



**7 августа –
Международный
день пива**

**Виртуальная выставка «Пивная
история»**



Ежегодный неофициальный праздник всех любителей и производителей пива. Основателем праздника стал американец Джесс Авшаломов, владелец бара, который хотел таким образом привлечь ещё больше посетителей в своё заведение.

Впервые данный праздник прошёл в 2007 г. в городе Санта-Круз (штат Калифорния, США) и несколько лет имел фиксированную дату – 5 августа, но по мере распространения географии праздника изменилась и его дата – с 2012 года он отмечается в первую пятницу августа. Именно к этому времени он из местечкового фестиваля превратился в событие международного масштаба – в 2012 году он отмечался уже в 207 городах 50 стран на 5 континентах.

Главные праздничные мероприятия проходят в пабах, барах и ресторанах, где все участники могут попробовать пиво не только разных сортов, но и разных производителей разных стран и даже редкие сорта. Причем заведения открыты до самого утра, ведь главная традиция праздника – вместить в себя пива столько, сколько сможет влезть. А еще, например в США, зачастую организуются и различные тематические вечеринки, викторины и игры, особенно пиво-понг (алкогольная игра, в которой игроки бросают мяч для пинг-понга через стол, стремясь попасть им в кружку или стакан с пивом, стоящий на другом конце этого стола). И всё это за кружечкой высококачественного напитка. Главное помнить, что пиво – это всё же алкогольный напиток, поэтому отмечать День пива надо так, чтобы утром не болела голова.

Джексон, М. Пиво. 500 великих марок.

Путеводитель. — М.: Издательство Жигулевского, 2003. — 544 с.



Вы держите в руках книгу выдающегося пивного журналиста, легендарного «охотника за пивом», а это значит, что вы не безразличны к пенному напитку.

Путеводитель поможет вам разобраться в многообразии сортов этого популярного напитка. Он имеет удобную структуру, отличается широкой географией брэндов, содержит многочисленные иллюстрации и словарь терминов. Об этой книге лучше ее автора не скажешь: «Я потратил многие годы, исследуя тайны солода и магию хмеля. Я приглашаю вас в увлекательное путешествие в страну вкусов и ароматов.

Насладитесь великими сортами... и попробуйте очень необычное пиво».



Меледина, Т. В. Технология пивного сусла: Учебное пособие / Т. В. Меледина, А. Т. Дедегкаев, П. Е. Баланов. — Ростов-н/Д: Феникс, 2006. — 224 с. — (Высшее образование).

Т.В. Меледина, А.Т. Дедегкаев,
П.Е. Баланов

ТЕХНОЛОГИЯ ПИВНОГО СУСЛА

ВЫСШЕЕ
ОБРАЗОВАНИЕ



В учебном пособии изложены основные требования к качеству солода, несоложенных материалов, воды, хмеля — сырья, используемого в пивоварении.

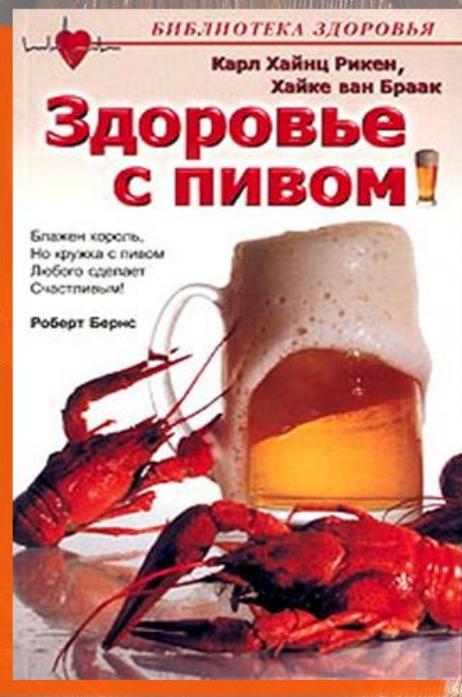
Приведена характеристика вспомогательных материалов для корректировки pH сусла и состава затора.

Даны основные типы загрязнений в варочном цехе, микрофлора сусла, методы мойки и дезинфекции, а также типы моющих и дезинфицирующих препаратов.

Рассмотрены процессы дробления, затирания, фильтрования затора, кипячение сусла с хмелем, осветление и охлаждение сусла и его насыщение кислородом воздуха. Приведены схемы оборудования, используемого в варочном цехе.

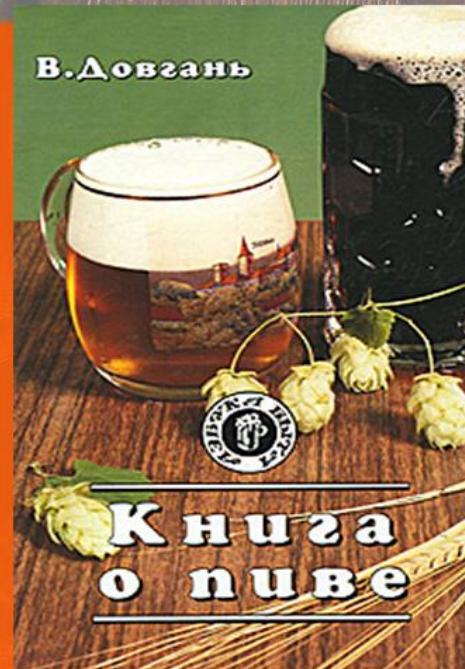
Учебное пособие предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 270500 «Технология бродильных производств и виноделие» направления подготовки дипломированного специалиста 655600 «Производство продуктов питания из растительного сырья».

Рикен, К.Х., Браак ван Х.
Здоровье с пивом / пер. с нем.
К. Давыдовой. — М.:
ФАИР-ПРЕСС, 2001.—
160 с. — (Библиотека здоровья).



Доктор медицины Карл Хайнц Рикен посвятил свою книгу пиву, напитку, чрезвычайно популярному во всем мире. Оказывается, этот напиток, известный с незапамятных времен, содержит неимоверное количество веществ, которые положительно отражаются на нашем самочувствии, служат прекрасной пищевой добавкой и пригодны для поддержания диеты. Рассказывая о производстве пива, его сортах, воздействии на человеческий организм, автор также сообщает о правильном хранении напитка, разливе, использовании в косметической области и приводит соблазнительные рецепты, которые расширят применение этого великолепного продукта в домашней практике. Для широкого круга читателей.

Довгань, В. Книга
о пиве. — Смоленск:
Русич, 1995. — 576 с. —
(Азбука быта).



Данная книга — итог многолетнего исследования автора, известного российского бирофилы (собирателя пивной атрибутики). Содержит большой объем информации об истории, марках и сортах пива промышленного и домашнего приготовления, традициях, связанных с одним из самых любимых напитков человечества. Книга представляет большой практический интерес, она будет способствовать улучшению культуры употребляемого напитка, предназначена для всех любителей пива.

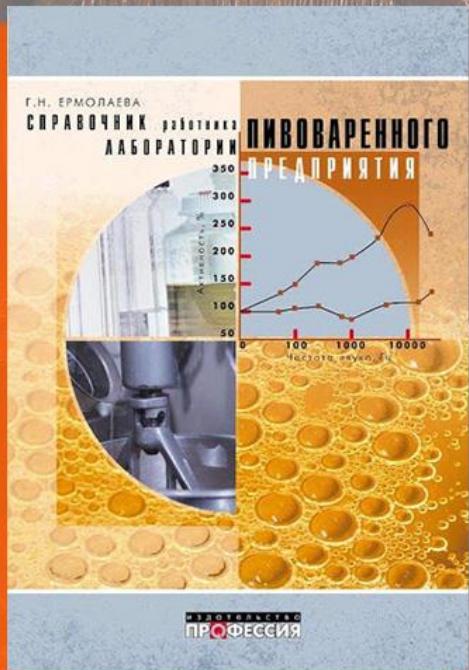
Меледина, Т.В. Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении. — СПб: Профессия, 2003. — 304 с.



В новом справочнике рассмотрены практически все виды сырья, используемого в пивоварении, их характеристики и влияние свойств сырья на технологические процессы, а также примеры расчетов. Сведения и сравнительные характеристики представлены в удобном для использования виде. Особый интерес представляет обширная глава о применении несоложенных материалов.

Издание предназначено для руководителей и сотрудников лабораторий пивоваренных предприятий, пивоваров, технологов, специалистов по качеству, а также менеджеров по закупкам.

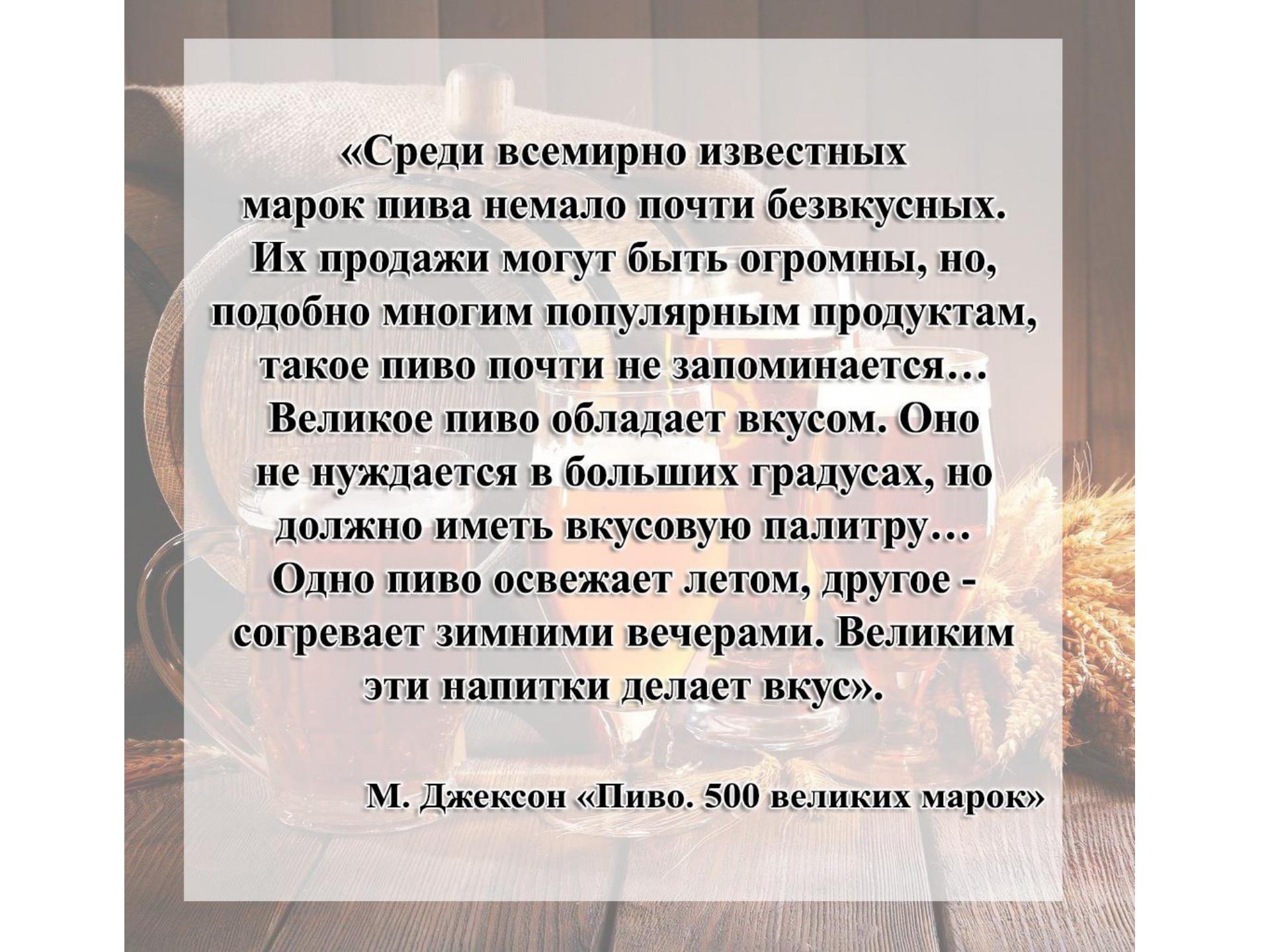
Ермолаева, Г. А.
Справочник работника
лаборатории пивоваренного
предприятия. — СПб:
Профессия, 2004. —
536 с.



Новый справочник отражает основные вопросы организации работы лаборатории пивоваренного завода, проведения технохимического и микробиологического контроля, включая контроль качества сырья и вспомогательных материалов, сусла и готового пива на предприятии. В справочнике в сжатой форме представлены как традиционные, так и современные лабораторные приборы. По просьбам специалистов включены способы и средства санобработки для лабораторий.

Впервые наряду с современными отечественными методами технохимического контроля приведены их аналоги из аналитики ЕВС, МЕВАК и некоторых других с комментариями.

Справочник предназначен заведующим лабораториями, технологам, менеджерам по качеству и производству, а также будет полезен студентам и преподавателям профильных вузов.



«Среди всемирно известных марок пива немало почти безвкусных. Их продажи могут быть огромны, но, подобно многим популярным продуктам, такое пиво почти не запоминается... Великое пиво обладает вкусом. Оно не нуждается в больших градусах, но должно иметь вкусовую палитру... Одно пиво освежает летом, другое - согревает зимними вечерами. Великим эти напитки делает вкус».

М. Джексон «Пиво. 500 великих марок»