы не можете уволить рабочих; вы не можете уменьшить зарплаты; любое своё действие надо объяснить монахам, рабочим, правлению — всем. У них другое чувство времени, и они никуда не торопятся.

Пользуясь растущей популярностью траппистского пива и нежеланием монахов наращивать производство, многие чисто плотные и не очень коммерческие организации стали выпускать пиво под видом траппистского. Монахи, всегда ревностно следившие за качеством продукта, продающегося от их имени, организовали в 1997 году Международную траппистскую ассоциацию и установили упомянутые выше жёсткие критерии получения знака 'Authentic Trappist Product'.

Изначально в Ассоциацию вошли восемь аббатств:

- бельгийские Орваль, Шимэ, Вествлетерен, Рошфор, Вестмалле и Ахел;
- нидерландский Кёнигсховен (с торговой маркой La Trappe);
- немецкий Мариавальд (который, впрочем, пиво уже не производил к тому моменту).

Сегодня в Ассоциацию входят двадцать аббатств, 11 из которых варят пиво со знаком 'Authentic Trappist Product'; помимо вышеперечисленных это:

- монастыри из нидерландского Зюндерта и австрийского Энгельсцелла;
- итальянское аббатство св. Винсента и Анастаса (производит пиво под маркой 'Tre Fontane');
- английское аббатство на горе Сент-Бернард ('Tynt Meadow').

Ещё три пивоварни продают пиво, но не имеют права на знак:

- упомянутый выше Ахел;
- французская Мон де Ка (для них пиво варит Шимэ);
- испанская Карденья (производство расположено вне стен монастыря, что противоречит правилам).

Ещё одна пивоварня — при **аббатстве св. Иосифа в Спенсере, США** — производила траппистское пиво в течение девяти лет, но была закрыта в мае 2022 года.



11 сортов траппистского пива. Бутылка с оранжевой крышкой без этикетки — Westvleteren XII. Image Credit: Philip Rowlands

Кстати, помимо пива члены ассоциации продают траппистский хлеб, дрожжи, мыло, шоколад, печенье, мёд, варенье, ликёры, грибы, оливковое масло, вино, сыр и множество других товаров, от керамических кувшинов до консервированной айвы из монастырского сада.

## Примечания

<sup>1</sup> Hieronymus, S. (2005), стр. 33

<sup>2</sup> Там же, стр. 36

## Глава 23. Белый колпак

Сварив свой дуббель, монахи из Вестмалле и не подумали на этом остановиться. 20-е и 30-е годы XX века отмечены активным сотрудничеством траппистов с гражданскими пивоварами, и в частности с Хендриком Верлинденом — писателем и консультантом, развивавшим научный подход к пивоварению вообще и селекции дрожжей в частности. В эти годы состоялось очередное нашествие светлых лагеров на бельгийскую землю, и Верлинден занимался, в частности, разработкой альтернатив. В коллаборации с монахами из Вестмалле в 1929-ом году был сварен новый сорт пива, позднее названный «трипель» (*tripel* или *triple*, иногда *trippel*) — пиво, основанное на монашеском светлом эле, доведённое до ещё большего содержания алкоголя (порядка 8%) с помощью отработанного на дуббеле метода добавления сахарного сиропа и дображивания в бутылке. Подобно дуббелям, трипели получают «питкими», т.е. не имеют высокой плотности, характерной для пива с тем же содержанием алкоголя типа барливайна или имперского стаута.

Верлинден выпустил свой трипель под маркой Witkap Pater в 1932 году, и это единственный раз в истории, когда монахи разрешили гражданскому пивовару использовать обозначение «траппистское пиво». Годом позже Вестмалле начал выпускать свою версию трипеля под маркой Superbier. В 1956 году Superbier был переименован в Tripel, и тогда же состоялось первая и последняя коррекция рецепта — брат Томас решил добавлять в трипель больше хмеля. С этого момента состав трипеля Вестмалле больше никогда не менялся<sup>1</sup>.

### Как попробовать

Оба оригинальных трипеля сегодня продолжают производиться — Westmalle Tripel по-прежнему варят под руководством монахов аббатства Непорочного Сердца Марии, а Witkar Pater производится под названием Witkar Tripel семейной пивоварней Slaghmuylde. Из траппистских пивоваров, помимо Вестмалле, светлый трипель производят Шимэ, Ла Трапп и Tre Fontane, хотя последний довольно далёк от «золотого стандарта» имени брата Томаса. Также, трипели производят St. Bernardus, Achel (под названием Achel 8° Blond) и Cardeña.

Разумеется, не остались в стороне бельгийские (Duvel Moortgat Maredsous 10, Gouden Carolus Tripel и др.) и американские (Unibroue La Fin Du Monde, Allagash Curieux, New Belgium Brewing Company Trippel, Samuel Adams New World Tripel и др.) коммерческие производители.

Кроме того, чрезвычайно интересный трипель под названием ‘Tripel Karmeliet’ представила в 1996 году бельгийская пивоварня Bosteels (ныне принадлежит AB InBev). Утверждается, что рецепт, датируемый 1679 годом, был найден в старом монастыре кармелиток и не имеет никакого отношения к траппистским трипелям. Это, разумеется, некоторое лукавство — рецепт действительно существует и действительно включает в себя примерно такое же соотношение ячменя, пшеницы и овса, какое ныне используется при производстве Tripel Karmeliet, но конечно же ни о каком бледном эле и дображивании в бутылке в Бельгии XVII века не могло быть и речи — однако это действительно очень интересное (и вкусное) пиво.

## Примечания

<sup>1</sup> Hieronymus, S. (2005), стр. 71-73

## Глава 24. Золотая долина

Параллельно с Вестмалле и Вествлетереном монахи-пивовары творили в другом, поистине легендарном, монастыре — в аббатстве Нотр-Дам д'Орваль в бельгийской провинции Люксембург. Согласно легенде, название «Орваль» и герб местности обязаны своим появлением королеве Матильде Тосканской, которая обронила своё обручальное кольцо в местный ручей; недавно овдовевшая королева сильно горевала из-за утраты сего артефакта и неустанно молилась Богу, и ей явилась форель, державшая кольцо во рту. Обрадованная королева воскликнула: «это место воистину *золотая долина!*» — Val d'Or по-французски — и решила основать здесь монастырь. В память об этой легенде и герб самого монастыря, и этикетка производимого здесь пива содержат изображение форели с кольцом во рту.

За свою почти тысячелетнюю историю Орваль успел побыть домом и для бенедиктинцев, которые прибыли из Калабрии в 1070 году, и для цистерцианцев, которые пришли на эти земли в 1132 году, и для траппистов. Монастырь трижды сжигался (в 1252, 1637 и 1793 годах) и подолгу лежал в руинах, пока, наконец, земли не были отданы в дар траппистам в 1926 году. Вскоре началось строительство нового здания монастыря — и пивоварни при нём. Первый главный пивовар Мартин Паппенхаймер прибыл из Германии, а его ассистент Йон Вануэле — из Восточной Фландрии (к тому же он много работал в Британии), и вместе они сварили в 1932 году абсолютно замечательное пиво, которое представляет собой, как сегодня сказали бы, фьюжн всех этих традиций, дополненный свежими наработками братии из Вестмалле. В отличие от многих других видов пива, в отношении Орваля никогда не рассказывали, на каких древних рецептах из какой глубины веков он основан, потому что подобных рецептов попросту нет.

В качестве сырья для Орваля используются пять видов солода и классические хмели — Styrian Goldings и Халлертау. Пиво бродит три раза: сначала самое обычное тепловое брожение в течение пяти дней; затем добавляется пакет свежих дрожжей — смесь из хлебопекарных и бреттаномецетов — и свежий хмель, после чего пиво бродит ещё раз в течение трёх недель; наконец, перед розливом в бутылки добавляется сахарный сироп и дрожжи, и Орваль бродит уже третий раз на протяжении месяца — несомненный реверанс в сторону сезонов (см. главу «Март»), вероятно, привнесённый Вануэле.

Что ещё более поразительно, так это то, что не сырьё определяет вкус Орваля, а, напротив, вкус Орваля определяет используемое сырьё. Жан-Мари Рок, который был техническим директором пивоварни 28 лет, рассказывал, что каждый год он, подобно мишленовским поварам, пробовал зерно нового урожая и выбирал, какое пойдёт на производство пива, чтобы получить «тот самый» вкус.

«Бретты» (причём местные, собранные в долине Орваль) составляют незначительную часть пакета дрожжей, которые добавляются при второй и третьей ферментации, но они серьёзно влияют на вкус, особенно в долгосрочной перспективе. Считается, что Орваль полностью готов к употреблению через девять месяцев после розлива, когда бреттаномецеты закончат свою работу<sup>1</sup> (по нашему опыту это не так; требуется несколько лет, чтобы его вкус полностью раскрылся).

## Как попробовать

Разумеется, наиболее очевидный выбор — сам Орваль. Однако достать его в последние годы стало сложно, и с аналогами ситуация тоже непростая.

Долгое время Орваль считался просто крепким светлым бельгийским элем, несмотря на то, что имел с другими представителями этого вида немного общего. Единственную попытку повторить рецепт предприняли крафтовые пивовары из Mikkeler, выпустившие реплику

под пародийным названием 'Årh Hvad?!' (позднее переименованную в 'Hva Saa?!'); автор этой книги может засвидетельствовать, что копия была легко отличима от оригинала даже на вид, не говоря уже о вкусе.

В последние годы, однако, появилось заметное количество пива «в стиле Орваль». В связи с этим всё громче звучат предложения выделить Орваль как отдельный вид бельгийского пива<sup>2</sup> — что, как мы надеемся, в ближайшее время обязательно произойдёт. На Ratebeer для этих сортов пива есть специальный тэг 'orval-clone'.

## Примечания

<sup>1</sup> Hieronymus, S. (2005), стр. 54-55

<sup>2</sup> Boak & Bailey's Beer Blog. *Hoover, Google, Orval?*

<https://boakandbailey.com/2018/03/hoover-google-orval/>

## Глава 25. Gradus ad Parnassum

Постепенное развитие траппистского пива, приостановленное Второй Мировой войной, вскоре продолжилось. Новый этап был связан с двумя другими монастырями: аббатством Скурмон в Шимэ и аббатством Нотр-Дам де Сен-Реми в Рошфоре. Шимэ был основан монахами из Вествлетерена в 1854 году, а вот история Рошфора уступает в грандиозности разве что Орвалю: она начинается в 1230 году, когда граф Жиль де Валкур основал женский цистерцианский монастырь. Как и Орваль, Рошфор был многократно разграблен в последующие века, а в наполеоновскую эпоху и вовсе разобран на стройматериалы; восстановлен монахами из Ахела в 1887 году.

В обоих монастырях почти сразу после отстройки начали варить пиво, и в обоих случаях оно пользовалось некоторой ограниченной популярностью (см. главу «Не пивовары»). Успех же к обоим пришёл уже после войны.

В это время монахи из Шимэ, чья пивоварня была полностью уничтожена немецкими войсками, решили восстановить её по последнему слову науки и техники, и отправили отца Теодора учиться в Лёвен у знаменитого профессора Жана де Клерка (забегая вперёд скажем, что их сотрудничество продлилось более 40 лет). Вернувшись в обитель в 1948 году, отец Теодор с энтузиазмом принялся за улучшение монастырского пива. С помощью де Клерка он выделил чистые линии дрожжей и перешёл на дуббель-подобную рецептуру со вторичным брожением в бутылке. Пиво с красной этикеткой из Шимэ (Chimay Rouge) быстро завоевало популярность у потребителей, а в конце 1948 года отец Теодор сварил ещё более крепкое зимнее пиво — с синей этикеткой, Chimay Bleue.

Тем временем Рошфор тоже расширял производство, начав продавать своё специальное крепкое пиво, которое изначально производили для больных и раненых во Вторую Мировую. В 1949 году монахи даже купили грузовик, чтобы развезить свой продукт по окрестным

деревням.

В этот момент герои нашего рассказа столкнулись лбами: растущая популярность более качественного (и крепкого) Шимэ привела к тому, что в 1950 году продажи рошфорского пива рухнули, не выдержав конкуренции. Но, мы напомним, и те, и другие были не пивоварами, а монахами. Когда представители Нотр-Дам де Сен-Реми явились в Скурмон и попросили не продавать пиво в окрестностях Рошфора, те предложили им другое решение: помочь улучшить качество пива. С дружеской помощью монахов и того же де Клерка была произведена модернизация производства, и в 1952 году в Рошфоре был сварен новый сорт пива, названный Merveille («чудо»). Позднее линейка расширилась, добавились Rochefort 6 и Rochefort 8, а Merveille стал называться Rochefort 10 (цифры означали количество недель, в течение которых пиво дображивало в бутылке). К этому моменту «синий» Шимэ перестал быть специальным зимним сортом, и с 1954 года начал производиться на регулярной основе. Через некоторое время к ним присоединился St. Bernardus 12 (а после восстановления пивоварения в монастыре св. Сикста — и Westvleteren XII)<sup>1</sup>.

Так в начале 50-х годов родился новый вид траппистского пива — экстракрепкое тёмное. Chimay Bleue содержит 9% алкоголя, а Rochefort 10 и вовсе 11.3%. В отличие от менее плотных дуббелей, добиваться такой крепости пришлось и селекцией дрожжей, и увеличением плотности (то есть повышением расхода сырья), и добавлением большего количества сиропа. Результат — необычайно легко для такой крепости пьющееся пиво, удивительно богатое и сбалансированное на вкус.

Когда в 1991 году аналогичное пиво начали производить пивовары из La Trappe (всегда отличавшиеся коммерческой жилкой, вплоть до того, что их одно время исключали из Международной ассоциации траппистов), они дали ему название «квадрупель» (*quadrupel* или просто *quad*), по аналогии с «дуббелем» и «трипелем», тем самым создав определённую путаницу. Где заканчиваются «тёмные крепкие бельгийские эли» и

начинаются «квадрюпели» — не вполне ясно. Chimay Bleue традиционно относят к первым, а Rochefort 10 ко вторым.

Но важно другое: это пиво уже много лет удерживает репутацию лучшего пива мира. Когда сервис Ratebeer начал присуждать награду лучшему пивовару в 2001 году, Westvleteren, Rochefort и Chimay заняли первое, второе и четвёртое места<sup>2</sup>. Хотя со временем фокус сместился в сторону крафтового пивоварения, Westvleteren XII и Rochefort 10 остаются в топах почти всех рейтингов.

## Как попробовать

Разумеется, самые аутентичные крепкие тёмные/квадрюпели — это оригинальные трапписты:

- Westvleteren XII (который, напомним, коммерчески продаваться не должен, и достать его довольно сложно);
- Rochefort 10;
- Chimay Bleue;
- и примкнувший к ним St. Bernardus 12.

Чуть меньшей славой пользуются квадрюпели, которые производят члены Ассоциации, присоединившиеся к ней позднее:

- La Trappe Quadrupel;
- Stift Engelszell Gregorius;
- Achel Extra Bruin;
- Zundert 10.

Ну и, разумеется, «квады» производит огромное количество коммерческих пивоваров, среди которых можно выделить Gouden Carolus, Straffe Hendrik и De Struise, а также крафтовые Three Philosophers от Ommegang и Terrible от Unibroue.

## Примечания

<sup>1</sup> Hieronimus, S.(2005), стр. 48, 62-63

<sup>2</sup> [https://www.ratebeer.com/ratebeerbest/default\\_2002.asp](https://www.ratebeer.com/ratebeerbest/default_2002.asp)

## Глава 26. Дьявол на продажу

Пока монахи отдувались за себя и за того парня, коммерческое пивоварение в Бельгии тоже потихоньку двигалось вперёд. Сухой закон создавал определённое давление, но не меньшее давление создавало и импортное пиво. Бельгийское пиво начала XX века содержало 2.5-4.5% алкоголя (только ламбики были крепче, порядка 6%); при этом если немецкие и нидерландские лагеры типично имели крепость 3-5%, то вот британское пиво того времени, особенно экспортное, было намного крепче. Неудивительно, что первые действительно крепкие бельгийские сорта были... британскими<sup>1</sup>.

В 1923 году (по другим источникам — в 1918) пивоварня Moortgat выпустила специальный крепкий «победный эль» ('Victory Ale'), чтобы отпраздновать окончание Первой Мировой войны. Для этого один из двух братьев Мортгатов, Альберт, отправился в Шотландию в поисках необходимых дрожжей (и нашёл их то ли в пивоварне Уильяма МакЭвана, то ли в пивоварне Уильяма Янгера, тут разные источники вновь расходятся)<sup>2</sup>. Но, что более важно, из Британии он привёз не только дрожжи, но и рецепт: по сути Victory Ale был бельгийской интерпретацией классического шотландского эля (который, в свою очередь, был шотландской интерпретацией классического английского барливайна), и имел впечатляющие 8.5% крепости. Настолько впечатляющие, что сапожник по имени Ван Де Воувер якобы назвал его «настоящим дьяволом» ('nen echten Duvel' на местном диалекте) — и Мортгаты решительно переименовали «победный эль» в «Duvel».

### Минутка интересных фактов

Ещё дальше пошёл пошёл пивовар по имени Альфред Дюбюйссон, который унаследовал от родителей пивоварню в провинции Эно. Желая конкурировать с импортным британским пивом, он сварил в 1933 году барливайн крепостью 12%, который назвал 'Bush', дабы

подчеркнуть преемственность — фактически, перевёл собственную фамилию на английский.

Оба алкогольных экзерсиса на тот момент представляли собой плотный тёмный (янтарный в случае Bush-a) барливайн, достаточно непривычный для тогдашней Бельгии, и во многом поэтому не пользовались большой популярностью. Изменения назрели, и они случились в 1960-е годы. Представитель третьего поколения семьи Мортгатов, Эмиль, заручился помощью всё того же Жана де Клерка в своём твёрдом намерении переформатировать Дувель. Де Клерк преуспел в своей работе: он выделил нужные дрожжи, изменил процессы приготовления солода и самого пива, получив в конечном итоге новый вид пива, крепостью и ароматом сопоставимый с трипелем, а лёгкостью и прозрачностью — с лагером. Сейчас такое пиво называют «бельгийским крепким бледным элем» или «бельгийским крепким золотым».

Получение такого крепкого и одновременно светлого и прозрачного пива сопряжено со множеством технологических ухищрений:

- на производстве всячески избегают воздействия высоких температур, которое неизбежно ведёт к потемнению пива;
- сахарный сироп заменяется декстрозным;
- увеличивается аттенуация: Дувель — необычайно сухое пиво.

## Как попробовать

Конечно, выбор № 1 — это сам Duvel, который легко можно найти в обычном супермаркете. Помимо оригинального Duvel заслуживает большого внимания один из самых первых его конкурентов в этом стиле — Delirium Tremens от Brouwerij Huyghe (они же производят ещё один замечательный крепкий золотой эль под названием La Guillotine).

С ростом популярности этого сорта его начали производить в больших количествах как традиционные пивовары, так и крафтовые. Можно здесь отметить:

- Blonde от La Chouffe (которая, кстати, была позднее выкуплена Мортгатами);
- Gnomegang от Ommegang (которая, вы будете смеяться, тоже выкуплена Мортгатами);
- Gouden Carolus Cuvée Van De Keizer Imperial Blond;
- Piraat от Van Steenberge;
- Stille Nacht от De Dolle.

Не остался, кстати, в стороне и упомянутый выше Дюбюйссон, выпустив своё сочинение на эту тему под названием 'De Charmes'.

## Ветер перемен

Как показывает нам история бельгийского пивоварения, мало производить качественный продукт — нужно ещё уметь его продавать. К началу 80-х годов Бельгия производила умопомрачительный ассортимент пива на любой вкус:

- фаро, ламбик и гёз, а также их вишнёвые и малиновые разновидности;
- дуббель, трипель и (как его вскоре начнут называть) квадрупель;
- Орваль и сезоны;
- фламандское коричневое;
- специальное бельгийское;
- крепкий золотой эль имени товарищей Мортгатов;
- витбир имени Пьера Селиса;
- ...а также обычные пилснеры и светлые эли.

Похожие изменения зрели не только в Бельгии, но и за морями, в Великобритании и США. Оставалось только поднести спичку и разжечь пожар крафтовой революции — о чём мы и расскажем в следующей главе.

## Примечания

<sup>1</sup> Gillman, G. *Trappist Ale And English Ale – Connections*

<https://www.beerseq.com/trappist-ale-and-english-ale-connections/>

<sup>2</sup> Kearney, B. (2021) *The Duvel's in the Detail. How a Belgian Golden Strong Ale Became So Iconic.* Belgian Smaak

<https://www.belgiansmaak.com/the-duvels-in-the-detail-duvel-moortgat/>

# ЧАСТЬ III. НОВАЯ НАДЕЖДА

## Глава 27. Хроники катастрофы

Первая половина XX века, с её мировыми войнами, депрессиями и сухими законами, оказалась длительным шоком для индустрии пива. Результатом этого шока стала невероятная консолидация и даже монополизация производства. Количество независимых производителей пива в мире начало быстро падать в начале XX века, и к 1980-м годам уменьшилось в десятки раз<sup>1 2</sup>.

Год	Великобритания	Бельгия	США	Нидерланды
1900	6447	3223	1816	ок. 500
1920	2914	2013	—	ок. 200
1950	567	663	407	ок. 100
1980	142	123	101	13

В тех странах, где своей обширной традиции не было, и сегодня наблюдается дуополия из двух производителей, а кое-где (например, в ЮАР, Турции и Колумбии) и вовсе доминирование одной-единственной компании, производящей более 70% всего пива<sup>3</sup>.

Результатом консолидации рынка естественным образом стало снижения разнообразия не только производителей, но и доступных стилей, редуцирование всего ассортимента до светлого и темного лагеря (иногда ещё нефильтрованного). Даже в Бельгии доля лагеря в продажах составляла 55% уже в 1928 году, и с тех пор подросла до 70%<sup>4</sup>. В США, к примеру, 101 пивоварня производила в 1970 году всего два вида портера<sup>5</sup> и один IPA<sup>6</sup>.

Заметным исключением была Великобритания, где лагер вплоть до 1990-х годов проигрывал биттерам и стаутам, однако монополизации рынка это не помешало: в 1980-х годах шесть крупнейших пивоварен производили 75% всего пива в стране и контролировали почти все пабы<sup>7</sup>.

Одной из движущих сил процессов лагеризации и консолидации были бесконечные слияния и поглощения, приведшие в итоге к созданию глобального пивного конгломерата AB InBev, включающего американскую Anheuser-Busch, бразильскую Ambev (результат слияния крупнейших бразильских пивоваров Antarctica и Brahma), бельгийскую Interbrew (появившуюся в после объединения Artois и Pidboef) и присоединившего в 2016 году SABMiller (который, в свою очередь, получился слиянием SAB и Miller). В некоторых странах доля рынка, которую контролирует AB InBev, превышает 90% (например, в Боливии и Уругвае) и даже 99% (в Доминиканской республике)<sup>8</sup>.

Эта компания, а также чуть меньшие по объёму конгломераты Heineken N.V., Carlsberg Group, MillerCoors и China Resources Snow Breweries Ltd., владеют буквально сотнями брендов пива. Стоит ли уточнять, что под большинством из них производят абсолютно одинаковые светлые лагеры, которые потребители не в состоянии различить<sup>9</sup>? В 2012 году четыре крупнейших пивоваренных компании мира контролировали 70% всей выручки в индустрии<sup>10</sup> — абсолютно беспримерная цифра, превзошедшая даже времена портерной олигополии Лондона.

## **Сначала они не замечают тебя**

История возрождения пивной индустрии из пепла наперекор гигантам индустрии с капитализацией в десятки миллиардов долларов удивительна сама по себе. Но тот факт, что начинается она *с одного-единственного человека*, делает её поистине беспримерной.

Конечно, события такого масштаба не происходят благодаря кому-то одному: изменения накапливались в течение десятилетий усилиями множества людей, и были воплощены в жизнь при поддержке тысяч и миллионов энтузиастов. Но факт остаётся фактом: в течение одиннадцати лет, с 1965 по 1976 годы, на мировой крафтовой сцене находился ровно один человек.

Фредерик Луис (более известный как Фриц) Майтаг Третий родился в городе Ньютон, штат Айова, в 1937 году в семье потомственных предпринимателей: его прадед, Фредерик Луис Майтаг, создал корпорацию Maytag, производившую бытовую технику (прежде всего стиральные машины); его отец, Фредерик Луис Майтаг Второй, основал компанию Maytag Dairy Farm, производившую молочные продукты; герой же нашего рассказа основал крафтовую революцию (хотя изначально абсолютно не собирался заниматься чем-то подобным).

В августе 1965 года «самая маленькая из 50 американских пивоварен», Anchor Brewing Company, должна была закрыться. (Как мы помним, пивоварен было на самом деле 101; 50 — это количество независимых компаний, владевших ими.) Энкор производила особенное пиво: так называемое «американское паровое» (American Steam Beer), которое получается, если лагерные дрожжи заставить бродить при высокой температуре. Этот стиль считался традиционным американским (даже можно сказать калифорнийским) и пользовался определённой популярностью среди завсегдатаев ресторана «Старая фабрика спагетти» в Сан-Франциско, одним из которых был Майтаг. Как он потом расскажет, «стимбир» ему не очень-то и нравился: его скорее увлекала сама идея традиционного местного напитка<sup>11</sup>.

Узнав от владельца ресторана, что производство «парового пива» закрывается, Фриц пошёл и купил 51% этой пивоварни — «по цене подержанной машины», как он потом признается. (Доля была доведена до 100% в 1969 году.) Решение это было если не спонтанным, то, по крайней мере, весьма оптимистичным: во-первых, сам Майтаг понятия не имел, как управлять пивоварней; а, во-вторых, бизнес-здоровье Anchor Brewing Company находилось где-то между реанимацией и

моргом. Тысячи подобных решений по всему миру в XX веке закончились бесславно — банкротством и новым местом на кладбище истории.

Энкор была обречена, поскольку не имела ни одного шанса конкурировать с гигантами, производящими предсказуемый и понятный светлый лагер в колоссальных масштабах. Её пиво даже не продавалось в бутылках, качество оставляло желать лучшего, а вся сеть сбыта состояла из нескольких местных пабов. Средняя американская пивоварня в 1965 году производила более 5 миллионов литров пива в месяц<sup>12</sup>, тогда как Anchor Brewing Company могла поставить за это время... 100 кег.

Каким же образом Майтагу удалось не только сохранить пивоварню, но и превратить её в реального конкурента гигантам?

Во-первых, он всерьёз взялся за производство, организовав «лабораторию» на Восьмой улице. Из состава пропали эрзац-продукты типа кукурузного сиропа, существенно улучшился вкус (что удивительно — путём возврата к оригиналу, т.е. к рецептам XIX века!), и, главное, команде Майтага удалось добиться пристойного срока годности без добавления консервантов.

Во-вторых, Энкор начала работать на своего потребителя. Пиво начали продавать в бутылке, и не только в локальных барах, а по всей стране — Майтаг нашёл дистрибьюторов для своего продукта. Компания использовала любой маркетинговый повод для продвижения своего пива.

Ну а, в-третьих, своей неустанной пропагандой и любовью к «алхимии» пива он сподвигнул множество людей не мириться с миром одинакового светлого лагера. Калифорния постепенно стала центром того, что позднее назовут «крафтовой революцией» — вдохновлённые примером Майтага, множество других энтузиастов начнёт открывать свои микропивоварни по образцу Anchor Brewing Company<sup>13</sup>.

## Как попробовать

Хотя Майтаг и продал Anchor Brewing Company в 2010 году, дело его продолжает жить. American Steam Beer (он же California common) выпускает множество независимых (как того и хотел Фриц!) пивоварен — американские Toppling Goliath, Widmer Brothers, Smuttynose, Port City Brewing, европейские Mikkeler и To Øl. Каноничным вариантом, конечно, следует считать Anchor Steam.

## О крафте и крафтовой революции

В предыдущих главах мы часто употребляли словосочетание «крафтовые производители», а текущий раздел вообще будет посвящён почти исключительно им. Было бы, наверное, неплохо определить сам термин «крафт», прежде чем рассказывать его историю.

Увы, это не очень просто. Первые крафтовые пивовары часто определяли себя через качество: мы производим хорошее пиво, не экономя на ингредиентах. Но, как мы все понимаем, это не совсем правда: пивоварня — коммерческое предприятие, и она всё-таки экономит, вопрос только в проведении черты между допустимой и недопустимой экономией.

Позднее появился термин «микроривоварня», и «крафтовым» стали называть именно пиво, произведённое на таких независимых мини-заводах. Но это определение тоже уже давно устарело, поскольку с ростом рынка многие крафтовые пивовары обзавелись настоящими заводами, выпускающими промышленные объёмы продукции. Да и независимыми многие из них давно не являются: проданы крупным компаниям (как Майтаг продал Sapporo Holdings свою Anchor Brewing Company) или изначально ими же и основаны как специальное «крафтовое» подразделение (как Blue Moon Brewing Co., запущенная MillerCoors).

Поэтому сегодня под «крафтом» правильнее всего понимать определённую субкультуру. Субкультуру людей, любящих и ценящих интересное (им самим) пиво.

## Примечания

<sup>1</sup> Poelmans, E., Swinnen, J.F.M. (2016), стр. 20

<sup>2</sup> Dijk, M., Kroezen, J., Slob, B. (2018) *From Pilsner Desert to Craft Beer Oasis: The Rise of Craft Brewing in the Netherlands*, стр. 10

[https://www.researchgate.net/publication/321947981\\_From\\_Pilsner\\_Desert\\_to\\_Craft\\_Beer\\_Oasis\\_The\\_Rise\\_of\\_Craft\\_Brewing\\_in\\_the\\_Netherlands](https://www.researchgate.net/publication/321947981_From_Pilsner_Desert_to_Craft_Beer_Oasis_The_Rise_of_Craft_Brewing_in_the_Netherlands)

<sup>3</sup> Howard, P.H. (2013), стр. 4

<sup>4</sup> Hallen, van der P. (2007), стр. 23

<sup>5</sup> Jankowski, B. (2012) *American Porters*

[https://www.morebeer.com/articles/american\\_porters](https://www.morebeer.com/articles/american_porters)

<sup>6</sup> Steele, M. (2012), см. главу 6

<sup>7</sup> <https://publications.parliament.uk/pa/cm200405/cmselect/cmtrdind/128/12805.htm>

<sup>8</sup> <https://www.nbwa.org/resources/look-inside-global-beer-market>

<sup>9</sup> Howard, P.H. (2013), стр. 2

<sup>10</sup> Там же, стр. 1

<sup>11</sup> <https://www.latimes.com/archives/la-xpm-1996-03-10-tm-45141-story.html>

<sup>12</sup> Poelmans, E., Swinnen, J.F.M. (2016), стр. 20

<sup>13</sup> Acitelli, T. (2013), см. главу 'The Last Shall Be First'

## Глава 28. Ревитализация

Хотя Майтаг и нёс в одиночку знамя крафтовой революции, проблема защиты традиционного локального пивоварения от вымирания заботила не только его. Если в США помимо Anchor Brewing Company защищать было, по сути, и нечего, то европейским странам было что терять.

Думаем, никто не удивится, узнав, что европейский фронт революции возглавили британцы. 16 марта 1971 года четверо любителей хорошего эля — Майкл Хардман, Грэм Лис, Джим Мейкин и Билл Меллор — собрались в баре ирландского городка Данкуин и основали одну из самых влиятельных организаций потребителей в истории: Кампанию за ревитализацию эля (Campaign for the Revitalization of Ale, CAMRA). (К счастью, громоздкую «ревитализацию эля» вскоре решили заменить на «настоящий эль», благо букв меньше, а аббревиатура та же: Campaign for Real Ale.) Целями Кампании были провозглашены сохранение и долговременное развитие настоящего эля (позднее — также сидра и перри) и пабов как части культурного наследия Великобритании. Со следующего, 1972, года Кампания начала издавать собственный журнал «Что варится» (What's brewing), в 1974 году выпустила и собственную книгу, — «Гид по хорошему пиву», The Good Beer Guide — а с 1977 года начала проводить ежегодный Великий британский пивной фестиваль.

Влияние CAMRA на британскую (и шире — мировую) историю пивоварения сложно переоценить. Кампания с самого начала пользовалась огромной популярностью (набрал первые пять тысяч членов всего за два года), и вскоре превратилась в силу, с которой приходилось считаться всем. Так, в 1980-е годы CAMRA добилась принятия т.н. Пивных приказов (Beer Orders; формально — Приказ о поставках пива от 1989 года, The Supply of Beer Order 1989), направленных на разрушение олигополии из шести основных производителей (о которой мы писали в предыдущей главе),

контролировавших почти все пабы в стране и не допускавших конкурентов на краны.

«Настоящий эль» с точки зрения CAMRA должен быть «живым», то есть содержать достаточное количество дрожжей и сахаров, чтобы продолжать бродить в той ёмкости, куда его изначально разливают. Среди «живых» элей отдельно выделяются доброженные в бочке («каска») при нормальном давлении (т.е. избыточный углекислый газ удаляется) — такие касковые эли считаются наиболее тру<sup>1</sup>.

## Как попробовать

В идеале — отправиться в Британию, найти бар, участвующий в Кампании (благо сегодня это совершенно не проблема), и выпить пинту свежего каскового эля. Кстати, CAMRA занимается сохранением не только пива (сидра и перри), но и баров с аутентичными интерьерами. Всё это богатство (и эли, и бары) описаны в Путеводителе по хорошему пиву, который издаёт Кампания (он также доступен в виде приложения)<sup>2</sup>.

Если же слетать в Великобританию проблематично, можно ограничиться бутылочными настоящими элями, благо CAMRA ещё и вручает награды «Чемпионам британского пива». Списки победителей можно найти [здесь](#), мы же отметим самых титулованных чемпионов:

- многолетний победитель практически во всех категориях Fuller's с их флагманскими сортами London Pride, ESB, 1845, Vintage Ale;
- Greene King — Old Speckled Hen, Abbot Ale, Olde Suffolk, IPA;
- Harviestoun — Old Engine Oil, Ola Dubh;
- Adnams — Broadside, Ghost Ship, SSB;
- Orkney — Skull Splitter, Dark Island;
- Oackham — Citra, Green Devil IPA, Jeffrey Hudson Bitter;
- Caledonian — Deuchars IPA, McEwan's India Pale Ale, John Courage Amber.

Также заметим, что «Real Ale» — это обозначение не стиля пива, а условий его приготовления и хранения. CAMRA выделяет 12 основных британских видов пива, и множество подвидов в каждом — на любой вкус, цвет и аромат.

## Примечания

<sup>1</sup> <https://camra.org.uk/learn-discover/the-basics/what-is-live-beer/>

<sup>2</sup> <https://camra.org.uk/about/publications/the-good-beer-guide/>

## Глава 29. Американский английский

Начинались 1970-е, а положение Anchor Brewing Company оставалось шатким. Майтаг даже вывел своё детище в плюс, но необходимость расширять и модернизировать производство снова заставила его тратить собственные сбережения. В поисках дополнительной монетизации Фриц решает расширить ассортимент производимого пива, и его выбор естественным образом останавливается на другом сорте, пустившем глубокие корни на американской земле — портере. В 1974 году была сварена первая партия Anchor Porter, и тогда же Майтаг, отправившись в вояж по Великобритании, с удивлением узнаёт, что (как мы-то с вами помним из главы «Пиво промышленной революции») портер уже два десятилетия как не производится на своей родине<sup>1</sup>. (Позднее Энкор добавит в свой ассортимент светлый эль, о котором мы расскажем в следующей главе, и барливайн — ещё два типично британских сорта пива.)

Тем временем в Калифорнии начинает ощутимо дуть ветер перемен, и к одинокому Майтагу присоединяются другие энтузиасты. В 1976 году открывается New Albion Brewery — первая пивоварня со времён отмены сухого закона (формально, винодельня: со тех же времён сухого закона же в США так и не разрешили домашнее пивоварение). Джек Маколиф, находясь под впечатлением от британского пива, которое он распробовал во время службы в армии, и получив заряд энтузиазма от посещения майтаговской Anchor Brewing Company, смог убедить Сюзи Стерн и Джейн Циммерман инвестировать в пивоваренный стартап. Втроём они открывают вторую крафтовую пивоварню в мире, расположенную в городке Сонома в той же Калифорнии — аренда в Сан-Франциско оказалась стартаперам не по карману.

Основатели New Albion считали американское пиво «национальным позором»: всё оно было совершенно одинаково на вкус, и в погоне за дешёвизной производители не брезговали добавлять разнообразные консерванты, дешёвые заменители зерна, стабилизаторы и множество

других достижений химии. Маколиф же провозгласил своей целью варить *качественное* пиво, не уступавшее лучшим британским элям. И пусть весьма ограниченный бюджет стартапа буквально вынудил собирать всё оборудование из подручных материалов — танки для брожения были переделаны из 200-литровых бочек из-под сиропа для пепси-колы, этикетки на бутылки наклеивались вручную с помощью винтажного механического аппарата 1910 года выпуска, и так далее — но своей цели стартаперы добились<sup>2</sup>.

New Albion Brewery также начала варить портер (и другие английские специалитеты — стаут и светлый эль), и, таким образом, довершила передачу эстафеты — пока британские производители стагнировали, и из продажи исчезали некогда знаменитые портеры и бёртонские эли, американцы принялись эту традицию возрождать.

1975-1980-е года вообще оказались переломными в истории крафтового пивоварения. Сразу несколько важнейших событий происходит в это время:

- CAMRA организует в 1975 году первый Великий британский пивной фестиваль;
- в 1976 открывается New Albion Brewery;
- в 1977 году на волне интереса к элям, поднятой CAMRA<sup>3</sup>, британский энтузиаст и первый пивной историк Майкл Джексон выпускает свой знаменитый «Мировой путеводитель по пиву»;
- в 1978 году США официально разрешают домашнее пивоварение; пивовары-любители выходят из подполья, и в том же году усилиями Чарли Папазяна образуется Ассоциация домашнего пивоварения, начинает издаваться журнал *Zymurgy*, сборник рецептов «Радость пивоварения» ('Joy of Brewing') и, годом позже, проводится первое Ежегодное национальное соревнование по домашнему пивоварению<sup>4</sup>;
- наконец, ещё две новые пивоварни открываются в Калифорнии (DeBakker Brewing Company и California Steam) — и ещё две за её пределами: в Боулдере, штат Колорадо (которая так и называлась — Boulder Brewing Company) и в Олбани, штат Нью-Йорк (William

S. Newman Brewing Company)<sup>5</sup>.

Почти все новоявленные пивовары по образованию и роду деятельности никакого отношения к пиву не имели: Маколиф, бывший моряк-подводник, на тот момент работал инженером-оптиком; основатели Boulder Brewing Company Дэвид Хаммер и Рэндольф Уэр — преподавателями (астрофизики), как и Папазян, который был учителем младших классов; Циммерман позднее стала успешным врачом.

Что же все они предлагали американскому любителю пива? Всё те же британские специалитеты:

- Boulder варила биттер, стаут и портер<sup>6</sup>;
- DeBakker варила портер<sup>7</sup>;
- первый номер Zumurgy предлагал рецепты «чёрного имбирного эля бродяг» и «чёрного лавового эля»<sup>8</sup>;
- первое соревнование по домашнему пивоварению проходило в четырёх категориях: лагеры, эли, стауты и «необычные рецепты»<sup>9</sup>;
- Билл Ньюман вовсе производил касковые эли по образцу английских, закупая для этого английский же хмель<sup>10</sup>.

## Как попробовать

Увы, ни один из крафтовых стартапов конца 70-х не дожил до наших дней. DeBakker и California Steam оказались совсем короткоживущими; New Albion Brewery закрылась в 1982 году. Заработав себе огромную репутацию и влияние, Маколиф, Стерн и Циммерман так и не смогли конвертировать их в положительную экономику. Но за шесть лет они успели оказать определяющее влияние на будущее крафтовое пивоварение, показав на личном примере, как можно собрать и запустить собственную микропивоварню, не покупая целый завод — точнее было бы сказать, в целом *изобрели* микропивоварню в современном понимании этого слова. Дольше всех продержались Boulder Brewing Company, которая даже вышла на биржу в 1980 году, но обанкротилась десятью годами позже (и была перезапущена под

названием Boulder Beer Company) и Wm. S. Newman Brewing Company (закрылась в 1993 году).

Американский портер же остаётся одним из популярных крафтовых стилей пива; Майтаг и Маколиф внесли в него американскую смелость: в отличие от британцев, американцы делают свои портеры более сложными, ароматными и даже дерзкими, легко экспериментируя с составом и рецептурой.

В отсутствие возможности попробовать версии от New Albion, DeBakker или Boulder, наиболее интересно, конечно, найти Anchor Porter. Ну а в целом американский портер имеет в своём портфолио любая уважающая себя современная пивоварня; высоко ценятся экспертами, например, Everett Porter и Twilight Of The Idols от Hill Farmstead, Maple Bacon Coffee Porter и Last Snow от Funky Buddha, Edmund Fitzgerald от Great Lakes, Black Butte Porter от Deschutes.

## Примечания

<sup>1</sup> [Acitelli, T. \(2013\)](#), см. главу ‘The Most Influential Beer’

<sup>2</sup> Там же, см. главу ‘Chez McAuliffe’

<sup>3</sup> [Cornell, M. Michael Hardman MBE – Mighty Beer Enthusiast](#)

<https://zythophile.co.uk/2008/12/31/michael-hardman-mbe-mighty-beer-enthusiast/>

<sup>4</sup> [Hindy, S. \(2014\)](#), см. главу 2

<sup>5</sup> [Acitelli, T. \(2013\)](#), см. главу ‘The Fireman and the Goat Shed’

<sup>6</sup> <https://www.craftbeer.com/featured-brewery/this-is-40-boulder-beer>

<sup>7</sup> <https://brookstonbeerbulletin.com/new-albion-vintage-beer-tasting/>

<sup>8</sup> <https://www.homebrewersassociation.org/homebrew-community-culture/zymurgy-magazine-issue-1-throwback-to-1978/>

<sup>9</sup> Там же

<sup>10</sup> <https://ediblecapitaldistrict.ediblecommunities.com/drink/bill-newman-godfather-american-craft-brewing>

## Глава 30. USDA 56013

До определённого момента крафтовая революция, хоть и противопоставляла себя массовым производителям, но и не производила ничего действительно революционного: выпускаемые Anchor, New Albion, Boulder, Newman и DeBakker американские и английские эли и портеры, пусть и со своими особенностями, были вполне классическими представителями своего жанра. Однако в начале 1980-х, в третью волну крафтовых пивоварен, ситуация начала меняться.

В 70-х Anchor Brewing Company старалась использовать любой маркетинговый повод для привлечения внимания, и в 1975 году таковой представился — 200-летие обретение США независимости от Великобритании. К этой дате Майтаг задумал сварить специальный праздничный эль; а так как Фриц только что посетил пивоварню Тимоти Тейлора в английском Йоркшире, выбор его (oh, irony!) пал на английский светлый эль. Первая попытка (ограниченная серия под названием Liberty Ale) вышла неудачной и была раскритикована; Майтаг не сдался, и выпустил вторую партию (под именем Christmas Ale) на Рождество 1975 года. От двух вещей было решено отказаться: сахара в сусле и немецкого хмеля<sup>1</sup>. В поисках замены Халлертау Майтаг обратился к своему знакомому фермеру Джону Сигалу, известному специалисту по хмелю. Удачное совпадение: Сигал как раз выращивал у себя один такой экспериментальный образец — № 56013, выведенный по заказу Министерства сельского хозяйства США (USDA) группой исследователей под руководством Джека Хорнера в Орегонском государственном университете путём скрещивания Фэггла с российской Серебрянкой (и каким-то неизвестным третьим сортом).

Этот хмель — вскоре получивший название «Каскад» в честь Каскадных гор — оказался чрезвычайно удачным. Мало того, что он был достаточно горьким для целей Майтага, но помимо горечи он ещё и демонстрировал совершенно уникальный цитрусово-грейпфрутовый

аромат и вкус.

## Минутка интересных фактов

Программа выращивания экспериментальных хмелей стартовала аж в 1933 году, но Каскад оказался первым сортом, который USDA удалось довести до реального применения.

## Химия хмеля

Качества хмеля (его вкус и производная от него горечь) определяются содержанием в нём органических веществ, которые можно разделить на три группы:

- альфа-кислоты при нагревании изомеризуются и придают пиву горький вкус и обладают антисептическими свойствами;
- бета-кислоты действуют сходным образом, но не изомеризуются, а окисляются при нагревании;
- эфирные масла — разнообразные соединения (среди которых можно выделить гумулен, кариофиллен и мирцен), которые отвечают за аромат и вкус, в том числе за разнообразные «цитрусовые», «хвойные» и «цветочные» оттенки.

В зависимости от соотношения этих групп веществ сорта хмеля принято делить на горькие (используются для придания горечи, с ними кипятят сусло), ароматные (добавляются уже после остывания сусла для аромата — т.н. «холодное охмеление») и смешанные (пригодны для обеих целей)<sup>2</sup>.

Классические европейские «благородные» хмели, такие как Халлертау и Сааз/Жатец, содержат примерно 4% альфа-кислот и чуть больше, порядка 5%, бета-кислот. Кентские хмели — Фаггл и Голдинг — содержат больше вторых, но меньше первых. А вот Каскад оказался богаче на все три составляющие<sup>3</sup>!

<b>Хмель</b>	<b>Альфа-кислоты</b>	<b>Бета-кислоты</b>	<b>Эфирные масла, на 100 г.</b>
Халлертау	3,5%	3,5-4,5%	0,6-1,2 мл
Жатец	2,5-4,5%	4,0-6,0%	0,4-0,8 мл
Голдинг	5,0-6,0%	2,0-3,0%	0,9 мл
Фаггл	2,4-6,1%	2,1-2,8%	0,4-0,8 мл
<b>Каскад</b>	<b>4,5-8,9%</b>	<b>3,6-7,5%</b>	<b>0,8-1,5 мл</b>

Christmas Ale, сваренный Anchor Brewing Company на Каскаде, оказался совершенно непохож ни на британские эли, ни уж тем более — на современные светлые лагеры. Это был очень горький (порядка 50 IBU; для британцев это уже определённно IPA, а для привычных к впятеро менее горьким пилснерам американцев так просто ад), но притом ароматный, свежий и необычный на вкус светлый эль.

Поначалу ни периодическое появление Christmas Ale, ни его исчезновение (Энкор продолжала экспериментировать и варила его раз в год на Рождество, варьируя рецептуру) не производили ровным счётом никакого эффекта на публику — про него попросту никто не знал<sup>4</sup>. New Albion и Boulder (а также вполне мейнстримовый Coors) тоже вовсю использовали Каскад, который был «модным» в то время, но помнят их отнюдь не за это. Недостаточно просто добавить душистый хмель в пиво; чтобы раскрыть его лучшие качества, нужно «подстроить» под него сам напиток.

Генеральное наступление Каскада на вкусовые рецепторы любителей пива состоялось в 1981 году, когда Кен Гроссман и Пол Камюзи выпустили первую партию своего Sierra Nevada Pale Ale — светлого, на Каскаде, с дображиванием в бутылке (и повторным сухим охмелением). Новый эль произвёл эффект разорвавшейся бомбы; продажи удвоились в первый же год. Двумя годами позже и Майтаг начинает производить свой бледный эль на регулярной основе — и продавать его под восстановленной торговой маркой Liberty Ale.

Успех детища Сьерра Невады не был случайным: Гроссман рассказывал, что они с Камюзи с самого начала имели чёткое представление о том, что собираются произвести ароматный эль высочайшего качества<sup>5</sup>, и потратили полгода на улучшение рецептуры, добившись нужного результата только с 11-ой попытки<sup>6</sup>.

## Как попробовать

Стиль пива, вдохновлённый Anchor Christmas/Liberty Ale и Sierra Nevada Pale Ale, сегодня называют American Pale Ale (APA). В отличие от британских, в которых хмель служит просто источником горечи, американские светлые эли должны быть умеренно горькими, но максимально ароматными.

Некоторые авторы, в частности, Митч Стил, при этом считают, что Liberty Ale — не тусклый эль, а такой IPA, в отличие от Sierra Nevada Pale Ale. Хотя граница здесь, конечно, условна, но мы не можем не отметить, что оба напитка весьма друг на друга похожи как по формальным характеристикам — 5,9% ABV / 47 IBU против 5,6% / 38 IBU, — так и по вкусовым ощущениям, по крайней мере, нашим.

Оба «прорывных» сорта производятся и сегодня. Anchor Liberty Ale пользуется славой первого крафтового пива в истории, поскольку он обозначил важную веху: зарождающаяся крафтовая субкультура впервые приготовила совершенно новый продукт, а не просто воспроизвела существующие. Sierra Nevada Pale Ale вызывает несколько меньший пиетет, но до сих пор является одним из самых продаваемых сортов крафтового пива в мире.

Помимо них из современных американских светлых элей на Каскаде можно порекомендовать, например, Alpha King от Three Floyds, Pale Ale от Founders, Mirror Pond Pale Ale от Deschutes, а также российский American Pale Ale от Jaws. В целом же APA производится большим количеством разных производителей, и Каскад остаётся одним из самых популярных хмелей.

## ...Потом они смеются над тобой

История Sierra Nevada Brewing Company выглядит будто бы типичной для того времени: основатели увлекались домашним пивоварением, находились под впечатлением от Майтага и его новых-старых сортов пива, плотно общались с Маколифом относительно устройства New Albion Brewery. Но одну вещь они сделали иначе: изначально заложили перспективы роста.

В 1970-х ни одному банкиру или инвестору не могло и в голову прийти дать денег пивному стартапу. New Albion, будучи формально прибыльной, просто не могла наскрести денег на расширение производства, что и привело в итоге к закрытию. Майтагу для сохранения Энкор пришлось залезть в семейный бюджет и тратить фамильные накопления. Sierra Nevada же изначально была построена в расчёте на то, что прибыль с запланированного объёма производства позволит расти дальше; более того, эти расчёты оправдались, и Sierra Nevada Brewing Company сегодня стоит больше миллиарда долларов.

Успех Гроссмана и Камюзи в целом ознаменовал новую страницу в истории крафтовой революции: пивные стартапы — новой волны, более рациональные и амбициозные — не только выживали, но и развивались и расширяли производство. В 1981 году открылась RedHook Brewery, в 1983-ем — Kalamazoo Brewing Company (впоследствии переименованная в Bell's Brewery), в 1984-ом — Boston Beer Company (у её основателя, Джима Коха, даже был даже гарвардский MBA!) — и все они существуют и сегодня.

Неугомонный Папазян при поддержке Джексона тем временем организует Великий американский пивной фестиваль (Great American Beer Festival или GABF; название явно намекает нам, какая Кампании была взята за образец.) Впервые он проводится всё в том же Боулдере в 1982 году: 22 участника демонстрируют свою продукцию 850 посетителям на протяжении пяти часов. Лиха беда начало! (Кстати, годом позже GABF начинает выдавать награды по результатам

голосования посетителей: первое место занимает Sierra Nevada Pale Ale, второе и третье — портеры от Sierra Nevada и Anchor.)

## Примечания

<sup>1</sup> Steele, M. (2012), см. главу 7

<sup>2</sup> <https://beermaverick.com/types-of-hops-aroma-noble-bittering-dual-purpose/>

<sup>3</sup> <http://www.hopslist.com/>

<sup>4</sup> Acitelli, T. (2013), см. главу ‘The Most Influential Beer’

<sup>5</sup> <https://www.foodandwine.com/beer/craft-beer/25-most-important-american-craft-beers-ever-brewed?slide=ff26a990-6ab3-48f6-9cc0-ob7d3ea33e5b#ff26a990-6ab3-48f6-9cc0-ob7d3ea33e5b>

<sup>6</sup> Acitelli, T. (2013), см. главу ‘The West Coast Style’

## Глава 31. 4 «С»

Вскоре за американской интерпретацией британского бледного эля Sierra Nevada Brewing Company сварила и американский IPA — более крепкий, более горький, и ещё более ароматный. Крафтовое движение обрело свой собственный почерк — любовь к невероятно горьким и благоухающим хмельным напиткам. В 90-е годы уже почти каждая пивоварня считала за правило варить хотя бы один IPA, тогда как главные новаторы пошли ещё дальше — появился «бельгийский IPA» (сброженный бельгийскими линиями дрожжей), «чёрный IPA» (IPA, сваренная с добавлением части тёмного солода), а также «двойные», «тройные» и «имперские» индийские бледные эли. В 1999 году IPA уже была представлена наибольшим количеством участников на Великом американском пивном фестивале (а может и раньше — записи по количеству участников за предыдущие года нам не удалось обнаружить).

Некоторые исследователи говорят о «революции четырёх С» — вслед за Каскадом (Cascade) в 80-х — 90-х годах были выведены на рынок Chinook, Columbus и Centennial (последний даже рекламировался как «супер-Каскад»). Содержание альфа-кислот и эфирных масел в этих сортах превысило рекорды Каскада вдвое. Но и это оказалось далеко не пределом для продолжателей дела Мичурина — многие современные хмели демонстрируют ещё более впечатляющие цифры<sup>1</sup>.

Хмель	Альфа-кислоты	Бета-кислоты	Эфирные масла, на 100 г.
Cascade	4,5-8,9%	3,6-7,5%	0,8-1,5 мл
Centennial	9,5%-11,5%	3,5%-4,5%	1,5-2,5 мл
Chinook	12%-14%	3%-4%	1,5-2,7 мл
Columbus	14%-18%	4,5%-6%	1,5-4,5 мл
Citra	10%-15%	3%-4,5%	1,5-3,0 мл

Хмель	Альфа-кислоты	Бета-кислоты	Эфирные масла, на 100 г.
Amarillo	8%-11%	6%-7%	1,5-1,9 мл
Mosaic	11,5%-13,5%	3,2%-3,9%	1,0-1,5 мл
Apollo	15%-20%	5,5%-8%	1,5-2,5 мл

Но не только простое повышение количества кислот и масел движет селекционерами. Вскоре хмель начали целенаправленно выводить с целью получения конкретных вкусовых оттенков. В зависимости от того, какие конкретно эфирные масла преобладают в составе, хмель будет иметь разный аромат:

- кариофиллены придают «травяной» и «острый» привкус;
- мирцен — смоляной, фруктовый, цитрусовый;
- фарнезены — травяной, лесной;
- гераниол — цветочный, ягодный;
- ...и так далее.

Выделяют порядка 10 основных вкусовых оттенков, которые может придавать хмель (хотя классификаций можно придумать много)<sup>2</sup>:

Аромат	Примеры хмелей
Цитрусовый	Cascade, Centennial, Amarillo, Citra, Simcoe, Galaxy
Тропических фруктов	Mosaic, Idaho 7, Azacca, Citra, Simcoe, El Dorado
Косточковых фруктов	Idaho 7, Eureka
Ягодный	Nelson Sauvin, Simcoe
Цветочный	Cascade, Centennial, Ella
Хвойный	Centennial, Chinook, Mosaic, Saaz
Травяной	Sabro, Nugget, Columbus, Hallertau, Ekuanot
Пряный	Columbus, Chinook, Magnum, Saaz, Hallertau

Некоторым хмелям селекционеры сознательно придают какие-то конкретные, иногда совершенно экзотические вкусы: например, Nelson Sauvin имеет «винный» вкус (и даже конкретнее — вкус винограда сорта Совиньон Блан), а Sorachi Ace — зелёного чая. Некоторые же сорта, напротив, выведены имеющими всю палитру ароматов в одном хмеле, например Sabro, Apollo, Mosaic.

## Как попробовать

Осознать степень влияния хмеля на вкус пива проще всего, заказав несколько т.н. «Single Hop»-ов из одной серии. Это набор сортов пива, сваренных абсолютно одинаково и отличающихся только использованным хмелем. Например, в серию Mikkeler Single Hop входит более десятка разных сортов. Кроме Mikkeler, такие наборы есть у Hill Farmstead (Single Hop Pale Ale), Toppling Goliath (Pseudo Sue), Flying Dog (Imperial IPA Single Hop), De Molen (Single Hop), Sierra Nevada (Single Hop). Из российских крафтовых пивоваров прекрасные серии производят AF Brew (сразу три: Eat the Dust, F\*ck the Dust и ABV Not IBU), New Riga (Puzzle IPA), Jaws (Singularity и Populism) и Stamm Beer (Monoplay).

## Примечания

<sup>1</sup> <http://www.hopslist.com>

<sup>2</sup> <https://beermaverick.com/the-science-behind-identifying-hop-aromas/>

## Глава 32. Новая Бельгия

Как это ни удивительно, но американские крафтовые пивовары, неуёмные в своём стремлении воспроизвести классические британские рецепты (а также немецкие и чешские), длительное время игнорировали традиции другой пивной Мекки — Бельгии. К началу 90-х годов в США производился только один эль в бельгийском стиле — Redhook Ale — и тот при достаточно анекдотических обстоятельствах: дрожжи для нового эля 1982 года были позаимствованы в Университете Вашингтона, и они придавали напитку приторный привкус перезревших бананов, который потребители считали признаком того, что пиво попросту испорчено. Помог Майкл Джексон, который провозгласил Redhook элем в бельгийском стиле, как его с тех пор и стали называть в рекламных проспектах<sup>1</sup>.

Настоящее же пришествие бельгийской традиции в США связано с именем Джеффа Лебеша. Лебеш — инженер-электрик по профессии, и один из первых учеников Папазяна, когда тот давал мастер-классы по домашнему пивоварению (кстати, на тот момент нелегальному) у себя на кухне. В 1988 году Джефф осуществил свою давнюю мечту, навеянную чтением книг Джексона — провёл отпуск в Бельгии, объездив её на велосипеде, руководствуясь джексоновским Путеводителем. Из путешествия Лебеш привёз тетрадку, полную записей о бельгийском пивоварении, и твёрдое желание научиться производить бельгийские сорта самому. Вместе со своей женой Ким Джордан он запустил в 1991 году новый крафтовый стартап под названием New Belgium Brewery — прямо в подвале своего старого дома в Форт Коллинзе. На логотипе компании изображён велосипед, а первый сорт супруги так и назвали Fat Tire — «Толстая шина», и это был янтарный эль в стиле *Spéciale Belge* (см. главу «Специальное бельгийское»). Вскоре Лебеш начал варить и второй сорт, Abbey — в стиле траппистского дуббеля.

Успех New Belgium оказался потрясающим. В 1993 году Abbey получила золотые медали Великого американского пивного фестиваля — в номинации «Разное, специальное», поскольку ни о каких дуббелях в США никто толком не знал. Десятью годами позже объём продаж составлял фантастические (для крафтового пивоварения) 180 миллионов долларов в год.

Практически сразу вслед за New Belgium начали открываться и другие «бельгийские» крафтовые стартапы: канадская Unibroue была основана в 1993 году, Allagash Brewing Company — в 1995-м, Brewery Ommegang и Russian River Brewing Company — в 1997-м. Кстати, в 1992 году открыл свою Celis Brewery переехавший в США Пьер Селис, хотя его witbier считать традиционным бельгийским сортом можно с большой натяжкой (см. главу «Апельсиновая цедра, кориандр и хугарденский молочник»).

Любопытно, что бум крафтового бельгийского пивоварения в США на 10 лет опередил бум импорта настоящего бельгийского пива. Поставки из Бельгии в США даже в 2005 году, когда объёмы производства одной New Belgium приближались к 70 миллионам литров, составляли скромные 2 миллиона литров, и в основном состояли из лагеров Stella Artois и Jupiler<sup>2</sup>. Фактически, крафтовые пивовары 90-х переизобрели бельгийское пиво совершенно самостоятельно (так же, впрочем, как и британское двадцатью годами ранее).

## Как попробовать

Автор этой книги считает крафтовые бельгийские светлые эли, такие, скажем, как Gnomegang от Brewery Ommegang или Damnation от Russian River, совершенно отдельным видом пива, в каком-то смысле даже более «бельгийским», чем настоящее бельгийское: они более характерные, «бельгийские» черты в них доведены до большего экстрима. Предоставляем здесь читателю сделать вывод самостоятельно.

## Примечания

<sup>1</sup> Hindy, S. (2014), см. главу I

<sup>2</sup> Persyn, D., Swinnen, J.F.M., Vanormelingen, S. (2010), стр. II, 34

## Глава 33. Алхимик из Вермонта

Пиво — демократичный напиток: нам ни разу не приходилось слышать рассказов с придыханием об отличном урожае 1967 года, из которого была сварена легендарная единственная в своём роде партия пива по 10 тысяч евро за бутылку (но только обязательно ячмень должен быть собран с западного склона). Да, в мире есть свои редкие и малодоступные сорта, типа Westvleteren или Cantillon; но, во-первых, при некотором желании их можно достать примерно за 20 евро, а, во-вторых, честно скажем, крафтовые аналоги ничуть не хуже. Быть может, в 80-х истинному ценителю пива приходилось ехать в Бельгию и на велосипеде добираться в труднодоступные монастыри, но в XXI веке в любом крупном городе можно достать буквально всё, если хорошо поискать.

Тем удивительнее история, которая произошла в заштатном городишке Уотербери, штат Вермонт, буквально на наших глазах. Здесь в 2003 году супруги Джон и Джен Киммих открыли маленький паб под названием «Алхимик» ('The Alchemist') и пивоварню при нём. Для своего бара Джон изредка варил специальный IPA, который назвал 'Heady Topper', что можно примерно перевести как «пьянящая шляпа». Варил нечасто — два раза в год. Потом три раза. Потом четыре...

Киммихи никогда не рекламировали Heady Topper, да и вообще не особо занимались маркетингом. Однако вскоре они обнаружили, что в их бар выстраивается очередь. Люди приезжали со всей страны, чтобы попробовать это пиво, и потом рассказывали о нём всем, кто желал слушать. Более того, некоторые втайне переливали содержимое своего стакана в бутылки и увозили с собой, чтобы перепродать в тридорога.

В 2011 году Джон убедил Джен начать продавать Heady Topper в банках и открыл небольшую упаковочную линию. (По иронии судьбы, в ту же неделю ураган Ирен смыл с лица земли сам паб.) В первый год производство выросло в четыре раза. Во второй — ещё в шесть. В 2013 году Heady Topper стремительно взлетел на 4-е место в общем мировом

рейтинге BeerAdvocate, и с тех пор неизменно находится в первой пятёрке<sup>1</sup>.

Какую же такую алхимию сотворил Джон Киммих в своём маленьком вермонтском пабе? А сделал он вот что: он сварил двойной IPA, в котором хмель вообще не использовался для горечи, только для вкуса и аромата. Да, над этим пришлось изрядно поколдовать! Нужно всячески избегать нагревания сула с хмелем, и многократно производить холодное охмеление, притом чрезвычайно важно подобрать такие сорта хмеля, чтобы получить сбалансированный напиток.

Теперь этот сорт известен под многими названиями — вермонтский IPA, NE IPA (NE = New England, Новая Англия — регион, в состав которого входит Вермонт), East Coast IPA (эль Восточного побережья, в противовес Западному побережью, где находится Калифорния с её классическими американскими IPA) «туманный» (hazy), «сочный» (juicy), DDH IPA (DDH = Double Dry Hopped, «двойное сухое охмеление»). Эпитет «сочный» этот стиль получил потому, что лучшие рецепты, включая Heady Topper, тяготеют к хмелям, дающим аромат тропических фруктов; никакого сока в составе (обычно) нет. Эпитет «туманный» проистекает от того, что результирующий напиток обычно совершенно непрозрачный.

Длительное время разнообразные классификаторы вообще отказывались считать NE IPA отдельным сортом пива. Плотину прорвало в 2018 году, когда Великий американский пивной фестиваль наконец выделил «мутный или сочный IPA» в отдельные категории — которые немедленно отобрали у традиционного IPA звание самого популярного стиля пива по числу участников соревнования.

## **Как попробовать**

Конечно, в идеале нужно найти сам Heady Topper (или другой сорт от The Alchemist — Focal Banger), но это до сих пор очень сложно. К продукции, промаркированной «NE IPA», стоит относиться с большой долей подозрения — ввиду огромной популярности сорта и сложности его производства, многие т.н. «NE IPA» на самом деле представляют собой более-менее обычный IPA. Пометка «DDH» работает более надёжно, всё-таки, двойное сухое охмеление по крайней мере гарантирует наличие богатой ароматики. А вообще для правильно приготовленных напитков вопрос «как отличить IPA от NE IPA» не стоит: вам должно быть проблематично отличить на вид NE IPA от апельсинового или ананасового сока.

Среди американских пивоваров большими специалистами по «сочным или туманным» элям считаются Hill Farmstead, Tree House и Trillium. В России совершенно непревзойдённые вермонтские эли производит пивоварня Zagovor, автор этой книги ручается за них. Также много интересных вариантов у AF Brew.

## Примечания

<sup>1</sup> Riches, S. (2017) *The Story of Heady Topper, America's Most Loved Craft Beer*. Longreads and Food & Wine Magazine | March 2017

<https://longreads.com/2017/03/01/the-story-of-heady-topper-americas-most-loved-craft-beer/>

## Глава 34. Три кита крафтовой революции

За полвека, прошедших со времён переформатирования Майтагом Anchor Brewing, крафтовое движение проделало большой путь, и сегодня представляет собой огромную и весьма разнородную субкультуру. Описывать все стили, течения и веяния в крафтовом пивоварении — дело гиблое, поскольку появляются они явно быстрее, чем автор этой книги пишет тексты.

Да и, честно говоря, цели описать *все-все-все* виды пива мы перед собой и не ставим. Как мы не раз упоминали в предыдущих главах, пиво — демократичный напиток. Уже несколько лет кредо настоящего ценителя пива выглядит очень просто: пей локальное пиво. Пей то, что производят здесь и сейчас.

Тем не менее, чтобы позволить тебе, читатель, лучше ориентироваться в современной крафтовой сцене, позволим себе описать основные тренды — «трёх китов» крафтового пивоварения.

### 1. Сохранение культурной традиции

Крафтовые энтузиасты очень любят историю, и прилагают огромные усилия, чтобы её сохранить и даже возродить. От портеров, бледных элей и ламбиков — до нидерландского *койта*, немецкого *титте* и древнеегипетского *зитоса*. От аутентичных британских пабов — до норвежских деревенских пивоварен. Среди современных историков пивоварения появились даже *практические* исследователи, которые не просто читают старинные летописи, но и реконструируют средневековые технологии, чтобы прояснить двусмысленные или непонятные фрагменты. Примеры подобных реконструкций во множестве приведены в Части I настоящей книги.

### 2. Горькое пиво

Селекция хмеля и чрезвычайно горькие эли — визитная карточка крафтовой субкультуры. IPA и его производные прочно удерживают лидерство среди крафтовых сортов пива и по популярности, и по продажам. С 90-х годов изобретено уже несметное количество вариаций этого стиля:

- Double / Triple / Imperial IPA — повышенной крепости; их история началась в 1994 году, когда Russian River Brewing Company сварила «Плиния Старшего» ('Pliny the Elder') — первый современный крепкий IPA;
- New England / Vermont / East Coast / Hazy / Juicy / DDH IPA — см. предыдущую главу;
- Brut IPA — полная противоположность предыдущему пункту, кристально чистое пиво, полученное путём полного удаления сахаров и других остаточных веществ; впервые придуман Social Kitchen and Brewery в 2010 году;
- бельгийский IPA — сброженный бельгийскими линиями дрожжей; впервые сварен бельгийской Urthel, после путешествия её главного пивовара по США 2005 году;
- кислый и «дикий» IPA — сброженный бреттаномецетами / лактобактериями / пакетами микроорганизмов подобно бельгийским сортам спонтанного брожения; впервые сварен New Belgium Brewing в 2011 году;
- чёрный IPA — с добавлением тёмного солода; придумана Vermont Pub & Brewery в начале 90-х;
- красный, коричневый, ржаной, белый IPA — на янтарном, коричневом, ржаном и пшеничном солоде, соответственно;
- сессионный / «микро» IPA — пониженной крепости, в районе 4% и 2% соответственно.

### 3. Эксперименты!

Как можно понять по предыдущему пункту, крафтового пивовара хлебом не корми — дай поэкспериментировать с составом. Традицию первыми заложили фантазёры из Goose Island, которые в начале 90-х придумали выдерживать стауты в бочках из-под бурбона; теперь этот

новый стиль — Barrel-Aged Imperial Stout — прочно возглавляет топы рейтингов.

Если подписаться на рассылку новостей какого-нибудь ресурса, посвящённого крафтовому пиву, то можно открыть для себя очень, очень много нового. Последняя такая рассылка, полученная автором этой книги, содержит предложение попробовать:

- барливайны, выдержанные в дубовых бочках и в бочках из-под рома;
- кислые эли с черникой и малиной;
- имперский десертный стаут;
- трипель с кардамоном, апельсиновой цедрой и кориандром;
- ласси гозе (буквально, солёное кислое пиво, приготовленное по образцу индийского напитка ласси, т.е. с использованием мангового пюре, йогурта и лактобактерий);
- имперский гозе с малиной, арахисовой пастой, ванилью и лактозой;
- «копчёный» квадрупель.

Уверяю вас, что *некоторые* из этих напитков очень даже заслуживают вашего внимания!

## **А потом ты побеждаешь?...**

Если 1960-е были однозначно худшим временем для любителя пива, то 2020-е выглядят как лучшее из возможного. Согласно ежегодному отчёту BeerAdvocate, на начало 2021 года они насчитали в мире почти 20 тысяч пивоварен (из них почти половина вне родины крафта США). И если эта цифра сопоставима с тем, что было в начала XX века, то вот другой показатель поражает всякое воображение: за один 2020 год в мире появилось более 67 тысяч новых сортов пива<sup>1</sup>!

Однако говорить о полной победе пока что точно рановато. Несмотря на впечатляющие цифры общая доля «нетрадиционного» пива в продажах всё ещё до неприличия мала (порядка 12% в США, в других странах ещё ниже). Неприятность состоит в том, что доля эта даже потихонечку снижается<sup>2</sup>. «Большие пивовары» продолжают бесконечный процесс слияний и поглощений, вовлекая в свою орбиту всё больше некогда крафтовых производителей. Многие крупные бренды на крафтовом рынке уже давно не являются независимыми: AB InBev контролирует Goose Island и множество крафтовых марок поменьше, Heineken — Lagunitas, Kirin Brewery Company — New Belgium и Brooklyn Brewery, Sapporo Breweries — Unibroue и легендарную Anchor Brewing.

Хотим ли мы закончить нашу книгу на этой предостерегающей ноте? Отнюдь нет; мы полагаем, что будущему разнообразию любимого нами напитка ничего не угрожает, пока есть люди, выбирающие не одинаковый безвкусный химический продукт, а настоящее вкусное и интересное пиво. Мы надеемся, что после прочтения этой книги в мире стало на одного такого человека больше.

## Примечания

<sup>1</sup> <https://www.beeradvocate.com/articles/18304/the-year-in-beer-breaking-down-2020/>

<sup>2</sup> <https://fortune.com/2021/04/06/craft-brewers-2020-sales-market-share-closings-beer-independent-brewers-association/>

# ПРИЛОЖЕНИЕ

## Глава 35. О видах, рейтингах и рекомендациях

Эта книга написана в формате лекции-дегустации: к каждой главе прилагаются рекомендации, какой сорт пива попробовать, чтобы получить представление о предмете рассказа.

Сегодня к наиболее подробным и влиятельным классификаторам относят:

- Мировой путеводитель по пиву (World Guide to Beer)<sup>1</sup>;
- Оксфордский компаньон по пиву (The Oxford Companion to Beer)<sup>2</sup>;
- руководство Программы по сертификации пивных судей (Beer Judge Certification Program, BJCP)<sup>3</sup>;
- руководство по стилям пива от американской Ассоциации пивоваров<sup>4</sup>.

Эти, вне всякого сомнения, монументальные труды, к сожалению, столько же монументально противоречат друг другу и, к не меньшему сожалению, совершенно не отражают исторический аспект: каким образом те или иные виды пива появились и эволюционировали. Это приводит к анекдотическим ситуациям, когда в руководствах находится место откровенному маркетинговому обману типа «ирландского красного эля», который был попросту придуман французской пивоварней Pelforth в 1974 году<sup>5</sup>.

Поэтому в наших рекомендациях мы стараемся обозначить, во-первых, как найти наиболее приближенный к исторической правде вариант того или иного стиля (что чаще всего не укладывается ни в какие самые подробные классификации; например, аутентичному бёртонскому элю или *entire-butt* портеру ни в каких руководствах место не нашлось); и,

во-вторых, лучшие современные интерпретации того же стиля, близкие по духу к оригиналу.

Что касается выбора «лучших», то здесь мы полагаемся на другие источники, а именно наиболее популярные сайты с рейтингами сортов пива. На сегодняшний день таковых насчитывается три:

- [beeradvocate.com](http://beeradvocate.com)
- [ratebeer.com](http://ratebeer.com)
- [untappd.com](http://untappd.com)

Эти три сайта являются весьма полезными источниками, если вы ищете рекомендации. Но с ними нужно уметь работать:

- более крепкие сорта пива имеют, как правило, более высокий рейтинг, поэтому общий топ по всем видам пива очень мало показателен — почти любой имперский стаут будет стоять выше почти любого сессионного IPA;
- отдельные топы по стилям более показательны, но страдают другой проблемой: в них легко могут оказаться малоизвестные сорта с парой десятков «пятёрок», поставленных энтузиастами.

При этом все три сайта имеют свою классификацию стилей пива (думаем, можно не уточнять, что все они все три разные, и при этом не совпадают и с упомянутыми выше классификаторами). Ratebeer, помимо прочего, позволяет искать не по стилю, а по тэгу, что гораздо удобнее с точки поиска различных нестандартных подвидов пива.

## Примечания

<sup>1</sup> [Jackson, M. \(1997\)](#)

<sup>2</sup> [The Oxford Companion to Beer \(2012\)](#)

<sup>3</sup> Beer Judge Certification Program 2015 Guidelines

<https://dev.bjcp.org/beer-styles/introduction-to-the-2015-guidelines/>

<sup>4</sup> **Brewers Association Beer Style Guidelines**

<https://www.brewersassociation.org/edu/brewers-association-beer-style-guidelines/>

<sup>5</sup> **Cornell, M. *How one Irishman's ginger beard helped launch an entirely bogus style of beer***

<https://zythophile.co.uk/2021/08/25/how-one-irishmans-ginger-beard-helped-launch-an-entirely-bogus-style-of-beer/>

## Глава 36. Сводная таблица рекомендуемых сортов пива по главам

Для каждой главы приведён ближайший стиль пива согласно классификации BJCP, и ссылки на соответствующие разделы на сайтах рейтингов. Если в таблице представлено несколько вариантов, они отсортированы по убыванию исторической достоверности.

### 3. На заре цивилизации

Лучший выбор:

- Dogfish Head Midas Touch
- Dogfish Head Kvasir
- Williams Bros. Fraoch
- Thornbridge Hall Bracia
- Brasserie Dupont Posca Rustica
- Birra del Borgo Etrusca

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Ancient Herbed Beer	Подтип 27. Historical Beer	Подтип <a href="#">Traditional Ale — Other</a>	Подтип <a href="#">Gruit / Ancient Herbed Ale, Herb and Spice Beer</a>	Подтип <a href="#">Historical Beer — Other, Gruit / Ancient Herbed Ale</a>

Для «древнего» пива нет отдельной категории или специального тэга, необходимо читать описания.

### Варварское пойло

Лучший выбор: Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen.

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
-------	------	----------	--------------	---------

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Раухбир	6B. Rauchbier	Smoked — Rauchbier	Lager — Rauchbier	Rauchbier
«Копчёное» пиво	32. Smoked Beer	Smoked — Other	Smoked Beer	Smoked Beer

## Восковник болотный

Лучший выбор:

- Scratch Brewing Company Mumm
- Schiøtz Mørk Mumme
- 7 Fjell / Vaat Alte Hansa Mumme
- Kongens Bryghus Julemumme

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Мумме	Подтип 27. Historical Beer	Подтип <a href="#">Flavored</a> — <a href="#">Other</a> , <a href="#">Traditional Ale</a> — <a href="#">Other</a>	Подтип <a href="#">Gruit /</a> <a href="#">Ancient Herbed Ale</a> , <a href="#">Herb and Spice Beer</a>	Mumme
Грют	30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer	<a href="#">Gruit</a>	<a href="#">Gruit / Ancient</a> <a href="#">Herbed Ale</a>	<a href="#">Gruit /</a> <a href="#">Ancient</a> <a href="#">Herbed</a> <a href="#">Ale</a>

*Mumme* существует как отдельная категория только на untappd. На ratebeer есть специальный тэг '[mumme](#)'. В остальных случаях необходимо искать тёмное плотное пиво со словом «mumme» («mumm», «mum») в названии.

## Слово о Хмеле

Лучший выбор:

- Klavervier Koyt — Kuit — Kuyt
- Oedipus Shampoo
- Jabeerwocky / Nepomucen High Oats

Стиль	ВЖСР	ratebeer	beeradvocate	untappd
Койт	Подтип 27. Historical Beer	Подтип Traditional Ale — Other	Подтип <a href="#">Gruit / Ancient Herbed Ale, Herb and Spice Beer</a>	—
Бок (бокбир)	Подтип 6C. Dunkles Bock	Подтип <a href="#">Bock — Dunkler Bock</a>	Подтип <a href="#">Bock — Traditional</a>	Подтип <a href="#">Bock — Single / Traditional</a>

Ни для койта, ни для бока теплового брожения отдельного стиля не существует. Койт следует искать в названии (Koyt, Kuit, Kuyt), за исключением Joren Koyt. На ratebeer есть специальный тэг '[koyt](#)'. Бок подойдёт любой производства Нидерландов или Бельгии, при этом он часто классифицируется как один из подтипов Strong Ale.

## Холод альпийских пещер

Лучший выбор:

- Weltenburger Kloster Barock Dunkel
- Spaten München Dunkel

Стиль	ВЖСР	ratebeer	beeradvocate	untappd
Тёмный мюнхенский лагер	8A. Munich Dunkel	Подтип <a href="#">Dark Lager — Dunkel / Tmavý</a>	<a href="#">Lager — Munich Dunkel</a>	<a href="#">Lager — Munich Dunkel</a>

Ratebeer не выделяет баварские тёмные лагеры как отдельный стиль лагеря.

## Чистота пива

Лучший выбор:

- Schneider Weisse Mein Aventinus (Tap 6)
- Weihenstephaner Vitus

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Вайценбок	10C. Weizenbock	Weissbier — Weizenbock	Bock — Weizenbock	Bock — Weizenbock
Вайсбир	10A. Weissbier, 10B. Dunkles Weissbier	Weissbier — Hefeweizen, Weissbier — Dunkelweizen	Wheat Beer — Hefeweizen, Wheat Beer — Dunkelweizen	Hefeweizen, Dunkelweizen

## Бочки и бретты

Лучший выбор: Greene King Strong Suffolk / Olde Suffolk.

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Стоковый эль	Подтип 28A. Brett Beer	Подтип Old Ale	Подтип Brett Beer	—
Старый эль	17B. Old Ale	Old Ale	Old Ale	Old Ale

Для стокового эля нет отдельного обозначения, нужно искать «Stock Ale» в названии. Old Ale также подходит не всякий — желательно брать тот, на котором обозначено дображивание бреттаномецетами.

## Пиво промышленной революции

Лучший выбор: Salopian Entire Butt.

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Entire-but	Подтип 27. Historical Beer	Подтип Porter	Подтип Porter — English	Подтип Porter — English
Портер	13C. English Porter	Porter	Porter — English	Porter — English
Стаут	15. Irish Beer, 16. Dark British Beer	Stout	Stout — English	Stout — English

Для оригинального «entire-but»-портера отдельного стиля не существует; реконструкции так и называются «entire-but».

## Дело в воде

Лучший выбор:

- Young's Winter Warmer
- Fuller's 1845
- Ballantine Burton Ale

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Бёртонский эль	Подтип 17A. British Strong Ale	Подтип Strong Ale — English	Winter Warmer	Burton Ale, Winter Warmer

Бёртонский эль — плотный тёмный подтип британских крепких элей, часто обозначается как «winter warmer». На ratebeer есть тэги 'burton-ale' и 'winter-warmer'. На beeradvocate есть категория 'Winter Warmer', а на untappd — и 'Winter Warmer', и 'Burton Ale'. Однако бёртонские эли могут попадать почти в любую категорию британского крепкого пива,

включая Old Ale, Bitter / Extra Strong Bitter, Barleywine, British / English Strong Ale.

## Красный треугольник

Лучший выбор:

- Allagash Brett IPA
- Stone Enjoy After Brett IPA
- Ballantine India Pale Ale
- Worthington's White Shield

Стиль	ВЖСР	ratebeer	beeradvocate	untappd
Brett IPA	Подтип 28A. Brett Beer	Подтип IPA — Sour / Wild	Подтип Brett Beer	Подтип IPA — Brett
IPA	12C. English IPA	IPA — English	IPA — English	IPA — English

Наиболее аутентичные варианты — сильно охмелённые британские IPA (IBU > 60, желательно Golding или Fuggle). На ratebeer есть тэг ‘[brett-ipa](#)’.

## Эпоха империй

Стиль	ВЖСР	ratebeer	beeradvocate	untappd
Русский имперский стаут	20C. Imperial Stout	Stout — Imperial	Stout — Russian Imperial	Stout — Imperial / Double

## Череда несчастий

Лучший выбор: Pilsner Urquell.

Стиль	ВЖСР	ratebeer	beeradvocate	untappd
Пилснер	3A. Czech Pale Lager	Pilsener — Bohemian / Czech	Pilsner — Bohemian / Czech	Pilsner — Czech

## Апельсиновая цедра, кориандр и хугарденский МОЛОЧНИК

Лучший выбор: Hoegaarden.

Стиль	ВЖСР	ratebeer	beeradvocate	untappd
Витбир	24A. Witbier	Witbier / Belgian White Ale	Wheat Beer — Witbier	Wheat Beer — Witbier

## Белое, жёлтое, коричневое

Стиль	Производитель
Петерман	Breda Peeterman
Эйцет	Paeleman Uitzet 1730
Сейф	Antwerpse Brouw Compagnie Seefbier
Jack-Op	Brouwerij F. Boon Jack-Op
Зуг	Brouwerij De Vlier Zoeg Tienen

Все эти стили выпускаются единственным производителем и не попадают в официальные классификации.

## Биология и химия

Лучший выбор:

- Cantillon Gueuze

- 3 Fonteinен Oude Geuze
- Lindemans Faro
- Oud Beersel Oude Geuze

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Фаро	—	Lambic — Faro	Lambic — Faro	Lambic — Faro
Ламбик	23D. Lambic	Lambic — Unblended Jonge / Oude	Lambic — Traditional	Lambic — Traditional
Гёз	23E. Gueuze	Lambic — Gueuze	Lambic — Gueuze	Lambic — Gueuze

По неизвестным причинам ВJCP не выделяет фаро как отдельный стиль.

## Март

Лучший выбор:

- Saison de Piraix
- Silly Saison

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Сэзон	25B. Saison	Saison / Farmhouse / Gristette	Farmhouse Ale — Saison	Farmhouse Ale — Saison, Gristette
Бир-де-гард	24C. Bière de Garde	Bière de Garde / de Mars / Brut	Farmhouse Ale — Bière de Garde	Farmhouse Ale — Bière de Garde, Farmhouse Ale — Bière de Mars

Я краснею

Лучший выбор:

- Rodenbach Alexander
- Liefmans Oud Bruin

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Фламандский коричневый («красный») эль	23B. Flanders Red Ale, 23C. Oud Bruin	Sour Flemish Ale — Flanders Red / Oud Bruin	Sour — Flanders Red Ale, Sour — Flanders Oud Bruin	Sour — Flanders Oud Bruin, Sour — Flanders Red Ale

## Специальное бельгийское

Лучший выбор:

- Palm
- De Koninck Bolleke
- De Ryck Special
- Contreras Tonneke

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Специальное бельгийское	24B. Belgian Pale Ale	Подтип Belgian Ale — Dark / Amber	Подтип Pale Ale — Belgian	Подтип Pale Ale — Belgian

Хотя специальное бельгийское относится к янтарным элям, ВJCP, beeradvocate и untappd называют его бельгийским светлым; при этом согласно классификации ВJCP бельгийское специальное является единственным представителем этой категории, а все остальные светлые бельгийские эли выделяются в категорию '25A. Belgian Blond Ale', в то время как beeradvocate и untappd не различают специальное бельгийское от бельгийских светлых элей. Ratebeer относит

специальное бельгийское в общую категорию «бельгийские тёмные / янтарные эли», но есть тэг '[speciale-belge](#)'.

## Ягода-малина

Лучший выбор:

- Cantillon Rosé De Gambrinus
- Cantillon Kriek Lambic
- Cantillon Fou' Foune
- 3 Fonteinen Schaarbeekse Kriek

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Фруктовый ламбик	23F. Fruit Lambic	<a href="#">Lambic — Flavored</a>	<a href="#">Lambic — Fruit</a>	<a href="#">Lambic — Kriek, Lambic — Framboise, Lambic — Fruit</a>

## Не пивовары

Лучший выбор: Westmalle Dubbel.

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Дуббель	26B. Belgian Dubbel	<a href="#">Dubbel</a>	<a href="#">Dubbel</a>	<a href="#">Belgian Dubbel</a>

## Белый колпак

Лучший выбор:

- Westmalle Tripel
- Witkap Pater Tripel
- Tripel Karmeliet

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
-------	------	----------	--------------	---------

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Трипель	26C. Belgian Tripel	<a href="#">Tripel</a>	<a href="#">Tripel</a>	<a href="#">Belgian Tripel</a>

## Золотая долина

Лучший выбор: Orval.

Формально Орваль относят к бельгийским светлым элям, но фактически Орваль — сам по себе стиль пива. Крафтовые копии Орваля можно найти на ratebeer по тэгу [‘orval-clone’](#).

## Gradus ad Parnassum

Лучший выбор:

- Chimay Grande Réserve (Bleue / Blue)
- Trappistes Rochefort 10
- Westvleteren XII
- St. Bernardus Abt. 12

Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Бельгийский крепкий тёмный эль	26D. Belgian Dark Strong Ale	<a href="#">Belgian Ale — Strong Dark</a>	<a href="#">Strong Ale — Belgian Dark</a>	<a href="#">Belgian Strong Dark Ale</a>
Квадрупель	26D. Belgian Dark Strong Ale	<a href="#">Quadrupel / Abt</a>	<a href="#">Quadrupel (Quad)</a>	<a href="#">Belgian Quadrupel</a>

ВJCP не выделяет квадрупели как отдельный вид бельгийского крепкого тёмного эля.

## Дьявол на продажу

Лучший выбор: Duvel.

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Бельгийский крепкий светлый эль	25C. Belgian Golden Strong Ale	<a href="#">Belgian Ale — Strong Pale</a>	<a href="#">Strong Ale — Belgian Pale</a>	<a href="#">Belgian Strong Golden Ale</a>

## Хроники катастрофы

Лучший вариант: Anchor Steam.

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Стимбир	19B. California Common	<a href="#">California Common / Steam Beer</a>	<a href="#">California Common / Steam Beer</a>	<a href="#">California Common</a>

## Ревитализация

Лучший вариант: Fuller's London Pride.

«Настоящие эли» имеют [отдельную классификацию](#), поскольку это требования к методу производства, а не конкретный стиль.

## Американский английский

Лучший выбор: Anchor Porter

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Американский портер	20A. American Porter	Подтип <a href="#">Porter</a>	<a href="#">Porter — American</a>	<a href="#">Porter — American</a>

Ratebeer не выделяет американский портер как отдельную категорию портеров, но есть близкий по смыслу тэг '[robust-porter](#)'.

## USDA 56013

Лучший выбор:

- Sierra Nevada Pale Ale
- Anchor Liberty Ale

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Американский светлый эль	18B. American Pale Ale	Pale Ale — American (APA)	Pale Ale — American	Pale Ale — American

BJCP, beeradvocate и untappd относят современный Anchor Liberty Ale к IPA, а не APA, причём BJCP специально делает оговорку о том, что ранняя версия 1975 была гораздо ближе к APA.

## 4 «С»

Стиль	BJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
Американский IPA	21A. American IPA	IPA — American	IPA — American	IPA — American

Для этой главы мы рекомендуем взять несколько видов пива одной линейки, приготовленных с разными видами хмеля. На ratebeer есть тэг [‘single-hop’](#).

## Новая Бельгия

Лучший выбор:

- New Belgium Brewing Company
  - Fat Tire
  - Abbey
  - Le Terroir



Стиль	ВJCP	ratebeer	beeradvocate	untappd
NE IPA	Подтип 21A. American IPA	IPA — Hazy / New England (NEIPA), IIPA DIPA — Imperial / Double Hazy (NEIPA)	IPA — New England	IPA — New England, IPA — Imperial / Double New England

ВJCP не выделяет NE IPA как отдельный стиль.

## Три кита крафтовой революции

Лучший выбор: попробуйте что-нибудь новое!

# БИБЛИОГРАФИЯ

A Hymn to Ninkasi

<https://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=t.4.23.1&display=Crit&charenc=gcirc&lineid=t423I.PI#t423I.PI>

Acitelli, T. (2013) *The Audacity of Hops: the History of America's Craft Beer Revolution*. ISBN 9781613743881

Bailey, P. *Paul's Beer & Travel Blog*

<https://baileysbeerblog.blogspot.com>

Bennett, J. M. (1996) *Ale, Beer, and Brewsters in England: Women's Work in a Changing World, 1300-1600*. ISBN 9780195126501

Boak & Bailey's Beer Blog

<https://boakandbailey.com/>

Cornell, M. *Zythophile*

<https://zythophile.co.uk/>

Cornell, M. (2010) *Amber, Gold & Black. The History of Britain's Great Beers*. ISBN 9780752475943

Damerow, P. (2001) *Sumerian Beer: The Origins of Brewing Technology in Ancient Mesopotamia*. *Cuneiform Digital Library Journal*, 2012:002

[https://cdli.ucla.edu/pubs/cdlj/2012/cdlj2012\\_002.html](https://cdli.ucla.edu/pubs/cdlj/2012/cdlj2012_002.html)

Dietler, M. (2006) *Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives*. *Annual Review of Anthropology*, 2006. 35:229–49:230

[https://www.academia.edu/272118/Alcohol\\_Anthropological\\_Archaeological\\_Perspectives](https://www.academia.edu/272118/Alcohol_Anthropological_Archaeological_Perspectives)

Dyment, F. *Brewing Beer The Hard Way. Growing, Malting and Brewing Beer*

<https://brewingbeerthehardway.wordpress.com/>

Gallone, B., Mertens, S., Gordon, J. L., Maere, S., Verstrepen, K., Steensels, J. (2017) *Origins, evolution, domestication and diversity of Saccharomyces beer yeasts*. Current Opinion in Biotechnology, Volume 49

<https://www.sciencedirect.com/journal/current-opinion-in-biotechnology/vol/49/suppl/C>

Garshol, L. M. *Larsblog*

<https://www.garshol.priv.no>

George, A. (1999) *The Epic of Gilgamesh. A new Translation. Translated with an Introduction by Andrew George*. ISBN 0140447210

[https://www.academia.edu/16568346/Epic\\_of\\_Gilgamesh\\_The\\_George\\_trans\\_Penguin\\_1999\\_](https://www.academia.edu/16568346/Epic_of_Gilgamesh_The_George_trans_Penguin_1999_)

Gillman, G. *Gary Gillman's Beer et seq.*

<https://www.beeretseq.com/>

Guinard, J. (1990) *Lambic*. ISBN 0937381225

Hallen, van der P. (2007) *Concentration in the Belgian brewing Industry and the Breakthrough of Lager in the interwar years*. Center for Economic Studies Discussions Paper Series (DPS) 07.28

Hieronymus, S. (2005) *Brew Like a Monk: Trappist, Abbey, and Strong Belgian Ales and How to Brew Them*. ISBN 093738187X

Hindy, S. (2014) *The Craft Beer Revolution. How a Band of Microbrewers Is Transforming the World's Favorite Drink*. ISBN 9781137278760

Hornsey, I. S. (2008) *A History of Beer and Brewing*. ISBN 0854046305

Howard, P.H. (2013) *Too big to ale? Globalization and consolidation in the beer industry*

[https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract\\_id=2268705](https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=2268705)

Jackson, M. *The Beer Hunter*

<http://www.beerhunter.com/index.html>

Jackson, M. (1997) *The New World Guide to Beer*. ISBN 0894712926

Janssen, D. *Hors Catégorie Brewing*

<http://www.horscategoriebrewing.com>

Johns, C. H. W. (1904) *Babylonian and Assyrian Laws, Contracts and Letters*

<https://www.gutenberg.org/ebooks/28674>

Krenzke, J. R. (2014) *Change Is Brewing: The Industrialization of the London Beer-Brewing Trade, 1400-1750*. Dissertations. 1276

[https://ecommons.luc.edu/luc\\_diss/1276/](https://ecommons.luc.edu/luc_diss/1276/)

Lacambre, G. (1851) *Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains, pommes de terre, vins, betteraves, mélasses, etc.*

[https://www.google.com/books/edition/Trait%C3%A9\\_complet\\_de\\_la\\_fabrication\\_des\\_bi/yBQTAAAAQAA](https://www.google.com/books/edition/Trait%C3%A9_complet_de_la_fabrication_des_bi/yBQTAAAAQAA)

I

Lambic.Info

<https://www.lambic.info/>

Meussdoerffer, F. G. (2009) *A Comprehensive History of Beer Brewing*. Handbook of Brewing: Processes, Technology, Markets. Edited by H. M. Eßlinger (2009). ISBN 9783527316748

[https://www.academia.edu/4421107/I\\_A\\_Comprehensive\\_History\\_of\\_Beer\\_Brewing\\_I](https://www.academia.edu/4421107/I_A_Comprehensive_History_of_Beer_Brewing_I)

Mulder, R. *Lost Beers. Historic beers by Roel Mulder*

<https://lostbeers.com>

Nelson, M. (2001) *Beer in Greco-Roman Antiquity*

[https://www.academia.edu/6156225/Beer\\_in\\_Greco-Roman\\_Antiquity](https://www.academia.edu/6156225/Beer_in_Greco-Roman_Antiquity)

Nelson, M. (2005) *The Barbarian's Beverage. A History of Beer in Ancient Europe*. ISBN 020330912X

Oevelen, D. van, Spaepen M., Timmermans P., Verachtert H. (1977) *Microbiological Aspects of Spontaneous Wort Fermentation in the Production of Lambic and Gueuze*

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/j.2050-0416.1977.tb03825.x>

Pattinson, R. *Shut up about Barclay Perkins*

<http://barclayperkins.blogspot.com/>

Persyn, D., Swinnen, J.F.M., Vanormelingen, S. (2010) *Belgian Beers: Where History meets Globalization*. LICOS Discussion Paper No. 271

<https://www.econstor.eu/handle/10419/74982>

Poelmans, E., Swinnen, J.F.M. (2012) *From Monasteries to Multinationals (and Back): A Historical Review of the Beer Economy*. Journal of Wine Economics, Volume 6, Issue 2

Poelmans, E., Swinnen, J.F.M. (2016) *A Brief Economic History of Beer*

[https://www.researchgate.net/publication/268043355\\_A\\_Brief\\_Economic\\_History\\_of\\_Beer](https://www.researchgate.net/publication/268043355_A_Brief_Economic_History_of_Beer)

Poelmans, E., Taylor, J.E. (2009) *Belgium's historic beer diversity: should we raise a pint to institutions?* Journal of Institutional Economics. *Accepted Manuscript (January 24, 2019)*

<https://www.cambridge.org/core/journals/journal-of-institutional-economics/article/abs/belgiums-historic-beer-diversity-should-we-raise-a-pint-to-institutions/13EAB773C968405AEE9D95C6780A39EB>

Rail, E. *Beer Culture*. Stories about great beer from the countries that invented it.

<http://www.beerculture.org/>

Spitaels, F., Wieme, A.D., Janssens, M., Aerts, M., Daniel, H.-M., Van Landschoot, A., De Vuyst, L., Vandamme, P. (2014) *The Microbial Diversity of Traditional Spontaneously Fermented Lambic Beer*. PLOS ONE, April 2014 | Volume 9 | Issue 4 | e95384

<https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0095384>

Steele, M. (2012) *IPA: Brewing Techniques, Recipes, and the Evolution of India Pale Ale*

Swinnen, J., Briski, D. (2017) *Beeronomics. How Beer Explains the World*. ISBN 0198808305

The Oxford Companion to Beer (2012) *Edited by Garrett Oliver*. ISBN 0195367138

Unger, R. W. (2001) *A History of Brewing in Holland: 900-1900. Economy, Technology and the State*. ISBN 9004120378

Unger, R. W. (2004) *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. ISBN 0812219996

Van den Steen, J. (2016) *Ale Speciale Belge*. ISBN 9401405867

Verberg, S. *Medieval Mead and Beer. Experimental brewing with Medieval flair*  
<https://medievalmeadandbeer.wordpress.com/>

Verberg, S. (2018) *The Rise and Fall of Gruit*. Brewery History, 174  
<http://www.breweryhistory.com/journal/archive/174/index.html>

Webster, I. (2018) *Brewing in Burton upon Trent*. ISBN 9781445670553

Дуров, И.Г. (2014) *Производство и обеспечение пивом кораблей Балтийского флота при Петре Великом*. Военно-исторический журнал  
<http://history.milportal.ru/proizvodstvo-i-obespechenie-pivom-korablej-baltijskogo-flota-pri-petre-velikom/>