

Сколько видов пивных бокалов или кружек вы знаете? Кружка пивная, стакан пивной и ... всё?

На самом деле существует множество видов пивных стаканов, которые предназначены для питья разных сортов пива. Многие пивовары считают своим долгом придумать под своё пиво специальный бокал, многие считают это маркетинговым ходом для привлечения клиентов. В этом обзоре пивных бокалов мы попытаемся развенчать все домыслы и расскажем, какое пиво из какой посуды следует пить. Для чего нужно разнообразие пивных стаканов и бокалов? Как только пиво попадает в стакан, его цвет, аромат и вкус меняются, глаза видят мерцание цветов, нос ощущает тонкий приятный аромат - и вы в предвкушении первого глотка. Научные исследования показывают, что форма бокала влияет на форму и величину пивной шапки (пена или голова).

Почему это важно? Пена, созданная при наливании пива, пропускает сквозь себя летучие соединения. Что такое летучие соединения? Соединения, которые испаряются из пива и создают его аромат, как например, хмель масла, фруктовые эфиры, специи и другие добавки. Таким образом, правильно подобранный пивной бокал способствует получению пивной шапки и может улучшить аромат пива. А так как у разных сортов различные уровни пивной шапки, соответственно, оптимально использовать различные виды пивных бокалов. Итак, какой бокал вы используете для своего любимого сорта пива? Ответы могут быть любыми.

В Европе, особенно в Бельгии, каждая марка пива часто имеет свой собственный тип бокала. На самом деле, некоторые пивоварни были известны как "инженеры" бокалов для пива, и многие бары также имеют уникальные запасы посуды для каждой марки пива, которые они обслуживают. И хотя это хорошая идея - использовать специальный бокал для конкретной марки пива, иногда это не очень удобно, например, при питье пива дома. Но беспокоиться не нужно! Мы составили быстрое руководство рекомендуемых бокалов для пива, которое охватывает большинство сортов пива, и вы сможете иметь необходимый "арсенал" пивных бокалов на все случаи жизни.

Бокал Flute

Шампанское обычно подается в специальных фужерах для шампанского в форме флейты (флют, фр. champagne flute), имеющих длинную ножку и высокую узкую чашу.

Для чего наливать пиво в бокал для шампанского? Высокая узкая чаша позволяет удерживать углекислоту в пиве и любоваться поднимающимися пузырьками. Ножка бокала может быть короче, чем у традиционного фужера для шампанского, но не всегда.

Преимущества. Пиво выдыхается медленно, имеет интенсивный аромат

Используем с сортами пива:

- American Wild Ale
- Biere de Champagne / Biere Brut
- Bock
- Czech Pilsener
- Dortmunder / Export Lager
- Eisbock
- Euro Strong Lager
- Faro
- Flanders Oud Bruin
- Flanders Red Ale
- German Pilsener
- Gueuze
- Lambic - Fruit
- Lambic - Unblended
- Maibock / Helles Bock
- Munich Dunkel Lager
- Munich Helles Lager
- Schwarzbier
- Vienna Lager
- Weizenbock

Кубок или портир

Это и хрупкие кубки на длинной ножке, и тяжелые, толстостенные потиры. На тонких бокалах края могут быть окаймлены серебром или золотом, а у наиболее прочных делаются скульптуроподобные толстые ножки. Некоторые модели бокалов разрабатываются под высоту пены в 2 сантиметра. Это достигается посредством гранения дна, которое собирает углекислый газ. Таким образом пузырьки долгое время исходят с самого дна и пена в бокале держится очень долго.

Пивные бокалы и кружки

Автор: Administrator

01.08.2012 06:25 - Обновлено 17.02.2016 05:37

Преимущества. Приятный внешний вид. Способствует образованию большой шапки пены. Широкая верхняя часть позволяет пить пиво большими глотками.

Используем с сортами пива:

- Belgian IPA
- Belgian Strong Dark Ale
- Berliner Weissbier
- Dubbel
- Quadrupel (Quad)
- Tripel

Mug или Seidel или Stein, по-русски "пивная кружка"

Большие, крепкие, с удобной ручкой - всё это можно сказать про традиционные пивные кружки. Пивные кружки изготавливают в разных вариантах размеров и форм, но объединяет их одно немаловажное свойство - вы можете "чокнуться" со своими друзьями, не переживая за сохранность посуды. Seidel - это немецкий тип пивной кружки, а керамические кружки Stein использовались во время чумы в Европе для предотвращения попадания мух в пиво.

Преимущества. Удобная емкость для большого объема пива. Красивая, большая пивная шапка. Пиво можно пить большими глотками.

Используем с сортами пива:

- American Amber / Red Ale
- American Amber / Red Lager
- American Blonde Ale
- American Brown Ale
- American Dark Wheat Ale
- American IPA
- American Malt Liquor
- American Pale Ale (APA)

Пивные бокалы и кружки

Автор: Administrator

01.08.2012 06:25 - Обновлено 17.02.2016 05:37

- American Pale Wheat Ale
- American Porter
- American Stout
- American Strong Ale
- Baltic Porter
- Black & Tan
- Bock
- California Common / Steam Beer
- Chile Beer
- Cream Ale
- Czech Pilsener
- Doppelbock
- English Bitter
- English Brown Ale
- English Dark Mild Ale
- English India Pale Ale (IPA)
- English Porter
- English Stout
- English Strong Ale
- Euro Dark Lager
- Extra Special / Strong Bitter (ESB)
- Fruit / Vegetable Beer
- German Pilsener
- Herbed / Spiced Beer
- Irish Dry Stout
- Irish Red Ale
- Keller Bier / Zwickel Bier
- Maibock / Helles Bock
- Milk / Sweet Stout
- Marzen / Oktoberfest
- Oatmeal Stout
- Rauchbier
- Roggenbier
- Sahti
- Scottish Ale
- Scottish Gruit / Ancient Herbed Ale
- Smoked Beer
- Vienna Lager
- Witbier

Бокал Pilsner (Pokal)

Как правило, высокий, конической формы, рассчитан на 330 мл пива. Форма бокала позволяет любоваться цветом пива Pils/Pilsner и долгое время сохранять красивую пивную шапку. Pokal является европейским аналогом бокала Pilsner с невысокой ножкой.

Преимущества. Отлично показывает цвет пива, удерживает углекислоту в пиве. Способствует хорошей пенной шапке и аромату пива.

Используем с сортами пива:

American Adjunct Lager

- American Amber / Red Lager
- American Double / Imperial Pilsner
- American Malt Liquor
- American Pale Lager
- Bock
- California Common / Steam Beer
- Czech Pilsener
- Doppelbock
- Dortmunder / Export Lager
- Euro Dark Lager
- Euro Pale Lager
- Euro Strong Lager
- German Pilsener
- Happoshu
- Japanese Rice Lager
- Light Lager
- Low Alcohol Beer
- Maibock / Helles Bock
- Munich Dunkel Lager
- Munich Helles Lager
- Schwarzbier
- Vienna Lager
- Witbier

Pint Glass (or Becker, Nonic, Tumbler)

Пивной стакан цилиндрической формы с небольшим сужением к низу стакана и широкой горловиной. Производится в двух стандартных размерах: 16 унций (примерно 450 мл.) и 20 унций Imperial/Nonic (566 мл.) Вариант стакана в 20 унций предпочтительно использовать для сортов пива с обильной пеной. Becker немецкий эквивалент этого стакана.

Преимущества. Один из самых популярных видов пивных стаканов с мире. Его легко купить, из него просто пить.

Используем с сортами пива:

- American Adjunct Lager
- American Amber / Red Ale
- American Amber / Red Lager
- American Barleywine
- American Blonde Ale
- American Brown Ale
- American Dark Wheat Ale
- American Double / Imperial Stout
- American IPA
- American Malt Liquor
- American Pale Ale (APA)
- American Pale Wheat Ale
- American Porter
- American Stout
- American Strong Ale
- Baltic Porter
- Berliner Weissbier
- Black & Tan
- California Common / Steam Beer
- Chile Beer
- Cream Ale
- English Barleywine
- English Bitter
- English Brown Ale

- English Dark Mild Ale
- English India Pale Ale (IPA)
- English Pale Ale
- English Pale Mild Ale
- English Porter
- English Stout
- English Strong Ale
- Euro Dark Lager
- Extra Special / Strong Bitter (ESB)
- Foreign / Export Stout
- Fruit / Vegetable Beer
- Happsu
- Herbed / Spiced Beer
- Irish Dry Stout
- Irish Red Ale
- Low Alcohol Beer
- Milk / Sweet Stout
- Marzen / Oktoberfest
- Oatmeal Stout
- Old Ale
- Pumpkin Ale
- Russian Imperial Stout
- Rye Beer
- Sahti
- Saison / Farmhouse Ale
- Scotch Ale / Wee Heavy
- Scottish Ale
- Scottish Gruit / Ancient Herbed Ale
- Smoked Beer
- Winter Warmer
- Witbier

Коньячный бокал *Snifter*

Коньячный бокал обычно используется для бренди или коньяка, однако мы рассмотрим вариант питья из него пива. Бокал с широкой чашей и зауженным горлом отлично задерживает аромат крепких элей.

Преимущества. Позволяет раскрыть и удержать аромат эля или крепкого пива

Используем с сортами пива:

- American Barleywine
- American Double / Imperial IPA
- American Double / Imperial Stout
- American Strong Ale
- Belgian Dark Ale
- Belgian Pale Ale
- Belgian Strong Dark Ale
- Belgian Strong Pale Ale
- Braggot
- Eisbock
- English Barleywine
- Flanders Oud Bruin
- Flanders Red Ale
- Foreign / Export Stout
- Gueuze
- Lambic - Fruit
- Old Ale
- Quadrupel (Quad)
- Russian Imperial Stout
- Scotch Ale / Wee Heavy
- Tripel
- Wheatwine

Узкий стакан (Slender Cylinder)

Традиционный немецкий пивной стакан. В переводе на русский Stange - жердь. В эти стаканы рекомендуется наливать сорта пива с ароматом солода.

Преимущества. Концентрирует весь аромат пива

Используем с сортами пива:

- Altbier
- Bock
- Czech Pilsener
- Faro
- Gose
- Gueuze
- Kolsch
- Lambic - Fruit
- Lambic - Unblended
- Rauchbier
- Rye Beer

Бокал Тюльпан (Tulip)

Бокал на ножке, форма чаши в виде тюльпана. Верх бокала немного расширяется, общая форма напоминает луковицу. Эли в Шотландии обычно подают в бокалах Thistle, которые являются разновидностью Tulip, но при этом напоминают по форме национальный цветок Шотландии.

Преимущества. Поддерживает стойкий аромат пива: при наливе пива получаем большую пивную шапку, которая долго сохраняется

Используем с сортами пива:

- American Double / Imperial IPA
- American Wild Ale
- Belgian Dark Ale
- Belgian IPA
- Belgian Pale Ale
- Belgian Strong Dark Ale
- Belgian Strong Pale Ale
- Biere de Garde
- Flanders Oud Bruin
- Flanders Red Ale

Пивные бокалы и кружки

Автор: Administrator

01.08.2012 06:25 - Обновлено 17.02.2016 05:37

- Gueuze
- Lambic - Fruit
- Quadrupel (Quad)
- Saison / Farmhouse Ale
- Scotch Ale / Wee Heavy

Weizen Glass - Бокал для пшеничного пива

Лучше всего сервировать пшеничное нефilterованное пиво (Weizen) в настоящем, аутентичном баварском пивном бокале. Стильные бокалы из тонкого стекла позволяют передать цвет напитка и вместить шикарную шапку отменной плотной пены. Как правило, большинство бокалов Weizen изготавливаются объемом 0,5 литра.

Преимущества. специально разработан для большого количества пива и пены, удерживает ароматы, присущие этому сорту пива.

Используем с сортами пива:

- American Dark Wheat Ale
- American Pale Wheat Ale
- Dunkelweizen
- Gose
- Hefeweizen
- Kristalweizen
- Weizenbock

Большой винный фужер

Подходит ли винный фужер для пива? Да, как и коньячный! Емкость фужера в 0,65 литра прекрасно позволяет сервировать любые сорта Бельгийских Элей. В фужере много места для пены, а открытая чаша создает прекрасное "горлышко".

Преимущества. Этот вид фужера подойдет как замена Тюльпана или Кубка

Используем с сортами пива:

- American Double / Imperial IPA
- American Double / Imperial Stout
- American Wild Ale
- Belgian Dark Ale
- Belgian IPA
- Belgian Pale Ale
- Belgian Strong Dark Ale
- Belgian Strong Pale Ale
- Biere de Garde
- Braggot
- Eisbock
- English Barleywine
- Old Ale
- Saison / Farmhouse Ale
- Wheatwine

Итак, из прочитанного выше мы начинаем понимать, что пиво все же лучше пить из правильных емкостей. Правильно сервированное пиво гораздо вкуснее.

Не замораживайте и не охлаждайте бокалы для пива, это приведет к образованию тонкого слоя льда на стенках. При налипании пива в такой бокал мы получим несколько размытый вкус пива, и никакого наслаждения.

Всегда мойте бокалы для пива руками. Не используйте посудомоечные машины, ингредиенты моющего средства не всегда хорошо смываются, что может привести к изменению вкуса и пенности пива. Оптимально использовать отдельную мягкую губку для ваших пивных бокалов. Бокалы лучше просто сушить, не стоит протирать их полотенцем. От полотенца могут остаться мелкие ворсинки, которые будут мешать образованию пены.