



КАСТА БРОВАРІВ

**ВСЕ, ЩО ПОТРІБНО ЗНАТИ ДЛЯ
ПРИГОТУВАННЯ ПИВА З ЕКСТРАКТІВ**

Домашнє пивоваріння

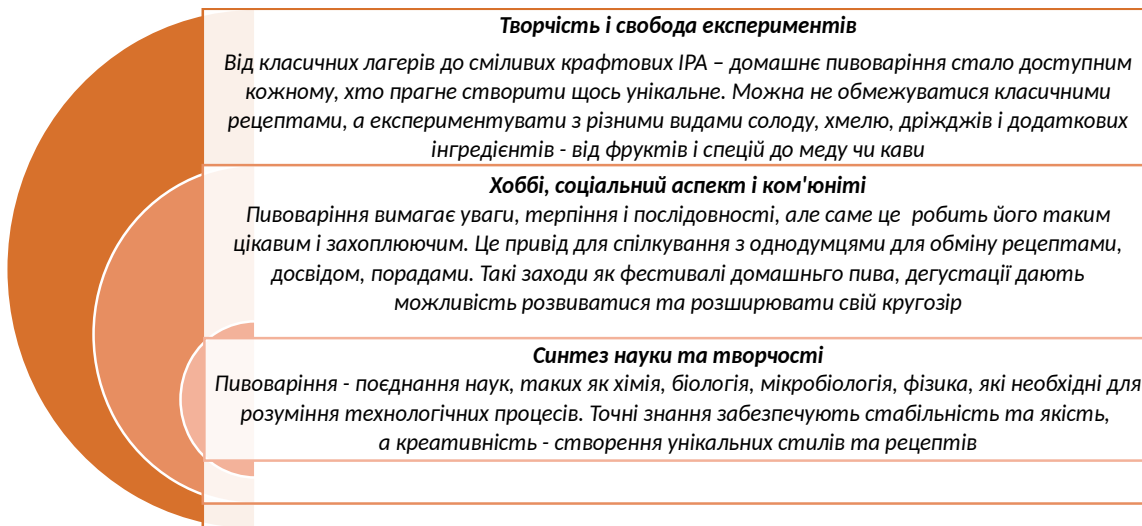


Чим приваблює домашнє пивоваріння?

Пивоваріння має доволі циклічну природу. Історично цей процес завжди був тісно пов'язаний із соціальними, економічними й навіть релігійними обставинами. Популярність домашнього пивоваріння переживала як падіння, так і злети. До речі, споконвіку випічка хліба та пивоваріння належали до жіночих обов'язків.

Сьогодні пивоварам доступно все необхідне – найкраще обладнання, відбірні інгредієнти, сучасні технології, інформаційні джерела.

Чому процес приготування пива є таким привабливим для багатьох ентузіастів?



З чого почати свій шлях в пивній індустрії?

Найпростіший старт для початківців — екстрактне пивоваріння, тобто приготування пива з солодових екстрактів. Використання солодових екстрактів виключає з технологічного процесу стадії зберігання сировини, помел, затирання, кип'ятіння, фільтрування затору. Крім того, виключаються проблеми, пов'язані з утилізацією дробини. Таким чином, максимально спрощується процес пивоваріння для пивоварів-початківців.

З розвитком домашнього пивоваріння в 1980-х роках майже 100% пивоварів використовували рідкий або сухий солодовий екстракт. Перші набори імпортувалися, в основному, з Великобританії або Австралії і містили банку рідкого солодового екстракту (близько 1,5 кг) з невеликим пакетиком дріжджів, часто навіть хлібопекарських. Значна частина екстракту була попередньо охмелена, тому, зазвичай, для приготування сусла додавали воду, кип'ятили, охолоджували і вносили пакетик дріжджів. За декілька тижнів пиво було готове

Солодові екстракти випускають в двох формах:

- ✓ **рідкий (LME)** – концентроване пивне сусло, яке по консистенції нагадує патоку. Вміст води досягає біля 20%. Якщо готують охмелений екстракт, то сусло кип'ятять з додаванням хмелю. Тому, для наборів з охмеленим екстрактом кип'ятіння не потрібне.

- ✓ **сухий (DME)** – пивне сусло у вигляді порошку, яке додатково піддається дегідратації до вмісту води 2-4 %.

Незважаючи на їхню схожість, LME та DME не є взаємозамінними. Якщо виникає необхідність замінити один на інший, рахується, що: 1 кг сухого екстракту може замінити приблизно 1,2-1,3 кг рідкого екстракту (1 кг DME ~ 1,2-1,3 кг LME)



На сьогоднішній день великим попитом користуються пивоварні набори імпортованих виробників. На перший погляд – це проста банка з солодовим сиропом. Але, насправді, **кожен екстракт розроблений для створення пива з істинним характером. Кожен екстракт – це історія в банці, що несе в собі:**

❖ Стиль, традицію, географію

Серії екстрактів від відомих світових брендів Coopers, Mangrove Jack's, Brewferm, Muntons відображають **пивну культуру регіонів**, що дає можливість виготовляти різні сорти пива: від освіжаючого лагеру до хмільного IPA та насиченого стауту.

❖ Контрольований результат

У виробництво екстрактів вкладають досвід, стандарти та рецептури, перевірені роками. Це – **стабільна якість і передбачуваність результату.**

❖ Можливість експериментів

Кожен класичний стиль пива має чудовий смак, якщо його варити згідно з інструкцією на початку, або, якщо ви хочете проявити креативність, його можна використовувати як основу для розробки рецептів.

Крім пивних екстрактів, виробники пропонують і **пивні набори з обладнанням**, які використовуються для приготування пива.



До кожної серії пивних екстрактів Coopers та пивних наборів додаються інструкції з приготування пива, які можна знайти у розділі [БАЗА ЗНАНЬ](#) на сайті Каста броварів

Як приготувати пиво з екстрактів: ключові правила та поради

1. Що потрібно пам'ятати під час приготування пива?

«Якісне пиво на 75% залежить від чистоти під час варки пива». Це не перебільшення, а головне правило кожного досвідченого пивовара.

Санітарія – основа успіху.

Найбільша загроза для домашнього пива — це інфекції, які можуть потрапити у бродильний бак, пляшки чи на обладнання. Щоб цього уникнути, необхідно чітко розуміти такі базові поняття як «чистота», «дезінфекція» та «стерилізація»

Чистий	Відсутність бруду, залишків сусла, органіки, пилу, жиру тощо
Дезінфікований	Не містить або містить мінімальну кількість шкідливих організмів
Стерильний	Не містить живих організмів в результаті фізичної або хімічної обробки

! В пивоварінні, зазвичай, достатньо очищення та дезінфекції

2. Які є варіанти використання пивних екстрактів?

Якщо використовується охмелений екстракт, то достатньо його розвести з водою та збродити дріжджами.

Приготування пива з неохмеленого екстракту потребує кип'ятіння та додавання хмелю для надання пиву відповідного смаку та аромату.

Обидва типи екстрактів мають свої переваги. Обираючи між ними, орієнтуйтеся на ваш рівень досвіду, технічні можливості та бажаний стиль пива.

3. Яка вода підходить для приготування пива з екстрактів?

Оскільки під час виробництва екстрактів солод затирається з водою, то заздалегідь проводиться ретельний хімічний аналіз води, яка використовується для приготування сусла. Це дозволяє забезпечити:

- ✓ відповідність параметрів води стилю пива, для якого призначений екстракт;
- ✓ оптимальний рівень рН затору, необхідний для ефективної екстракції цукрів і правильного ходу ферментації;
- ✓ наявність у воді збалансованого набору мінеральних солей, які впливають на смак, тіло і стабільність пива.

У процесі концентрування сусла і видалення з нього надлишкової води зберігаються не тільки розчинені цукри, але і важливий набір мінералів.

Але, якість води для розведення екстракту відіграє важливу роль – занадто м'яка або занадто жорстка вода для розведення може змінити кінцевий профіль пива

! Оптимально використовувати воду із середньою жорсткістю, чисту, не хлоровану, без сторонніх запахів і присмаків. Бажано, щоб вода мала нейтральний рН (~7), щоб не змінювати баланс екстракту і не впливати на активність дріжджів.

4. Як можна покращити якість пива з екстрактів?

Альтернатива цукру для зброджування пивного сусла

В інструкціях до пивоварних наборів рекомендується додавати звичайний цукор, у кількості, еквівалентній кількості екстракту. Але, в процесі зброджування цукру в суслі можуть виникнути неприємні дефекти, які пов'язані з «бражним» смаком. Щоб уникнути

цього, краще замінити цукор на неохмелений солодовий екстракт або, хоча б, на декстрозу (глюкозу).

Для покращення смакоароматичного профілю пива можна замінити 1 кг цукру на:

- ❖ 1 кг цукру = 1,5 кг рідкого неохмеленого екстракту
- ❖ 1 кг цукру = 1 кг сухого неохмеленого екстракту
- ❖ 1 кг цукру = 0,5 кг сухого неохмеленого екстракту + 0,5 кг декстрози

Покращення якості пива за допомогою дріжджів та контролю бродіння

Для підвищення якості пива рекомендуємо замінити стандартні дріжджі, що входять до складу наборів, на спеціалізовані штами **Fermentis**. Ці дріжджі мають високу стабільність, надійність та здатні формувати більш чистий і збалансований профіль пива.

Переваги дріжджів Fermentis:

- ❖ широкий вибір штамів під різні стилі пива;
- ❖ висока життєздатність і активність;
- ❖ стабільне зброджування навіть при незначних коливаннях температури;
- ❖ формування щільного осаду та чистого смаку без сторонніх присмаків;
- ❖ можливість точніше досягати стилістики, передбаченої рецептом.

Приклади популярних штамів Fermentis:

- ❖ *SafAle US-05* — для пива в американському стилі з чистим нейтральним профілем;
- ❖ *SafAle S-04* — для пива в англійському стилі, фруктові ефіри, м'яке тіло;
- ❖ *SafLager W-34/70* — класичний лагерний штам, чисте зброджування при низьких температурах;
- ❖ *SafAle K-97*, *SafBrew WB-06* — для пшеничних сортів пива.

Поєднання правильного штаму, норми засіву свіжих здорових дріжджів та контролю за процесом бродіння дозволяє отримати більш стабільний результат і вищу якість готового пива.

5. Чому бажано вести записи під час приготування пива?

Немає значення, пиво готується з солодового екстракту чи з зерна, важливо записувати не тільки рецепт, а і дані на кожному етапі технологічного процесу. Це дасть змогу забезпечити в подальшому:

1. **Відтворюваність процесу** – фіксація рецептури та технологічних параметрів дозволяє повторити вдалу партію пива без відхилень у смаковому профілі.
2. **Контроль якості** – на основі записів легко виявити технологічні помилки, відхилення від норм та вчасно скоригувати процес.
3. **Аналітику й оптимізацію** – накопичені дані дають змогу аналізувати результати, оцінювати вплив різних факторів і вдосконалювати рецепти.

Таким чином, систематичне ведення записів сприяє підвищенню професійного рівня пивовара та стабільності кінцевого продукту.

Приклад шаблону журналу домашнього пивовара

Дата варки	Стиль / Назва пива	Рецепт (солод, екстракт, хміль, дріжджі)	Об'єм, л	Початкова щільність (OG)	Кінцева щільність (FG)	Алк. %	Температури затирання / бродіння
21.08.2025	American Pale Ale	3 кг екстракту, Cascade 50 г, US-05	20 л	1.050	1.010	~5.2%	66°C затирання / 19°C бродіння

Також можна скористатися спеціально розробленим програмним забезпеченням для пивоварів, яке допомагає планувати та контролювати процес приготування напоїв.

Наприклад, з програмою **BeerSmith** ви можете створювати власні рецепти пива, медовухи та вина, оптимізувати кількість інгредієнтів, розраховувати час бродіння та карбонізації, а також експериментувати зі смаками, щоб отримати максимально якісний та унікальний продукт

З одного боку, екстрактне пивоваріння – простий, зручний та доступний спосіб приготування пива в домашніх умовах, який не потребує складного обладнання і досвіду.

З іншого боку, це початок шляху до глибшого розуміння процесів, що допоможе з часом опанувати необхідні знання й навички в пивоварінні.

Екстрактне пивоваріння → перший крок → опанування знань і навичок → шлях до зернового пивоваріння та творчих експериментів

Талант пивовара полягає не тільки в умінні поєднувати інгредієнти, а й в умінні застосовувати свої знання

Запрошуємо вас спробувати приготувати пиво з наборами та екстрактами Coopers!

Ми завжди поруч і готові допомогти на будь-якому етапі:

- ❖ проконсультуємо та допоможемо з вибором пивоварного набору,
- ❖ поділимося практичними порадами,
- ❖ відповімо на всі ваші запитання.

З повним асортиментом товарів можна ознайомитися в інтернет-магазині «Каста броварів».

Україна, 65496, м. Одеса,
с. Лиманка (Мізікевича),
вул. Новоселів, 35
+38 048 797 22 71
+38 050 346 83 47

www.casta-of-brewers.com