**Технология и рецептуры пива 60-х годов**

По окончании института я и году не проработал техноруком Костопильского райпищекомбината, как за перепечатку в Канаде моей статьи и стихотворений из Костопольской газеты „Путь Ильича”, меня выперели из Костополя. Вернувшись в прародительский Чернигов я год проработал на экспериментальном сесеочистительном заводе немецкой фирмы Вестфалия, откуда меня пригласили в спирто-водочное объединение. В объединение входили 4 спиртозавода, водочный завод и пивзавод. Вот в те времена я и вел записи, как делать сортовое пиво. Ездил к нашей институтской преподавательнице Музе Васильевне Зазирной на консультации. Выпытанными у неё особенностями изготовления некоторых самых популярных в 60-ые годы сортов пива поделюсь с Вами.

Начну с самого распространенного пива моей молодости –

**Жигулевское пиво**

Оно было самым популярным и самым распространенным во времена нашей молодежи, потому что мало мягкий привкус хмелю и очень хорошо утоляло жажду. Делали его из среднего по цветности (Жигулевского) солода(85%) с добавлением 15% несоложенных зернопродуктов ( дроблёного ячменя или кукурузной обезжиренной муки). Затирание вели двумя вариантами. По первому –

В заторный чан набирали подогретую до 54 0С воду и засыпали ячмень и 15% солода. После 10-15 минут выдержки, заторную массу передавали в заторный казан, где подогревали до 700 С и выдерживали при этой температуре 10 минут, потом подогревали к кипению и кипятили 40 минут. Во время закипания содержания заторного казана, в заторном чане затирали при 520 С остаток солода. Дальше в солодовую заторную массу перекачивали прокипяченную часть затора из заторного котла. После объединения обеих частей затора, он принимает температуру 62-630 С. При этой температуре затор выдерживают 20-30 минут до полного осахаривания крахмала. Потом из осахаренной массы отбирали треть и кипятили ее в заторном котле 10 минут. Прокипяченную массу возвращали в заторный чан, в следствие чего температура затора достигала 73-750 С и выдерживали его при этой температуре до полного осахаривания массы(проба на иод).

По второму варианту в заторном котле затирали всю массу несоложонного зерна и 15% солода при температуре 400 С, при которой и выдерживали 30 минут, потом затор подогревали до 520 С и выдерживали 15 мин. Потом подогревали затор до кипения и кипятили 45 мин. В прокипяченный затор добавляли холодную воду, в результате чего его температура снижалась до 520 С , после чего в затор добавляли остаток солода и выдерживали 15-20 минут, затем подогревали до кипения и кипятили 20 минут. Прокипяченную массу перекачивали в чан с исходной частью затора, в результате чего температура затора достигала 720 С. Выдерживали при этой температуре 20-25 мин, после чего направляли затор на фильтрацию. Фильтрацию сусла вели привычным способом. Набор сусла в сусловарочный котел ведут до достижения концентрации экстрактных веществ 9,5-9,6%. Сусла с хмелем варили 2 часа. Для охмеления сусла тратили 18-22 г хмеля 11 и 111 сортов на 1 дал пива. Хмель добавляли в 3 приема: 75% при окончании набора сусла, 20% через час кипячения, 5% за 30 минут до конца кипячения сусла. Для сбраживания сусла в него, после охлаждения до 6-70 С добавляли густые дрожжи в количестве о,4- 0,5 л на 100 л сусла.

Главное брожение проводили 7 суток при максимальной температуре не более 80 С, до достижению показателей экстрактивности 4,4-4,50 по сахарометру. Перед передачей на дозревание молодое пиво охлаждали к 4,50С.Доброджувало- созревало пиво в лагерных танках в течение 21 суток при температуре помещения 1-2 0С.

Показатели Жигулевского пива – содержание алкоголя не меньше 2,80; содержание углекислоты не меньше 0,3%, цветность – 0,8-2,0 мл децинормального иода на 100 мл; екстаркт – 5,54%; действительная степень сбраживания- 49,63%

**Закарпатское.**

Темные 16% пиво. В этом пиве преобладает солодовый вкус и аромат, оно сладковатое и слабо охмелено. Для изготовления пива Закарпатского используют 78,5% солода светлого, 20% солода карамельного и 1,5% солода паленого. Затирание проводят следующим образом:

В заторный котел набирают нагретую до 50-52 0 С воду, в нее засыпают весь карамельный солод и треть светлого, смесь подогревают до 71-720 С и выдерживают до полному осахаривания крахмала. После этого осахаренную массу подогревают до температуры кипячения и кипятят 30 минут. К этому времени во втором заторном чане готовят затор из остатка солода при температуре 50-520 С и добавляют к нему прокипяченную часть затора. Температура при этом поднимается до 630 С, дальше приблизительно 0,4 массы перекачивают во второй котел и, подогрев до 720 С осахаривают при этой температуре в течение 20-30 мин до полного осахаривания (проба иодом). Осахаренную часть затора подогревают до кипения и кипятят 30 мин, после чего возвращают в заторный чан. Температура затора при этом достигает 770 С, после этого массу перекачивают в фильтрационный чан. В фильтрационном чане к этой массе добавляют 1,5% жжёного солода и после 20 минутного настаивания начинают фильтрацию первого сусла. Первое сусло имеет концентрацию 19,2%. Набор сусла продолжают до концентрации экстрактивных веществ 15,2%. Варят сусло с хмелем 2 часа. При этом добавляют 24 г /дал хмеля в 4 приема: 35% после сбора первого сусла; 30% в начале кипячения; 20% после полного набора сусла и 15% за 15-20 минут до конца кипячения. Главное брожение проводят в течение 9 суток при максимальной температуре до 90 С до экстрактивности 6,6о по сахарометру. Дображивает пиво в лагерных танках 35 суток при 1-20 С.

Показатели Закарпатского пива. Содержание алкоголя не меньше 40 ; цветность – более 8 мл децинормального иода на 100 мл, содержание углекислоты не меньше 0,35%, стойкость не меньше 8 суток, действительный екстракт- 8,42%, действительная степень сбраживания – 47,25%.

**Киевское светлое.**

10% пиво, приятного мягкого вкуса, хорошо утоляет жажду. Готовят из солода светлого(50%) солода темного(30%) и обезжиренной кукурузной крупы(20%). Затирание проводят так-

Всё количество крупы и 15% светлого солода смешивают в заторном чане с водой при 450 С и выдерживают при этой температуре 30 мин. После чего массу подогревают до 52 0С и выдерживают 15 мин, затем подогревают до 630 С и выдерживают еще 10 мин.

Теперь подогревают до 70 0С и опять выдерживают 10 мин, после чего подогревают до температуры кипения и кипятят 30 мин.

В то время, когда масса в котле достигла температуры 70 0С, в заторном чане затирают остаток сырья и выдерживают при 52 0С, пока не закончится кипячение затора в котле, после чего прокипяченную массу закачивают в заторный чан, в результате чего температура затора поднимется до 630С. Дальше треть затора перекачивают в заторный котел, подогревают до 720 С и выдерживают до полного осахаривания крахмала(проба на иод) после чего кипятят 15 мин. Прокипяченную массу возвращают в заторный чан, в результате чего температура затора поднимется до 760 С и при этой температуре затор перекачивают в фильтационный чан.

Набор сусла в сусловарочный котел продолжают до концентрации экстрактных веществ 9,5%. Для охмеления сусла добавляют 20 г хмеля 11 и 111 сорта на 1 дал пива. Хмель добавляют в три приема: 50% после сбора первого сусла, 25% в конце набора сусла, 25% за 30 минут до конца кипячения.

Главное брожение продолжается 7 суток при максимальной температуре до 80 С, до достижения каущейся экстрактивности 3,7-3,80 по сахарометру. Доброживание в лагерных танках длится 16 суток.

Показатели пива: содержание алкоголя- не меньше 2,60, цветность – 1,5-2,0 децинормального иода на 100 мл, содержание углекислоты не меньше 0,3%, стойкость не меньше 7 суток, действительный экстракт-4,91% по массе, действительная степень сбраживания - 50,9%.

**Ленинградское светлое.**

Светлое пиво с очень выраженным хмельным ароматом и винным привкусом. Изготовляют из Жигулевского солода(90%) и рисовой сечки(10%)

Готовят сусло двухотварочным способом. В заторный котел набирают воду при 520 С и добавляют 45% солода и всю рисовую сечку. Подогревают до 63-640 С и выдерживают 20 мин. После чего затор подогревают до кипению и кипятят 40 мин.

С началом кипячения в заторном котле, в заторном чане затриают остаток солода при 520 С и в него осторожно и медленно закачивают прокипяченную массу (первую отварку), пока температура затора не достигнет 630 С, тогда перекачку прекращают на 20 мин, после чего перекачку опять продолжают, пока температура затора не достигнет 700 С, опять выдерживают 20 мин, после чего треть затора перекачивают в котел и кипятят 10 мин. Вторую отварку опять перекачивают в заторный чан, в результате чего температура затора поднимается до 750 С и выдерживают до полного осахаривания по пробе иода. После этого направляют в фильтрационный чан.

Сусло в сусловарочный котел набирают до экстрактивности 17,6%. Варять с хмелем 2 часа, тратя 45 г/дал хмеля 1 сорта. Вносят хмель в 4 приема: 30% после набора первого сусла, 40% в начале кипячения, 28% за 30 мин. до конца кипячения, 2% за 5 мин. до конца кипячения.

Главное брожение длится до получения кажущейся экстрактивности 6,8-6,90 по сахарометру, а дображивание и дозревание длится 90 дней.

Показатели Ленинградского пива: содержание алкоголя не меньше 60, цветность 1,5-2мл децинормального иода на 100 мл, содержание углекислоты не меньше 0,33%, стойкость не меньше 10 суток, содержание действительного экстракта - 8,88%, збраживаемость -55,65% по массе.

**Львовское светлое.**

12% пиво умеренно выраженного хмельного вкуса и тонкого хмельного аромата. Готовится из Жигулевского солода(85%) рисовой сечки(10%) и карамельного солода(5%).

В заторном чане при 42-440 С перемешивают с водой рисовую сечку и 35% Жигулевского солода, потом массу перекачивают в заторный котел и подогревают до 520 С, выдерживают при этой температуре 30 минут, после чего подогревают до 630 С и опять выдерживают 20-30 мин. и опять подогревают до 730 С, выдерживают до полного осахаривания по пробе иода, после чего кипятят 30 минут. Одновременно с обработкой заторной массы в заторном котле, в заторном чане затирают остаток солода при 35-40 С и когда закончится обработка в заторном котле, начинают перекачивать прокипяченную массу, пока температура затора не достигнет 520 С, делают 20-30 минутную выдержку, опять качают прокипяченную массу, пока температура не достигнет 630 С, опять такая же выдержка, потом 40% этой массы переводят в заторный котел, где ее подогревают до 71-730 С и выдерживают до полного осахаривания по пробе иода, после чего кипятят 20 мин и объединяют обе части затора. После этого температура затора достигает 75 0 С и после недолгой выдержки его перекачивают в фильтрационный чан.

Сусло в сусловарочный котел набирают до содержания экстрактивных веществ 11,6%. Для охмеления используют 30 г/дал хмеля 1 сорта и задают его в 4 приема: 20% после сбора первого сусла, 40% посля 15 минутного кипячения, 30% за 30 мин до конца кипячения, 10% в хмелеотборный чан. Охлажденное до 70 С сусло передают в бродильное отделение где в него задают 0,6-0,7 л густых дрожжей на 100 л сусла, Используют дрожжи рас S и P.

Предварительное брожение длится 22-24 часа, по окончанию его пиво перекачивают на главное брожение, которое длится до 8 суток при максимальной температуре 80 С, до экстрактивности 4,1-4,30 по сахарометру. Дображивание и выдержка длятся 45 суток, при этом экстрактивность доходит до 3,50 по сахарометру.

Показатели пива: содержание алкоголя не меньше 3.30, цветность -0,5-0,8 мл децинормального иода на 100 мл, содержание углекислоты не менее 0,3%, стойкость не менее 9 суток, действительный экстракт- 5,22%, действительная степень сбраживаемости- 56,3%.

**Мартовское.**

Типично темное 14,5% пиво, сладковатого вкуса и с ароматом темного солода. Готовится из солода светлого(50%) темного(40%) и карамельного(10%).

Для сусла применяют двух- или трёх- отварочные способы. При трёхотварочном способе в заторном котле при 430 С затирают все количество темного и карамельного солода, после перемешивания подогревают до 520 С и выдерживают 15 мин. потом подогревают до 630 С и опять выдерживают 15 мин, после чего быстро подогревают до кипения и кипятят 30 мин.(первая отварка). При закипании массы в котле в заторном чане затирают при 420 С остаток солода и по окончании кипячения в заторном котле начинают перекачивать кипящую массу в заторный чан, пока температура затора не достигнет 520 С, после чего делают 15 минутную выдержку, затем продолжают закачку из варочного котла, пока температура массы не поднимется до 630 С, опять делают 15 минутную выдержку, после чего треть этого затора возвращают в заторный котел и кипятят 10 мин. Прокипяченную массу возвращают в заторный чан, в котором устанавливается температура 700 С. После 10 минутной выдержки в котел опять передают треть этого затора и кипятят там 5 минут. Прокипяченную массу возвращают в заторный чан, где в результате температура повышается до 750 С. Выдерживают до полного осахаривания по пробе иода и передают на фильтрацию.

Сусло в сусловарочный котел набирают до концентрации экстрактивных веществ 13,8% и варят с хмелем 2-2,5 часов. Берут 20-22 г/дал хмеля 1 сорта, который вносят в 3 приема: 30% при наборе сусла, 40% при начале кипячения и 30% за 30 минут до конца кипячения.

Главное брожение мартовского пива длится 9 суток, до достижению кажущейся экстрактивности 5,6- 5,80 по сахарометру.

Дображивание в лагерных танках не менее 30 суток.

Показатели: алкоголя не меньше 3,80, цветность – 4- 6 мл децинормального иода на 100 мл, содержание углекислоты не меньше 0,33%, стойкость не менее 8 суток, действительный экстракт -7,24%, действительная сбраживаемость – 50,5% по массе.

**Наша марка.**

Светлое 18% пиво с выразительными вкусо и ароматом хмеля и винным привкусом. Для изготовления пива „ Наша марка” используют светлый солод(80%), рисовую сечку(20%) и сахар, который добавляют в охмеленное сусло в количестве 3% к массе зернового сырья.

В заторному чане при 520 С затирают всю массу солода с водой. Из полученной массы отбирают треть и перекачивают в заторный котел и добавляют в него всю рисовую сечку. В заторный котел в массу вносят молочную кислоту, чтобы кислотность достигла рН 5,6 и выдерживают 20 мин. После этого массу подогревают до 62,50 С и выдерживают 30 мин. после чего подогревают до 700 С и после 20 мин. выдержки доводят до кипения и кипятят 40 мин. После чего прокипяченную массу возвращают в заторный чан, за счет чего температура там поднимается до 62,50 С и после 20 мин выдержки опять отбирают треть(вторая отварка) и перекачивают в заторный котел. Там отобранную массу подогревают до 720 С и после 10-15 минутной выдержки доводят до кипения, а после 10 минутного кипячения возвращают в заторный чан, в результате чего температура там поднимается до 720 С и при этой температуре выдерживают до полного осахаривания по пробе иода, после чего подогревают до 750 С и перекачивают в фильтрационный чан.

Набор сусла продолжается до экстрактивности 15,7%. Сахар добавляется после 1 часа кипячения сусла с хмелем. Общая длительность варки с хмелем – 1 час 40 мин. Задают 40 г /дал хмеля 1 сорта в три приема: 30% при начале закипания, 40% через 30 мин. с начала кипячения и 30% за 30 мин до конца кипячения.

Для брожения охлажденное сусло направляют в чаны предварительного брожения, где в него задают при 50 С 0,8 л густых дрожжей на 100 л сусла. Спустя сутки перекачивают в чаны главного брожения, где температура его повышается до 100 С и так поддерживается 2 суток, потом чан охлаждается до 50 С. Главное брожение длится, пока концентрация сухих веществ не упадет до 5,5-5,70 по сахарометру.

Лагерные танки шпунтуют сразу после заполнения их молодым пивом. Шпунтованием устанавливают давление 0,5 АТИ. Выдерживают пиво 80 суток.

Показатели „Нашей марки”. Алкоголя не меньше 5,30, цветность – 1,2-2,0 мл децинормального иода на 100 мл, содержание углекислоты не меньше 0,36%. Стойкость не менее 12 суток, действительный экстракт-8,07%. Действительная степень сбраживаемости-55,16% по массе.

**Пиво Невское.**

Светлое 15% пиво с очень приятным хмельным вкусом и ароматом. Сусло готовят из 90% светлого солода и 10% рисовой муки или сечки.

В заторном котле при 520 С затирают все количество риса и 20% солода. Затор медленно подогревают до температуры кипения и кипятят 30-60 мин. В конце кипения в заторный чан набирают нужное количество воды для оставшегося солода, после чего перекачивают прокипячённую массу таким образом, чтобы температура смеси достигла 560 С, затем засыпают остаток солода. Температура при этом снижается до 520 С. Выдерживают 20 мин, после чего треть массы перекачивают в заторный котел и подогревают там до 700 С и выдерживают при этой температуре до полного осахаривания по пробе иода, после чего доводят до кипения и кипятят 20-30 мин, после чего массу перекачивают опять в заторный чан, в результате чего температура затора поднимается до 650 С и при ней затор осахаривают в течение 25-30 мин. Опять отбирают треть в заторный котел, подогревают до 70-720 С выдерживают 15-20 мин до полного осахаривания по пробе иода, нагревают до кипения и кипятят 15 -20 мин, после чего возвращают в заторный чан, при этом температура всей массы поднимается до 75-760 С и после небольшой выдержки при этой температуре сусло перекачивается в фильтрационный чан. Набор сусла в сусловарочный котел продолжают до концентрации сухих веществ 14,3%. Для охмеления используют 60 г/дал хмеля 1 сорта, который задают в четыре приема: 30% при наборе сусла, 40% при конце фильтрации, 20% через час до конца кипячения, 10% в хмелеотборный чан.

Главное брожение длится 9-10 суток при температуре до 90 С до достижения конечной экстрактивности 5,6-5,80 по сахарометру. Выдерживается пиво 60 суток.

Показатели пива Невское: содержание алкоголя не меньше 40, цветность – 1-2 мл децинормального иода на 100 мл, стойкость не менее 9 суток, содержание углекислоты не меньше 0,33%.

**Переяславское светлое.**

Светлое 16% пиво с оригинальным вкусом и ароматом, определяемыми солодом, хмелем и медом. Изготовляют из светлого ячменного солода(66%), рисовой сечки(17,5%) и меда(16,5%) по двухотварному способу.

В воду в заторном котле при 51-520 С засыпают все количество сечки и столько же солода. После перемешивания и 15-20 минутной выдержки, подогревают до 630 С и выдерживают 30 минут, после чего подогревают до 700 С и опять выдерживают 30 мин, после чего доводят до кипения и кипятят 40 мин(первая отварка).

С началом выдержки затора при 700 С, во втором котле при 51-520 С затирают остаток солода, а когда в первом котле кипячение закончится, перекачивают смесь во второй котел, в результате чего температура затора поднимется до 62 0С и при этой температуре затор выдерживают 30-40 мин, после чего отбирают 40% и перекачивают в заторный котел, где подогревают до 700 С и после 1—15 минутной выдержки доводят до кипения и кипятят 10 минут, после чего возвращают и смешивают с основным затором, в результате чего его температура повышается до 720 С. При этой температуре выдерживают до полного осахаривания по пробе иода, после чего подогревают до 750 С и направляют на фильтрацию.

В сусловарочний котел сусло набирают до концентрации сухих веществ 13,5%. Одновременно с началом фильтрации сусла, в заторный чан с кипятком вносят мед в количестве 1часть меда на 1, 4 воды по массе. Смесь доводят до кипения и кипятят 30 мин, снимая с поверхности кипятка пену и воск, после чего перекачивают в сусловарочный котел за 15 мин до окончания кипячения солодового сусла с хмелем. Для охмеления сусла используют 50 г/дал хмеля 1 сорта, который вводят в сусло за три приема: 30% в начале закипания, 40% через 30 мин кипячение и 30% за 30 мин до конца кипячения.

Охмеленное сусло охлаждают до 60 С и направляют на брожение. Главное брожение длится 9 суток при температуре не выше 90 С до 60 по сахарометру, дображивание в лагерных подвалах – 40 суток.

Показатели Переяславского пива: содержание алкоголя не меньше 4,50 С, цветность 1,5-2 мл децинормального иода на 100 мл, содержание углекислоты не меньше 0,37%, стойкость не менее 8 суток, действительный экстракт 7,47% по массе, действительная степень сбраживаемости – 53,31% по массе.

**Портер.**

Прекрасное высокоэкстрактивное 20% темное пиво с отличным вкусом и ароматом темного солода с винным привкусом.

Готовят портер из светлого(62%), карамельного(34%) и жжёного(4%) солода.

Затирание ведут двухотварным способом. В заторном чане при 400 С затирают весь карамельный и жжёный солод и 20% светлого солода. После 15 минутного перемешивания его перекачивают в заторный котел, где подогревают до 520С и выдерживают 30 мин, дальше продолжают нагревать до 630С и выдерживают еще 30 мин, после чего подогревают до 730 С и выдерживают до полного осахаривания по пробе иода. Осахаренную массу подогревают до кипения и кипятят 30 мин.

С началом кипячения в заторный чан при 41-420 С затирают с водой остаток солода и перемешивают при этой температуре 20-30 мин, пока не закончится кипячение первой части затора. После этого начинают перекачивать кипящий затор, пока температура массы не поднимется до 520 С, прекращают закачку и выдерживают при этой температуре 30 мин, после чего продолжают закачку. В результате температура всей массы затора становится 630 С. После 15-20 минутной выдержки 40% массы отбирают и перекачивают в заторный котел, где нагревают до 730 С, выдерживают до полного осахаривания по пробе иода и кипятят 30 мин, после чего кипящий затор возвращают в заторный чан. В результате этого температура общей массы затора достигает 75 – 760 С и после небольшой выдержки его подают на фильтрацию. Фильтрацию ведут до тех пор, пока сусло не наберет содержание экстрактных веществ 17,5-18%. Кипятят с хмелем 2-2,5 часа. Для охмеления берут 45 г /дал хмеля 1 сорта и вносят его в 4 приема: 30% при наборе первого сусла,30% через 5 мин после начала кипячения, 30% за 30 мин до конца кипячения и 10% за 10 мин до конца кипячения.

Охлаждают сусло до 60С и направляют на главное брожение которое длится 10 суток при температуре до 90 С до достижения видимой экстрактивности 8,5-8,70 по сахарометру. Дображивает в лагерных подвалах 60 суток и еще 10 суток в бутылках.

Показатели Портера: алкоголя не меньше 50, цветность- более 8 мл децинормального иода на 100 мл, содержание углекислоты не менее 0,35%, стойкость не меньше 17 суток, действительный экстракт 10,75% действительная степень сбраживаемости 46,25% по массе.

**Праздничное.**

Светлое 17% пиво, выразительного хмельного вкуса и аромата с винным привкусом. Готовится из светлого солода(80%) и рисовой сечки(20%).

Затирание проводят двухотварочным способом. В первой отварке используют весь рис и 20% солода. Сусло набирают до концентрации сухих веществ 16,1- 16,2%. Варят с хмелем 2 часа, используя для охмеления 45 г/дал хмеля 1 сорта, вводя его в три приёма: 30% в начале, 40% через час кипячения и 30% за 30 мин до конца кипячения.

Главное брожение длится 9-10 суток при температуре не выше 8,50 С до экстрактивности 5,2 – 5,50 по сахарометру. Дображивание в лагерных танках – 90 суток.

Показатели: алкоголя не меньше 5,50 , цветность -1-1,5 мл децинормального иода на 100 мл; углекислоты не менее 0,37%, стойкость не менее 12 суток, действительный экстракт 6,63%, действительная степень сбраживаемости -61% по массе.

**Рижское.**

Светлое 12% пиво с выразительным горьким вкусом и ароматом хмеля. Готовят из светлого солода(100%).

Затирания ведут одноотварным способом. Весь солод затирают в заторном котле с водой при 520 С. После 15 минутной выдержки подогревают до 630 С и выдерживают 30-40 мин, потом подогревают до 720 С и жидкую часть затора перекачивают в заторный чан, а гущу доводят до кипения и кипятят 10-15 минут, после чего возвращают в заторный котел жидкую часть и хорошо перемешивают. Затор, который приобрел температуру 75-760 С направляют на фильтрацию.

Набирают сусло в сусловарочный котел до концентрации сухих веществ 11, 2%, после чего 2 часа кипятят с хмелем. Для охмеления берут 30г/дал хмеля 1 сорта, внося его: 30% во время набора сусла, 40% при начале кипячения, 28% за 30 мин до конца и 2% за 5 мин до конца кипячения.

Главное брожение при температуре не выше 90 С ведется 8 суток до содержания экстрактивных веществ 3,9- 4,2% по сахарометру. В лагерных танках выдерживается 42 суток.

Показатели Рижского пива: алкоголя не меньше 3,40, цветность - 1-1,2 мл децинормального иода на 100мл, содержание углекислоты не менее 0,33%, стойкость не меньше 8 суток.

**Украинское.**

Темное 13% пиво со сладковатым вкусом и ароматом темного солода. Для затора используют 50% светлого, 35% темного, 14% карамельного и 15 жжёного солода. Затирают одноотварочным способом.

В заторном котле при 520 С затирают все количество солода. Выдерживают 15-20 мин, после чего поднимают температуру затора до 630 С и делают 30 мин выдержку. Потом подогревают до 720 С и выдерживают до полного осахаривания по пробе иода. Жидкую часть затора перекачивают в заторный чан, а густой остаток доводят до кипения и кипятят 30 мин, после чего перекачивают к жидкой части в заторный чан, а еще через 10 мин. направляют на фильтрацию.

В сусловарочный котел сусло набирают до концентрации сухих веществ 11,7-12,2% и кипятят с хмелем 2-2,5 часа. Добавляют 17,5-20 г/дал хмеля 11 сорта в три приема: 30% при наборе сусла, 40% на начало кипячения и 30% за 30 мин до конца кипячения.

Главное брожение ведется при температуре не выше 90 С в течение 8 суток до видимого содержания экстрактных веществ 5,2-5,40 по сахарометру.

Показатели пива: содержание алкоголя не меньше 3,20. цветность 4-8 мл децинормального иода на 100 мл. Содержание углекислоты не менее 0,32%, стойкость не меньше 8 суток, действительная экстрактивность – 6,8% по массе, действительная степень сбраживаемости – 47,5% по массе.

**Янтарное.**

Светлое 19% пиво с выразительными вкусом и ароматом хмеля и с виновным привкусом**.**

Готовят из светлого солода(74%), рисовой сечки(18%), крахмальной патоки(3%) и сахара(5%).

Затирание делают двухотварочным способом. Сначала в заторном котле затирают всю рисовую сечку с 10% солода при 520 С. После 15 мин выдержки медленно подогревают до 630 С и опять выдерживают 15 мин после чего подогревают до 720С и выдерживают до полного осахаривания по пробе иода, доводят до кипения и кипятят 40 мин(первая отварка).

Во время подогрева этого затора до 630 С, в заторном чане затирают остаток солода при 350 С, медленно нагревают до 520 С и выдерживают 1-1,5 часа. Кипящую массу из заторного котла очень медленно перекачивают в затор до тех пор, пока температура затора не поднимется до 590 С, после чего выдерживают 30 мин и закачивают остаток кипящего затора, в результате чего температура поднимется до 630 С, после чего из заторного чана отбирают треть затора и перекачивают в заторный котел и подогревают до 720 С, выдерживают до полного осахаривания по пробе иода, после чего доводят до кипения и кипятят 10 мин, затем возвращают в заторный чан, перемешивают с оставшимся затором и направляют на фильтрацию.

Набор сусла в сусловарочный котел проводят до 16,5% сухих веществ. В конце набора сусла добавляют в котел всю патоку, а сахар вносят перед концом кипячения с хмелем. Кипятят с хмелем 2 часа, внося 45 г/дал хмеля 1 сорта в четыре приема: 30% хмеля после набора сусла, 35% после часа с начала кипячения, 30% за 30 мин до конца кипячения и 5% за 5 минут до конца кипячения.

Главное брожение ведется 9-10 суток при температуре не выше 80 С, пока концентрация видимых экстрактных веществ не дойдет до 5,6-5,80 по сахарометру. Перед передачею молодого пива на дображивание в него добавляют 3 г аскорбиновой кислоты на 100 л пива. Дображивает 82 суток.

Показатели янтарного пива. Содержание алкоголя не меньше 5,50 . Цветность 0,8- 1,5 мл децинормального иода на 100 мл, содержание углекислоты не меньше 0,36% по массе, стойкость не меньше 8 суток, действительная экстрактивность -8,75 % по массе, действительная степень сбораживания 53,94% по масе

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Я пересказал Вам рассказы моих бабушек – Евгении Львовны Вербицкой - Кулишевой, внучки Пантелеймона Кулиша [ он усыновил ее отца – Льва Николаевича Кулиша, своего племянника, после того, как падчерица Мария (племянница его жены Александры Билозерской) вышла замуж], и Веры Вербицької-Вороной (жены атамана украинской поэзии Николая Вороного) об их любимом герое и дальнем родственнике – Викторе Забиле.

Он не был Богоизбранным, как Шевченко. Он был простым человеком, хоть и столбовым дворянином. Но именно за эту простоту и любил его Тарас Шевченко и боготворили крестьяне.

Именно благодаря ему Тарас Шевченко стал писать свои стихотворения-песни на украинском языке. В те времена все его наставники и друзья - Гоголь, Кукольник, Гребинка, Мокрицкий, Брюллов и Глинка твердили, что не имеет мирового будущего тот, кто пишет не по русски. Тарас, понимая это, 70% произведений написал таки русским языком. Но именно Виктор Забила убедил его, что стихи и песни нужно писать языком сердца. Языком предков. Украинским языком. Именно благодаря Виктору Забиле, Тарас стал Великим Украинским поэтом, выше которого не было и, вряд ли будет!

Что же, Вы теперь познакомились с побратимом Тараса Шевченко Виктором Забилой, его рецептами и технологиями, большинство из которых я проверил на практике. Они позволят Вам самостоятельно делать сортовое пиво, натуральные квасы, а не бурду на экстрактах, которые Вы покупаете в настоящее время в магазинах. Помогут самим сделать старинную водку и наливки. Правда, у меня есть ещё сотни рецептур стандартной водки, горьких настоек, ликеров и кремов 50-60х лет. Но я не привел их, потому что это стандартные напитки в рецептуры. А здесь я подал то, чего Вы уже нигде не увидите и не попробуете. Конечно, если кто-то заинтересуется каким-то видом стандартной водки, настойки или ликера, я ему вышлю рецептуры, они же теперь для нас стали коммерческой тайной, а я не признаю нынешней панской морали! Если таких запросов будет много, при переиздании книги я включу самые популярные рецептуры стандартных отечественных водок.

Предупреждаю, я сам делал только то, что есть у Виктора Забилы и Музы Зазирной. Рецептуры В.В.Попова( надеюсь это не мой однокурсник, который приходил в институт только за стипендией) я привожу, не апробировав, только потому, что они достаточно интересны и на них все время ссылаются на интернетовском пивном сайте.

Еще раз подчёркиваю - не имея хорошей живой ключевой воды, прекрасных напитков вы не получите, какие бы фильтры вы не применяли!

Главное при производстве водок, медов, кваса и пива – живая ключевая вода нужного для данного вида напитков состава.

Я надеюсь, моя книга поможет Вам наладить вначале домашее производство напитков, а затем, если Ваша вода и Ваше умение окажутся на высоте, то и наладить их промышленное производство. Для домашнего производства пива и кваса нужно не много. Прохладный сарай, на полу которого можно растить солод, а на чердаке подсушивать его. Пара чанов с самдельными решётчатыми или ситчатыми вторыми днами для замочки солода и фильтрования сусла, варочный котёл – таких сейчас полно в продаже для общепита, бочки для брожения. Главное брожение можете проводить в не закрытых бочках в подвале, а для дображивания закапывать бочки в землю на глубину не менее 1,2 м. Лучше всего сразу врезать в бочку краник и закапывать бочки так, чтобы краник оказался в самом низу...

Кто-то скажет, что я воспеваю пьянство. К сожалению, я с институтских времен не пьющий. Только недавно стал на ночь, для сна, выпивать бокал Львовского «Портера» или «Черниговского багряного”. Поэтому и не описываю умопомрачительные вкусовые и ароматические показатели напитков Витора Забилы. Их нужно делать самому и самому с друзьями определять вкусовые достоинства.Надеюсь, вы последуете моему совету.

И помните – „Не водка создает алкоголиков – общество”. Поэтому и спрашиваем, выпив «Ты меня уважаешь?». Так уважайте себя!

К.т.н. Владимир Сиротенко(Вербицкий)

Прапраправнук друга-недруга Забилы –Пантелеймона Кулиша

Автор 15 изобретений, около 150 статей по технологиям сельхозпереработки и более 80 очерков по Шевченковедению.

Syronenko@gmail.com

СОДЕРЖАНИЕ КНИГИ

Предисловие. Забытый побратим Шевченко 3

Наследие винокура Виктора Забилы: 19

Меда 19

Ставные меда 22

Кислый мёд 22

Боярский мёд 23

Обарный мёд 23

Мёд ягодный 24

Мёд зельевой 25

Вареные меда 26

Липняк 26

Малиновый мёд 27

Мужской мёд 28

Упрощённые рецептуры медов: белый мёд 28

Березовый мёд, медовуха клюквенная 29

Медовухи малиновая, лимонная, 30

Медовухи липовая, пряная и розовая 31

Медовуха монастырская 32

Сбитни 32

Квасы 36

Квас простой 37

Плодоягодные квасы 38

Классические рецептуры квасов 40

Кислые щи 44

Квасы окрошечные 45

Квас из фруктов и ягод 50

Квасы на основе трав 56

Квасы из овощей 58

Винокурение 62

Забилины горилки 67

Ерофеич Александра 111 69

Горькая настойка «Забиловка» 69

Кохановка («Люби меня») 70

Дуриголововка 70

Зверобой,зубровка, запеканка 72

Пиво 74

солод 74

Затор и затирание 80

Варка(охмеление) сусла 84

Расхолаживание охмеленного сусла 94

Пивные дрожжи 96

Главное брожение 97

Дображивание(созревание)пива 101

Рецептуры домашнего пива,хлебное пиво 105

Хлебное пиво верхового брожения 106

Состав пива и его болезни 109

Сорта пива, приготовленные без предварительной обработки 110

Сорта пива, приготовленные упрощённым способом 115

Домашнее пиво «Ячмень» 117

Дворянское пиво 118

Пиво из верхушечек сосновых веточек 119

Старороссийское пиво 120

Пиво двухдневное 121

Английское пиво 122

Баварское пиво 123

Виленское пиво 124

Белое пиво 125

Малороссийское пиво 126

Крымское пиво

Технологии и рецептуры пива 60-х годов 129

Жигулёвское 130

Закарпатское 132

Киевское светлое 133

Ленинградское светлое 134

Львовское светлое 135

Мартовское 137

Наша марка 138

Невское 139

Переяславское светлое 140

Портер 143

Праздничное 144

Рижское 145

Украинское 145

Янтарное 146

Заключение 148