

## **Abbey/Trappist Dubbel**

Може би единственото общо за всички Abbey/Trappist ейлове е отлежаването в бутилки. В допълнение, тези ейлове са склонни да имат голяма, плътна, сметанова пяна; комплексен аромат на мая, плодове и естери; и понякога сладък финиш. Особено силните, добре отлежали вариации често имат нотки на вишни и дъб.

## **Abbey / Trappist Tripel / Triple**

За най-общо описание на Abbey / Trappist Ale, виж Abbey / Trappist Dubbel. Базовият малц за Abbey/Trappist е обикновено Пилзнер или Светъл Ейл малц. Традиционно, част от ферментируемите захари и съответно алкохол, идват от карамел, захарен сироп, или обикновена захар добавена във варилния съд.

## **Altbier**

Altbier е необичновен студено ферментирал отлежал ейл. Тай е с бакърен цвят, с ударение на хмела и чист вкус. Образно не трябва да има никакви препечени нотки и най-добре се прави с много Мюнхенски Малц. Ароматния профил на Altbier е силно повлиян от маята. Докато в сравнително топло ферментиралите британски ейлове, маята дава изобилие от плодови комплекси, при студено ферментиралия специалитет Altbier, маята прави точно обратното. Вкусът в устата трябва да е лек и чист, както при Dunkel lager, но с една идея по разрежено и в по-голяма степен хмелов финиш.

## **Altbier, Westphalian**

От описанието което имаме днес, ранните средновековни ейлове от района, както например Brunswick Mumme, са повече тежки, тъмни, сиропни ейл подобни бири резултат от пушени малцови и слабо подвижни щамове. Докато бакърената Altbier от Дюселдорф нейния рус братовчед Kölsch от Кьолн са разпиляли своето пшенично наследство, в Мюнстер и околностите метаморфозите на Keutebier са стигнали до вид Altbier, който е запазил доста от старата пшенична кадифеност.

## **Amber Ale, American**

По скалата от светло до тъмно, тази бира е подобна на американска версия на червен ейл някъде между старо злато и тъмно. Има повече малцови нотки от светъл ейл, но до границата на никакви препечени нотки типични за потъмните бири. За разлика от повечето агресивно охмелени американски светли бири, тази извлича ползи от съдържаната горчива хмелова компонента и наблегнатата ароматна.

## **Amber Ale, English**

Не е възможно да опишеш точно цветовия отенък при който Pale Ale става прекалено амбър за да го наричаме блед. Също както когато Amber Ale стане прекалено бакърен, трябва да го наричаме червен, кафяв или тъмен ейл. Ако по някаква причина не сте съгласни с цветовите стойности в рецептата, то имате пълното право да направите корекция в която посока пожелаете. Един Amber Ale трябва да демонстрира малцов гръбнак но без никакви шоколадови или препечени нотки. Хмеловите алтернативи по аромат са измежду благородния континентален хмел, но и всеки британски хмел ще е също подходящ.

## **Barley Wine, English & American**

Barley wine е едновременно стар и нов стил. Произхода му е от древния британски навик за partigyle ферментиране (разделно ферментиране на различните части на майша) на сладката мъст и промивните води на един и същ майш. Нищо не е дефинирано за този стил освен че е "велик". Нормално е светъл до кафяв и ферментирал с толерантен към алкохола ейл щам. Може да е охмелен по произволен начин. Barley wine достига пълния си потенциал след като отлежи подобно на хубаво вино от грозде. Шест месеца се смята за минимум; половин век за максимум.

## **Berliner Weisse**

Berliner Weisse е изключително освежаваща, газирана, суха, шаврътлива, сламено жълта, кисела бира, която нормално се сервира "mit Schuss"(с шот) от малинов или от Ароматно еньовче сироп. В известен смисъл Berliner Weisse е немския еквивалент на Belgian Lambic. Поради неговата фина крушова, шампаноподобна газировка, Наполеон го е наричал Шампанското на Севера, по време на окупацията на Берлин през 1809.

## **Bière de garde**

Bière de garde, както подсказва името е отлежала. В това отношение напомня Altbier. Bière de garde си е в къщи в северните френски провинции Nord-Pas de Calais, Artois и Picardie, отсам границата с Белгия. В зависимост от състава на мливото, цвета на Bière de saison може да е светъл (blonde), кафяв (brune) и амбър (ambrée). По-силните варианти са се вариали през Пролетта преди началото на полската работа. Такава Bière de garde от месец Март се е пиела до началото на есента. Последната капка от бурето на Bière de garde, съответно е отлежавало около 8 месеца преди да бъде изпито.

### **Bière de mars, Alsatian**

Bière de mars дели името си с Белгийският втори Lambic, но двата стила нямат нищо общо. Докато белгийската bière de saison се вари през Март и отлежава през летните месеци, за да се консумира през първите есени дни, по време на жътвата, Алсатинската Bière de mars се вари в началото на есента и отлежава с месеци в избата през зимата за да се пие през пролетта.

### **Biere de saison**

Biere de saison е домашен ейл от северната белгиска провинция Валон. Като бира с корени в домашното пивоварене, характеристиките и са в доста широки граници и понякога е трудно да се различи от другия известен ейл който се вари откъм Франция на границата с Белгия - Biere de garde (виж рецептата)

### **Bitter, Best**

Хмела е внесен в Англия от фламандски преселници чак през 15 в., и е трябвало време да се възприеме. Старомодните Bitters са леко плодови, меко естерни, сварени с еднофазова инфузия със слабо охмеляване по английски стил и сух финиш. Ферментират с леко мътни (със слаба флокулация) дрожди.

### **Bitter, Extra Special**

Extra Special Bitter (ESB), въпреки че се нарича "горчив" далеч не е толкова горчив по съвременните представи. Повече е много балансирана бира с добра малцова база и типичен английски цитрусов хмелов аромат на мандарина и портокал във финиша.

### **Bitter, Ordinary**

Обикновения "Bitter" е най-слабия английски Bitter. Bitters са слабо плодови и меко естерни, с мек английски цитрусов хмелов аромат и сух финиш.

### **Blond Ale, American**

Може би най-добрия начин да охарактеризираме American Blond Ale е като го наречем ейл версията на American Standard Lager, наподобяваш Kölsch, но с чисто американски акцент в избора на хмел и малц. За разлика от повечето британски светли до руси ейлове, американската версия претендира да е с нисък диацетил и само намек за меки плодови естери.

### **Blond Ale, Belgian**

Belgian Blond Ale е по-сдържана версия на странния Belgian Golden Ale, и нормално се вари по същия или подобен способ. Belgian Blond има малко повече малцов аромат идващ от комплексното мливо, но с по-малко хмелов аромат.

### **Bockbier**

Bockbier са типични баварски силни лагери. Те са сред най-тежките и малцови, и все пак гладки бири в света. Горчивината на Bockbier е много нежна. И няма почти никакъв хмелов аромат в носа или финиша. Цвета може да варира в широки граници от блед амбер до напълно тъмно.

### **Braggot**

Braggot е стар шотландски ейл за който се твърди че датира от времето между римската инвазия на Цезар на Британските острови преди около 2000 години и завладяването на Шотландия от викингите преди около 1000 години. Не се знае много за тази бира, освен че е била доста силна поради обилното добавяне на мед ....и естествено, че е нямал хмел.

### **Brown Ale, American**

Този Brown Ale е американската версия на британския оригинал. Силно малцов, с добра карамелова база, няколко тона на шоколад и препечен хляб, но никакъв пушек. Пивовара е свободен да избере хмела измежду цитрусов, цветен, билков, силен, смолен или натрапчив хмел.

### **Brown Ale, Belgian**

Brown Ale от Фламандия, или Oud Bruin, както е на фламандски “старо кафяво”, е един от класическите белгийски кисели ейлове. Бирите от Фламандия, са обикновено златно или червеникаво кафяви, рядко по-тъмни. Нотки на препечен хляб не се допускат. Тези бири са силни или меки и се пият пресни или добре отлежали. Понякога се купажираат млади и отлежали бири.

### **Brown Ale, Northern English**

Северните кафяви са пълни с аромат малцово акцентирани ейлове с прикрити нотки на ядки, бисквити и карамел. Цветово вариат от тъмен амбър до червеникаво кафяво, на се правят леко силни и имат малко в повече остатъчна сладост във финиша, с много ограничена хмелова горчивина и само лек хмелов аромат.

### **Brown Ale, Southern English**

оригиналният Английски кафяв ейл, датира от средновековието или по рано. Неговото “кафяво” е резултат от непредсказуемите техники на малцуване. По онова време, покълналото зърно е било сушено на открит огън от въглища или дърва, което е причината всичкия малц да е бил тъмен, пушен и препечен. Първоначално тази бира се е варяла без хмел, който е внесен на острова от фламандски имигранти през 15 в. Днес, типичният English Brown е с бакърен или рубинен отенък.

### **California Common**

California Common е една от малкото наистина традиционни американски бири. Това е пивка бира за обикновените хора, чийто корени са назад в трудните времена на Златната треска в Аляска през 1890. Бирата е суха с лек плодов вкус и с открояващ се и проточващ хмелов вкус от традиционен (не модерен, цитрусов) американски хмел.

### **Cream Ale**

Cream Ale е един от малкото наистина традиционни американски стилове. Може да ферментира като ейл или като лагер, или като хибрид от двете. Беден на диацетил, естери, хмелови горчивини и малцов вкус. Усеца се известна зърнена сладост.

### **Dampfbier**

Dampfbier на немски означава Парна бира. Въпреки, че сега рядко се вари, в края на 19 в. е била доста често срещана в Баварската Гора. Обикновено са я варили през лятото като средно плътна, много нежно охмелена, слабо газирана изцяло ечемичен ейл. Обикновено с топла ферментация.

### **Dark Ale, American**

American Dark Ale е смътно дефиниран стил и няма особен консенсус за неговите характеристики. Може би най-добре се обяснява като се каже какво не е. American Dark Ale е нехарактерно за сходните му по цвят и аромат стилове Porter и Amber, и се дистанцира с прикритите си бисквитени нотки. Шоколадови нотки също трябва да се долавят, но да не са доминиращи.

### **Dark Ale, Belgian**

Белгийският Dark Ale принадлежи на категорията белгийски силни ейлове при които алкохолното съдържание започва от 6 ABV и явно без горна граница, зависещо от възможностите на маята. Изходния малц Обикновено е Пилзенски. Бирата се нуждае и от много ароматни малцове както и от някои цветни малцове. Все пак, британските – силно препечени тъмни малцове не са подходящи.

### **Dark Ale, English**

“Dark” е по дефиниция неясен термин и много се дискутира къде точно трябва да се постави границата за Dark Ale спецификация сравнена с Brown Ale, Scottish Ale, Porter, или Stout. Автора и техническите редактори считат за Dark Ale на първо място по тъмна версия на класическия британски Brown Ale, но базиран на много неравномерен малц с леко по-препечен аромат и жилава текстура отколкото Brown.

### **Dinkelbier**

Dinkel (*Triticum spelta*) на немски е Шпелта (първи братовчед на българския лимец). Това е твърдозърнест прародител на пшеницата с произход назад във времето на Неолита отглеждан в плодородния полумесец на близкия изток, от където е започнало производството на бира. Почти 100 % е сигурно, че шумерите са варили бира от шпелта.

### **Doppelbock**

Doppelbock е силната версия на достатъчно силната Bockbier. Doppel означава двойно на немски. По същество се прави както Bockbier с почти същите съставки, с малко допълнителен обезлюспен Weyermann Carafa I за малко повече цвят.

### **Dortmunder Export**

Модерният Dortmunder Export, е светъл лагер, който еволюира в края на 19 в, разгара на индустриалната революция като адаптация на Bohemian Pilsner. В Германия, бири които в името си имат думата "Export" обикновено имат алкохолно съдържание около 5 % ABV. Dortmunder не е изключение.

### **Dunkel, Bavarian**

Dunkel е тъмен лагер от Бавария с малцов акцент. Това е трудна за правене бира, тъй като, както и при още по тъмната Schwarzbier, изискванията за цвят и аромат са в противоречие. Бирата трябва да е непрозрачна, но не трябва да има и намек за препечено, което е типично за тъмните английски ейлове. По тази причина печени и кафе малцови са неподходящи. Dunkel се смята за първата и най-старата истинска бира.

### **Dunkel, Bohemian**

Bohemian Dunkel е за Чешкия Пилзнер каквото е Bavarian Dunkel за Bavarian Helles. Богат и тъмен, и както светлия Pilsner, изисква много малцова рецепта за мливото и също ароматен хмел Saaz. Бирата има малко остатъчна сладост, която се компенсира с малко количество карамел малц с аромат на шоколад.

### **Dunkelbock**

Повечето Bockbiers (но не всички) са леко тъмни на вид, нещо средно между тъмен бакър и изгорял амбер. Някои Bockbiers, обаче, се майшуват с особено голямо количество кафе и препечен карамел малц, което ги прави по-близки до супер силните Schwarzbier отколкото до Bockbier.

### **Dunkelweizen**

Dunkelweizen е тъмната версия на светлия сметанов Bavarian Hefeweizen, Weizenbier, или Weissbier. За основно описание виж Weissbier. Dunkelweizen има подчертано ванилов, на детелина, бананов, ябълков, на дъвка, и понякога кестенов аромат.

### **Eisbock**

Eisbock е силната версия на Doppelbock, която пък от своя страна е силната версия на вече силната Bockbier. За да направите такава бира, сварете Doppelbock толкова силен колкото ви позволява оборудването и я оставете да изферментира напълно. След това замразете бирата в танка до минус 4° C и източете, това което е все още течно при тази температура. Отделянето на леда от бирата има същия ефект както дестилацията.

### **Fruit Ale, American**

Американските плодови ейлове могат да се направят с голям брой плодове. Рецептата е пример с приблизително 25 kg/hl много добре узряли тъмни вишни.

## **Golden Ale, Belgian**

Белгийският Golden Ale е разработен към края на 19ти в. Като белгийският отговор на златния Pilsner lager от Бохемия, който все повече печели пазара срещу местните белгийски бири. Използват се благородни хмелове, подобни на тези за Pilsner

## **Golden Ale, Belgian**

Белгийският Golden Ale е разработен към края на 19ти в. Като белгийският отговор на златния Pilsner lager от Бохемия, който все повече печели пазара срещу местните белгийски бири. Използват се благородни хмелове, подобни на тези за Pilsner

## **Gose, Leipziger**

Лайпцигското Gose е най-малцовата пшеничена бира идваща от средновековието която е оцеляла и през ранния 20ти век, в района около и в Саксонската столица Лайпциг. Изпада в забора след Втората Световна Война, когато Саксония попада в границите на комунистическата Източна Германия. Все пак се радва на прераждане след падането на Берлинската стена през 1989. Това е рядка Немска бира, съдържаща сол и подправки, което технически е нарушение на Немския Закон за Чистотата.

## **Gruitbier**

Gruitbier е средновековна бира направена преди навлизането на хмела като ароматизатор на бирата. Правила се е както на острова така и на континента. Gruit на старогермански означава “билка”. Типични билки които са се използвали за аромат на бирата са били: блатиста мирта, сладка мирта, Обикновена калуна (в Шотландия), хвойна (все още използвана във финландската Sahti), див пелин, розмарин, Ароматно еньовче (особено популярно в Германия), и равнец.

## **Helles**

Първото буре Helles е пуснато в продажба на 21, Март 1894, от откривателите на нови стилове пивоварна Spaten в Мюнхен като баварския конкурент на Pilsner от съседна Бохемия. Ака една пивоварна нарече своя Helles ”Urhell” или “Urtyr,” тя се мъчи да подчертае автентичността на бирата. “Spezial Helles” е сезонен Helles, докато “Edel-hell” е Обикновено бира с особено качество (“edel” означава благороден).

## **Ice Beer**

Ice beer (ледена бира) е представена за първи път от Labatt в Канада през 1993. Както баварската Eisbock, тя е напълно изферментирала и след това охладена до поне -4° C , когато се образуват ледени кристали. Отделяйки ледената каша, увеличаваме алкохолното съдържание на бирата. Замразяването, също така, премахва част от протеините и танините правейки аромата значително по-омекотен.

## **India Pale Ale, American**

Американския India Pale Ale (IPA) е адаптация на оригиналния Британски British IPA. Американската версия е като че ли съвсем малко по-слаба. Но, както оригинала от Стария Свят и варианта от Новия Свят е агресивно охмелен, понякога до стойности които те удрят в носа от цветно-цитрусови Тихоокеански Северозападни хмелове, включително знаковия Cascade с нотки на кора от грейпфрут.

## **India Pale Ale, English**

India Pale Ale (IPA) е оригиналният британски светъл ейл. За първи път е сварен през деветдесетте години на 18 в. за експорт към британските колонии управлявани от Източно Индийската Компания откъдето и идва името. Първоначално е правена в Лондон, но малко след това и в Бъртан на Трент, където водата от дълбоките артезиански кладенци е богата на гипс, което усилва поетата хмелова горчивина и води до получаването на суха бира за утоляване на жаждата.

## **Imperial IPA, American**

Имперският IPA е един от емблематичните американски “екстремни” бири. Позната още като Double или Extra IPA, тя поставя на изпитание разбиранията на пивоварите за това какво е бира, а понякога и вкусовата поносимост на пиящите.

## **Kellerbier**

Kellerbier, в превод означава “бира от избата”, и е най-популярната летна бира, която се предлага в бирените градини на родното си място - северно-източна Бавария. Традиционно Kellerbier е ниско газирани, нефилтрирани, отлежал в буре (без да е декантиран) лагер, който изисква бавно, студено отлежаване в дъб, при атмосферно налягане и избена температура 10°C – 13°C, за няколко месеца.

## **Kölsch**

Kölsch, както и Altbier е необикновен студено ферментирал отлежал ейл. В известен смисъл Kölsch е за Altbier каквото е Pale Ale за Brown Ale. Kölsch произлиза от средновековна северно германска бира наречена Keutebier, направена от смес от тъмен (Dunkel) ечемичен и пшеничен малц. В началото на 20ти век, пшеницата е отпаднала, а малцът станал светъл и така Kölsch добил съвременния си вид.

## **Kriek**

Kriek е Lambic (виж рецептата) която е ре-ферментирала с вишни. Това е специална кисела бира от долината на Сена в Poottenland.

## **Lager, American**

American Lager е класическата американска адаптация на оригиналния Czech Pilsner и неговите вариации по целия свят. Може да се свари от 100 % процента малц – от двуреден или шест реден ечемик, както и със сурогати като ориз и / или царевича във вид на грис или необработена.

## **Lager, American Light**

American Light Lager е ниско калорична и често бедна на въглехидрати адаптация на стандартния American Lager. Има много леко тяло, сламено рус цвят и много слаб аромат както от хмела така и от малца – но може да е освежаващ и утоляващ жаждата. Има доста сурогати и би могъл да притежава нотки на ацетаалдехид (зелена ябълка) и DMS, но не и диацетил. Обикновено е перфектно филтриран и с остатъчна сладост.

## **Lager, American Premium**

American Premium Lager е много близък по вкус, аромат и усещане до American стандартен или light лагер, освен че хмела се усеща малко повече. Използват се по-малко сурогати (ако въобще има) и алкохола е повече – около 6 %.

## **Lager, European Amber**

Това е много прост, с дълбок кехлибарен цвят, немски експортен (>5% ABV) лагер, с еднофазно инфузионно майшуване, със средни, но осезаеми фини, пикантни и плодови хмелова горчивина и хмелов аромат. Само с отенък по-тъмно от English Brown и отенък по-светло от English Dark Ale. Финиш с нотка остатъчна сладост.

## **Lager, European Light**

Това е много прост, перфектно светъл, ниско алкохолен Немски лагер направен с прост инфузионен метод. Много деликатна, фина, с аромат на цветя хмелова горчивина и нежен хмелов аромат. Цветово е близък до Munich helles. Доста сух.

## **Lager, European Red**

Това е много прост, Немски лагер направен с прост инфузионен метод с червен отенък и деликатна, фина, с аромат на цветя хмелова горчивина и аромат. Цветово попада в групата на Vienna Lager. Усеща се лека остатъчна сладост. Използваните щамове трябва да осигуряват чиста ферментация почти без никакви нотки на естери и диацетил. Това е идеален избор на лагер за ранна есен или късна пролет.

## **Lambic**

Традиционния Lambic е partigyle майшуване, където само първата част от майша (само сладката мъст) се взема за истински Lambic- докато останалото е “малък” Lambic с неясно плато, който се нарича bière de mars. Ниско екстрактната bière de mars получава само половината от горчивия хмел който се слага в първия Lambic. Използвайте

тази рецепта за да композирате Вашия Lambic майш и след това цедете докато достигнете желаното плато. След това може да избирате дали да следвате традиционния partigyle и да изцедите bière de mars в друг съд, или просто да източите в канала останалите промивни води.

## **Maibock**

Mai на немски е месец Май, по това време в Бавария е все още твърде хладно за да седнеш на открито в Бирената градина в градина "beer garden", но твърде светло и миришещо на пролет за да се скриеш в залата. По това време на годината, Баварците се сецат за Maibock, една истинска Bockbier, но направена почти златно жълта като Helles, Баварския летен лагер за почерпване.

## **Malt Liqueur**

Американския Malt Liqueur е уникална бира. Тя не претендира да е елегантна бира, повече масова, силна, малко груба, с висок градус бира за отрудения човек. Охмеляването е с една идея повече от никакво, а малцът е от шестреден зимен ечемик с много сурогати (обикновено царевица). Вари се по прост едно инфузионен метод с идеята да се направи евтина бира както за пивовара, така и за клиента.

## **Mild Ale, English**

Mild ale е бил избора на „мазолестите ръце“ на Британската тежка индустрия, истинска бира на работниците. Технически, варенето на тази бира е било често от последните води на partigyle brew.

## **Oktoberfest/Marzen**

Marzen е разработена през in 1842 от пивоварна Шпатен в Мюнхен. В същата година, пивоварна Дрехер в Виена пуска подобен продукт - Vienna Lager. Marzen означава Март на немски. Преди откриването на хладилника, бирата се е варяла през късна пролет като силен лагер и е отлежавала в дървени бурета в изби или пещери за горещите летни дни, когато среднодневните температури в Бавария са били твърде високи за да се направи лагер. През 1871 г, Шпатен представя своята Мартенска бира за първи път на годишния Октоберфест. Така бирата получава своето дълго двойно име. Бирата е много малцова. Много пивовари, все още смятат че тази бира трябва да се декорира за допълнителен малцов аромат.

## **Old ale**

Както Barley Wine, Old Ale (известна още като Stock Ale или Strong Ale) традиционно ферментира от първата мъст (сладката мъст) от майшуване по метода partigyle, с изобилие от неразтворими примеси в мъстта. Stock Ale е една от трите нишки от които, както се твърди, е съставен Porter. Дълга рецикулация и бавно промиване на триците подобрява ароматните качества и подобрява рандемана. На времето, Old Ale е ставал по-хубав след отлежаване от 4 до 6 месеца в дървено буре. Склонен е да показва по малко сух финиш от еквивалентното по алкохолно съдържание Barley Wine.

## **Pale Ale, American**

Една от ключовите разлики между Английския и Американския светъл ейл е в използвания горчив и ароматен хмел. Американския светъл ейл е популярна базова платформа за експерименти в малцовия и хмелов аромат, както и за алкохолното съдържание. Често, той е база за сезонни специалитети, включително ейлове с подправки и плодови ейлове.

## **Pale Ale, English**

Хмелът е внесен в Англия от фламандски преселници в началото на 15 в., докато на континента хмела е използван за придаване на аромат на бирата от няколко века по-рано. Може би първият английски ейла с истинска хмелова горчивина е бил India Pale Ale (IPA), произвеждана от 1790 г в Лондон. През 1830, големите английски пивоварни приемат този стил и за вътрешния пазар като намаляват хмеловото натоварване и му дават го кръщават "Bitter", "Best Bitter", "Extra Special Bitter". От 1860 г, на британския пазара излиза бутилираната бира и бутилираните Bitters стават известни като "Pale Ales". Английският Pale Ale е леко плодов, малко естерен, сварен с еднофазова инфузия, притежаващ деликатни нотки от британски хмел и сух финиш.

## **Pils/Pilsener, Northern German**

Северно германския Pils се характеризира със сламено русия си цвят – друга бира просто не може да стане по-

светла без използването на сурогати. Класическата версия има агресивен цитрусов, фронтален, удар от благороден хмел поне 40 BU. Pils е добре седиментирал и има много сух, хрускащ и освежаващ финиш, с искряща пяна и почти никакъв плодов естеров или диацетилов аромат. Има хубава, дълготрайна яка. Северно германския Pils е адаптация на оригиналния чешки Pilsner Urquell от 1842.

### **Pilsner, American**

Американския Pilsner е подобен на европейския Pilsner, като се различава по това, че Обикновено се използват около 30 % сурогати (царевица или ориз)

### **Pilsner, Classic**

Оригиналният Bohemian Pilsner е направен от Josef Groll, пивовар от Бавария, през 1842. По това време Groll е работил в Mestansky Privorog. Новата бира, най-светла лагер в света, се е наричала Pizensky prajdroj, или както е по-известна със своето немско име Pilsner Urquell.

### **Pilsner, Czech, Modern (I)**

Оригиналният Pilsner, сварен през 1842 в град Plzen (Pilsen), Бохемия, понастоящем в Чешката република, е била първата светла бира в света. Приблизително 9 от всеки 10 бири произвеждани днес произлизат от тази революционна бира. Тази рецепта е семпла модерна адаптация на тази бира, с кисел малц от фирма Вайерман за да се наподобява меко киселата пивна мъст от Пилзен.

### **Pilsner, Czech, Modern (II)**

Оригиналният Pilsner, сварен през 1842 в град Plzen (Pilsen), Бохемия, понастоящем в Чешката република, е била първата светла бира в света. Приблизително 9 от всеки 10 бири произвеждани днес произлизат от тази революционна бира. Тази рецепта е модерна адаптация на тази бира, с малко специални малцови за постигане на дълбок златен цвят, както и малко кисел малц от фирма Вайерман за да се наподобява меко киселата пивна мъст от Пилзен.

### **Pilsner, Czech, Modern (III)**

Оригиналният Pilsner, сварен през 1842 в град Plzen (Pilsen), Бохемия, понастоящем в Чешката република, е била първата светла бира в света. Приблизително 9 от всеки 10 бири произвеждани днес произлизат от тази революционна бира. Тази рецепта е модерна адаптация наподобяваща няколко от масово произвежданите Czech Pilsners по света.

### **Porter, Baltic**

Baltic Porter е една от двете бири, които Британците са направили специално за търговия със Скандинавия, Полша, Прибалтийските държави – Литва, Латвия и Естония и Руската Царска Империя. Другата е Russian Imperial Stout. Baltic Porter се е варял малко по-странно от Brown Porters предназначен за Британския консуматор. Той е също така по-охмелен и с малко по-силен аромат на печен хляб, за да издържи по-лесно дългия и труден път през Северно море.

### **Porter, Classic**

Porter се появява в Англия в началото на 30 години на 17ти век. Според твърденията, като "Тройка" - смес от три ейла от различни бурета в кръчмата. "Тройка" била обикновено от силна, "two – penny" Old или Stock Ale, добре охмелен ейл и ниско охмелен ейл от промивните води на partigyle варка. Бирата била много популярна между докерите и пристанищните работници ( porters) които дали името на бирата.

### **Porter, Dry**

Кое е първо, яйцето или кокошката? Стаута или Портера? Докато гатанката за яйцето и кокошката насочва много хора към метафизичната Нирвана, спора между Стаута и Портера има ясен отговор: Първо е английския портер, после е направен по силен "stouter" и така стаута е получил своето име. Според други адаптации, той е станал по-постен и по-сух вместо силен – както и го представяме тук.

### **Porter, German**



Да, има такава животно като German Porter, но се среща изключително рядко. Идва от началото на 20ти век, когато няколко Немски пивовари се опитват да сварят местен конкурент на Лондонския портер който по това време намира все повече почитатели на континента. Немската версия е лагер. И по аромат и по начин на приготвяне, наподобява повече Schwarzbier отколкото Английския модел.

### **Porter, London**

Porter се появява в Англия в началото на 30 години на 17ти век, точно преди индустриалната революция. Има няколко ясно разграничаващи се вариации на темата портер, познати като Brown, London, Irish, Robust, Double, Baltic, Imperial, и Dry, без да споменаваме Северноамериканските интерпретации Double Imperial. Тука Ви предлагаме портер който е бил популярен на границата между 18ти и 19ти век.

### **Porter, Robust**

Почти в края на дългото царуване на Кралица Виктория, в последните дни на 19ти век, Robust Porter се отделя от стандартния London или Brown Porter. Porter, дълго време определян от Британското съсловно деление, като бирата на работническата класа заради недомялания, сърдечен и здрав вид, изглежда е била с една идея твърде груба за изтънчените представители на Викторанското общество. Един джентълмен може до си иска своят тъмен ейл, но той трябва да е малко по-изискан. Странно за тази логика, - мътния Портер който се появил става известен като “як”-термин по-подходящ за работник отколкото за джентълмен. Robust Porter е богат и с акцент на кафе. Финиша е леко сладък, не сух.

### **Pub Wheat, American**

American Pub Wheat е ейл с може би 10 до 30 % – обикновено, но не винаги, изцяло светъл пшеничен малц, за разлика от немската Hefeweizen/Weissbier, която е с поне 50 % ечемичен малц по закон. Хмеловия профил в тази рецепта е умислено мек и благороден за да се наслаждаваме на пикантно газирани и освежаващ вкус.

### **Pumpkin Ale**

Тиквеният Ейл е стара бира с много вариации в съставките и в начина на производство. Тази рецепта е с хмелове както от Стария, така и от Новия Свят. Цветът ѝ е оранжев до амбър, има бисквитен малцов аромат с топъл тиквен нюанс. Ако е правилно отлежала има сух и газирани финиш.

### **Rauchbier**

Rauchbier на немски означава “пушена бира”, с вкус на пушек, на базата на ечемичен малц, непрозрачен, обикновено нефилтриран лагер който се вари подобно на Marzen /Oktoberfest бирата. В днешно време, пушената бира е популярна в гр. Бамберг, Бавария. Поради силния аромат на пушек, бирата няма нужда от ароматен хмел, само малко горчив.

### **Red Ale, Flanders**

Фламандския червен Ale притежава много от чертите на Фламандския Oud Bruin...само че малко в повече. Както Oud Bruin, Червения е много тръпчив и кисел, но останалите компоненти на аромата са още по комплексни. Има силен плодов нюанс на черни череши с нотки на касис, червено грозде и сливи, с мек фенолов, ванилов и шоколадов фон. Тази комплексен аромат се балансира от осезаема сладост.

### **Red Ale, Irish**

Ирландския червен ейл, подобен на Английския Кафяв ейл е потомък на късно средновековните традиции на Британските острови, но както Виенския лагер в Централна Европа е почти изчезнал. Алкохолното му съдържание може да варира в границите на 4.2 и 5.2 процента, финиша е сух, на границата на никакъв плодов аромат и сравнително малко хмел. Притежава няколко препечени нотки.

### **Roggenbier**

Ръжена (secale cereale), или Roggen на немски, е била много по-разпространена през Средновековието отколкото сега. Ръжените бири в наше време са почти винаги ейлове, дори и в Бавария – лоното на лагер бирите. В Европа, обикновено ферментират с мая за пшеничена бира. Добавянето на ръж придава осезаема свежест и сухота на палитрата.

## **Rye Ale, American**

Американския Red Ales съдържа, може би, 10 до 30 % ръжен малц, сравнен с немската Roggenbiers, който съдържа до 60 %. Добавянето на ръж придава на бирата осезаема свежест и сухота в палитрата, поради което се препоръчва използването на хмелове бедни на кохомолуни.

## **Sahti**

Sahti е една от най-старите от не старите бири която е произвеждана без прекъсване по света. Този традиционен финландски еликсир идва от две различни по сила части на partigyle майш. "Tupulisahti" означава "силен Sahti" което е първата част на майша, и "jalkijuoma", книжовно "капки за нос" от втората слаба част на майша. В тази рецепта са дадени инструкции и за двете – силната Tupulisahti и слабата jalkijuoma. Традиционно, Sahti се е правила от малцуван ечемик изсипан в чували и наикснат в студени потоци, разстлан за да покълне и изсушен в опушена сауна. Sahti може и да съдържа ръж и/или ечемик.

## **Schwarzbier, Franconian**

Schwarz означава черен на немски. Schwarzbiers са непрогледни, много тъмно махагонови лагери почти като "Uber" – Dunkels. Бирата става толкова тъмна от тъмния малц, но малцът не трябва да е твърде препечен.

## **Schwarzbier, Thuringian**

Schwarz означава черен на немски. Schwarzbiers са непрогледни, много тъмно махагонови лагери почти като "Uber" – Dunkels. Има версия от Турингия, с много слаби нотки на шоколад. Хмеловата горчивина, вкус и аромат са умерени и благородни.

## **Scotch Ale**

Scotch Ale са най силните версии на Шотландските ейлове. Те са със сила от 90- до 140-шиллинга. Scotch Ale са се правили обикновено от сладката мъст на две последователни варки, като слабата мъст се е събирала отделно и е ферментирала отделно за ниско алкохолен ейл (често наричан ейл за две пенита) Тази рецепта е за 120 шиллинга ейл.

## **Scottish Ale**

Scottish Ale се предлага в три варианта в зависимост от силата (с няколко вариации): 60-,70-, и 80- шиллинга. Тази рецепта е за 70- шиллингов ейл. Маята трябва да е Шотландски щам или ейл щам който произвежда ниски нива на естерите фусилните алкохоли.

## **Smoked Ale, American**

Това е семпла, пушена, пивка бира напомняща Franconian Marzen-силна Rauchbier (виж рецептата), но с по-малко алкохол. Има осезаем Американски аромат и балансиран вкус на Тихоокеански Северозападен хмел, леко препечен малц и пушек. Като ейл, има и леко плодов аромат идващ от маята, който напълно отсъства от Немската пушена бира за която се използва много чиста, ниско температурна лагер мая.

## **Sticke**

Sticke е за Altbier (виж рецептата) това което е Bockbier за Helles, или Imperial Stout за Stout. Това е най-силната и най-рядката Altbier. Странното име идва от думата "stickum", която на стар долно Германски диалект означава "потаен". Бирата се появява в Zum Uerige, една от традиционните Altbier мини пивоварни в Дюселдорф. Вари се само два пъти в година и се отваря на третия Вторник на Януари и съответно на третия Вторник на Октомври.

## **Stout, Belgian**

Belgian Stout е толкова непрозрачен колкото и всеки Стаут от Кралството, но пък без грубите, изгорели и кисели жилки които са генетично свързани с патентованите черни Британски малцови. Бирата се получава почти толкова чиста колкото германската Schwarzbier, почти като лагер.

## **Stout, Foreign Export**

Това е стаут който датира от появата на стила през късния 18ти век, в Лондон и Дъблин когато стаута е бил все още силен ("stout") Портер и микробиологията все още не е направила своите открития. Това е била силна бира с

изобилие от тъмни, немалцувани сурогати, ферментирала от мая за чийто състав днес може само да гадаем. Поместената рецепта е “консервативна” интерпретация на стила, формулирана за ферментация с типичен сух Ирландски щам.

### **Stout, Irish**

Ако има една очебийна характеристика на Irish Stout, то това е неговата сухост. Стаута е деликатна бира въпреки тъмният си вид.

### **Stout, Oatmeal**

Според повечето спецификации, Oatmeal Stout попада някъде между сух и сладък стаут, въпреки, че често е с малко по-голямо съдържание на алкохол. Беден е на диацетил и хмелов аромат, което остава достатъчно място за копринената нежност на овеса за да оформи палитрата.

### **Stout, Russian Imperial**

През късния 19ти век Британските острови произвеждат плеяда от стаутове. Russian Imperial Stout – отлежал, непрогледно тъмен, силен, тежък, богат и величествен – басът в хора на стаутовете. Този супер стаут – предназначен за експорт в Прибалтийските страни се е правил с изключителните 8 до 11 алкохолни градуса и е отлежавал с месеци, дори години.

### **Stout, Sweet**

Докато класическия Irish Stout прелива от сухота и тотална липса на остатъчна сладост, плодовото сметановия Sweet Stout – познат още като Export Stout или Milk Stout – прелива от остатъчна сладост и плътен финиш. На Британските острови, този Стаут на времето се е считал полезен за кърмачки и по тази причина често предписван на младите майки.

### **Vienna Lager**

В много отношения, Vienna Lager, който рядко се вари в наши дни, напомня Märzen – Oktoberfest, като много близък роднина. За първи път е представена през 1841 от пивоварна Dreher в Швехат, близо до Виена. Бирата има средно плътно и малцово тяло; финиша е леко но не натрапчиво сладък. Хмеловото натоварване, както това на Märzen - Oktoberfest, акцентува на аромата за сметка на горчивината. Накрая, Vienna lager е с една идея по-червен от типичния по-златно-кехлибарен Marzen – Oktoberfest.

### **Weissbier**

Weissbier или Hefeweizen се появява в Бавария през 16ти век. Нейния специфичен аромат – често описван като фенолов, пикантен, тръпчив и плодов, с нотки на карамфил, банан, индийско орехче, ванилия, ябълка дори дъвка – идва изключително от специалния Weissbier щам мая.

### **Weizenbock**

Докато Bockbier е силен баварски лагер само от ечемичен малц, Weizenbock е смес от пшеничен и ечемичен валц силен Баварски ейл. Варенето може да бъде по инфузия както Hefeweizen/ Weizenbock или декокция както Bockbier. Както Hefeweizen/ Weissbier, Weizenbock обикновено отлежава в шише. По тази причина, напълно изферментирал Weizenbock се инокулира преди да се налее в шишетата с Speise (прясна мъст за основа) и прясна мая.

### **Wiess**

Wiess-означава “бял” на диалекта от долна Rhineland Германия – е вид нефилтриран Kolsch който на времето е бил популярен в Кьолн, особено през края на 19ти век. В исторически аспект Wiess е връзката между модерния Kolsch и средновековния Keutebier, ейл от пшеница и ечемик който е еволюирал до Mumme, силен, кафяв с ниска седиментация търговски ейл от градчето Брунсвик.

### **Witbier/Biere blanche**

Witbier или biere blanche в Франция е белгийския еквивалент на немската Hefeweizen/Weissbier, но без аромата на карамфил, банан и дъвка които идват от маята на Hefeweizen. Също така се пада роднина и на Alsatian biere de mars. Тази бира определено ферментира с белгийския щам за Witbiere и след това се подправя с кориандър и

горчиво кюрасо от кори на портокал.

### **Zoiglbier**

Zoiglbier е много подобна на Kellerbier и Zwickelbier (виж рецептите), но е традиционно по газирана от Kellerbier и по-малко от Zwickelbier. Към края на отлежаването си с активна мая в бурето (или в модерното ни време в танкове) бирата се “шпунтова” или затваря ("gespundet" на немски). Zoiglbier, както и Zwickelbier, има алкохол под 5 % ABV. Цветът и също е по средата между Kellerbier и Zwickelbier. Тя е най-слабо охмелена от трите и в днешно време се вари изключително с Hallertauer Mittelfruh. Докато Kellerbier отлежава с месеци, Zoiglbier зрее само няколко седмици.

### **Zwickelbier**

Zwickelbier е много близка до (виж рецептата), но традиционно е по-газирана. Zwickelbier има хубава сметанена пяна когато се налива в чашите. Zwickelbier е също така по слабо акцентирана в хмелово отношение отколкото Kellerbier, както и малко по-тъмна от Kellerbier, поради по-слабото добавяне на силно разграден карамелен малц.

=====