

Куда сегодня пойти учиться человеку, который хочет стать профессиональным пивоваром?

Допустим, я домашний пивовар и хочу начать варить по-взрослому.

01 Red Button — Tale of Us

Необычное сочетание охмеленного эля с добавлением цитрусовых фруктов, которые придают явную кислинку. Сочно, кисло, охмеленно — идеальное пиво для начала рабочей недели.



Пананг Гай

02 Dupont , Saison

Пожалуй, самое эталонное пиво в своей категории. Сухой, освежающий, с небольшой хмелевой горчинкой и пряным послевкусием — ничем не примечательный, но в то же время многогранный вкус и аромат, как и второй день недели — вторник.



Запеченный кальмар, фаршированный нутом и грибами.

03 Oka River — Raw Power

Доисторический представитель пивной фауны, дошедший из тех времен, когда сусло не подвергали кипячению в силу отсутствия необходимых технических средств. Кислый эль, сброженный смешанной культурой Oka River, охмеленный на этапе затирания и брожения. Несомненно, это пиво способно дать большой заряд новых эмоций и ощущений. Учитывая, что подобного пива в России очень мало (а вернее всего один образец от Baltic Bay), истинным любителям «кислоты» стоит обязательно попробовать.



Гуакамоле с креветкой.

Если человек хочет стать профессиональным пивоваром, ему нужно идти учиться в университет. В Петербурге это *ИТМО (бывш. Университет Низкотемпературных и Пищевых технологий)*, где есть профильная специальность. По моему мнению, самая сильная школа пивоварения в России — во главе с именитой Татьяной Викторовной Мелединой.

Также в Петербурге есть *Пищевой техникум*, где есть специальность *«пивоварение»*. Выпускники этого техникума многие годы работают практически на всех пивзаводах города и ближайших регионов.

В Москве есть *Пищевой институт (точного названия не припомню)*, в котором учились многие знакомые товарищи-пивовары.

Но есть нюанс. Сейчас, по моему мнению, высшее и среднее образование довольно низкого качества (*уверен, что не открываю истину*), учебной базы очень мало. Любого выпускника после окончания учебы приходится практически обучать с нуля.

На данный момент есть очень много возможностей для самообучения. Вся необходимая информация имеется в интернете. Много моих знакомых начинали с домашнего пивоварения, читали статьи, сидели на форумах. Есть много примеров у нас в России, когда из домашних пивоваров вырастали отличные профессионалы. Один из ярких примеров — Женя Толстов. С ним я познакомился в далеком 2010 году. На тот момент он уже начинал варить IPA, имперские стауты, бельгийские эли. И у него я учился варить какие-то необычные на тот момент сорта. Еще один пример — Санька Коробков, который тоже начинал на кухне варить пиво, а сейчас является признанным экспертом в мутных IPA.

Конечно, чтобы профессионально заниматься пивоварением, желателно иметь профильное или хотя бы инженерное образование. Потому что профессия пивовара подразумевает не только написание рецептур для новых сортов (*как некоторые думают*), но и нужно разбираться в оборудовании, химических процессах происходящих на разных этапах производства, в микробиологии. На малых производствах (*20—30 тонн*), процесс производства налажен по ремесленному принципу, где достаточно обучиться основным азам и уже можно варить вполне хорошее пиво. Но, когда начинается укрупнение и усложнение производства, или увеличиваются требования к системе качества, требуется довольно много узкоспециализированных знаний и навыков, которые можно получить только обучаясь на пивовара или смежной специальности.

Контрактные варки или строить свою пивоварню?

Каково это — варить по контракту в другой стране? Почему Латвия?

Что будем пить в этом году?
New England забудут, как Black, или он вытеснит классический West Coast?

04 Schlenkerla — Rauchbier Marzen

Четверг — это время, когда стоит начать задумываться о более серьезных вещах, например, существует ли загробная жизнь (особенно ад), в чем смысл жизни, и как можно превратить недостатки безнадежно испорченного солода в преимущество в виде копченого пива. Несмотря на то, что большинство людей терпеть не могут копченое пиво, существует узкий круг фанатов этого необычного сорта. Сложность вкуса и тяжелый характер делают это пиво, пожалуй, самым узнаваемым и интересным в своей категории.



Копченый лосось со сливочным сыром на ржаном хлебе.

Контрактные варки позволяют практически любому человеку сварить пиво в промышленных масштабах и начать бизнес с низкого старта с минимальными вложениями. Думаю это основное преимущество. Сейчас уже совершенно точно можно констатировать, что контрактное пивоварение преобразовало рынок крафта в России и в мире. Благодаря этой возможности в пивоварение пришло очень много энтузиастов, которые начинали с нуля. Еще имеется преимущество в виде низких рисков ведения бизнеса, по сравнению со строительством собственного завода, особенно в России. Но все эти преимущества относительные.

Варить по контракту в другой стране сложно. Нам пришлось очень многому научиться: контроль качества, логистика, работа с таможней и т.д. Вариться мы начали по одной простой причине: были выходы на практически новый большой завод с автоматической линией розлива в бутылку.

На данный момент я несколько раз в месяц езжу в Латвию контролировать процесс производства. Ежегодно я провожу в Прибалтике порядка 2 месяцев, недавно получил второй паспорт, потому что в старом закончились страницы, причем всего за три года.

В этом году мы уже пьем очень много *milkshake IPA, juicy IPA, session IPA* и обычный *светлый лагер (как это ни странно)*.

Последние годы прослеживается четкая тенденция на уменьшение градуса алкоголя во всех сортах (*IPA, стауты, лагеры, пшеничные сорта*).

Также за последний год стало появляться довольно много *wild ale, farmhouse ale*, которые не уступают европейским и американским собратьям. Надо понимать, что это довольно сложные сорта в производстве. Например, у нас в Бакунии есть дикие эли, которые сварены больше двух лет назад, и они до сих пор выдерживаются в бочках. Все это время я наблюдаю за тем, как меняется пиво, каким оно становится на вкус. Были партии, которые пришлось слить, потому что безнадежно испортились. Буквально пару месяцев назад попробовал сделать первый бленд из двухлетнего и однолетнего кислого пива. Не могу сказать, что мне сильно понравилось, но получилось интересно. Надо понимать, что учиться варить подобные сорта нужно десятилетиями, без спешки. Нарбатывая опыт, как в Европе.

См. далее →

Почему США впереди планеты всей и когда у нас будет свой Heady Topper?

Планы на ближайший год?

05

Бакунин и DeMolen — Терпение&Труд

Десятиградусный, насыщенный барли-вайн, (к созданию которого приложил руку ваш покорный слуга) при производстве которого использовали изюм и курагу. Имеет сложный, сладковатый вкус с нотами сухофруктов в аромате. Это пиво будет настоящей наградой в конце трудной рабочей недели.

Тарт Татен.

Возвращаясь к *New England элям*. Конечно, хайп на эти сорта рано или поздно пройдет (*Коробкову привет*). Учитывая, что эти сорта являются довольно-таки питкими, я думаю, что они займут свою нишу, которая еще вырастит на общем фоне, в отличие от того же *Black IPA*, который практически исчез.

В США индустрия крафта очень развита, там много людей потребляют крафтовое пиво. Там в принципе живет немало обеспеченных людей, за счет чего высокий экономический эффект, поэтому они и законодатели мод на крафт.

За счет активного развития и увеличения конкуренции американский рынок задает очень высокие требования к качеству продукта и маркетинговой составляющей.

Я считаю, что в России за несколько лет пройден путь, который в США формировался на протяжении двух десятилетий. Это большое достижение, но есть много внутренних проблем: экономические, социальные, политические, которые не позволяют в полной мере развиваться и в остальных отраслях и сферах экономики. Проблемы примерно одни и те же. Уверен, что все знают, о чем я говорю.

Да, рано или поздно у нас будет свой *Heady Topper*, если не наступит всеобщий коллапс. Уже сейчас есть примеры, когда качество некоторых российских производителей не хуже, чем у топовых американцев.

Лично у меня планов очень много, не вижу смысла перечислять. Есть серия интересных идей со спонтанным брожением, которые хочется осуществить в ближайшее время. Много идей с безалкогольными напитками 🍷

06

AF Brew — Фронтальная Лоботомия 2018

Пожалуй, самый сложный образец из представленного списка, который идеально подойдет для вдумчивого потребления субботним вечером. Кофе, сладкий ликер, карамель — практически идеально отточенный вкусовой профиль и совершенно новый для России стиль информационной подачи.

Мороженое «Арахис-кокос»



Как вы пришли к пивоварению?



Владимир Наумкин — пивовар, сооснователь *Bakunin Brewing Co.* и сооснователь *Paradox Brewery*

Владимир Наумкин о начале карьеры, контрактном пивоварении и будущем крафтовой индустрии

Крайне редко даю личные интервью, потому что не очень люблю подобный формат, особенно после публикации интервью в первом номере журнала *Real Brew*.

Непосредственно в пивоварении я уже 10 лет, начинал карьеру инженером по качеству солодовенного производства в Саранске на заводе «*ИнБев*», бывший завод «*Голстяк*». На тот момент там был самый современный солодовенный завод в России. Я проходил на этом предприятии учебные практики и начал устраиваться на работу еще до получения диплома.

На следующий день после выпускного, который закончился в 5 утра, я уже вышел на работу. Проработал чуть больше полугода, пока не закончился контракт. Ездил по всему Черноземью, инспектировал элеваторы, проводил обучение персонала, контролировал приемку солодовенного ячменя.

Всё началось еще в детстве, когда я ездил с отцом за пивной дробинкой на завод «*Голстяк*». Впечатлился масштабами производства. Помню, удалось даже заглянуть в лагерьные цеха, температура в которых поддерживалась на уровне 2 градусов.

В школе я очень сильно увлекался биологией и всегда хотел стать ученым. Дома и в школе проводил очень много разных экспериментов. После поступления на *Биологический факультет*, специальность «*Инженер-Биотехнолог*», я заинтересовался пивоварением, хотя направлений по специальности было очень много. Начал читать книги по пивоварению, дома пробовал варить пиво, проходил учебные практики на пивоварне.

Непосредственно пивоваром я стал чуть позже, когда переехал в Петербург, устроившись на вновь открывшуюся ресторанную пивоварню «*Биритубе*» (*по стечению каких обстоятельств я туда попал, рассказывать не буду, это может затянуться надолго*).