

Пивоварение — Lurkmore

← [обратно к статье «Пиво»](#)

Заводское пиво

Жигуль

Запрос «Жигуль» перенаправляется сюда. Об автомобиле «Жигули» см. [Тазик](#)



Madskillz



По кружечке жигуля, анон?

«— Почему пиво выходит из организма быстрее, чем вода?

— Потому что ему не нужно менять цвет. — А почему советское пиво выходит быстрее, чем импортное? — А потому что ему и вкус менять не нужно...

»

— Анонимус

Следует отметить, что «Жигулевское» — это такой [1] сорт пива, который варили только в [совке](#), а современный сабж [никакого отношения](#) к нему не имеет.

Применив [mad skillz](#) к этикетке «жигана», можно получить пиво «Хуёвое». Таким же способом можно получить надпись «Клёвое», но пиво от этого клевым не станет. Если же данная вариация называется «Жигули», то выйдет «Хули» или, соответственно, «Кули».

Рецепт пива «Жигулевское» сам по себе довольно древен: оно выпускалось в [Самаре](#) еще в царской России под названием «Венское». Но с приходом советской власти оно было переименовано в «Жигулевское» в честь имеющихся неподалеку от Самары возвышенностей. Это несколько созвучно итальянскому слову «[жиголо](#)», однако принимавшие решение товарищи, видимо, [о том не знали](#). Кстати, экспортные комплектации тех, безалкогольных, «[Жигулей](#)», назвали «Ладой», дабы не оскорблять «[Фиат](#)» [неуместными намеками](#). После этого [новым моделям](#) пришлось добавить подназвание, и выбрали почему-то «Самару» — словом, «на круги своя».

Настоящее «Жигулевское» производит только один завод в мире — тот самый Жигулевский, и делает это весьма и весьма неплохо. Кстати, они отсудили [исключительные права](#) на эту торговую марку, так что могут теперь на полном основании смело брать за яйца любого, кто назовет свое пиво «Жигулевским» (*спойлер*: что есть хуита, так как в России после 1991 года "Жигулевское" производилось на более, чем 200-х заводах и отдавать какой-то хуевенькой фабрике дешевого пива такой бренд пивовары не стали, отсудив эксклюзивные права у жигулевского завода.)

Основные положения

1. Красивая яркая этикетка-трехцветка;
2. [Легко отвинчивающаяся пробка](#);
3. Обильная пена, поскольку;
4. Пиво обогащено углекислотой непонятного происхождения, а то и вообще азотом или его [диоксидом](#)^[1] (Официальный™ ирландский «Гиннесс», например). Так что если пиво везли на поляну в тепле на тряской тачиле, при вскрытии будет наблюдаться фонтан пены не худший, чем от добавления «ментоса» в колу.



Забурное пиво

Производство

1. Собираются ~~трус~~ урожай. Годится любая крахмалсодержащая культура, например, бобы, которые сажают, по идее, только для восстановления почвы после злаков. Но само зерно-то давно загнали империалистам;
2. Вносятся ферменты. Поскольку оные извлекаются из культур микробов, а они все как один [генно модифицированы](#), не удивляйся, любитель пива, если твоя тян родит неведому зверушку;
3. Туда же засыпается дробленый ячмень и загружается патока. Солод? Ну, одно зернышко, чтоб на этикетке было что указать;
4. Получившееся месиво, называемое «[затором](#)», нагревается до 65...72 градусов;
5. Отделяется «первое сусло»;
6. Варится сусло с хмелевым [экстрактом типа 90](#) (или с [пикриновой кислотой](#));
7. Засыпаются дрожжи;
8. Проводится брожение; дображивание; созревание; добавление присадок в виде хуйни; фильтрация через груды скелетов мельчайших водорослей, эксгумированных из морского дна. Такое вот глумление над памятью собственных предков.
9. ???
10. PROFIT! Бутылки с датой розлива на неделю вперед отгружаются перекупщикам.

Нельзя не послать очередной [луч любви](#) любителям коворкингового тимбилдинга, протащившим отказ от пивных автоцистерн и [настоящего](#) разливного пива. Явным недостаткам в виде сотен битых бутылок и нужды в дополнительных бравых горцах для погрузки-разгрузки противопоставляется кошерная по НАССР мифическая «неприкосновенность» затаренной продукции. Испортить пиво невозбранно может сам производитель, что с удовольствием и делает.

Высокоплотное пивоварение

Очередное тлетворное веяние Запада. Послушать их, тут одни достоинства: сготовил сусло экстрактивностью не 11...12, а 16...18%, охуенно сэкономил производственные площади, чистую культуру и время, а потом «просто добавь воды». Однако, согласно эпичнейшей формулировке Ломоносова, если где-то прибудет, то где-нибудь да убудет. Дрожжам такие над собой эксперименты совсем не нравятся; они неохотно размножаются и вместо спирта начинают производить черт-те что. (Чтоб поставить себя на их место, вообрази купание в чане с сиропом двухэтажной высоты: дышать нечем, [довление](#), [довление кругом](#)... До жратвы ли тут, до работы ли и до продолжения ли рода?) К тому же, если по технологии полученное «сверхпиво» следует разбавлять в отношении на 3...4 объемные части бурла 1 часть воды, то на деле вливают где-то 2:1, а на «Балтике» — и 1:1. Анон ведь заметил, какими жидкими на вкус стали и без того отнюдь не наваристые «Балтика» и «Охота»? [Вот](#).

Пиво + спирт?

Городская легенда, не менее давняя, чем анекдот в эпитафии. Действительно, если сбродить сусло не экстрактивностью 11% за трое суток, а 7% — за двое или даже меньше, а потом недостаток спирта сброженного компенсировать добавлением спирта этилового ректифицированного, можно, опять же, неслабо сэкономить время. «Болты» клянутся всем, что для них свято, что у них этого нет, однако можно

видеть, что святого для них нет ничего: «Охота» — это теперь тоже «Балтика», а в «Охоте крепком» эта самая крепость точно неспроста.

Действие на организм

Категорически анальное, в частности:

1. Опьянение волнами^[ЩИТО?];
2. Длительные диареи при употреблении 3—4 доз пива в сутки и более в течение пары недель (впрочем, диарею можно отхватить сразу, замахнув нефilterованного);
3. Возможны запоры, газы, вонь всего тела, при закусывании пива мясом с картошечкой да под маянезиком, хотя вообще подойдёт любая тяжёлая пища;
4. Депрессия; частые смены настроения (от щемящего чувства жалости к себе до **лютого, бешеного** отвращения); утренняя рвота после лёгкого кашля.

DIY

Основные положения

E-beer "Завари с друзьями" Commercial
Пиво в пакетиках. Мэйд ин Юкрэйн

1. Необходимость доводки плотности сахаром. Дорого, конечно, но патоку в таре мельче цистерны не купить;
2. Брожение в чем попало, как издревле на Руси водилось!

Производство

1. Заводится «домашняя пивоварня». По сути, это бочонок с термометром, манометром и краном с набалдашником как в баре. Поскольку пунты в составе пива вовсе не обязательны, гораздо проще и дешевле саморучно проапгрейдить большую скороварку, старый добрый самогонный аппарат либо винную бутылку (с нижним выпуском), обычный бак с крышкой или бидон;
2. Отыскивается в магазине чухонская жестянка (или выносятся с завода русская канистра) концентрата охмеленного сула. Употребление квасного концентрата в стеклянной банке не рекомендуется;
3. Далее по инструкции на таре;
4. Полученный продукт дегустируется, вызывая **бурную радость**.
5. ???
6. Грайдинг скилла позволяет в конце концов смультиклассировать в **гаражного** пивовара.

Действие на организм

1. При точном следовании инструкции получается весьма и весьма слабенькое пиво;
2. Опьянение происходит равномерно, монотонно и глупо;
3. При несоблюдении правил гигиены возможно отравление, иначе говоря — суточный марафон на толчке;
4. Сырьё все равно фабричное, в общем **ты понел**.

Гаражное пивоварение

Жлобское или, как сейчас говорится, «местное» пивоварение прямо в гараже (при наличии — смотровой яме) или полуподвальном помещении. Распространено, как некогда самогонование и «плодово-выгодное» виноделие, исключительно в Рашке и ближнем зарубежье; кто бы сомневался. (Подавляющее большинство домпивоваров проживают в США, именно оттуда началась крафтовая революция после отмены запрета на домашнее пивоварение в 70-е годы. У нас домашнее пивоварение делает пока только робкие шаги — в штатах практически в каждой дыре есть магазин домпивоварения торгующий солодом, хмелем, дрожжами. Более того, наиболее качественные и разнообразные жидкие пивные дрожжи до сих пор еще практически невозможно купить на территории бывшего СССР — а в США с этим все хорошо — ибо спрос в сотни раз больше, чем у нас).

Основные положения

1. Наглая ложь, что пиво свежее и привезено из Сибири (в центральном регионе) и наоборот (в Сибири);
2. Неприятный привкус, который следует пафосно смаковать;
3. На 50...100% дороже заводского «пива».

Производство

1. В эмалированном баке разбодяживается дешевый концентрат и кипятится примерно одну серию «Счастливы вместе»;
2. Ареометром для электролита измеряется плотность с поправкой на температуру чуть более, чем

- никакой;
3. При тщательном несоблюдении санитарных норм вносится дрожжевая культура.
 4. Сливаем дерьмо в кеги (хотя сейчас это долго), или просто оставляем сбраживать;
 5. Выдерживаем до 6 дней;
 6. Кеги мгновенно развозятся по точкам.

Действие на организм

1. Уксусный запах и послевкусие;
2. Ощущение разбавленности из-за отсутствия углекислоты;
3. Колики в животе при похмелье, у язвенников — через час;
4. Частичная потеря моторики, быстрое опьянение подопытного (с малых доз: 1—1,5 литров);
5. В общем, хуже «кул-эйда».

Ох! Деревня, ты деревня

Пивоварение, но безсолодовое, беззерновое. Распространено в Воронежской и Южнее Воронежской областях. Занимаются таким пивоварением «плод-овощ». Отбор плодов прост:

- Спелые не подгнившие фрукты — на продажу;
- Побитые фрукты — на соки и детское питание;
- «Пьяные» фрукты (что начинают сбраживать) — на пиво;
- Гнильё — Портвейн;

Данное пиво приобретает такие названия как: Сидр Вишневый, Сидр яблочный, Малиновое Вино (Мальвина) и прочее...

Основные положения

1. Винная бутылка или пластик;
2. На многие метры разносящийся аромат;
3. Сама жидкость сладкая, видимо, чтобы отбить блевотный привкус;
4. Крепость;

Производство

1. Ягоды с горем пополам моют;
2. Рубят на мёзгу (читай как «давят прессом»);
3. Последнюю слегка разбавляют водой и получившийся затор варят 4-5 часов;
4. Если затор не яблочный, то его обильно разбавляют яблочным затором во время варки;
5. Фильтруют простейшими средствами;
6. Сбраживают в бродительных колоколах используя малину или вишню или дрожжи, тут как принимающая сторона решит (часто это фляги из под молока с гидрозатвором);
7. Переливают это «пиво» в большую чистую (нет! правда чистую) бочку и везут на завод вин.

Действие на организм

1. Винно-пивное опьянение — это вам не хухры мухры. Напившись Мальвиной, можно быть и винно весёлым и грустно пивным одновременно;
2. Похмелье не сильное, но может длиться весь день, рассолы бессильны, а если добавить тот факт, что яблоки слабят^[ЦИТО?], так вообще похмелье в самое что ни на есть шоколадное;
3. При переборе — утреннее состояние отбивает тягу к спиртному на долгие месяцы;

Применение в быту

1. Недопортвейном-недопивом раньше поили мясной скот для увеличения выхода ливера;
2. В 90-х данный продукт стал наипопулярнейшим, но «Добрый» нашел лучшее применение, пустив в соки «Пьяные» фрукты;

Вместо заключения

10 пивных заповедей:

1. Не переделывай. Кто угодно, кто начнёт варением пива заниматься, собственного источника качественной воды не имея, будет себе всяческими уловками помогать и недобрую воду в якобы чистую превращать, разные злые субстраты в неё подмешивая. Случится ли так, каждая душа, так поступившая, от лица нашего отвергнута будет.
2. Не подменяй. Не будь благосклонен к лстивым речам грешников и свою ногу удержи от стези их. Не

подменяй своевольствуя зло, пивоваренный солод непотребной кукурузой или другими суррогатами, потому как будешь пожинать плоды трудов своих и придут к тебе мучения и осуждение.

3. Не подмешивай. Кто подмешиванием хмеля чужеземного в хмель чешский соблазнится, осквернит тем самым пиво наше, в путях греха своего безбожник такой застрянет и в обилии безумия своего блуждать будет.

4. Не мошенничай. И зменнические деяния тех, которые большим мошенничеством занимаются, что бы себе могли работу облегчить и хмельные экстаркты и грануляты вместо целых хмельных головок в пиво сыпать, будут по праву пыткой вознаграждены.

5. Не труши. Кто руки свои действием коварным осквернит, каковым трушение пива или его варение под давлением является, чтобы время его приготовления сократить и меньше энергии на него истратить, тот навсегда пропащим будет.

6. Не разбавляй. Не вари пиво более крепкое, чтобы в последствии его разбавлять можно было. Этим оно опорочено будет и мерзость эта наказания не избежит.

7. Не подкрашивай. Тщетностью сверх всякой бесполезности действие это является, какое некоторые с увлечением совершают и пиво светлое в пиво тёмное превращают. Однако насколько себе так производство удешевляют, настолько потом наказанием худшим вознаграждены будут.

8. Не ускоряй. Любой, кто сокращение отдыха лагерного пива допустить отважится, веселиться от такого злостного действия и плясать в этом извращении самом худшем решится, казнён сурово будет, потому как этот отдых как минимум в течение шестидесяти дней не должен у лагерного пива отниматься.

9. Не обманывай. Большую порочность пивовары вероломные проявляют, когда неправую меру в бочки и бутылки наливают и у покупателей право на его законное количество пива отнимают. Однако любой, кто такое преступление совершает, злое дело делает и немилосердный приговор ему вынесен будет.

10. Не переезжай. Постыдны действия тех, кто в чужеродных краях варением пива занимается и напитки ужасающие за чешское пиво выдают, для всеобщего обозрения справедливо разоблачены будут и по праву наказание им воздано будет.

1. ↑ Диоксид азота NO_2 — ацки едкий и ядовитый газ бурого цвета, в обычных условиях легко димеризующийся в т.н. «азотный тетроксид» N_2O_4 , АКА тот самый ракетный «амил», он же «лисий хвост» из-за характерного цвета. Добавлять его в пиво будет только полный долбоёб, потому что ничего, кроме азотной кислоты из этого дела не выйдет. А вот газирование пива *закисью* азота, АКА веселящим газом N_2O , таки возможно, с характерными [вздржьни эффекте](#).