БОЛЬШАЯ КНИГА ПИВОВАРА | КАК САМОМУ СВАРИТЬ ИДЕАЛЬНОЕ ПИВО

— 393 —

ЛАМБИКИ И КИСЛОЕ ПИВО VICARIOUS GUEUZE LAMBIC

Свою кислинку Vicarious Gueuze Lambic приобретает за счет бактериального заражения разбавленного солодового экстракта. Затем, заранее или одновременно с дрожжами, обогащенными бактериями Brettanomyces bruxellensis или Brettanomyces lambicus, в готовое кислое сусло вводятся элевые дрожжи. (Если вы вырастили дрожжи с Brettanomyces bruxellensis или Brettanomyces lambicus самостоятельно, знайте, что контролировать их очень сложно, так как они убивают самих себя той кислотой, которую вырабатывают. Разводить их можно только в специальных условиях, которые на время нейтрализуют их кислотность). Конечно, дрожжи Brett дадут некоторую кислинку, однако для достижения подлинного вкуса бельгийского ламбика необходимо привлечь несколько видов бактерий. Затор изменяет уровень кислотности, что по своей сложности похоже на спонтанное брожение. Для этих целей хорошо подойдут дрожжи для ламбиков, продающиеся во многих магазинах для домашних пивоваров. А возникающие в процессе варки вкусы и ароматы напомнят пикантный и обескураживающий характер подлинных бельгийских ламбиков. Перед тем, как взяться за варку, попробуйте магазинный бельгийский гёз или отправляйтесь в паб и отведайте его там. Этот стиль подойдет не каждому пивовару, а лишь тому, кого он по-настоящему цепляет. ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 5-ГАЛЛОННОЙ (19 Л) ПАРТИИ:

• 2,7 кг жидкого   светлого солодового  экстракта • 225 г дробленого   светлого ячменного   солода • 225 г карамельного   солода (10 L)

• 14 г выдохшегося старого  хмеля: 1–2 HBU (28–55 MBU) • 1 упаковка американских  элевых дрожжей в сочетании с бактериями для ламбиков или дрожжами с содержанием Brettanomyces bruxellensis или Brettanomyces lambicus

•  стакана (175 мл)  кукурузного сахара  (глюкозы) для розлива по бутылкам или 0,33 стакана (80 мл)   для розлива в кег

O. G.: 1.048–1.052 (12–13%) F. G.: 1.006–1.012 (1,5–3%) Горечь: очень низкая. Цветность: 8 SRM (16 EBC). Алкоголь: 5,5% по объему. В течение 30 минут замачивайте карамельный солод в 5,7 л воды, нагретой до 65,5 °C, затем удалите зерна. Добавьте солодовый экстракт, растворите его

ЧАРЛИ ПАПАЗЯН

— 394 —

в сусле и доведите температуру до 49– 54 °C. Аккуратно перелейте теплое сусло в продезинфицированную и не имеющую постороннего запаха 15–19-литровую пластиковую емкость с крышкой. Добавьте дробленый ячменный солод и начинайте окисление в соответствии с инструкцией на с. 392. По окончании окисления извлеките зерна. Добавьте к суслу 9,5 л воды. Положите хмель и кипятите 1 час. Затем процедите сусло и перелейте его в ферментер, на 7,8 л заполненный холодной водой. Конечный объем сусла должен составлять 5 галлонов (19 л). Когда температура сусла снизится до 24 °C, введите элевые дрожжи и дрожжи для ламбика (с бактериями). Через неделю перелейте сусло на вторичное брожение. Как только активная фаза брожения завершится, вы заметите, что дрожжи Brettanomyces вызвали образование мутной пленки на поверхности сусла. Это нормально, именно таким и будет результат использования Brettanomyces. Баламутить этот интригующий (почему бы не назвать его так?) белый пейзаж нет никакой необходимости (не трогать его – в ваших же интересах). Если хотите изучить это интересное явление, используйте чистый стеклянный или пластиковый ферментер. Перед бутилированием традиционные бельгийские ламбики созревают в течение года. Но вам следовать этому примеру необязательно, действуйте так, как подсказывает сердце. По окончании брожения добавьте праймер и разлейте пиво по бутылкам (вы сами почувствуете, когда стоит это сделать). При бутилировании через 6 месяцев и более разведите свежие сухие элевые дрожжи теплой водой, дайте постоять 15 минут и добавьте их в ваше почти бутилированное пиво. Это даст толчок новому витку брожения и будет способствовать газированию. Насыщенная кислинка в пиве может со временем смягчиться. В качестве эксперимента можете взять свое любимое кислое пиво или ламбик с обильным дрожжевым или бактериальным осадком и добавить в ферментер. В большинстве случаев осадок не нанесет вреда вашему пиву на промежуточном и конечном этапах брожения. Помните, что нет ни одного вида болезнетворных микробов, которому удалось бы выжить в пиве. А значит, вреда не будет