

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВОГО ПИВА

Пиво – напій бродіння, який має давні традиції виготовлення в Україні. У сучасному світі значного розвитку отримав розвиток крафтових виробництв, тобто невеликих підприємств, що пропонують унікальні в своїй групі види продукції.

Крафтове пиво – це пиво, яке виробляється в обмеженому обсязі невеликою регіональною пивоварнею та відрізняється від традиційного пива більш широким спектром смаків і ароматів, а також використанням ексклюзивних інгредієнтів. Останніми роками спостерігається зростання попиту на крафтове пиво в Україні, що пов'язано з підвищенням рівня життя та зміною смакових уподобань споживачів.

Починаючи з ХІХ сторіччя у пивоварінні визначили основу традиційної рецептури, яка складається з таких пивних інгредієнтів, як солод, хміль, дріжджі та вода.

З часом об'єм виготовлення цього напою збільшувався, і тому рецептура та різноманітність інгредієнтів зводилася до мінімуму, щоб задовольняти більшу кількість людей у даному продукті. З 1975 р. почали з'являтися перші крафтові пивоварні, в яких почали виготовляти пиво за традиційними або авторськими рецептурами. Це дало змогу пивоварам зі всього світу експериментувати з будь-якими інгредієнтами та методами виробництва для отримання нових смаків та сортів пива [1].

Одним із найважливіших досягнень у сфері крафтового пивоваріння є покращення якості інгредієнтів. Сучасні крафтові пивовари мають доступ до широкого вибору високоякісного солоду, хмелю та дріжджів, що дозволяє їм створювати більш складні сорти пива. Крім традиційних інгредієнтів, для створення унікальних сортів пива використовують також широкий спектр інших видів сировини, такі як фрукти, спеції, мед, шоколад, квіти та інші альтернативні інгредієнти [2]. Прогресивні технології та інновації дають можливість пивоварням створювати унікальні смакові профілі пива, які задовольняють вимоги сучасних споживачів, та ефективніше використовувати ресурси [3].

Нами запропоновано технологію крафтового стауту, що виготовляється на основі трьох видів солоду – світлого, шоколадного та паленого, яка відрізняється зниженням температури приготування затору до 63...65°C.

Таким чином, крафтове пивоваріння є одним із перспективних напрямів розвитку галузі, що дозволяє виробляти напій у невеликих кількостях, проте широкого асортименту з використанням нетрадиційних інгредієнтів, а також, застосовуючи альтернативні технологічні параметри виготовлення пива.

Література:

1. Крафтове пиво [Електронний ресурс]: [стаття]. – Режим доступу <https://www.beer.ua/statti/kraftove-pivo/> – Станом на 11.11.2023 р. – Назва з екрану.
2. С чого складається пиво [Електронний ресурс] : [стаття]. – Режим доступу <https://beerscience.in.ua/uk/z-chogo-skladaetsia-pivo/> – Станом на 11.11.2023 р. – Назва з екрану.
3. На пульсі пивної промисловості та інновацій [Електронний ресурс]: [стаття]. – Режим доступу http://beertechdrinks.com/en_GB/manufacturing/equipment/na-pulsi-ruvnoyi-promyslovosti-ta-innovatsij/ – Станом на 11.11.2023 р. – Назва з екрану.