

23-2860

НА ДОМУ НЕ ВЫДАЕТСЯ

18+

Дома вкусно

ДОМАШНЕЕ ПИВО

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
РОЗЛИВА И ХРАНЕНИЯ

23-02860



КАРОЛИНА ГЕЗИЙ

КАРОЛИНА ГЕЗИЙ

ДОМАШНЕЕ ПИВО

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
РОЗЛИВА И ХРАНЕНИЯ



УДК 663.4
ББК 36.87
Г28

Caroline Guézille
MES BIÈRES MAISON

Photographies et stylisme: Carine Zurbach

Впервые опубликовано на французском языке
издательством Rustica, Paris, France, в 2022 г.

Перевод с французского *Ангелины Пушкиной*

Гезий К.

Г28 Домашнее пиво: Основные техники приготовления, розлива и хранения /
Каролина Гезий; [пер. с фр. А.В. Пушкиной]. — М.: КоЛибри, Азбука-Аттикус,
2023. — 192 с. : ил.

ISBN 978-5-389-21434-7

Пивоварение старо как человечество, и начиналось оно с маленьких домашних пивоварен. Познакомьтесь с краткой историей пенного напитка, и она наверняка вдохновит вас попробовать сварить его на своей кухне. Помощником вам станет эта книга, которая расскажет, какое оборудование и ингредиенты необходимы, чтобы приготовить множество разновидностей ароматного домашнего пива на любой вкус, пошагово разъяснит основные процессы и этапы пивоварения и предоставит богатый выбор рецептов вкусных блюд с использованием пива.

«Приготовление пива — это целое приключение. В наш промышленный век это занятие и правда кажется непростой задачей, потому что мы тотчас же представляем себе погреб с огромными бочками, наполненными пивом. На самом деле, чтобы начать это путешествие в мир вкусов и ароматов, вполне достаточно иметь лишь немного места на кухне, большую кастрюлю, сито и терпение». (*Каролина Гезий*)

УДК 663.4
ББК 36.87

ISBN 978-5-389-21434-7

© Éditions Rustica, Paris, France, 2022
© Пушкина А.В., перевод на русский язык, 2023
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2023
КоЛибри®

Содержание

Всё о пиве.....	7	Черное пиво.....	87
Краткая история пива.....	9	Красный трипель.....	87
Энергетическая ценность пива.....	16	Янтарный биттер.....	88
Перед началом.....	19	Белое пиво.....	89
4 основных ингредиента.....	23	Траппистское пиво.....	89
Вода.....	24	Рецепты ароматизированного пива.....	90
Солод.....	27	Белое малиновое пиво.....	91
Хмель.....	34	Янтарное вишневое пиво.....	91
Дрожжи и брожение.....	38	Пиво с анисом и кориандром.....	92
Разные виды пива.....	43	Карамельный английский эль.....	92
Как это работает?.....	45	Пиво с сычуаньским перцем.....	93
Словарик пивовара.....	46	Шаг за шагом: приступим!.....	94
6 этапов пивоварения.....	49	Еще один рецепт шаг за шагом.....	100
Первый этап: дробление солода.....	50	Ароматизированное темное пиво с розовым перцем и апельсиновой цедрой.....	100
Второй этап: затирание солода.....	52	Варим пиво при помощи пивоваренного набора.....	105
Третий этап: фильтрация и промывка дробины.....	54	Как самостоятельно изготовить чан и спиральный охладитель.....	108
Четвертый этап: охмеление.....	55	Калейдоскоп фактов о пиве.....	111
Пятый этап: сбраживание.....	58	Рецепты блюд на основе пива.....	113
Брожение.....	63	Конфи на основе пива.....	114
Проблемы брожения.....	68	Конфи из красного пива с финиками.....	115
Шестой этап: розлив.....	71	Конфи из белого пива с лепестками роз.....	116
Хранение после розлива.....	75	Конфи из светлого пива с дроблеными фисташками.....	117
Проблемы при вскрытии бутылок.....	76	Конфи из темного пива с кусочками глазированных каштанов.....	118
Готовые наборы для пивоварения.....	77	Мороженое на основе пива.....	120
Набор для начинающих.....	78	Базовый рецепт мороженого на основе любого пива.....	121
Рецепты.....	81	Мороженое из светлого пива и фуа-гра.....	122
Как расшифровать рецепт?.....	82	Мороженое из пармезана.....	123
Пример: Янтарное бельгийское пиво.....	83		
Классические рецепты.....	84		
Индийский светлый эль.....	85		
Янтарное пиво.....	85		
Темный лагер.....	86		
Стаут.....	86		

Сорбеты на основе пива	124	Суп-крем из эндивия с пивом	147
Базовый рецепт сорбетов		Тушенные в пиве птички желудка	148
на основе любого пива	125	Суфле из пива и сыра «Маруаль»	
Сорбет на основе темного пива		с соусом «Леонтин»	150
с кофе и шоколадом	126	Соус «Леонтин» из пива	
Пивной гоголь-моголь	127	и карамели	151
Традиционный рецепт	127	Томленный в пиве лук	153
Любимое пиво магов	128	Рыба и морепродукты	154
Замороженное парфе		Клафути с морепродуктами	154
на основе пива	129	Тимбаль с морепродуктами	155
Баваруа из пива с фруктами	130	Кнели из щуки с пивом	156
Баваруа из пива с черникой	131	Крабовый киш	158
Кремы на основе пива	132	Устрицы под соусом «Сабайон»	159
Карамельный крем на основе пива	132	Форель тушеная по-фламандски	161
Шоколадный крем на основе пива	133	Мидии в пиве	162
Крем на основе пива с измельчен-		Мясо	164
ными карамелизованными		Свинина Фламентен	164
орехами	134	Колбаски «Андуйет» с пивом	
Кофейный крем на основе пива	134	и с зернистой горчицей	165
Маринады на основе пива	135	«Курица в горшке» с пивом	167
Маринад охотничий	136	Ирландское рагу	168
Маринад «Океан»	136	Говяжье рагу с пивом	169
Маринад восточный	137	Кролик под соусом с чабрецом	170
Маринад лесной	137	Филе-миньон по-монастырски	173
Винегреты на основе пива	138	Гарниры и овощи	174
Винегрет «Помпадур»	139	Шпецле по-фламандски	174
Винегрет «Безумный»	139	Полента на пиве	175
Винегрет «Золотой»	140	Пилаф с пивом	176
Винегрет «Мария с островов»	140	Запеченный с пивом картофель	178
Майонез на основе пива	141	Фондю из лука-пороя с пивом	179
Базовый рецепт майонеза		Десерты	180
на основе пива	141	Блинчики на пиве	180
Соусы на основе пива	142	Клафути со сливой на пиве	181
Соус из рядовок	142	Крем-брюле на пиве	183
Соус из пива и черники	143	Воздушные пончики	184
Соус цыганский	143	Лилльские вафли	185
Рецепты блюд		Воздушный лимонный пирог	186
с использованием пива	145	Бельгийский тарт	187
Закуски	146	Указатель	188
Лотарингский паштет	146		