

Как приготовить домашнее пиво

Живое пиво домашнего приготовления, ароматное и вкусное, гораздо лучше магазинного, поскольку вы точно знаете, какие продукты использовали в процессе приготовления. Таким пивом приятно угостить друзей и близких, ведь домашняя варка пива – явление очень редкое в нашей жизни.

Как быстро и легко сварить пиво в домашних условиях?



Существует мнение, что технология приготовления домашнего пива требует специального оборудования. На самом деле совсем не обязательно покупать домашнюю пивоварню, можно вполне обойтись обычной посудой, если, конечно, вы не собираетесь открывать пивоваренное производство. Нет необходимости варить солод из ячменя или пшеницы и сушить шишки хмеля, гораздо

проще купить в магазине готовые ингредиенты. Существуют разные рецепты домашнего пива, и для приготовления классического напитка вам понадобится солод или солодовый экстракт, хмель, дрожжи и вода. В некоторых рецептах можно увидеть патоку, мед, соль, повидло, кукурузную муку, черный перец, хлеб и другие продукты, поскольку пиво – многогранный напиток, дающий возможность экспериментировать со вкусами.

Домашнее пиво на солоде по старинному рецепту



Именно солод дает пиву полноту вкуса, насыщенность, приятный цвет и стойкую пену. Для приготовления пива солод смешивают с водой и нагревают до 75 °С в большой кастрюле. Затем получившуюся солодовую кашу фильтруют через сито, чтобы отделить нерастворившиеся частицы зерна. Так получается пивное сусло — растительное сырье, готовое для сбраживания, в которое добавляют измельченные шишки хмеля. Сусло варится еще 2–3 часа при постоянном помешивании, а потом снова очищается через

сито — теперь уже для удаления остатков хмеля. Для экономии времени и сил можно опускать хмель в сусло в марлевом мешочке, тогда и фильтровать не придется. Получившийся напиток настаивается несколько часов, а потом снова процеживается.

Когда приходит время добавления дрожжей, надо решать, какое пиво вы хотите сварить — верхового или низового брожения. Если дрожжи вводятся в сусло при температуре 20–22 °С, то начинается верховое брожение, благодаря которому пиво готовится быстрее. Низовое брожение удлиняет процесс приготовления (и, соответственно, срок годности) и придает пиву более хмельной вкус.

Идеальная температура для активной жизнедеятельности дрожжей – 18 °С, поэтому накройте кастрюлю крышкой и оставьте пиво на неделю. Если через два дня на поверхности появится пена, значит, вы все сделали правильно, а если ее нет, поставьте кастрюлю в более теплое место, не забывая периодически снимать пену. Примерно через пять дней пиво приобретет знакомый пивной вкус, и тогда вам останется перелить его в бутылки, не взбалтывая, и оставить на две недели в холодном месте. Существуют различные вариации солодового пива: нередко в сусло вводят сахар, соль, изюм, а хмель порой добавляется в бутылки после окончания брожения, также может меняться очередность закладки продуктов и способы сбраживания.

Домашнее пиво по необычным рецептам



Существует множество технологий приготовления пива без солода, и такие рецепты наиболее подходят для домашних условий. Во многих рецептах мед растворяется в воде, смешивается с хмелем и варится в течение часа, а потом сбраживается и выдерживается в тепле. Очень оригинальным получается свекольное пиво — в этом случае мелко нарезанная свекла варится в воде с солью, потом в кастрюлю добавляются шишки хмеля и можжевельные ягоды, затем все снова варится и сбраживается в течение двух недель. Богатым вкусом отличается пиво на патоке, которое готовится по той же самой технологии, что и классическое пиво, только патока в этом рецепте заменяет солод.

Пиво без дрожжей имеет темно-коричневый цвет и пикантный вкус, поскольку готовится из размолотых злаков пшеницы, ячменя и ржи, обжаренных на сковороде. Далее зерновая смесь варится в воде с цикорием, а потом в нее добавляется лимонная цедра, хмель и сахар. Через шесть часов варки пиво разливается по бутылкам и хранится в прохладном месте. Иногда хмель растирается с мукой и сахаром, смешивается с водой и варится, а дрожжи и патока добавляются позже.

Можно приготовить пиво из стручков гороха, хмеля и шалфея, а для праздничного стола подойдет имбирное пиво или пиво из вина, апельсинового сока и цедры. Пиво может быть овсяным, гречишным, тыквенным, кукурузным, морковным, копченым, шоколадным, фруктовым и даже молочным. Приготовление пива – творческий процесс, в котором уместны любые эксперименты!

Секреты пивоварения



Вода для пива должна быть свежей, чистой и мягкой, поэтому лучший вариант – фильтрованная или кипяченая вода, а если есть возможность, то из природных источников. На плохой воде пиво получается невкусным. То же самое касается дрожжей, поэтому для приготовления пива следует покупать не пищевые, а специальные пивные дрожжи, свежие или сухие.

Для варки пива используется как солод, получаемый при проращивании зерен ячменя, ржи или пшеницы, так и солодовый экстракт, который является выпаренной или концентрированной солодовой эмульсией. Выбор солода, несомненно, влияет на вкус и

аромат пива. Помимо традиционных сортов — пшеничного, ячменного и ржаного — существуют и другие сорта солода. Карамельный солод придает пиву сладкие оттенки, в томленном солоде можно уловить медовые нотки, копченый концентрат позволяет получить напиток с ароматом костра, жженный солод имеет кофейно-шоколадный вкус, а меланоидиновый солод обладает ярким и характерным только для него вкусом.

Пивное сусло — благоприятная среда для размножения микроорганизмов, поэтому вся посуда, которая используется для варки пива, должна быть предварительно простерилизована. В процессе приготовления также следует соблюдать строгие правила гигиены.



Пиво во время варки нуждается в насыщении кислородом, чему способствует интенсивное помешивание и вливание сусла в кастрюлю с большой высоты. Однако во время брожения и после него аэрация только навредит, поэтому пока пиво бродит, его не следует беспокоить — переносить, перемешивать и открывать крышку без необходимости. Единственное, что можно делать, —

снимать пену, которая в дальнейшем может использоваться в качестве дрожжей.

Во многих рецептах встречаются совершенно немислимые количества ингредиентов для пива, например 30 литров воды и 3 кг солода. Вы можете уменьшать пропорции в зависимости от того, сколько пива необходимо сварить.

Правильно приготовленное пиво, разлитое в пластиковые бутылки, хранится от 2 до 6 месяцев в зависимости от его крепости. В стеклянных бутылках с пробками пиво остается свежим до года, а лучшие способы хранения домашнего пива — в погребе и холодильнике. Впрочем, если вы узнали, как варить домашнее пиво, его не придется долго хранить, поскольку этот вкусный и ароматный напиток всегда очень быстро кончается!

Рецепты

Домашнее пиво без солода

Ингредиенты: 10 л воды, 1/3 стакана хмеля, 1 стакан жидких пивных дрожжей, 0,5 л патоки.

Способ приготовления:

1. В кастрюлю налить воду, добавить патоку, хорошо перемешать, довести до кипения и варить до исчезновения запаха патоки.
2. Опустить в жидкость закрученный в марлю хмель, проварить 10 минут.
3. Когда содержимое остынет, добавить в кастрюлю жидкие дрожжи и очень тщательно перемешать.
4. Разлить пиво по бутылкам и оставить, не закрывая крышками, пока на поверхности не появится пена.
5. Снять пену, закупорить бутылки и оставить их в холодном месте на 4 дня.

Пиво Хмельное

Ингредиенты: 900 г сахара, 90 г хмеля, 1 кг солодового экстракта (или 8 кг солода), 9 л кипятка, 50 г пивных дрожжей.

Способ приготовления:

1. Сахар, хмель и солод залить кипятком и варить в течение часа.
2. Добавить воды до изначального объема (9 л) и ввести дрожжи.
3. Оставить жидкость на 3 дня в закрытой посуде при температуре 18-20 градусов.
4. Процедить, разлить по бутылкам, закупорить, закрепить пробки проволокой и хранить неделю в холодном месте.