

Как появляется:

Выделяется дрожжами во время брожения. Но при правильных условиях ими же реабсорбируется. Даже есть такое понятие, как “диацетильная пауза”. В конце брожения температуру поднимают на пару градусов, чтобы дрожжи стали более активными и собрали весь диацетил. Второй источник — это заражение пива через систему розлива. Если не промывать краны, шланги и заборные головки, то в них могут размножиться бактерии — Педиококи и Ацетобактер. Вместе они дают ксусно-маслянистый привкус. Вероятность заражения увеличивается кратно, если кеги с трубками стоят в тепле и пиво разливается через охладитель. Если вы почувствовали что-то похожее в разливном пиве, то не спешите обвинять пивоварню. Вполне вероятно, что вы наткнулись на недобросовестного продавца.

Где почувствовать:

Бельгийский стронг Cuvée Mam'zelle — здесь это задумка пивовара.

Ко второй группе относятся все дефекты, которые пиво приобретает после розлива в тару. Будь то кеги, банки или бутылки. С последними нужно быть аккуратным.

Если вы чувствуете запах свежесваренного кофе или жженой резины или выделений скунса (не очень актуально для жителей СНГ), то это 3-метил-2-бутен-1-тиол или ЗМБТ.

Как появляется:

При взаимодействии света (солнечный и от люминесцентных ламп) и горьких компонентов хмеля, содержащихся в пиве. Полная защита от света есть только у кег и алюминиевых банок. Коричневые бутылки защищают примерно на 98%, зеленые — на 40%, а прозрачные не защищают вовсе. Кстати, есть версия, что маркетологи Короны продвигают подачу пива с ломтиком лайма именно из-за отвратного запаха ЗМБТ.

Где почувствовать:

Некоторые производители, к примеру Миллер, используют устойчивый к влиянию света хмелевой экстракт, поэтому они могут себе позволить прозрачные бутылки. Но не все пивоварни так заморачиваются. Попробуйте взять один и тот же сорт в банке и в зеленой или прозрачной бутылке. Бутылку поставьте на полчаса на солнце, а потом сравните.

Если в аромате вы чувствуете мокрый картон или что-то восковое (мне это напоминает пластик), то перед вами Транс-2-Ноненаль.

Как появляется:

Это признак окисления. Любое пиво рано или поздно окисляется, как бы хорошо его не упаковали. Во-первых, любая тара не является на 100% герметичной, а во-вторых, в окислении участвует не только воздух. Но этот процесс можно замедлить, если хранить пиво в холодильнике. Это особенно важно, если оно меньше 6-7 градусов.

Где почувствовать:

Берите любой лагер меньше 6 градусов с датой розлива полугодовой давности. После 9 месяцев уже очень явно. В более крепком пиве окисление проявляется по-другому, но это уже другая тема.

Конечно же, дефектов намного больше, но самые “популярные” мы разобрали. Чтобы не искать все эти дефекты по отдельности, вы можете купить их в чистом виде. Советую заказывать у Агоха, но можно и в Siebel Institute. В первом будет подороже, но удобнее, потому что в сыпучем виде. У вторых — в жидком в капсулах. Нужно только добавить их в пиво, и впоследствии вы будете легко узнавать эти дефекты.

Автор: **Алексей Кудров**



На данный момент мы варим на трёх разных производствах, география будет расширяться. Наша команда — уже не новички в индустрии, поэтому некоторый репутационный капитал имеется, как и понимание трендов и векторов развития крафтового пивоварения. К дизайну наших сортов мы подходим комплексно: за каждым стоит история, сюжеты, которые в будущем будут объединены в единый нарратив. Данная подборка включает модные и современные («в тренде») стили пива, в то же время не обошлось и без личных предпочтений: представленные пивоварни (за исключением траппистов, конечно) — это для меня, прежде всего, те люди, которых я давно знаю, к кому обращаюсь за советом, кто с моей профессиональной и личной точки зрения являет собой пример того, как надо себя вести в крафтовой индустрии. Ну и, конечно, два сорта от себя, как же без этого. Тренды нынче — кондитерские стауты, фруктовые кисляки и эксперименты с хмелем. Последнее время в последней категории наметился уклон в сухие и слабоалкогольные варианты, поэтому в этот раз обойдемся без «нюинглендов», зато добавим вечно актуальное траппистское пиво.

Проект Lux in Tenebris

(«свет во тьме») —

это контрактная пивоварня.



Михаил Пахалов
Пивовар и основатель
Lux in Tenebris Brewing Co.

www.pena.moscow

Давайте разберемся, какое пиво можно заслуженно назвать плохим и кто в этом виноват.

01 *Dark Preacher* (Tonka Beans Can Issue) *Lux In Tenebris Brewing Co.*

Sweet Stout
5% ABV 25 IBU — мягкий молочный стаут с добавлением корицы, а в баночной версии — с добавлением бобов тонка (экзотическая специя с ароматами миндаля, ванили и карамели).

🍷 Торт “Птичье молоко”

02 *Кукуцаноль Bottle* *Share X Courage* *Brewery*

IPA - Brut
6.5% ABV 50 IBU
Модный нынче стиль — суперсухой IPA — предельно выброжено, хрустящая лёгкость и яркий хмель.

🍷 Хумус с питой и овощами

03 *Blaeckbeer Lux In* *Tenebris Brewing Co.*

Fruit Sour Ale
4.2% ABV
Blaeckbeer (переводится с pennsylvania dutch (язык сектантов-омишей) просто как «ежевика») — лёгкий кислый фруктовый эль по типу Berliner Weisse, закисленный йогуртом. На дображивание добавлено 200 кг ягод.

🍷 Яйца Флорентин со шпинатом

04 *Guest TAP Red Button Brewery*

APA
5% ABV
Лёгкий, в меру сухой и цитрусовый светлый эль — такого пива часто не хватает среди засилья джуси-хейзи-вермонтов.

🍷 Лимонный кекс

05 *Tynt Meadow Mount* *Saint Bernard Abbey*

English Strong Ale
7.4% ABV
Двухсотлетний цистерцианский монастырь — тоже в своём роде крафтовая пивоварня, последний принятый в Траппистскую Ассоциацию участник из английского Лейстершира. Пахнет, как бельгийское, на вкус — как старая добрая Англия.

🍷 Осетинский пирог с мясом и картошкой

06 *Bottlefront Selfmade* *Brewery*

Imperial Stout
10% ABV 40 IBU
Ну какой же набор крафтового пива обойдётся без имперского стаута, да ещё в модном нынче pastry (кондитерском) стиле.

🍷 Чернослив в шоколаде

Я часто встречаю людей, которые приобрели снобские замашки, попробовав “крафтовое” пиво. Если содержимое бокала не бьет ароматом и вкусом, то пить такое — себя не уважать. А пиво наподобие Bud — так вообще помой. На самом деле, это не так. Практически все пиво варится, следуя какому-то определенному стилю, который имеет свои рамки. Тот же самый Bud — один из лучших представителей стиля евролагер. Называть евролагер плохим пивом — из разряда “реп — го**о, а рок — круто”. Не называйте плохим то, что не нравится именно вам. Ведь это может нравиться кому-то еще. Баланс — еще один субъективный показатель для оценки, который зависит только от восприятия, опыта и привычек дегустатора. Может показаться, что я веду к тому, что все пиво хорошее, но все же нет. Любое пиво, в котором есть дефекты, можно без упреков назвать плохим. И это единственный объективный показатель. Дефект либо есть, либо его нет.

Все дефекты можно условно разделить на 2 группы: производственные и непроизводственные. Судя по названию очевидно, что в первую группу входят все дефекты, приобретенные во время производства. За них можно смело винить пивоварню. Расскажу про самые часто встречающиеся.

Если аромат пива напоминает вам овощной суп или вареную кукурузу (в темных сортах это может быть томатный сок), то в пиве есть Диметилсульфид (сокращенно ДМС). Допустим в небольшом количестве в легких лагерях.

Как появляется:

При нагревании прекурсора S-метилметионина (SMM), который содержится в солоде. (Чем светлее, тем больше) Это летучее вещество, поэтому оно легко испаряется при кипячении, но при этом пар должен вытягиваться. Также очень важно быстро охладить сусло после кипячения. Если эти условия нарушаются, то ДМС будет в конечном пиве.

Где почувствовать:

Практически в каждом втором региональном лагере. Берите самый дешевый в ближайшей разливайке.

Если вы чувствуете аромат зеленого яблока, сидра или краски, то это Ацетальдегид. Такое же амбре можно уловить от человека с похмельем.

Как появляется:

Выделяется дрожжами во время брожения. Если им дать завершить свою работу, то в конечном пиве яблочного аромата не будет. Это признак недозревшего пива.

Где почувствовать:

Опять же региональные лагеря. Чаще всего в четырех градусных сортах. (Бывает даже у оригинального Жигулевского.)

Если вы чувствуете аромат попкорна или сливочного масла или ирисок, то это Диацетил. Допустим в небольшом количестве у английских элей и чешских пилснеров из-за особенностей дрожжей.