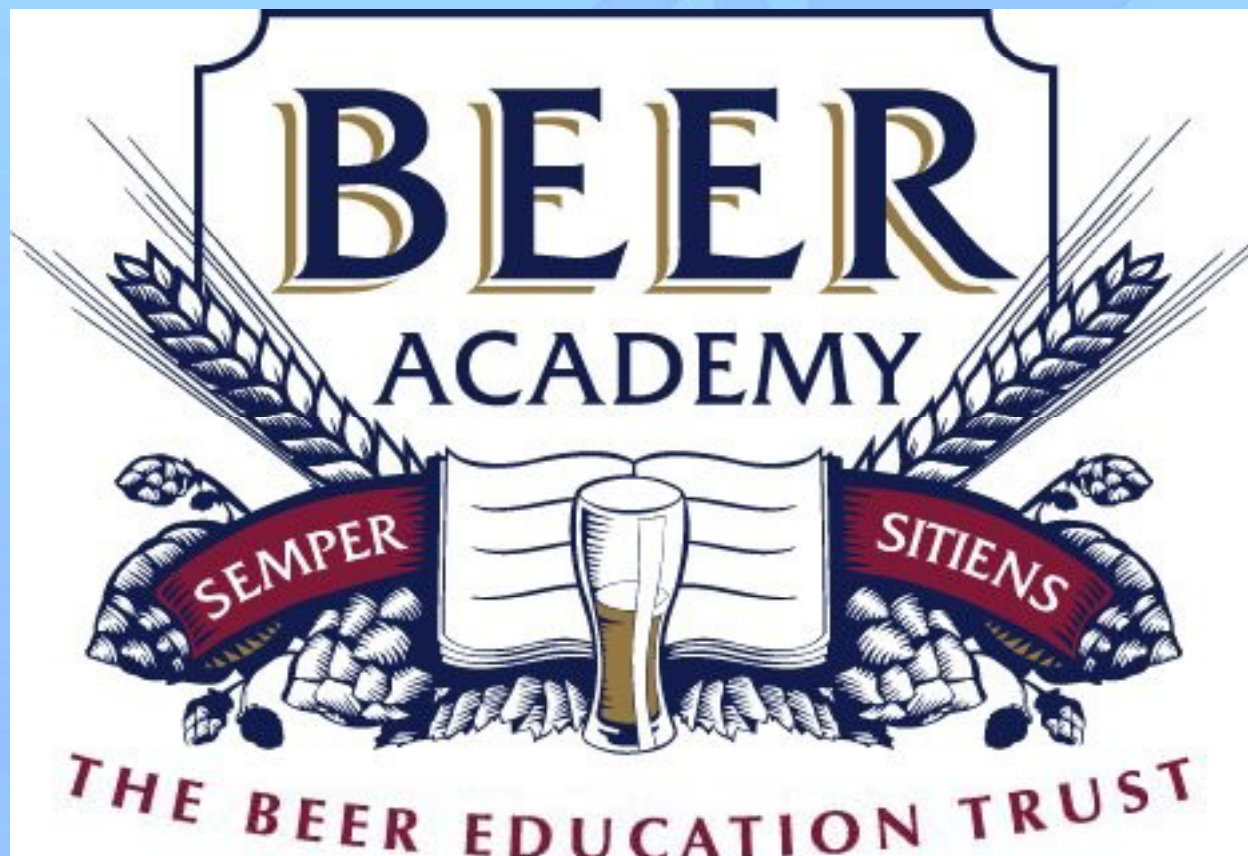


В чем различие между сортами?



Доктор Джордж Филлискирк



Академия пива. Образовательный
трест по производству пива

Имеется множество сортов



- Разное процентное содержание алкоголя % (объемная доля спирта, %ABV)
- Различные цвета: от соломенно-желтого до черного
- Различия по сладости вкуса: от горьковато-сухого до очень сладкого
- Различия в аромате: от хмелевого/фруктового до более легкого
- Различия в характеристиках обжарки: от легкого вкуса печенья до «запеченной корочки».
- Влияние других злаков: пшеница, овес, рис
- Вкусы – шоколад и фрукты
- Особые вкусы – вереск, конопля, хвоя и т.д.



Сложность

- Более широкий спектр вкусов, чем у любого другого напитка
- Пиво – для каждого случая, к любому блюду!
- В Великобритании имеется 4 000 различных сортов пива, более 40 различных видов
- Во всем мире, возможно, 40 000 сортов пива и свыше 100 видов

ВИДЫ ПИВА

- Ассоциация пивоваров Америки
- Перечислила 133 вида
- Виды эля
 - подразделяются на классы, в соответствии со страной происхождения
- Виды лагера
 - подразделяются на классы, в соответствии со страной происхождения
- Гибриды – сорта пива на основе нескольких видов

Виды стаута

- Британский
 - Императорский статут (включая российский императорский стаут)
 - Сладкий стаут
 - Овсяный стаут
- Североамериканский
 - Вид «американский стаут»
 - Вид «американский императорский стаут»
- Ирландский
 - Классический ирландский стаут
 - Стаут, сваренный для других стран (экспортный)

Сырьё для пивоварения

Вода



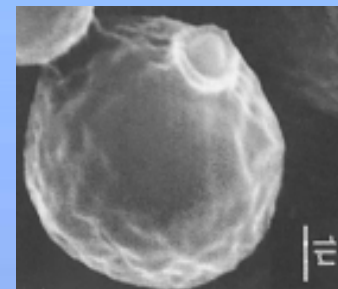
Осоложенный
ячмень и
другие злаки



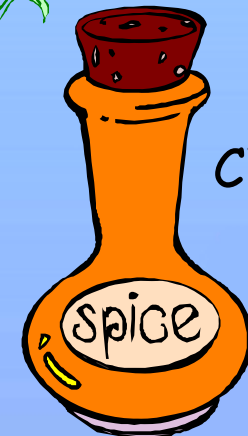
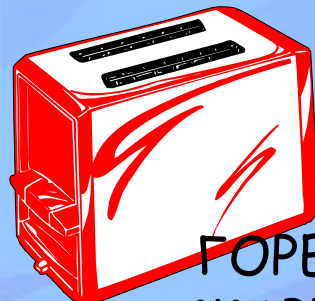
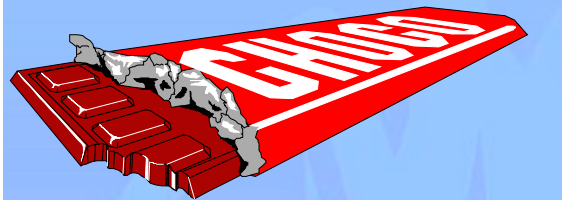
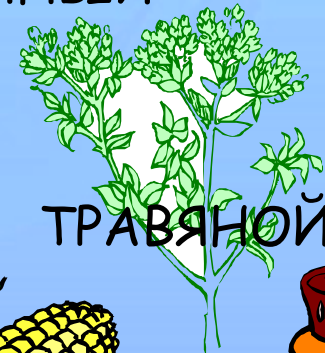
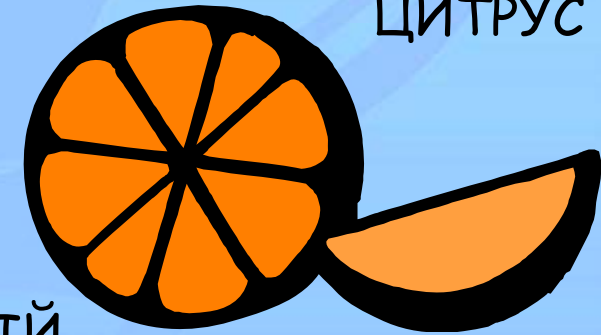
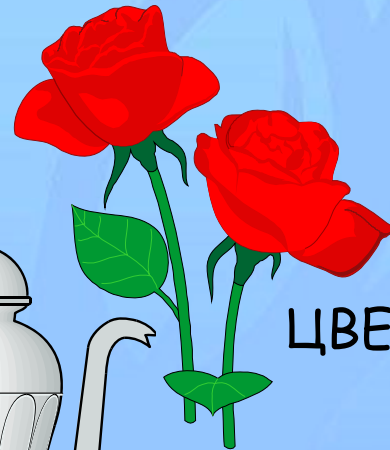
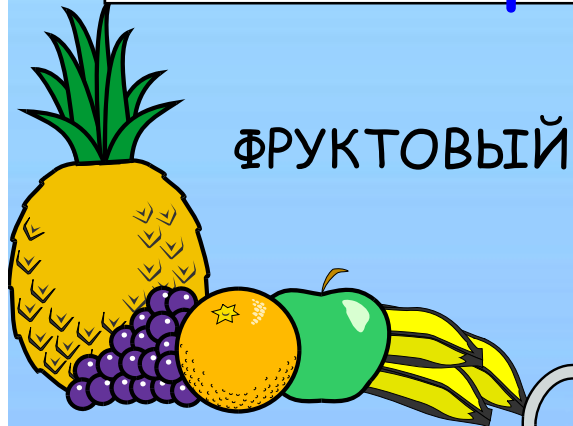
Хмель



Дрожжи



Все эти вкусы могут присутствовать в пиве



Откуда берутся эти вкусы?

- *Сырьё*

- Осоложенный ячмень
- Другие злаки
- Хмель
- Натуральные
- ингредиенты
- Вода



Каков вкус благодаря добавлению ячменя?



Другие источники злаков

- Пшеница
 - Сорта пива: «вит», «вайссе» и «вайзен»
 - Хугарден, Шнайдер вайссе
 - Британские эли
 - Бельгийские аббатские и трапезные сорта пива
- Маис
 - Стелла Артуа, Перони, Корона
- Рис
 - Будвайзер (US) 40%

Каков вкус благодаря добавлению хмеля?



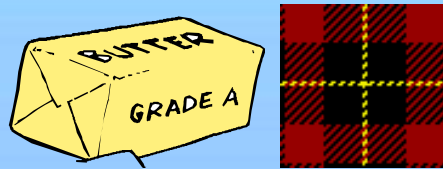
Откуда берутся эти вкусы?

- Переработка
 - Дрожжи – эль или лагер?
 - Время и температура

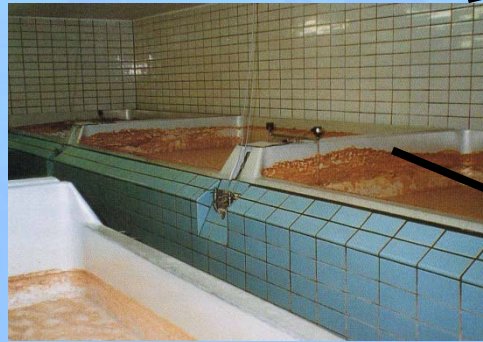


Каков вкус благодаря брожению?

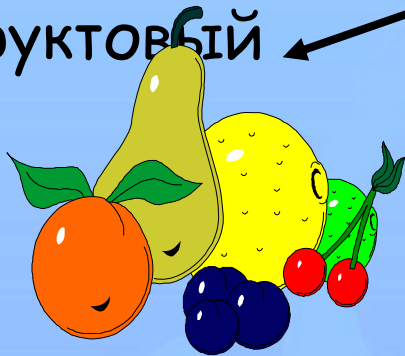
Жженого сахара



Зеленых яблок



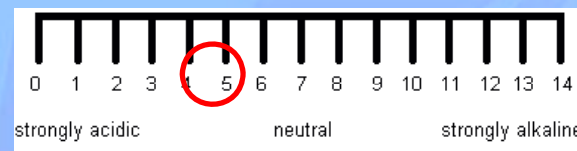
Фруктовый



Согревающий

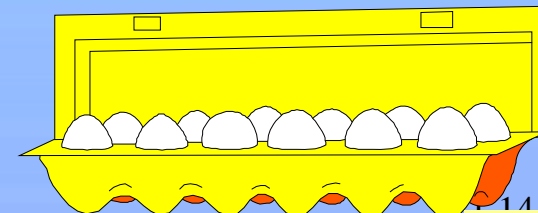


Кислотный



pH scale

Серный



Откуда берутся эти вкусы?

• Прочие ингредиенты

- Хугарден
- Пиво Веллс со вкусом бананового хлеба
- Стаут Янгс со вкусом шоколада
- Веллс Ваггдандс
- Фраок
- Фрамбозен и Крик

