



Думаю, каждый слышал о Reinheitsgebot — легендарном баварском законе о чистоте пива 1516 года (для пивоварения можно использовать только воду, хмель и ячмень), который активно используется в пивном маркетинге. И про изобретение самого популярного пивного стиля современности — Pilsner, Pilsener, то есть Пилса.

При чем здесь Германия, ведь Пилс изобрели в Чехии, в Пльзени? Все просто. Впервые Пилс сварил по собственному оригинальному рецепту баварский пивовар Йозеф Гролл (Josef Groll) в пльзенской пивоварне в 1842 году, откуда Пилс и начал свое триумфальное шествие по всему миру. А про многовековой спор, кто круче Kölsch из Кёльна или Altbier из Дюссельдорфа? Вся история германского пивоварения, да и современная типология пива такая же древняя и занимательная, как сказки братьев Гримм.

Достоверно известно только, что Германия по количеству потребления пива на душу населения вместе с Чехией и Ирландией лидируют во всем мире. Также, в Германии расположено самое большое количество пивоварен в Европе — 1325. Больше всего пивоварен находится в Баварии – 629. За ней следуют Баден-Вюртемберг (178) и Северный Рейн-Вестфалия (118). А всё остальное – виды, стили, классификация немецкого пива предмет непрекращающихся дискуссий и конечно легенды, легенды, легенды...

Предлагаемая в данной статье информация подготовлена мной с использованием материалов Немецкого пивного портала. Типология немецкого пива приведенная здесь, на мой взгляд является очень удачной и, в полной мере отражающей современное состояние дел в немецком пивоварении.

Принято выделять такие виды (стили) пива в предлагаемой классификации немецкого пива:

1) **Altbier (Alt, Düsseldorf Alt)** – альтбир представляет собой традиционный немецкий эль, медного цвета и прозрачного, ясного вкуса с кремовой пивной шапкой. Самые известные альтбиры варят в Дюссельдорфе с незапамятных времен. Как известно, эли были самым распространенным видом пива до изобретения в Баварии в XVI веке лагеров. В данном контексте приставка Alt означает древний. По легендам, эль варили древние германские и кельтские племена еще 3000 лет назад. Содержание алкоголя в современном альтбире составляет от 4,7 до 4,9%. Такой эль после процесса варки с использованием элевых дрожжей, выдерживается один – два месяца в бочках, перед непосредственным употреблением. Кроме этого, для варки Дюссельдорфера используется ячмень. Известными образцами альтбира являются Frankenheim и Diebels.

2) Berliner Weisse (Ein Rotes, Ein Grünes, Mit Schuss) – традиционный кислый эль, который имеют право варить только в Берлине, согласно законодательству ЕС о наименованиях контролируемых по происхождению. Берлинер Вайс имеет кисло – терпкий, фруктовый и освежающий вкус. Содержание алкоголя в таком вайсе очень низкое – 2,5-2,7%. Любой Берлинер продается только в бутылках по 0,33л и не может разливаться из кегов или касков. За свой шипучий, играющий вкус иногда этот вайс именуют народным шампанским. Подается вместе с шотом из сиропа и редко употребляется в чистом виде. После добавления соответствующего сиропа, Берлинер меняет свой цвет на Rote (красный) или Grüne (зеленый). Как пример Берлинервайса можно привести Schultheiss.

3) Biobier (Ökobier) — пиво, сваренное с применением солода и хмеля только органического происхождения, то есть выращенных без использования химических удобрений. Весь процесс производства Биопива, от выращивания сырья на биоферме до бутылирования пива, в Германии находится под строгим надзором государственных регулирующих органов. Самыми крупными немецкими биопивоварами являются баварский Neumarkter Lammsbräu и вестфальский Pinkus Müller. Последний варит в биовариантах Altbier, Hefeweizen, и Pils.

4) Bockbier (Bock, Starkbier, Winterbock, Weihnachtsbock, Weihnachtsbier) – плотное пиво с высоким содержанием алкоголя (некоторые образцы содержат до 19%). Зимний сорт немецкого пива, который начинают варить не позже середины октября. В отличие от средних веков, когда Бокбиры были элевого типа, современные варятся лагерным способом. Начало пивоварения Бокбира приходится на 1 октября, когда стартует новый финансовый год для немецких пивоваров. Интересно, что в Баварии с XVI по XIX века было запрещено пивоварение в летний период, по причине невозможности контролировать процессы попадания в пиво разных бактерий, распространенных в теплое время года. Поэтому исторически пивоварение происходило весной и осенью. В зависимости от конкретного сезона бок варится для разнообразных немецких торжеств, начиная от Рождества (Weihnachtsbier), Doppelbock (более крепкая версия обычного бока) и майского Maibock.

Интересным видом Бокбира является Eisbock (во Франкони, айсбоки называют G'forns-Gefrorenes, что-либо замороженное), который получают методом размещения Бокбира в переохлажденных пивных танках либо использованием специального оборудования. Вода, которая замерзает при более высокой температуре, чем содержащийся алкоголь, переходит в полутвердое состояние. Из такой смеси легко отделяется лишняя вода, тем самым повышая процент содержания алкоголя в Айсбоке (обычно до 10-12%). Такое пиво уже можно назвать десертным. Согласно легенде, айс появился по воле случая. Холодным зимним вечером 1890 года, нерадивый служащий пивоварни Reichelbräu в городке Kulmbach, не выполнил указание пивовара и не затащил обратно в дом кaskи с бокбиром, которые днем вытащили во двор. На следующее утро пивовар пришел и в ужасе увидел деревянные бочки с замерзшим пивом, стоящие во дворе. Однако, заглянув внутрь он заметил, что по центру бочки среди замерзшей воды, есть коричневая жидкость. Пивовару не было известно о более низкой температуре замерзания алкоголя и, по его приказу нерадивого подмастерья заставили попробовать загадочную коричневую жидкость. Только наказание превратилось в награду. Так как подмерзшая вода с алкоголем получила более ярко выраженный вкус Бокбира. Вот такая легенда появления айса.

Разные виды Bockbier варят известные пивовары Paulaner и Ayinger, а также другие немецкие пивовары и браухаузы. Самым известным из Doppelbock конечно же является Salvator от Paulaner.

Также в Нижней Саксонии варят Urbock, то есть оригинальный бок, который считается родоначальником бокбира.

5) Dampfbier – это традиционное баварское пиво, которое варилось на территории, граничащей с Чехией. Представляет собой эль средней плотности, со спектром от золотистого до янтарного цвета. Варится с использованием Weissbier-дрожжей и брожением при температуре выше 21 градуса, что в итоге дает оригинальное послевкусие пива. Дампфбир варят преимущественно летом. Поскольку пиво варится при такой температуре, наверху образуются пузырьки и бульбашки, создающие визуальные эффекты кипящей воды. За это, иногда дампфбир называют парным или кипящим пивом.

6) Dinkelbier – оригинальный представитель пшеничного пивного семейства. Dinkel – это разновидность пшеницы, культивируемая с раннего средневековья на некоторых территориях германского государства. Всего несколько баварских пивоварен варят пиво с использованием пшеницы динкел. Основной причиной этому служит повышенное содержание протеина в этом виде зерновых благодаря, которой он больше подходит для выпечки хлеба, чем для пива. После завершения процесса брожения Динкелбиру необходимо несколько месяцев вызревания при температуре близкой к точке замерзания. Из-за повышенного содержания протеинов, пенная шапка при наливании в бокал гораздо больше, чем у обычного пива. Содержание алкоголя в Динкелбире порядка 4,5%. Известным пивоваром, который варит Dinkelbier является Lammsbräu.

7) Emmerbier – еще один оригинальный немецкий пшеничный сорт. Подобно Dinkel основой для Эммербир служит другой древний вид пшеницы – Emmer. Получившийся Emmerbier имеет цвет темного янтаря с ореховым, пряным, вяжущим и таниновым послевкусием. Эммербир варят в браухаузе Riedenburger.

8) Doppelsticke доппельштике, является более крепким представителем семейства

Altbier, содержащим около 8,5% алкоголя. Дюппельштик был придуман в Дюссельдорфской пивоварне Uerige.

9) Dortmunder представляет собой плотный и тяжелый лагер (в настоящее время фактически обычный лагер), который начали варить в Вестфалии во второй половине XIX века. Промышленному региону Германии был нужен не элегантный богемский пилс, а «грубое пиво для грубых парней» — шахтеров и рабочих металлургических заводов. Содержанием алкоголя в Дортмундере составляет порядка 5%. Сегодня самым известным производителям этого пива является DAB.

10) Dunkel – это темные лагеры родом из Баварии. Содержание алкоголя от 4,8 до 5,6%. Пиво имеет выраженный солодовый вкус с легкой хмелевой горечью. Дункель является самым натуральным баварским лагером, квинтэссенцией немецких пив низового брожения. Это пиво было первым, которое соответствовало легендарному закону о чистоте пива 1516 года (Reinheitsgebot). Именно этот лагер послужил основой для всего немецкого пива, естественно за исключением элевых и пшеничных сортов, верхового брожения. Самые знаменитые Дункели сегодня — Alt-Bayerisch Dunkel от Ayinger Brewery, König Ludwig Dunkel от Kaltenberg Brewery, и Warsteiner Dunkel. Интересно, что пивоварня Kaltenberg Brewery принадлежащая потомкам баварской королевской семьи Виттельсбахов и сегодня является одним из лидеров немецкого пивоварения, как в Европе так и США. А как же иначе, ведь основатель династии – Принц Леопольд как раз и был автором легендарного закона Баварии о чистоте пива 1516 года, образцом для которого и послужил темный лагер из собственной пивоварни – Дункель, который варили в родовом замке Калтенберг.

Следует обратить внимание, что в настоящее время некоторые пивовары приставку Dunkel используют для обозначения темного пива, которые варятся в разных вариантах. Например, Dunkelweizen – темное пшеничное пиво, в котором используется специальный

тёмный солод, отличающий от белого пшеничного вайса.

11) Dünnbier и Erntebier – это виды Leichtbier, то есть легкого пива с низким содержанием алкоголя (до 3,2%). Такое пиво, именуемое во всем мире Light варится из слабого сусла, с низким содержанием сахара.

12) Einfachbier. Айнфахбир – это немецкая налоговая категория для пива. К ней относятся любые виды пива, производимого в Германии, которое более крепкое чем безалкогольное (Alkoholfrei) но менее крепкое чем легкое (Leichtbier).

13) Eisbier варится подобно Айсбоку с использованием низкой температуры. При окончании процесса ферментации лагер охлаждают до температуры -4, и фильтруют. Потеряв часть воды и тем самым повысив концентрацию алкоголя (до 5%), такое пиво имеет своей целевой категорией клубную молодежь.

14) Oktoberfestbier-Märzen имеют право варить только пивоварни Мюнхена. Все остальные обязаны быть маркированы как сваренные в стиле Октоберфеста. Вопреки своему названию, как правило, Октоберфестбир варят не осенью, а летом, иногда в марте, как и Märzen. Таким образом, пиво хорошо выдерживается, порядка четырех-восьми недель. Мэрцэн имеет глубокий янтарный цвет и содержание алкоголя 5-6%. Современный Октоберфестбир впервые был представлен в 1871 году, пивоварней Spaten (один из владельцев которой придумал стиль «Венский лагер»). Как я писал

выше, до научной эпохи пивоварения (до XIX века), в Баварии пиво варили только весной и осенью, во избежание распространения бактерий, хотя научно существование микроорганизмов не было на тот момент открыто, но сваренное летом пиво, быстро портилось и теряло свой вкус. Именно так и появился баварский стиль Märzen, то есть март, который послужил основой для пива, сваренного по случаю бракосочетания 12 октября 1810 года Принца Людвига Баварского и Принцессы Терезы Саксонской, откуда собственно говоря и пошел самый шумный праздник и самая грандиозная мировая вечеринка – Октоберфест.

15) Gose (Leipziger). Го́зе представляет собой эль, сваренный с использованием высокопротеиновых дрожжей. Территориально варится в саксонском Лейпциге, откуда и имеет свое название. Вода на которой варят Го́зе, слегка подсолена, а в качестве добавок используется ароматизированный хмель. Из-за повышенного содержания протеинов имеет очень густую пенную шапку. Конкретный технологический процесс пивоварения можно посмотреть, например здесь (<http://www.gose.de/english/willkommen/>).

16) Helles (Hell, Helles Lager(bier), Export Helles, Urhelles, Urtyp-Helles, Edelhelles, Spezial Helles,). Хеллес – это традиционный баварский светлый лагер, который в настоящее время варят во множестве вариаций разные пивовары. Интересно, что его также как «Венский лагер» изобрели в Мюнхенской пивоварне Spaten (<http://www.spatenbraeu.de/>). Основным конкурентом своему Хеллесу, представленному в 1895 году, баварцы считали Пилс из Богемии (Чехии). Helles имеет сбалансированный хмелевый привкус, не такой ароматный как у Пльзеньского Праздроя и не такой агрессивный, как у немецких пилзнеров. Содержание алкоголя колеблется от 4,7 до 5,4%. У Hellesa есть свой Helles Bock, также именуемый Maibock, который не следует путать с Bockbier. Helles Bock более сильный и ароматный лагер по сравнению с обычным Хеллесом.

17) Kellerbier (Zoigl(bier), Zwickelbier) – нефильтрованный лагер, ароматизированный

специальным хмелем и сваренный из мюнхенского карамелизованного солода. Келлербиры бывают разные по крепости, но чаще всего 5-5,3%.

Классический Kellerbier дображивает в открытых касках или танках.

Более осветленной и ослабленной (содержание алкоголя до 5%) версией Келлербира является Zoiglbier. Цойгльбир варят с использованием более прожаренного солода, следствием чего является более светлый цвет и насыщенный вкус. Цойгльбир варят с использованием хмеля из баварского региона Hallertau.

Zwickelbier также более слабая версия Келлербира, в которой менее выражен хмель. Окончание процесса ферментации Цвикльбира происходит в закрытых танках или касках, в отличие от классического Келлербира. Также Цвикльбир не выдерживается так долго, как его классический прародитель. Содержание алкоголя до 5%. Из-за меньшего содержания хмеля, который как известно предохраняет пиво от старения, Цвикльбир имеет меньший срок хранения и употребления.

Все Келлербиры нефильтрованные и непастеризованные. Известным производителем Келлербира является пивоварня СентДжорженБрау (<http://www.kellerbier.de/>).

18) Kölsch – Кёльш, это немецкая версия британского pale ale. И, как видно из названия, Кёльш варят в Кёльне, всего в 44 километрах от многовекового соперника – Altbier из Дюссельдорфа. Кёльш как и Альтбир варят с использованием специальных дрожжей, ферментация которых происходит при низкой температуре. Подается в специальных бокалах по 0,2л. Таким образом, вот уже пятьсот лет, Кёльш, Альтбир и Вайсы держат оборону в стране лагеров – Германии. Интересно, что в XVII веке, когда Бавария полностью перешла на пиво низового брожения, Кёльн наоборот решил, что нужно продолжать варить традиционное пиво верхового брожения, что и было официально узаконено. Дело в том, что тёплый климат Кёльна не подходил для варки пива лагерного типа, ферментация которого происходит при более низких температурах. Поэтому совершенно логично пивоварение с использованием верхних дрожжей, которое происходит при более высоких температурах. Существенное отличие Kölsch от British pale ale и Altbier – использование только одного вида солода pale Pils. Подробнее о Кёльшах читайте здесь.

19) Kräusen — кройзен, уникальное немецкое пиво нижней ферментации, которое производят путем смешивания невыдержанного «молодого» пива с хорошо выдержанным лагером. Полученное пиво имеет плотность от 11 до 12% и невысокое содержание алкоголя от 4 до 5%.

20) Landbier – ландбир, это обобщающее понятие для повседневного немецкого пива, которое варится в сотнях пивоварен по всей Германии. Чаще всего такое пиво бывает светлое, хотя встречается и темное. Оно может быть, как фильтрованным так и нефильтрованным, с содержанием алкоголя от 4,8 до 5,3%.

21) Latzenbier – Лаценбир, более темная и сильная версия Altbier. Придумана в браухаузе

Schumacher в Дюссельдорфе и варится два раза в год. Содержание алкоголя порядка 5,5%.

22) Leichtbier. Ляйхтбир - это обобщенная категория более легкого и менее крепкого обычного пива, с содержанием алкоголя до 3,5%.

23) Maibock – майбок, это баварский крепкий золотой лагер, подвид Helles. Варится из pale солода и ароматного хмеля.

24) Malzbier (Kraftbier, Nährbier) – мальцбир, это солодовый напиток, с низким содержанием алкоголя (до 0,5%). Мальцбир в большинстве темный и сладкий. Чаще всего варится как эль, а не как лагер. Часто смешивается с регулярными элями или лагерами, а также с добавлением лимонного сока.

25) Radlermass (Alsterwasser, Radler, Alster) – это смесь светлого лагера и лимонада, в соотношении 50/50.

История создания радлера связана со следующей легендой.

К предприимчивому Францу Куглеру (Franz Xaver Kugler), с успехом обслуживавшему строителей, работавших на железной дороге, все чаще стали наведываться туристы и велосипедисты. Однажды, прослышав, что в ближайшее воскресенье планируется массовый «наезд» 13 тысяч(!) любителей велосипедного спорта, Куглер схватился за голову: таким количеством пива он не располагал.

Не растерявшись, он разбавил пенящееся пиво... лимонадом, объясняя свои действия личной заботой о спортивно настроенных гражданах: дабы они добрались до дома живыми и невредимыми... Восторгу велосипедистов не было предела!

26) Rauchbier (Bamberger Rauchbier). Для производства современного Раухбира смешивается пилс-солод и солод, прикопченный на открытом огне, по средневековой технологии. Хотя некоторые пивовары варят копченое пиво полностью из прикопченного на огне солода. Для уравнивания баланса между копченостью и солодовостью, многие пивовары используют повышенное содержание хмеля. Один из лучших Раухбиров варит бамбергская пивоварня Heller-Bräu Trum KG (Шленкерла).

27) Roggenbier. Рогбир – это ржаной эль или лагер, который варят, используя смесь ячменного и пшеничного солода и ржаного солода. Некоторые современные Рогбиры фильтруют, тогда как нефилтрованные считаются более аутентичными, например от

Paulaner. Содержание алкоголя составляет 5,3%.

28) Russ. Смесь Weissbier и лимонада в соотношении 50/50.

29) Schwarzbier (Schwarzpils, Schwarzes Pils) – темное пиво средней плотности, солодового вкуса и нотками кофе, шоколада или ванили. Содержание алкоголя от 3,5 до 5%. Шварцбир считается более темной версией Дункела. Kloster Mönchshof Schwarzbier и Köstritzer Schwarzbier самые известные современные представители этого стиля.

30) Steinbier. Штайнбир или «каменное» пиво представляет собой пережиток древней эпохи пивоварения, когда сусло разогревали до нужной температуры, используя раскаленные камни, вложенные непосредственно в чан. Естественно камни взаимодействовали с суслом, придавая готовому пиву оригинальный привкус. Камни проваренные с суслом потом использовались для ферментации пива. Раньше Штайнбиры варились как эли, но сейчас все они варятся по лагерному типу. Самым известным современным Штайнбиром является Rauchenfelser Steinbier.

31) Sticke Alt. Как и Latzenbier более сильная и темная версия Альтбира. Штикт Альт варит дюссельдорфский браухауз Uerige. Такой Штикт содержит порядка 5,5% алкоголя, о сравнению с 4,7 – 4,9% у обычного Altbier. Sticke варится два раза в год – в январе и октябре.

32) Weihnachtsbier – это баварский сезонный зимний (рождественский) специал. Вайнахтсбир содержит от 6 до 8% алкоголя. Иногда его именуют Weihnachtsbockbier, Festbier, Starkbier.

33) Weissbier, Hefeweizen, Weizenbier, Weisse, Wheat Ale. Самое распространенное и известное немецкое пиво. Варится с использованием элевых дрожжей и пшеничного солода (содержание пшеничного солода, должно быть не менее 50%). Некоторые Вайсы делают с дополнительной ферментацией (дображиванием) в бутылке, танке или кеге. Пшеничный фильтрованный Вайс именуется Kristallweizen.

Weizenbock - более крепкая версия нефильтованного вайцена (хефевайцена). Обычно вайценбок варят с использованием 60 – 70% пшеничного солода, дополняя его солодами типа пилс, венским или мюнхенским.

34) Weissbierpils (WeiPi) – это самое молодое изобретение баварских пивоваров. Впервые смесь самых популярных немецких видов – Вайса и Пилса представил публике в 2005 году, пивовар Губерт Брандл (Hubert Brandl). ВайПи смешивается из Пилса и Вайса при процессе ферментации и содержит порядка 5,2% алкоголя. По лицензии Брандла 11 немецких пивоварен, варят ВайПи.

Классификация Немецкого пива

Автор: AReporter
31.03.2017 03:38 -

[Источник](#)