

Пивоварение

# Солод

Варение пива начинается с ячменя, пшеницы, овса, которые были пророщены в солодовом цеху. Все зерно проходит долгую сушку, иногда подвергаясь обжарке.

# Затираание

Самое интересное начинается на этапе “затираания”

Дробленую крупу помещают в котел, в котором происходит смешивание с водой, и нагревание до температуры от 40 до 80 градусов.

Ферменты содержащиеся в солоде, расщепляют крахмалы, превращая их в сахара, которые впоследствии становятся спиртом.

Сам процесс затираания проходит от одного до двух часов.

При разных температурах на стадии затираания активируются разные ферменты, что влияет на извлечение белков и сахаров. Белки играют меньшую роль, но важны для образования пены в готовом напитке.

# Сцеживание (фильтрация)

После процесса затирания получается жидкость, состоящая из сахаров и воды, ее называют суслом

Во время сцеживания сусло отделяется от пивной дробины.

Сначала все содержимое нагревается до температуры 76 градусов, что останавливает ферментативные реакции и сохраняет в сусле сахара, и делает сусло менее вязким.

После сусло формируется в фильтрующий слой, в котором сусла отделяются от частицы зерна.

После очистки сусла вся дробина промывается теплой водой, чтобы получить больше сахаров

# Кипячение и охмеление

Получив сусло, его стерилизуют при помощи кипячения в котле. Активность ферментов приостанавливается, а жидкость испаряется

Великий вкус, аромат и горечь, которую хмель дает пиву, зависят от этапа, на котором он был добавлен. Его можно добавить как в самом начале варки для придания горечи: чем дольше будет вариться, тем более будет напиток. В середине его добавляют для более яркого вкуса, а в конце - для вкуса и аромата

# Перемешивание

По окончании варки осуществляется перемешивание, позволяющее сделать сусло еще более прозрачным в результате удаления белков и частичек хмеля, которые оседают на дне.

# Ферментация (брожение)

Сусло перекачивается в ферментационный чан, в который добавляют дрожжи. На этом этапе сахара превращаются в спирт и углекислоту. В результате можно получить эль или лагер (Зависит от используемых дрожжей)

После добавления дрожжей пиво держат при температуре от 15 до 20 градусов (Смотря какой изготавливается вид напитка)

# Созревание

В процессе ферментации пиво созревает и приобретает окончательный вкус, а количество продуктов ферментации уменьшается.



# Разлив

После всех вышеперечисленных процессов пиво необходимо разлить в кеги или бутылки и загировать.



нельзя купить счастье зато  
можно купить пиво



пап, пиво есть?

нет, сынок,  
пиво пить

