

Мы часто слышим от знакомых: «Тут хорошее пиво!» или наоборот: «Не пейте это пиво, оно не настоящее». Как же понять какое пиво хорошее, а какое нет?

Пиво – напиток очень древний. Возможно, даже один из самых первых алкогольных напитков на земле. Но большая часть людей понятия не имеют, как оно готовится, предпочитая лишь выпивать его. Человек, который абсолютно ничего не понимает в производстве пива, никогда не сможет с точностью определить хорошее оно или плохое.

Многие столетия назад пиво производили из солода, дрожжей, воды и хмеля. Чистая питьевая вода – основа пива. Хмель придавал воде легкий привкус горечи и аромат. Вкус и цвет пиву придавал солод. Дрожжи позволяют пиву перебродить, тем самым, делая его слабоалкогольным. В зависимости от того, насколько чистая вода была добавлена в пиво, будет определяться его вкус. Теперь нам не сложно сделать вывод, что качество пива, напрямую зависит от соблюдения технологии приготовления и качественных ингредиентов. Специалисты прекрасно знают, что если немного отклониться от технологии производства, может получиться мутный напиток с непонятным вкусом. И конечно же, страна у которой нет денег даже на свою электроэнергию, не сможет делать хорошего пива.