



За свою долгую историю пиво не только приобрело всемирную популярность, но и обросло различными мифами и домыслами. В течение нескольких тысяч лет суть пивоварения не менялась, и пиво по-прежнему остается чистым и полезным для здоровья напитком. Сегодня я расскажу о наиболее распространенных «пивных» заблуждениях

# Правда и мифы о пиве

## **Миф № 1: пиво бывает светлое и темное**

**Правда.** Встречный вопрос: к какому типу отнести пиво коричневого, красного или оранжевого цвета?!

Пиво разделяется на несколько больших групп по способу брожения и ингредиентам, а не по цвету.

## **Миф № 2: в пиво добавляют спирт**

**Правда.** Возникает вопрос: а зачем? При брожении пива алкоголь образуется естественным путем - его производят дрожжи из сахара, который содержится в сусле. Это очередная «страшилка» недобросовестных журналистов, которые вместо того, чтобы один раз пойти с экскурсией на пивзавод, перепечатывают друг у друга непроверенные факты.







Пиво надо пить из стакана, предназначенного для данного сорта. При этом максимально подчеркиваются все вкусовые качества напитка. Когда же мы пьем пиво «из горла», то не можем насладиться его красотой и шапкой пены, мы не ощущаем аромата и теряем нюансы вкуса. Мы просто заливаем в себя холодную жидкость, а не смакуем божественный напиток

### Миф № 3: от пива толстеют

**Правда:** конечно, толстеют!

Если вы будете ежедневно выпивать несколько литров пива, даже без закуски, у вас вырастет солидный живот. Кстати, если вы будете ежедневно съедать пару буханок хлеба, у вас вырастет не только живот. В 100 мл пива содержится около 40 калорий, и это совсем не много при умеренном потреблении. Ежедневная рекомендуемая норма пива - от 0,33 л до 0,5 л, но если вы раз в 2-3 недели устроите дома пивную вечеринку или соберетесь с друзьями в пабе, то все набранные калории с лихвой возместятся удовольствием от общения с друзьями. Главное - не переборщите с закуской!

### Миф № 4: современное пиво производят из порошка

**Правда:** «пивной порошок» существует, он называется пивным концентратом, и применяют его начинающие домашние пивовары.

Изготавливают такой концентрат, выпаривая воду из готового, предварительно сваренного сусла. Процесс этот не дешевый, поэтому цена такого пивного

концентрата довольно высока. При изготовлении пива из концентрата необходимо добавить в него воды, пивных дрожжей и пройти весь процесс брожения. Приготовление пива из концентрата в больших количествах экономически невыгодно. Поэтому пивоварни не только варят пиво из солода, а зачастую и сами выращивают пивной солод.

### Миф № 5: бочковое и бутылочное пиво варят по-разному

**Правда:** одна и та же марка пива и для бочек, и для бутылок варится одинаково. Это касается большинства марок пива, за исключением специально сваренных для бочек или бутылок или тех, что добираются в бутылках.

Имеются различия между бочковым и бутылочным пивом? Да! И сейчас я их перечислю.

**1.** Бочковое пиво пастеризуется при более высокой температуре, но в течение более короткого времени. В итоге и бутылочное, и бочковое пиво получают одинаковое количество единиц пастеризации.

**2.** Бутылочное пиво, прежде чем попасть на стол, зачастую проживает довольно тяжелую жизнь: его мучают перевозками со склада на склад, часто хранят в неподходящих условиях - на солнце или в непроветриваемых помещениях.

В магазинах его также зачастую хранят в неподходящих условиях (не из вредности, упаси бог, а из-за незнания и отсутствия средств). В супермаркетах, обратите внимание, часто пиво целыми днями стоит на ярко освещенных полках и под прямым воздействием света приобретает неприятный привкус.

**3.** Бочковое же пиво защищено от попадания света. Оно продается по более высокой цене (не только нам, но и владельцам пабов), поэтому такое пиво, как правило, свежее, его не закупают впрок. У владельцев пабов обычно присутствует элементарная пивная грамотность, и они следят за условиями хранения напитка, ведь от его вкуса зачастую зависит и их прибыль.

**4.** Срок годности бочкового пива обычно шесть месяцев, мы пьем его более свежим.





5. И самое главное. Когда мы идем в паб? Когда хотим посидеть вечером с друзьями и получить удовольствие от общения и хорошей закуски, отменив на этот вечер все диеты.

В заключение разговора о бочковом пиве. Как дегустатор, которому приходится постоянно пробовать пиво, хочу заметить: пиво из одного и того же танка, разлитое в бутылки (при условии, что на линии не было поломок) и налитое в бочки и не перенесшее травмы транспортировок и неправильного хранения, не отличаются друг от друга по вкусу. Однако продолжим наш рассказ о пивных мифах.

### **Миф № 6: пиво нужно пить таким холодным, чтобы зубы ломило**

**Правда:** у каждого сорта пива есть своя рекомендуемая температура употребления. Кроме того, в излишне охлажденном пиве исчезает весь букет вкуса и запаха. Пример: наиболее распространенное пиво из семейства лагеров обычно рекомендуется пить при температуре 8-10 градусов. В наших домашних холодильниках, как правило, около 5 градусов.

*Проведите небольшой эксперимент: охладите в холодильнике две одинаковые бутылки лагера. Перед употреблением выньте одну из них и дайте ей согреться 5-10 минут. Потом откройте эти две бутылки (холодную и не очень) и сравните. Это будет абсолютно разное по вкусу пиво.*

Чрезмерно охлажденное пиво покажется намного более водянистым по вкусу (из-за переохлаждения) и менее ароматным. Кстати, дегустируют такое пиво при температуре 15 градусов (для максимального открытия всех нюансов вкуса и запаха).

### **Миф № 7: чем темнее пиво, тем оно крепче**

**Правда:** цвет пива зависит от цвета применяемого солода. Хотя обычно, но не всегда, крепкие марки пива более темного цвета. Кстати, из-за способа обработки из темных солодов выходит намного меньше алкоголя, чем из светлых.



### **Миф № 8: эль крепче лагера**

**Правда:** эль и лагер - это сорта пива, а не обозначение крепости. Существуют слабые эли и крепкие лагеры.

### **Миф № 9: пиво надо пить из бутылки или банки**

**Правда:** пиво надо пить из стакана, предназначенного для данного сорта. При этом максимально подчеркиваются все вкусовые качества напитка. Когда же мы пьем пиво «из горла», то не можем насладиться его красотой и шапкой пены, мы не ощущаем аромата и теряем нюансы вкуса. Мы просто заливаем в себя холодную жидкость, а не смакуем божественный напиток.

### **Миф № 10: от количества хмеля зависит содержание алкоголя в пиве**

**Правда:** хмель является великолепным природным антибактерицидом. Благодаря ему пиво способно выдерживать длительный срок хранения без добавления консервантов. Хмель влияет на качество пены, аромат и горечь пива, но никак не на алкоголь. На алкоголь влияют количество зерна, качество и количество дрожжей и сам технологический процесс варки и брожения.

### **Миф № 11: пиво содержит гормоны, из-за чего у мужчин формируется женская фигура**

**Правда:** пиво не содержит никаких гормонов, это домыслы неграмотных людей.

Изменения фигуры у мужчин происходят из-за неправильного образа жизни: сидячей работы, переедания, неумеренного потребления тех или иных продуктов, в том числе и пива, отсутствия регулярных физических упражнений и секса.

### **Миф № 12: настоящее пиво - нефiltroванное, оно «живое»**

**Правда:** понятие «живого» пива - очень удачный термин, придуманный маркетологами.

Сейчас под него выдают все, что попадает под руку. У нефiltroванного и непастеризованного пива свои преимущества и недостатки. Основной его минус - короткий срок хранения. Его нуж-



Пиво изготавливают из натуральных продуктов, оно богато антиоксидантами и различными витаминами. При регулярном употреблении (0,3 л для женщин и 0,5 л для мужчин) пиво снижает риск сердечных и сосудистых заболеваний на целых 25%, что вызвано содержащимися в нем различными фенольными соединениями, минеральными веществами и, конечно, антиоксидантами

но пить на месте, что не всегда возможно. Выпускать такое пиво могут позволить себе только маленькие пивоварни, продающие его на местах. Кстати, нефilterованное и непастеризованное пиво - отнюдь не залог успеха. В мире очень много великолепных марок пива, прошедших и фильтрацию, и пастеризацию.

### **Миф № 13: лучшая закуска под пиво - соленая рыба**

**Правда:** соленая рыба под пиво - чисто советское изобретение. Она вызывает жажду и позволяет поглощать немереное количество напитка, не обращая внимания на его качество. Дело в том, что закуска должна подбираться в зависимости от сорта пива и подчеркивать его качества, а не забивать полностью вкус, лишь вызывая жажду. Может, поэтому такая закуска нигде не популярна, кроме постсоветского пространства.



### **Миф № 14: чем больше пены - тем лучше**

**Правда:** высота и крепость пены зависит от сорта пива и других факторов, в частности хмеля.

У пива верхнего брожения пена плотнее, чем у лагеров, а пшеничное пиво вообще отличается высокой, плотной и красивой пеной. Миф о монетке, которая должна держаться на пене, если пиво хорошее, - очередной домысел.

### **Миф № 15: пиво полезно для почек**

**Правда:** возможно, оно полезно в качестве мочегонного средства, но не более. Хотя у пива есть множество других полезных для здоровья свойств.

### **Миф № 16: раньше пиво было намного вкуснее, не то что сейчас**

**Правда:** раньше и деревья были выше, и шевелюра на голове пышнее. А если серьезно, то пивоварение, как и любая наука, постоянно развивается, и требования к качеству пива постоянно повышаются. Вспомните, в СССР было только непастеризованное пиво со сроком годности

сти 7 (!) дней. Да и качество, мягко говоря, было не на самом высоком уровне. Мы всегда ностальгируем по тому, что было в молодости.

### **Миф № 17: пиво вредно для здоровья**

**Правда:** любой продукт при чрезмерном потреблении вреден для здоровья, и пиво не исключение.

Пиво изготавливают из натуральных продуктов, оно богато антиоксидантами и различными витаминами. При регулярном употреблении (0,3 л для женщин и 0,5 л для мужчин) пиво снижает риск сердечных и сосудистых заболеваний на целых 25%, что вызвано содержащимися в нем различными фенольными соединениями, минеральными веществами и, конечно, антиоксидантами.

Они же помогают предотвратить остеопороз, способствуют долголетию. Конечно же, все это происходит при регулярном, но умеренном употреблении напитка.

Как говорится, пейте пиво, и будет вам долгая и здоровая жизнь!

Рафаэль Агаев,  
профессиональный пивовар  
и дегустатор пива

