

18+

САМОГОН САНЫЧ

СВОЕ ПИВО

(ОТ ПЕРВОГО РЕЦЕПТА ДО ПЕРВОЙ
БУТЫЛКИ 100% БЕЗ СКИСШЕЙ
БРАГИ)



Самогон Саныч

**Свое пиво. От первого
рецепта до первой бутылки
100% без скисшей браги**

«Издательские решения»

Саныч С.

Свое пиво. От первого рецепта до первой бутылки 100% без
скисшей браги / С. Саныч — «Издательские решения»,

Вы узнаете:— Как сварить первое пиво из концентрата, даже если на кухне только кастрюля и ложка.— Почему пиво получается «зеленым» и пахнет серой — и как это исправить.— Как не превратить квартиру в пивную бочку и что делать, если крышки стреляют.— Секреты карбонизации: сколько сахара класть, чтобы пиво пенилось, но не взрывалось.— Юридическая глава: сколько градусов можно дома, кому продавать нельзя и когда придут за пивом.

© Саныч С.

© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
Часть 1. Подготовка. «Не бойся, это не ядерная физика»	7
Глава 1. Почему у вас всё получится (даже если вы ни разу не варили)	7
Разрушаем мифы о сложности пивоварения	7
История из практики: как знакомый Петровича сварил первое пиво в ведре и не отравился	8
Что важнее: талант, оборудование или четкое следование рецепту?	9
Глава 2. Из чего мы будем варить? (ингредиенты)	12
Концентрат (солодовый экстракт) — тот самый «порошок или сироп из банки»	12
Хмель — горечь, аромат, вкус. Как не перегорчить	14
Дрожжи — верховые, низовые, сухие, жидкие. Кто за что отвечает	16
Вода — недооцененный герой пива	19
Глава 3. Оборудование: что реально купить, а что найдется на кухне	23
Кастрюля — главный пивоваренный котел (да, обычная кастрюля)	23
Бродильная емкость — ведро, бутылка или пластиковая емкость для брожения (32 литра)	25
Гидрозатвор — зачем он и как сделать из трубки и банки	28
Термометр, ареометр — нужны ли новичку	32
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Свое пиво

От первого рецепта до первой бутылки 100% без скисшей браги

Самогон Саныч

© Самогон Саныч, 2026

ISBN 978-5-0070-3964-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Вы когда-нибудь пробовали домашнее пиво из магазинного концентрата?

Если да — то знаете: это далеко не всегда «как в лучших пабах Мюнхена». Часто это мутная, сернистая жидкость, которую хочется вылить, но жалко.

В чем дело? Ведь инструкция на коробке была простой. Воду вскипятил, концентрат высыпал, дрожжи закинул. Где обманули?

Вас не обманули. Вам просто не досказали.

Инструкция на банке учит сделать, но не учит сделать вкусно. Она молчит о том, почему пиво воняет, откуда берется «зеленый» привкус и как не получить вместо пива кислую брагу.

Эта книга — антидот от таких инструкций.

Она написана человеком, который вылил не одно ведро неудачного пива, прежде чем понял логику процесса. Здесь нет заумных формул и инженерных чертежей колонн. Только живой язык, понятные примеры, четкие рецепты и полный разбор «граблей», на которые наступают все новички.

Вы узнаете, как из обычной банки концентрата сварить кристально чистое, ароматное пиво. А когда набьете руку — как перейти на следующий уровень: цельный солод, собственные рецепты и даже работа с пивоварней.

Без лишних вложений, без магии, без скисшей браги.

Доставайте кастрюлю. Начинаем.

Часть 1. Подготовка. «Не бойся, это не ядерная физика»

Глава 1. Почему у вас всё получится (даже если вы ни разу не варили)

Разрушаем мифы о сложности пивоварения

Если вы хотя бы раз смотрели видео о домашнем пивоварении, у вас могло сложиться впечатление, что без диплома технолога и гаража, заставленного медными баками, делать нечего. Там затирают, фильтруют, отстаивают, виртуозно сыплют хмель под углом 45 градусов и говорят на языке, который понимают только посвященные.

Спокойно. **Пивоварение — это не ракетостроение.**

Да, процесс можно усложнить до бесконечности. Можно выезжать на соревнования по крафту, сражаться за идеальный pH и выдерживать пиво в дубовых бочках. Но можно и просто сварить первый литр в обычной кастрюле, взяв за основу банку концентрата и пакетик дрожжей. И у вас получится. Давайте разберем три главных мифа, которые мешают новичку подойти к плите.

Миф №1. Нужно тонна оборудования и отдельная пивоварня

Знакомо? Создатели контента для взрослых дядей любят снимать обзоры блестящих «пилотных станций», которые стоят как подержанный автомобиль. Складывается ощущение, что без этого на кухне делать нечего. На самом деле на старте хватит того, что есть на любой кухне. Мне Петрович рассказывал (мой знакомый из соседнего села) начинал с:

- Кастрюли на 5 литров, в которой раньше варил варенье.
- Пластикового ведра из-под майонеза.
- Марли из аптеки.

Этого хватило, чтобы получить первое пиво. Да, оно было неидеальным. Но оно было **своим**.

Вердикт: Для старта нужны не деньги, а желание. Оборудование докупите потом, когда поймете, что это — ваше.

Миф №2. Это безумно сложно и многочасово

Люди почему-то думают, что варить пиво — это все выходные у плиты, а потом месяцы ожидания. На самом деле **активная фаза варки первого пива займет у вас около часа**. За это время вы:

- Разведете концентрат в воде.
- Прокипятите его с хмелем (или не будете кипятить, если концентрат уже охмеленный).
- Остудите.
- Засыплете дрожжи.

Всё. Дальше пиво будет работать само. Ваша задача — не лезть в него и иногда проверять температуру в комнате.

Вердикт: Пиво прощает лень. Оно не требует стоять над ним с секундомером. Чем меньше вы в него лезете, тем лучше оно получается.

Миф №3. Оно обязательно взорвется или скиснет

Самый вкусный страх. Давайте сразу. **Если вы используете чистую посуду и ставите гидрозатвор, пиво не взорвется и не скиснет.** Бактерии, которые превращают сусло в уксус, боятся чистоты, спирта и хмеля. А ваше будущее пиво будет содержать и то, и другое.

Да, есть нюансы с карбонизацией (когда вы добавляете сахар перед розливом, чтобы пиво заиграло пузырьками). Если переборщить с сахаром, бутылка может раздуться и лопнуть. Но мы этому посвятим отдельную главу, где буквально на пальцах объясню: **бери столько-то граммов на литр — и не промахнешься.**

Вердикт: Главный враг пива — не вы, а ваша лень прочитать про стерилизацию. Справитесь с этим — взрывы и уксус останутся только в страшилках для конкурентов.

Резюме для тех, кто уже начинает дышать спокойнее:

Пивоварение дома — это не магия. Это кулинарный рецепт средней сложности. Как испечь хлеб или сварить наваристый бульон. Нужно немного внимания, пара свободных часов и желание удивить себя и друзей.

Если у вас получилось сварить суп, который не вызвал отравления у семьи, — вы справитесь и с пивом. Гарантия — 100% без скисшей браги. Остальное — в следующих главах. Погнали.

История из практики: как знакомый Петрович сварил первое пиво в ведре и не отравился

Петрович, наш постоянный консультант по всем вопросам брожения, как-то за чашкой чая (чай у него, кстати, всегда с мятой, выращенной на подоконнике) рассказал историю про своего знакомого — дядю Витю.

Дядя Витя — человек суровый, бывший водитель бензовоза. Он привык к масштабам, точности и тому, что если что-то пошло не так, это может быть опасно. Поэтому к идее домашнего пивоварения он относился с подозрением.

Цитата дяди Вити (в пересказе Петровича):

— Это бомба. Я добавлю дрожжей, а там давление! Взорвется к чертям. На фиг оно мне надо.

Но Петрович — человек настойчивый. Он подарил дяде Вите на Новый год банку охмеленного концентрата, пакетик пивных дрожжей и пластиковое ведро из-под маринованных помидоров.

— Айда в гости, — сказал Петрович через неделю. — Покажу, как это делается.

Что они сделали (без пафоса, просто по делу):

1. Вымыли ведро содой и сполоснули кипятком. Тщательно. Петрович за этим следил лично.
2. Высыпали концентрат в кастрюлю, добавили воды, довели до кипения.
3. Ведро, в котором будет бродить пиво, дядя Витя протер спиртом (нашлась аптечка в машине).
4. Сусло остудили в ванне с холодной водой. — Долго, но без фанатизма.
5. Засыпали дрожжи прямо в ведро. Перемешали чистой ложкой.
6. Закрыли крышкой, поставили гидрозатвор из трубки и банки с водой. Петрович объяснил, куда что подсоединить.

Дядя Витя всю следующую неделю ходил к ведру и прислушивался: булькает или нет? Булькало. Доставал жену:

— Иди послушай, он булькает. Жена сначала ругалась, потом тоже привыкла.

Спустя 10 дней Петрович приехал на розлив.

— Ну, — говорит, — попробуем.

Пиво было... мутноватым. Пахло дрожжами и хмелем. Вкус — травянистый, с горчинкой. Не магазинный лагер, конечно. Но это было **пиво**. Пить можно. Голова не болит. Соседи не вызвали полицию на запах.

Дядя Витя, довольный, разлил напиток по пластиковым бутылкам. Сахар добавил по инструкции (соблюдая граммы!). Бутылки поставил в темный угол в коридоре. Через две недели, когда пиво догазировалось, он открыл одну... Бах! — выстрела не случилось. Шипение, пена, радость.

Что дядя Витя понял (и говорит теперь всем):

— **Чистота решает всё.** Вымой ведро — и бактерии не пройдут.

— **Пластик не взрывается**, если не перекладывать сахар.

— **Пить можно.** И даже приятно.

— **Страшно только первые три дня.** Потом привыкаешь к бульканью.

Сейчас дядя Витя купил себе нормальную бродильную емкость и даже пробовал затирать солод. Но первое ведро из-под помидоров хранит. На память. И для уверенности: «А вдруг снова захочется экстрима?».

Петрович, закончив рассказ, подмигнул и спросил:

— Ну что, теперь не боишься? Или мне дядю Витю привести, он сам расскажет?

Я сказал, что пока не боюсь. А вы?

Мораль истории для тех, кто дочитал:

Бытовое пластиковое ведро, кастрюля, чуток концентрата и желание — это всё, что нужно для первого раза. Если дядя Витя справился, не взорвав дом, справитесь и вы. И будет вам пиво. И друзья. И повод для гордости.

Что важнее: талант, оборудование или четкое следование рецепту?

История про дядю Витю, надеюсь, вас немного успокоила. Но в голове, скорее всего, всё еще шевелится червячок сомнения: «А вдруг у меня не получится, потому что я не винодел, не пивовар и вообще руками ничего не делаю?»

Давайте разложим по полочкам три кита, на которых держится успех в домашней варке пива, и узнаем, кто из них главный, а кто просто создает красивую картинку.

Талант. Он вообще существует?

Если под талантом понимать умение с закрытыми глазами определять сорт хмеля по запаху и предсказывать плотность сусла «по наитию» — забудьте. В домашнем пивоварении талант не нужен.

Талант — это про «ого, как круто получилось с первого раза». Но жизнь устроена так, что у большинства «круто» получается с пятого.

Для первого пива талант не требуется. Нужно желание и способность читать рецепт. Да, вот так банально. Если вы умеете читать и следовать инструкции из трех шагов, вы уже на 80% пивовар. Остальное — опыт.

Петрович про талант говорит так:

— Талант — это когда у тебя пиво получилось, а сосед спрашивает: «Как ты это сделал?». А ты не знаешь, что ответить, потому что делал всё как обычно. Вот тогда у тебя талант. А пока ты учишься — просто делай, как написано. И всё получится.

Вердикт: Талант — это приятный бонус, но не обязательное условие. Упорство и внимательность перевешивают любую гениальность.

Оборудование. Решает ли оно всё?

Заходим в магазин для пивоваров. Глаза разбегаются: баки, чиллеры, ферментеры, виномеры, анализаторы плотности. Продавец ласково улыбается: «Ну как же вы без двухконтурного охладителя? Это же база!».

Стоп. Без профессионального оборудования пиво сварить можно. И даже вкусное.

Тысячи людей варили пиво задолго до того, как придумали баки из нержавеющей стали. Варили в глиняных горшках, дубовых бочках и медных тазах. И ничего — пили и хвалили.

Оборудование решает три задачи:

- Удобство.
- Воспроизводимость результата (сделать точно такое же пиво во второй раз).
- Контроль над мелкими нюансами (температура затирания, плотность сусла).

Но на первом этапе достаточно **кастрюли, ведра и половника**. Это не шутка. Мой первый опыт был именно таким. Пиво получилось. Конечно, оно не победило в конкурсе крафта, но выпить его с друзьями было приятно и совсем не стыдно.

Вердикт: Оборудование — это инструмент. Не покупайте блестящие девайсы, пока не поймете, зачем они вам. Кастрюля и ведро начинающим пивоварам служили верой и правдой десятилетиями.

Четкое следование рецепту. Вот где собака зарыта.

Это самый важный пункт. Единственный, без которого действительно ничего не получится.

Рецепт — это карта. Если вы проигнорируете карту и пойдете напрямик через лес, скорее всего, забредете в болото.

С пивом та же история. Решили, что хмеля «многовато», и отсыпали половину? Зря. Решили, что 10 дней брожения — это скучно, и разлили на пятый? Пиво может быть сладковатым и нестабильным. Решили, что 5 граммов дрожжей — это слишком мало, и высыпали 10? Здравствуй, необычный запах.

Правило новичка: делай строго по инструкции, пока не поймешь, за что отвечает каждый шаг.

Потом, когда набьете руку, вы сможете править рецепты «на глаз» и получать свой уникальный вкус. Но для первого раза — никакой самостоятельности.

Вердикт: Рецепт — это святое. Следуйте ему, как пошаговой инструкции к сборке шкафа. Отклонились на пункт — получили лишнюю деталь и покосившуюся дверцу. Или пиво не того вкуса.

Что в итоге?

Представьте, что вы учитесь плавать.

— Талант — это врожденная плавучесть. Кто-то держится на воде лучше, кто-то тонет сразу. Но плавать можно научиться и без таланта.

— Оборудование — это дорогой гидрокостюм и ласты. В них плыть удобнее, но без умения плавать вы утонете и в них.

— Следование рецепту — это инструкция инструктора: «гребите так, дышите так, не паникуйте». Без инструкции вы нахлебаетесь воды на первом же метре.

Вердикт таков: на старте важнее всего четкое следование рецепту и базовая внимательность. Талант придет с опытом. Оборудование докупите, когда поймете, что без него вам тесно. А пока — просто начните.

Петрович говорит:

— Первые три раза вари просто по бумажке. Даже не думай умничать. А на четвертый раз бумажка будет не нужна. Ты сам почувствуешь, когда хмель бросать, и когда дрожжи засыпать. Но до четвертого раза нужно дорасти.

Ну что, дорастаем?

Глава 2. Из чего мы будем варить? (ингредиенты)

Концентрат (солодовый экстракт) — тот самый «порошок или сироп из банки»

Если вы откроете любой форум или группу о домашнем пивоварении, то 90% рецептов для начинающих будут начинаться с фразы: «Берите банку такого-то концентрата...».

Почему? Потому что **концентрат — это уже почти готовое пиво**. Его не нужно зати- рать из солода, фильтровать молиться на температуру, выдерживать температурные паузы. Производитель уже сделал всё трудное за вас. Вам осталось добавить воды и дрожжей.

Петрович однажды сказал:

— Концентрат — это как покупной тесто для пельменей. Раньше ты сам раскатывал, мукой обсыпал, мучился. А теперь купил пачку — и через 20 минут уже лепишь. И вкус почти тот же, а времени сэкономил кучу.

Что такое концентрат и из чего он сделан?

По сути, это высушенное или сгущенное сусло. Технология (кратко, без скуки):

1. Солод перемалывают.
2. Затирают в горячей воде (получается сладкая жидкость).
3. Отфильтровывают твердые частицы.
4. Уваривают при низком давлении, чтобы получить сироп. Или высушивают при высо- кой температуре, чтобы порошок.

Выходит **солодовый экстракт**. В зависимости от формы, он продается:

— В **жидком** виде — в жестяных банках или специальных пакетах, как сгущенка. Самый ходовой для новичков.

— В **сухом** виде — в пакетах, как мука или стиральный порошок, только сладкий.

Какой лучше?

— Жидкий удобнее для малых объемов (примерно, 30 литров). Открыл банку, вывалил, сварил.

— Сухой дольше хранится и удобнее для точной дозировки при больших партиях (более 30 литров).

Для первой варки берите **жидкий**. Вы точно не промахнетесь с дозировкой.

Охмеленные и неохмеленные концентраты (внимание, важный момент)

Это самое главное, на что нужно смотреть в магазине. Производители обычно пишут на банке или пакете:

«Охмеленный» (Hopped)

- Хмель уже добавлен производителем.
- Не требует варки в большинстве случаев.
- Схема: развел водой, добавил дрожжи, залил в бродительную емкость.
- Минус: вы не можете влиять на горечь и аромат. Что дали — то и получили.

«Неохмеленный» (Unhopped)

— Хмеля нет. Это просто сладкое концентрированное сусло.

— **Варить с хмелем нужно обязательно** (но мы в следующей главе разберем, как и сколько).

— Плюс: вы сами создаете букет. Хотите горькое — варите дольше с хмелем. Хотите ароматное — добавляете хмель под конец варки.

Что выбрать новичку? Для самого первого раза рекомендую охмеленный концентрат без варки. Это безопасно, быстро и понятно. Шанс ошибиться минимален. Яблочный пирог вы тоже сначала печете из готового слоеного теста, а не с нуля муку просеиваете.

Хитрости, которые магазины не расскажут

1. Дата производства важна. Солодовый экстракт со временем окисляется. Свежее пиво вкуснее. Ищите банки с годом производства не старше 12 месяцев.

2. Состав. Хороший концентрат — это 100% солод и хмель (в охмеленных). Без добавок типа сахара, глюкозы, кукурузной патоки. Читайте этикетку.

3. Цена. Дорогой не всегда значит лучший. Иногда производитель экономит на качестве сырья, но ставит красивую этикетку. Проверьте по отзывам на форумах.

4. Правила хранения. Жидкий открытый концентрат хранится в холоде не больше месяца. Сухой — в сухом прохладном месте до года. Если банка стояла на солнце год — проходите мимо.

Что делать с пустой банкой из-под концентрата?

— Выкинуть в переработку (жесть).

— Петрович, например, моет банки и хранит в них гвозди, шурупы и мелкие рыболовные крючки. Говорит: — Удобно, не ржавеют, и внукам на память останется.

Резюме для тех, кто уже мысленно идет в магазин

— Концентрат — это честный способ начать. Не стыдно, не «ненастоящее пиво», а просто технологичный продукт.

— Для первой варки возьмите охмеленный жидкий концентрат от проверенного производителя.

— Неохмеленный оставьте на вторую варку, когда захотите поэкспериментировать с хмелем.

— Проверяйте дату производства, состав и условия хранения в магазине.

Если после прочтения вы чувствуете, что знать — знаете, а выбрать всё равно боитесь, не переживайте. В главе про рецепты я дам конкретные названия и марки, которые точно работают.

А пока — поставьте рядом с собой Петровича, который ворчит: «Чего бояться? Бери банку, смотри, чтобы не просроченная была. И не забывай про санитарию, а то я приеду — ругаться буду». И ручаюсь, у вас всё получится.

Хмель — горечь, аромат, вкус. Как не перегорчить

Если солодовый экстракт — это тело пива, то хмель — его душа. Или характер. Или «та самая нотка, которая отличает пиво от сладкого компота». Без хмеля вы получите сладковатую, приторную жидкость, которую пить можно, но удовольствия мало.

С хмелем — совсем другая история. Он добавляет:

- **Горечь** (она балансирует сладость солода и делает пиво питким).
- **Аромат** (хвойный, цитрусовый, цветочный, травянистый — зависит от сорта).
- **Вкус** (те самые «нотки грейпфрута» или «оттенки сосны» из снобских описаний).

Проблема в том, что с хмелем легко переборщить. Перегорчили — пиво становится горьким, как хинин. Недоложили — пиво плоское и неинтересное.

Петрович как-то сказал:

— Хмель — это как соль в супе. Чуть-чуть не доложил — преснятина. Чуть переложил — есть нельзя. Но с хмелем хуже: пересоленный суп можно водой разбавить, а перегорченное пиво — уже никак. Так что учись дозировать.

Как устроена горечь и аромат (коротко, без химии)

В хмеле есть две важные группы веществ:

- **Альфа-кислоты** — отвечают за горечь. Они не растворяются в холодном, но хорошо извлекаются при кипячении. Чем дольше кипятить, тем горче.
- **Эфирные масла** — отвечают за аромат. Они очень летучие и разрушаются при длительном кипячении.

Отсюда главное правило:

- **Горечь** закладывается в начале кипячения (варим 30—60 минут).
- **Аромат** закладывается в конце (варим 5—15 минут или просто настаиваем после выключения огня).

Если вы сварите хмель час, вы получите горечь, но аромата почти не останется. Бросите хмель за 5 минут до конца — получите аромат, но горечь будет слабой.

Хорошая новость: для первой варки из концентрата вы можете купить уже охмеленный концентрат, где производитель уже всё посчитал за вас. Горечь и аромат будут сбалансированы. Но если хочется поэкспериментировать или взять неохмеленный концентрат, читайте дальше.

Сорта хмеля для новичка (не надо сложного)

Вы зайдете в магазин для пивоваров и увидите 30 видов хмеля с названиями, от которых голова пойдет кругом: «Магнум», «Цитра», «Элла», «Галлетцер Бланк», «Чинук»... Не пугайтесь.

Для первой варки нужны два-три сорта с понятным описанием. Вот мой топ для старта:

Сорт	Характер	Для чего
<u>Магнум (Magnum)</u>	Чистая горечь, без навязчивого аромата	База для горечи. Класть в начале кипячения.
<u>Цитра (Citra)</u>	Цитрусовый аромат (грейпфрут, лимон)	Для аромата в конце кипячения.
<u>Сааз (Saaz)</u>	Травянистый, пряный, мягкий	Для классических светлых <u>лагеров</u> и чешского пива.

Эти три есть почти в любом магазине. Для первой варки достаточно купить один сорт для горечи (Магнум) и один для аромата (Цитра).

Если не хотите заморачиваться с хмелем вообще — возьмите охмеленный концентрат. Это самый безопасный путь для первой варки.

Как рассчитать количество, чтобы не перегорчить

Для неохмеленного концентрата на 5 литров пива (это стандартная первая партия) вам понадобится:

— **Для горечи:** 5—10 граммов хмеля с высоким содержанием альфа-кислот (Магнум, Нортерн Брюэр или любой с пометкой «горечь»). Варить 45—60 минут.

— **Для аромата:** 10—15 граммов ароматного хмеля (Цитра, Амарилло, Сааз — что найдете). Добавить за 5—10 минут до конца кипячения.

Если положите меньше — пиво будет сладковатым и плоским. Если больше 20 граммов горечи — пиво станет неприятно горьким.

Петрович советует:

— Первый раз бери половину от того, что написано в страшных рецептах. Если покажется мало — в следующий раз добавишь. Вылить пиво из-за перегиба куда обиднее, чем выпить чуть сладковатое.

Я бы не рисковал отсебятиной, но опыт Петровича — штука мощная. Для первой варки лучше делать строго по проверенному рецепту, который я дам в следующей главе. Там уже всё рассчитано.

Формы хмеля (гранулы, шишки, экстракт)

Производители продают хмель в трех видах:

— **Гранулы (пеллеты)** — самые популярные. Хмель перемолот, спрессован в маленькие «колбаски». Удобно хранить, дозировать, варка дает хороший выход горечи. Берите гранулы. Они есть в любом пивном магазине.

— **Шишки (дробленые или целые)** — классика. Занимают много места, при варке дают больше взвеси, требуют фильтрации. Для новичка — лишняя головная боль.

— **Жидкий экстракт хмеля** — концентрат. Используется профессионалами для точного расчета горечи. Новичку пока рано, хотя это просто: капнул сколько надо — и порядок.

Вердикт: покупайте гранулы. Храните в морозилке в герметичном пакете (так они дольше сохраняют свежесть).

Ошибки новичков с хмелем (смешные и грустные)

Ошибка №1. Высыпали весь хмель в начале варки

Результат: пиво горькое, как полынь, аромата нет. Гости пьют через раз.

Как не надо: «А чего мелочиться? Пусть покипит весь час, будет крепче».

Как надо: часть на горечь (в начале), часть на аромат (в конце).

Ошибка №2. Добавили хмель сразу после того, как выключили огонь, и через минуту начали охлаждать

Результат: аромат не успел перейти в пиво, вы получили легкий намек на запах и кучу зря потраченных денег.

Как делать: дайте хмелю постоять в горячем сусле 10—15 минут после выключения, прежде чем охлаждать.

Ошибка №3. Хранили хмель на полке при комнатной температуре полгода

Результат: хмель выдохся, пахнет картоном и старым сеном. Горечи почти нет.

Как надо: пакет в морозилку, герметично. Хмель замораживать можно и нужно.

Ошибка №4 (экзотика). Попробовали хмель на вкус в сухом виде

Результат: горечь во рту на час, неприятно, вы зря мучились.

Как правильно: сухой хмель есть нельзя. Он для варки, а не для салата.

Что запомнить (шпаргалка для тех, кто перечитал и запутался)

- Хмель нужен для горечи и аромата. Без него пиво — компот.
- Долгая варка (45—60 минут) → горечь.
- Короткая варка (5—15 минут) или настаивание → аромат.
- Для первой варки: купите готовый охмеленный концентрат.
- Если варите с неохмеленным: берите 10 г горечи (в начале) и 10—15 г аромата (в конце) на 5 литров.
- Храните хмель в морозилке.
- Не бойтесь ошибиться. Перегорчить можно, но второй раз вы уже будете знать меру. Петрович же как-то научился.

Петрович на прощание:

— Я в первый раз хмель не клал вообще. Думал, зачем он нужен, если я люблю сладкое. Сварил, попробовал. Жена сказала: «Это не пиво, это брага какая-то». С тех пор хмель уважаю. Не перекладываю, но и не забываю.

И мы будем.

Дрожжи — верховые, низовые, сухие, жидкие. Кто за что отвечает

Если солод — это тело пива, хмель — душа, то дрожжи — это его характер. Именно они решают, будет ли пиво легким и фруктовым, плотным и хлебным, или с нотками гвоздики и банана (да, такое бывает, и это не брак).

Без дрожжей ничего не получится. Это они, крошечные, перерабатывают сахар в спирт и углекислый газ. А заодно создают те самые вкусы и ароматы, за которые мы любим домашнее пиво.

Петрович говорит:

— Дрожжи как люди. Есть спокойные, домоседы — они внизу сидят и тихо работают. Есть шумные, активные — по всей банке плавают, пену делают. И те, и другие пиво сделать могут. Только подход разный.

Петрович, как всегда, упрощает, но по сути прав. Давайте разбираться.

Главное разделение: верховые и низовые

Это самый базовый способ отличить одни пивные дрожжи от других. Название говорит о том, где **дрожжи предпочитают находиться во время брожения**.

Верховое брожение (эли, портеры, стауты)

Дрожжи собираются на поверхности, образуют плотную пенную шапку. Работают при более высокой температуре — **18—24° С**.

Что получается: фруктовые, пряные, цветочные ароматы. Вкус более насыщенный, плотный. Пиво созревает быстро (от 1 до 3 недель).

Какие стили: эль, портер, стаут, пшеничное, индийский пэйл эль (IPA).

Для кого: идеально для новичка. Не нужно охлаждать помещение, дрожжи активные, простят небольшие ошибки с температурой.

Низовое брожение (лагеры, пильзнеры)

Дрожжи собираются на дне, работают при низкой температуре — **7—14° С**.

Что получается: чистое, прозрачное, «ровное» пиво. Вкус солодовый, без фруктовых оттенков. Аромат — едва уловимый, хмелевой или солодовый. Пиво созревает дольше (от 3 недель до нескольких месяцев).

Какие стили: лагер, пильзнер, бок, мюнхенское светлое.

Для кого: для терпеливых и тех, у кого есть погреб или лишний холодильник. Новичку варить лагер на первой партии я не советую — можно разочароваться.

Вердикт для первой варки: берите верховые дрожжи. Они прощают ошибки, не требуют специальных холодильников и позволяют быстро получить результат.

Сухие и жидкие: что удобнее?

Теперь про форму, в которой дрожжи продаются. Это как крупа — есть в пакетах, есть уже отваренная в банке.

Сухие дрожжи

Выглядят как мелкий порошок или гранулы. Хранятся в холодильнике до двух лет. Для активации достаточно высыпать пакетик в сусло — сами проснутся и заработают.

Плюсы:

- Долго хранятся.
- Проще в использовании.
- Дешевле.
- Огромный выбор штаммов.

Минусы:

- Меньше разнообразие штаммов, чем у жидких (хотя для старта — за глаза).

Жидкие дрожжи

Продаются в жидком виде, в пакетах или флаконах. Нужно хранить в холодильнике и использовать быстро (обычно в течение 3—6 месяцев). Перед внесением часто требуют активации в небольшом количестве сусла.

Плюсы:

- Огромный выбор штаммов, в том числе редких.
- Считаются «более живыми» и дают более аутентичный вкус.

Минусы:

- Короткий срок хранения.
- Дороже.
- Требуют больше внимания на старте.

Вердикт для первой варки: сухие. Они надежны, не капризны и есть в любом магазине для пивоваров. Жидкие оставьте на потом, когда поймете, чего именно вам не хватает в вашем пиве.

Как понять, какие дрожжи купить? Простая инструкция

Подходите к полке в магазине. Видите 20 разных пачек. Не паникуйте. Пользуйтесь фильтром:

1. **Для первой варки** — ищите сухие дрожжи для эля или **универсальные пивные дрожжи**. Надпись на пакете: «Ale», «Pale Ale», «Premium», «Universal», «Для верхового брожения».

2. **Если хотите получить пшеничное пиво** — ищите специальные дрожжи для пшеничного (Weizen, Witbier). Они дают тот самый банановый и гвоздичный аромат. Если вы возьмете специальные дрожжи для пшеничного пива, то сможете сами управлять ароматом. Хотите банановое пиво — поставьте бродить при 22° С. Хотите больше гвоздики — снизьте до 18° С. С обычными дрожжами такой номер не пройдет.

3. **Если очень хочется сварить лагер** — ищите дрожжи для лагера (Lager), но будьте готовы к долгому и холодному брожению.

4. **Если сомневаетесь** — спросите у продавца или берите самую популярную марку.

Хорошие сухие дрожжи для старта: SafAle S-04 (классический английский эль), SafAle US-05 (нейтральный профиль, подходит для многих стилей), Muntions Premium Gold (универсальные).

Ошибки новичков с дрожжами (и как их не совершать)

Ошибка №1. Не стерилизовали упаковку, руки и ножницы

Результат: в сусло попали бактерии. Пиво скисло или пахнет странно.

Как надо: перед открытием пакета протрите его спиртом или хотя бы сполосните кипятком. Ножницы и руки — тоже чистыми.

Ошибка №2. Слишком жарко или холодно

Дрожжи замерзли (ниже 10° С) — заснули. Дрожжи сварились (выше 30° С) — умерли.

Как надо: перед внесением проверьте температуру сусла. Идеал — 20—22° С для верховых и 10—12° С для низовых. Если горячо — подождите, остынет.

Ошибка №3. Не дождались начала брожения и занервничали

Поставили дрожжи вчера в 8 вечера. Сегодня в 8 утра тишина. Вы паникуете, открываете ведро, мешаете, лезете внутрь.

Как надо: подождать 24—48 часов. Дрожжам нужно время, чтобы проснуться и освоиться. Особенно если они сухие.

Ошибка №4. Смешали несколько разных штаммов в одной партии

Результат: непонятно, кто победит. Пиво может быть странного вкуса, с «грязным» ароматом.

Как надо: один сорт дрожжей на одну партию. Эксперименты со смесями — для продвинутых пивоваров.

Ошибка №5. Использовали хлебопекарные дрожжи

Результат: в пиве появляется неприятный дрожжевой привкус, плохая сбраживаемость, мутность.

Как надо: только специальные пивные дрожжи. Хлебопекарные — для хлеба. Не экономьте 50 рублей, чтобы потом не вылить 10 литров пива.

Что запомнить (шпаргалка для тех, кто уже устал от букв)

- **Верховые дрожжи (эль)** — для первой варки. Теплое брожение, быстро, вкусно.
- **Низовые дрожжи (лагер)** — для второй, если есть погреб. Холодное брожение, долго, чисто.
- **Сухие дрожжи** — удобно, надежно, долго хранятся. Брать новичку.
- **Жидкие дрожжи** — для продвинутых, когда поймете, зачем они вам.
- **Правильная температура** — залог того, что дрожжи проснутся и не умрут.
- **Стерильность** — святое.
- **Один сорт дрожжей** — на одну варку.

Петрович, глядя на мои наставления, обычно добавляет:

— А еще они живые. С ними по-хорошему надо. Не любит, когда их дергают, открывают и нюхают каждый день. Забрадили — и ладно. Не лезь. Они сами знают, что делать.

И тут он снова прав. Доверяйте дрожжам, но помогайте им: создавайте чистоту, нужную температуру и не мешайте. Пиво скажет вам спасибо.

Вода — недооцененный герой пива

Спросите любого начинающего пивовара: «Что самое важное в пиве?». Он ответит: солод, хмель, дрожжи. И будет неправ.

Самое важное в пиве — вода. Потому что пиво — это на 90—95% вода. Всё остальное — солод, хмель, дрожжи — лишь растворяются в ней, отдают свой вкус и аромат.

Если вода плохая — никакой элитный концентрат и самый дорогой хмель не спасут пиво. Оно будет плоским, грубым или с посторонним привкусом.

Петрович, когда мы с ним обсуждали воду для пива, хитро прищурился и сказал:

— Ты знаешь, почему в чешском Пльзене такое пиво? Не потому что солод особый. А потому что вода у них из-под крана — как из слезы младенца. А наша водопроводная — она скорее для крабов, чем для пива.

Грубовато, но по сути прав.

Какую воду нельзя использовать

Давайте сразу, с отрицания. Вам не нужно ехать за святой водой в монастырь или покупать французскую минералку за 500 рублей за бутылку. Но есть типы воды, которые категорически не подходят:

1. Хлорированная вода из-под крана. Хлор убивает дрожжи и дает пиву привкус лекарств и плавательного бассейна.

2. Кипяченая вода. В ней мало кислорода, дрожжам будет тяжело на старте, пиво может бродить вяло.

3. Дистиллированная вода. Она мертвая. В ней нет минералов, которые нужны дрожжам для работы. Пиво получится пустым и безвкусным.

4. Слишком жесткая вода (с высоким содержанием кальция и магния). Дает грубый, горьковатый привкус, плохое осветление.

5. Слишком мягкая вода (почти дистиллят). Пиво получается плоским, без тела, хмелевая горечь ощущается резкой и неприятной.

6. Вода с запахом серы, плесени или болота. Даже если вы ее прокипятите, запах может остаться. Ваше пиво будет пахнуть тем же.

Что делать с водопроводной водой?

Если у вас нормальная городская вода без резкого запаха хлора, её можно подготовить:

Самый простой способ (работает почти всегда):

1. Налейте воду в большую кастрюлю или ведро.
2. Оставьте на 24 часа открытой. За это время хлор выветрится (если его немного).
3. Для ускорения: прокипятите воду 15—20 минут, затем остудите. Но помните про кислород: после кипячения воду нужно активно аэрировать (перелить из ведра в ведро пару раз, чтобы насытить кислородом).

Если хлора много и он чувствуется носом:

1. Используйте фильтр-кувшин с угольным картриджем. Он отлично убирает хлор и привкусы.
2. Или купите бутилированную столовую воду (не минералку!) в магазине. Смотрите на этикетку: общая минерализация (сухой остаток) должна быть 100—300 мг/л. Это идеальный диапазон.

Если вода слишком жесткая (накипь в чайнике за неделю):

1. Разбавьте фильтрованной или покупной водой 1:1.
2. Или используйте специальные соли для пивоварения (об этом позже).

Если вода слишком мягкая (дождевая, талая, обратный осмос):

1. Добавьте хлорид кальция (продается в пивных магазинах). Буквально 2—3 грамма на 20 литров — и вода оживет.

Какой минеральный состав нужен для пива?

Технический момент, но без него никуда. Запомните четыре иона (далее будем пользоваться таблицей, как Петрович списком покупок в магазине).

ИОН	Зачем нужен	Идеальное значение (мг/л)
Кальций (Ca^{2+})	Укрепляет дрожжи, помогает осветлению, снижает жесткость	50–100
Магний (Mg^{2+})	Тоже нужен дрожжам, но в малых дозах (много — горечь)	10–30
Сульфаты (SO_4^{2-})	Подчеркивают хмелевую горечь, делают вкус «сухим»	50–150 (для элей до 350)
Хлориды (Cl^-)	Делают вкус «округлым», солодовым, полным	50–150

На практике это означает:

- Для светлого лагеря (чешского, немецкого) — мягкая вода с низким содержанием солей.
- Для эля (английского) — вода побогаче, с сульфатами.
- Для стаута и портера — вода с хлоридами, чтобы подчеркнуть солодовую сладость.

Но для вашей первой варки из концентрата эти тонкости не важны. Вам нужна **просто чистая, без запаха, нейтральная вода**.

Простые рецепты воды для первых трех варок (без заморочек)

Варка №1 (охмеленный концентрат):

- Любая бутилированная столовая вода или отфильтрованная водопроводная.
- Ничего не добавлять. Просто убедиться, что нет запаха хлора.

Варка №2 (неохмеленный концентрат с хмелем):

- Та же вода, что и в первый раз.
- На 20 литров воды добавить 5 граммов хлорида кальция (продается в пивных магазинах, стоит копейки). Это улучшит осветление и дрожжевую работу.

Варка №3 (переход на солод или сложный рецепт):

- Купить питьевую воду с этикеткой «Для детского питания» или «Столовая».
- Посмотреть на этикетке сухой остаток — должно быть 100—250 мг/л.
- Добавить специальные соли по рецепту (если рецепт предусматривает).

Если совсем лень заморачиваться: купите 10 литров воды «Святой источник» или «Aqua Minerale» (столовая, не лечебная!) в пластиковых бутылках. Она подходит для 90% домашних рецептов.

Петрович, кстати, так и делает: «Мне проще купить, чем с нашей водопроводной возиться».

Вода — единственный ингредиент, который мы не можем изменить сильно

Солод можно заменить. Хмель — другой сорт. Дрожжи — другой штамм. А вода — это то, что у вас есть. Водопроводную вы не переделаете под стиль пива, не приложив усилий.

Поэтому **вывод такой**: для первой варки не парьтесь. Возьмите чистую бутилированную воду без запаха. Посмотрите, как она поведет себя. А на вторую-третью варку уже полезете в анализы и минералы.

Петрович, услышав этот вывод, кивнул:

— Это дело. Сначала просто пиво сварил, а потом душой извращаюсь с солями. Главное, чтобы пиво было, а не вода одна. А воду мы и из-под крана пили, и ничего, живы.

Но вы, в отличие от Петровича, уже знаете, как сделать лучше.

Глава 3. Оборудование: что реально купить, а что найдется на кухне

Кастрюля — главный пивоваренный котел (да, обычная кастрюля)

Многие новички бросают идею сварить пиво, думая, что им сразу нужна «пивоварня» за 50 тысяч рублей. Сейчас развеим этот миф.

Если вы откроете форум пивоваров, у вас может сложиться впечатление, что без блестящей нержавеющей пивоварни с краном-термометром и чиллером из медной трубки делать нечего. Люди выкладывают фото своих «пилотных станций», на которых можно варить пиво для небольшого завода.

Спокойствие. Для первой варки вам не нужно ничего этого.

Ваша кухонная кастрюля — это полноценный пивоваренный котел. В ней варили пиво ваши бабушки и дедушки (ну, может, не пиво, а что-то похожее), в ней варят первые партии новички по всему миру. И она работает.

Петрович, осматривая мою кастрюлю, изрек:

— Главное, чтобы не алюминиевая и не ржавая. А так — хоть эмалированная, хоть нержавейка. Мой сосед в ведре варил, и ничего, пиво получилось. А кастрюля — это уже аристократизм.

Какая кастрюля подходит?

Объем. Минимальный для первой варки — 5 литров. Из такого объема вы получите 3—4 литра готового пива. Этого хватит, чтобы попробовать, угостить друзей и не выливать много, если что-то пойдет не так.

Оптимальный для новичка — 8—10 литров. Можно сварить сразу 5—6 литров пива.

Если есть кастрюля на 15—20 литров — вообще отлично. Но возить такую с водой и потом мыть — тот еще квест. Для первой варки лучше не гнаться за объемом.

Материал	Можно?	Почему
Нержавеющая сталь	✓ Идеал	Не вступает в реакцию, легко мыть, долго служит
Эмалированная (без сколов)	✓ Отлично	Недорого, есть у многих. Но если эмаль отбита — нельзя (ржавчина)
Алюминиевая	⚠ С осторожностью	Может давать металлический привкус, особенно если варить кислое сусло
Чугунная	✗ Не стоит	Тяжелая, долго греется, может влиять на цвет и вкус
Медная	✗ Только для профи	Дорого, требует специального ухода

Для первой варки подойдет любая эмалированная или нержавеющая кастрюля, которая есть у вас на кухне. Не покупайте новую, пока не поймете, что пивоварение — это ваше.

Что делать, если кастрюля маленькая?

Допустим, у вас есть только кастрюля на 3 литра. Это не проблема. Для первой варки из концентрата можно сварить «концентрированное сусло», а потом разбавить его водой прямо в бродильной емкости.

Алгоритм (для охмеленного концентрата):

1. В 3-литровой кастрюле кипятите концентрат с небольшим количеством воды (1,5—2 литра).
2. После охлаждения переливаете в бродильное ведро.
3. Добавляете холодной кипяченой воды до нужного объема (5—6 литров).
4. Засыпаете дрожжи.

Такой метод называется «частичная варка». Он чуть сложнее, но для первого раза сгодится. Главное — не забыть прокипятить и охладить воду для разбавления.

Петрович о маленькой кастрюле:

— Моя первая варка была в трехлитровой кастрюле. Я так и варил: полбанки концентрата, потом доливал водой. Пиво получилось. Не идеал, конечно, но я был горд. До сих пор та кастрюля у меня на кухне, грибы варю.

Чего не хватает на кухне, но стоит купить

Из всего оборудования, которое есть на обычной кухне, для пивоварения не хватает только двух вещей:

— **Большая бродильная емкость** (пластиковое ведро или бутыл на 10—15 литров). Стоит 300—500 рублей.

— **Гидрозатвор** (или резиновая перчатка, но лучше купить готовый за 150 рублей).

Итого: менее 1000 рублей — и вы полностью готовы к первой варке. Всё остальное докупите потом, когда поймете, что без этого уже не можете.

Пошаговая подготовка кастрюли к первой варке (коротко)

1. Вымойте кастрюлю с содой или нейтральным моющим средством. Без фанатизма, но тщательно.

2. Сполосните кипятком. Это убьет оставшиеся бактерии.

3. Проверьте на сколы и трещины. Если эмаль отбита — лучше не рисковать, возьмите другую.

4. Ничего не вытирайте изнутри. Пусть кастрюля высохнет сама на воздухе.

Чего делать нельзя:

— Мыть абразивными порошками (царапают эмаль и нержавейку).

— Использовать губку, которой мыли кошачий лоток (всё понятно без комментариев).

— Оставлять кастрюлю мокрой на несколько дней (ржавчина и плесень не нужны).

Что запомнить

— **Обычная кухонная кастрюля** — это нормальный пивоваренный котел для первой варки. Не слушайте снобов.

— **Объем от 5 литров** — комфортный старт.

— **Материал** — нержавейка или эмаль (без сколов).

— **Из кухонной утвари** подойдут ложка, дуршлаг, марля, воронка и термометр.

— **Докупить придется только бродильную емкость и гидрозатвор** (менее 1000 рублей).

Петрович, когда я ему перечислил всё это, довольно крикнул:

— Всё правильно говоришь. А то некоторые приходят в магазин, покупают бочек крапивоных, а сварить не могут, потому что боятся кран открыть. Бери кастрюлю, какую есть, и вари. А оборудование — оно от опыта, а не опыт от оборудования.

Он прав. Как всегда.

Бродильная емкость — ведро, бутыль или пластиковая емкость для брожения (32 литра)

Кастрюля — это старт. А вот бродильная емкость — это дом, где ваше пиво будет жить, расти и набираться сил от одной до нескольких недель. Поэтому к выбору этой емкости нужно отнестись внимательнее, чем к кастрюле. Но не пугайтесь: дом может быть очень скромным.

Петрович, показывая мне свою первую бродильную емкость, довольно усмехнулся:

— Вот. Пластиковое ведро из-под маринованных помидоров. Жена хотела выбросить, а я сказал: «Это не мусор, это инвестиция в будущее пиво». И правда, сварил. Три года стоит, работает.

Какие емкости вообще подходят?

Пластиковое пищевое ведро (самый народный вариант)

Продается в хозяйственных магазинах. Часто с крышкой, в которой уже есть отверстие для гидрозатвора (или можно просверлить самим).

Плюсы:

- Дешево (200—500 рублей).
- Легко мыть.
- Удобно засыпать ингредиенты (горлышко широкое).
- Можно ставить друг на друга, если у вас несколько партий.

Минусы:

- Со временем царапается (в царапинах живут бактерии — надо менять раз в 1—2 года).
- Пластик может впитывать запахи (но если мыть с содой, то не страшно).

Какой взять: ищите маркировку «пищевой пластик» (треугольник с цифрой 1, 2, 4 или 5). Ведро из-под строительной смеси или технических жидкостей не годятся — они отравят пиво.

Стеклянная бутыл (как для вина или сока)

Классика домашнего виноделия, которая подходит и для пива.

Плюсы:

- Не царапается, служит вечно.
- Легко стерилизовать.
- Сквозь стекло видно, что происходит внутри (медитация гарантирована).

Минусы:

- Тяжелая.
- Бьется (одно неловкое движение — и вы собираете осколки с пола).
- Узкое горлышко (трудно мыть и засыпать хмель).
- Дороже ведра (от 500 до 1500 рублей).

Специальная пластиковая емкость для брожения (32 литра)

Это уже серьезный шаг вперед. Такие емкости продаются в магазинах для самогоноварения, пивоварения и виноделия, а также на маркетплейсах.

Плюсы:

- Полный комплект: крышка, гидрозатвор, сливной кран.
- Большой объем (32 литра) — можно варить сразу 20—25 литров пива.
- Сливной кран очень удобен: не нужно переливать пиво шлангом, просто открыл кран — и вино/пиво слилось, не задев осадок.
- Удобная форма и прочный пищевой пластик.

Минусы:

- Цена: на момент написания книги — около 2 500 рублей за комплект. Дороже, чем ведро, но дешевле, чем стекло.
- Занимает место. 32-литровая емкость довольно габаритная.
- Не видно процесса. В отличие от стекла, пластик непрозрачный.

Вердикт: для первой варки можно взять и простое ведро. Но если вы планируете варить пиво регулярно и хотите удобства — специальная пластиковая емкость на 32 литра с краном окупает себя после 2—3 варок. Сливной кран экономит кучу нервов и времени.

Какой объем выбрать?

Для первой варки: или небольшое ведро на 10—12 литров (бюджетно, просто), или сразу специальная емкость на 32 литра (удобно, если планируете варить дальше).

Ведро на 5 литров — имеет смысл только для маленьких тестовых партий. Но учтите, что дрожжам в маленьком объеме труднее поддерживать стабильную температуру, и пиво может получиться нестабильным.

Специальная емкость на 32 литра — идеальный выбор на вырост. В ней можно варить как 10 литров (уровень жидкости будет низковат, но работать будет), так и 25 литров. И кран, и гидрозатвор уже в комплекте. Кроме того, эта емкость прекрасно подойдет не только для пива, но и для вина и браги.

Как подготовить бродильную емкость к первой варке (пошагово)

1. Если купили пластиковое ведро:

— Просверлите отверстие в крышке под гидрозатвор.

2. Если купили специальную емкость на 32 литра:

— Осмотрите кран: он должен быть плотно закручен и не подтекать.

— Проверьте прокладку на крышке.

Для обоих типов (общие шаги):

3. Тщательно вымыть. Горячей водой, с содой или нейтральным моющим средством. Без абразивов (царапин не нужно!). Губка — только новая и чистая. Особенно тщательно мойте кран (разберите, если он съемный) и прокладки.

4. Прозеинфицировать. Самый простой способ: налить в емкость раствор метабисульфита (1 таблетка на литр воды) или готовый стерилизатор из магазина. Закрыть крышкой, взболтать, подождать 15 минут, слить. Не ополаскивать водой! Остатки раствора выльются, а капли — испарятся. Если боитесь химии, используйте водку или спирт: налить 100 мл, закрыть, покрутить, слить. Для 32-литровой емкости спирта нужно больше (200—300 мл).

5. Высушить. Поставить емкость вверх дном на чистое полотенце. Не вытирать изнутри тряпкой — пусть сохнет само. Кран оставьте в открытом положении, чтобы вода вытекла и из него.

Готово. Теперь ваша бродильная емкость чище, чем хирургическая операционная. Можно заливать сусло.

Чего делать категорически нельзя

Нельзя использовать емкости из-под непивных продуктов. Строительные смеси, машинное масло, бытовая химия — всё это пропитывает пластик. Даже если вы вымоете его хлоркой, запах и химия останутся. Пиво впитает эту гадость. Выбросьте такую емкость — она для пива не годится.

Нельзя использовать емкости с царапинами и сколами. В них поселяются бактерии, которых невозможно вывести обычной мойкой. Если ведро поцарапалось — отправляйте его на дачу для технических нужд, а для пива покупайте новое.

Нельзя мыть абразивами и жесткими щетками. Те же царапины. Только мягкая губка и специальное моющее средство или сода.

Нельзя ставить емкость на солнце или рядом с батареей. Прямые солнечные лучи нагревают стенки, температура брожения скачет — дрожжи капризничают.

Что выбрать новичку? Сравнение

Тип	Цена (руб)	Объем (л)	Плюсы	Минусы
Пластиковое ведро	200-500	10-15	Дешево, широкое горлышко	Нужно сверлить, нет крана, быстро царапается
Стеклянная бутыль	500-1500	10-20	Видно процесс, не царапается	Тяжелая, бьется, узкое горлышко
Спец. емкость 32 л (комплект)	~2500	32	Кран, гидрозатвор, удобный объем	Дороже, занимает место

Резюме для тех, кто уже мысленно выбирает емкость

— Для первой варки «на пробу» — возьмите пластиковое ведро на 10—12 литров. Потратите 300—500 рублей. Если пивоварение не зайдет — не жалко.

— Если вы уже знаете, что будете варить постоянно — купите специальную пластиковую емкость на 32 литра с краном и гидрозатвором. Это около 2500 рублей на момент написания книги. Кран экономит силы, гидрозатвор уже в крышке, объем позволяет варить до 25 литров за раз.

— Не берите стекло на первую варку — тяжелое, бьется, узкое горлышко. Оставьте стеклянные бутылки для вина или для медитации над брожением, когда станете опытным пивоваром.

Петрович о ведрах и емкостях:

— Я сначала на ведре учился. Потом купил эту, с краном. Дороговато, конечно, но удобно. Главное — не забывай кран мыть после каждого раза. А то засохнет — потом не откроешь.

Слушайте Петровича. И мойте кран.

Гидрозатвор — зачем он и как сделать из трубки и банки

Вы залили сусло в бродильную емкость, засыпали дрожжи, закрыли крышку. А дальше что? Если закрыть герметично — дрожжи выделяют углекислый газ, давление растет, и крышку может сорвать. Если оставить открытой — внутрь попадут бактерии и мошки, и пиво скиснет.

Нужен клапан, который выпускает газ наружу, но не пускает ничего внутрь.

Этот клапан называется **гидрозатвор**. И он спасает ваше пиво каждый день.

Петрович, показывая свой гидрозатвор:

— Когда я в первый раз увидел эту штуку, подумал: «Зачем это колдунство?». А потом понял: это как форточка в комнате. Свежий воздух выходит, а комары не залетают. Только у нас газ выходит, а бактерии не залетают.

Зачем он вообще нужен?

Дрожжи, поедая сахар, выделяют два продукта: спирт и углекислый газ. Газ нужно куда-то девать.

Если закрыть емкость наглухо:

- Давление растет.
- Крышка может слететь (хорошо, если просто слетит, а не разорвет ведро).
- В лучшем случае — вы услышите хлопок и увидите лужу на полу.
- В худшем — осколки и испорченное пиво.

Если оставить открытой:

- Кислород попадает внутрь.
- Уксусные бактерии радуются и начинают превращать спирт в уксус.
- Мошки и дрожифилы плывут на запах брожения и тонут в пиве.
- Через неделю вместо пива — кислая, пахнущая мошками жидкость.

Гидрозатвор решает обе проблемы:

- Газ выходит свободно.
- Воздух и бактерии не могут пройти через водяную пробку.

Как он выглядит и работает (без зауми)

Самый распространенный гидрозатвор — пластиковая трубочка, изогнутая буквой «S» (или «U»). Один конец опущен в бродильную емкость, другой — в стакан с водой.

Когда газ выделяется:

- Давление внутри растет.
- Газ проталкивается через воду в стакане.
- Выходит наружу с характерным звуком «буль-буль-буль».

Когда брожение затихает:

- Давление внутри падает.
- Вода из стакана не может затянуться внутрь, потому что для этого нужно преодолеть гидравлическое сопротивление.

Всё просто, надежно и дешево.

Какие бывают гидрозатворы

Магазинный (двухкамерный или разборный)

Продается в любом магазине для пивоваров, самогонщиков, виноделов, а также на маркетплейсах за 150—300 рублей.

Плюсы:

- Работает сразу, ничего колдовать не нужно.
- Красиво (для тех, кто любит эстетику).
- Удобно мыть и стерилизовать.

Минусы:

- Нужно купить (но это разовая трата).

Самодельный из трубки и банки (народный вариант)

Если магазина рядом нет, а дрожжи уже засыпаны, можно сделать гидрозатвор самому.

Плюсы:

- Практически бесплатно.
- Работает не хуже магазинного.

Минусы:

- Нужно найти трубку, банку и что-то для герметизации.

Ультразнародный вариант (резиновая перчатка)

Надеть перчатку на горлышко, проколоть иголкой один палец. При брожении перчатка надувается, газ выходит через прокол. Если давление упало — перчатка опадает.

Плюсы:

- Можно вообще ничего не покупать.
- Очень наглядно: надулась — значит, бродит.

Минусы:

- Перчатка пахнет резиной, запах иногда передается пиву.
- При сильном брожении может слететь.
- Не всегда герметично.

Для первой варки я рекомендую магазинный гидрозатвор. Он стоит копейки, а нервов экономят кучу. Самодельный — для экстренных случаев. Перчатка — для ностальгии по 90-м.

Как сделать гидрозатвор своими руками (из трубки и банки)

Если вы твердо решили сэкономить 150 рублей или оказались на даче без магазина, вот инструкция.

Что понадобится:

- Трубка силиконовая или ПВХ (диаметр 8—12 мм, длина 1—1,5 метра). Можно купить в строительном магазине или взять из старой капельницы.
- Банка с винтовой крышкой (0,5 или 1 литр).
- Крышка для бродильной емкости (пластиковая, в которой нужно сделать отверстие).

Как делать:

1. В крышке бродильной емкости просверлите отверстие диаметром чуть меньше, чем трубка (чтобы входило плотно).
2. Протяните трубку в отверстие так, чтобы внутри емкости она свисала на 2—3 см, не касаясь пива.
3. Снаружи опустите свободный конец трубки в банку с водой. Конец трубки должен быть погружен в воду на 2—3 см.
4. Герметизируйте место входа трубки в крышку пластилином, герметиком или просто обмотайте скотчем (главное, чтобы воздух не проходил мимо).

Как это работает: Газ из бродильной емкости идет по трубке и булькает в банке. Пузырьки идут — пиво бродит. Пузырьки кончились — брожение остановилось.

Важные моменты:

- Банка должна стоять ниже уровня бродильной емкости, чтобы вода не затягивалась обратно.

- Воду в банке нужно менять раз в 3—4 дня, чтобы она не зацвела.
- Если трубка перегнулась или забилась — газ не выходит, давление растёт. Следите за ней.

Как ухаживать за гидрозатвором

— **Меняйте воду в стакане (или в колпачке) раз в 3—5 дней.** Застоявшаяся вода может зацвести, появится неприятный запах.

— **Используйте водку вместо воды.** Если пиво бродит в тепле, вода может испаряться. Водка не испаряется так быстро и дезинфицирует сам гидрозатвор. Но если случайно затынется внутрь — немного спирта пиву не повредит.

— **Мойте гидрозатвор после каждой варки.** Разобрать, вымыть с содой, сполоснуть. Если не мыть — внутри заведутся бактерии, которые потом попадут в пиво.

Ошибки новичков с гидрозатвором

Ошибка №1. Не долили воду в гидрозатвор

Вода испарилась, уровень упал, воздух пошел прямо в бродительную емкость. Пиво окислилось, пахнет картоном и старым яблоком.

Как надо: проверять воду раз в 3—4 дня. Доливать по мере необходимости.

Ошибка №2. Залили слишком много воды

Гидрозатвор захлебывается, газ не может пробиться через столб воды, давление растёт. Крышка может слететь.

Как надо: уровень воды — ровно настолько, чтобы кончик трубки был погружен на 2—3 см. Не выше.

Ошибка №3. Использовали грязный гидрозатвор

Бактерии из старой варки перешли в новую. Пиво скисло.

Как надо: перед каждой варкой мыть и стерилизовать гидрозатвор.

Ошибка №4. Сняли гидрозатвор и забыли закрыть

Оставили открытую крышку на несколько часов — бактерии прилетели в гости.

Как надо: если сняли гидрозатвор, закрывайте отверстие чистой тряпкой или скотчем. Или ставьте новый гидрозатвор.

Что запомнить

- Гидрозатвор — это клапан, который выпускает газ, но не пускает воздух и бактерии.
- Самый простой и надежный — магазинный (150—300 рублей).
- Самодельный — из трубки и банки — работает не хуже, если нет возможности купить.
- Меняйте воду раз в 3—4 дня.
- Мойте гидрозатвор после каждой варки.
- Если гидрозатвор не булькает через 48 часов после внесения дрожжей — ищите проблему (холодно, нет сахара, мертвые дрожжи).

Петрович, глядя на свой гидрозатвор (а у него — почти антикварный, из советской капельницы и стеклянной банки), сказал:

— Главное, чтобы булькало. Если булькает — значит, пиво живое. А если не булькает — ты либо не долил, либо трубочку пережал. Было у меня такое. Теперь проверяю дважды. И вам советую. Булькайте на здоровье. Это самый приятный звук в домашнем пивоварении.

Термометр, ареометр — нужны ли новичку

Важная тема, потому что новички делятся на два лагеря: одни скупают все приборы, другие варят «на глаз». Правда, как обычно, посередине.

Заходим в магазин для пивоваров. Глаза разбегаются: термометры с щупами, ареометры в мензурках, рефрактометры, pH-метры, анализаторы плотности. Продавец ласково улыбается и говорит: «Ну как же вы без ареометра? Это же база!».

Знакомая картина? В книге «Свое вино» мы уже проходили этот путь. С пивом история та же, но с нюансами.

Давайте честно: нужны ли эти приборы новичку, который варит первую партию из концентрата? И если нужны, то какие?

Петрович, когда я спросил его про ареометр, фыркнул:

— А зачем он мне, если я и так вижу, что пиво пенится? Я 20 лет без всяких приборов варил. И ничего, пили. А ты хочешь — покупай. Но сначала просто сварь.

В словах Петровича есть доля правды. Но есть и лукавство. Давайте разбираться.

Термометр: друг или просто сосед?

Начнем с самого простого и полезного.

Что измеряет: Температуру сусла во время варки и перед внесением дрожжей.

Зачем это нужно:

— **Для растворения концентрата и варки с хмелем** — тут точность не критична. Главное, чтобы кипело. 95° С или 102° С — не принципиально.

— **Для внесения дрожжей** — **здесь точность важна**. Если сусло горячее (выше 30° С), дрожжи погибнут. Если холодное (ниже 15° С) — заснут и не начнут бродить.

— **Для контроля брожения** — дрожжам комфортно при 18—24° С для элей и 8—12° С для лагеров. Если в комнате холоднее или жарче, пиво может не получиться.

Нужен ли новичку?

Да, нужен. Но не супер-точный лабораторный, а самый обычный кухонный термометр для жидкостей. Спиртовой, цифровой или даже уличный — главное, чтобы показывал до 100° С.

Почему Петрович без него обходится?

Потому что он ставит бродильную емкость в подвал, где температура круглый год 18—20° С. И он 20 лет набил руку — пальцем определяет, что сусло «теплое, но не обжигает». Но это опыт. Новичку так делать не советую.

Вердикт: Термометр — это минимум, который стоит купить. 200—300 рублей — и вы точно знаете, что дрожжи не погибли от перегрева и не заснули от холода.

Ареометр (сахаромер): грозное слово и полезная штука

А вот это уже интереснее. Ареометр измеряет плотность жидкости. Чем больше сахара, тем выше плотность.

Что измеряет: Количество сахара в сусле до брожения (начальная плотность) и остаточный сахар после (конечная плотность).

Зачем это нужно:

— **Узнать крепость готового пива.** По разнице начальной и конечной плотности можно рассчитать, сколько спирта получилось.

— **Понять, закончилось ли брожение.** Если плотность перестала падать — дрожжи свою работу сделали.

— **Контролировать разбавление водой.** Если вы варите из концентрата, ареометр покажет, точно ли вы попали в нужную плотность.

Нужен ли новичку?

Тут мнения расходятся. Я скажу так: **на первых порах можно жить и без него.** Петрович 20 лет обходился без ареометра и горя не знал. Он просто верил рецепту и добавлял сахар «по ощущениям». И у него получалось.

Но! Есть три ситуации, когда ареометр очень пригодится:

1. Вы хотите знать точную крепость. Если вам важно, чтобы пиво было не 4%, а 6% — ареометр нужен.

2. Вы экспериментируете с рецептами. Меняете количество концентрата, сахара, воды. Ареометр поможет не промахнуться.

3. Что-то пошло не так. Пиво не бродит, или бродит слишком долго, или странно пахнет. Замерили плотность — если сахара много, а брожения нет — дрожжи умерли. Если сахара мало с самого начала — понятно, почему пиво получилось слабым.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.