

# Пиво/В России — Urbanculture

[обратно к статье «Пиво»](#)

[Балтика](#) · [В России](#) · [В интернете](#) · [Жигулевское](#) · [На Украине](#)

Пиво — старинный народный русский напиток, оно приятно освежает, у него тонкий аромат, хмельная и стойкая густая пена.

Пиво содержит немного спирта (от 1,5 до 6 %) и, если пить его в умеренном количестве, оно полезно всякому здоровому человеку, так как утоляет жажду, повышает аппетит, способствует усвоению пищи. Пиво — весьма ценный пищевой продукт: в нем много питательных веществ, не зря его часто называют «жидким хлебом».

Заводы Главного управления пивоваренной промышленности (Главпиво) вырабатывают пиво в разнообразном ассортименте светлых («Жигулевское», «Рижское», «Московское», «Ленинградское») и темных сортов («Украинское», «Портер», «Карамельное», «Бархатное», «Мартовское»).

Пиво дает хорошую пену, медленно выделяя пузырьки углекислого газа. До розлива его выдерживают в подвалах при низкой температуре (+2 гр.): «Жигулевское» не меньше 21 суток, «Рижское» и «Московское» не меньше 42 суток, «Ленинградское» не меньше 90 суток.

Пиво изготавливают на чистой культуре дрожжей из специального пивоваренного ячменного солода, хмеля, воды, с добавлением для некоторых сортов («Московское», «Ленинградское») риса, а для «Карамельного» и «Бархатного» — сахара.

Пиво можно хранить от 7 до 14 суток после розлива. На этикетках пивных бутылок помпостером поставлена дата розлива. Потребителям рекомендуется обращать внимание на эту дату и требовать соблюдения установленных стандартом сроков хранения, но, как правило, среднестатистический потребитель пренебрегает этой рекомендацией. Каждый сорт пива отличается особым вкусом, ароматом, цветом, содержанием спирта.

Все сорта пива, за исключением «Портера», «Карамельного» и «Бархатного», должны быть прозрачными.

Самое крепкое пиво — «Ленинградское» (6 % спирта), у него четко выраженный вкус хмеля. «Карамельное» и «Бархатное» пиво на вкус сладкое, с солодовым ароматом.

«Портер» — пиво для любителей — довольно крепок (5 % спирта); после выдержки в течение 60 суток в подвале его выдерживают еще 10 дней в бутылках. Для этого пива характерны хмелевая горечь, солодовый вкус и аромат.

«Мартовское» пиво слегка сладковато, в нем 3,8 % спирта, до розлива его выдерживают 30 суток.

Аромат и вкус темного солода — у «Украинского» пива (3,2 % спирта). Самое распространенное из светлых сортов пива — «Жигулевское» (2,8 % спирта).

Наиболее выражен вкус хмеля у «Рижского» и «Московского» пива. По содержанию спирта оба эти светлых сорта почти одинаковы: в «Рижском» — 3, 4 %, в «Московском» — 3,5 %.

Наилучшим вкусом пиво обладает тогда, когда его температура не превышает 10 гр., поэтому его летом охлаждают, а зимой слегка подогревают. Пивом можно запивать большинство вторых мясных и рыбных блюд. Особенно оно подходит к жирным вторым блюдам. Из горячих закусок можно рекомендовать к пиву сосиски с капустой, с картофельным пюре или с зеленым горошком, а из холодных закусок — сыр, раков, крабов, воблу вяленую или копченую и вообще мясные или рыбные копчености. Специально к пиву выпекают изделия из теста: соленую солодку, соленые сушки, сухарики.

Под действием света и слишком низкой или высокой температуры пиво мутнеет, киснет, теряет во вкусе. Поэтому пивные бутылки изготавливают из темного стекла, а хранить пиво следует в темном и, желательно, в прохладном месте, но, во всяком случае, при температуре не ниже 0 гр. и не выше 12 гр.

— из «Книги о вкусной и здоровой пище»

Но всего этого больше нет. Основной пивной ассортимент в России ныне представляет собой печальное зрелище полного отсутствия чего-либо пригодного к употреблению. Пресловутое «[Жигулёвское](#)» можно купить повсеместно, при этом во многих городах его варят на местных заводах, и аборигены усиленно хвалят пиво местного производства. Так ли хорош воронежский, тамбовский или самарский жигуль — сказать сложно, мало кто сравнивал все эти сорта лично. Но что можно сказать точно — жигуль в баклажках, который продаётся вообще везде, никуда не годится и сливает всем «местячковым» сортам.