

DOU Hobby: домашнє пивоваріння — смачні експерименти та результат, яким можна поділитися з друзями

Валентина Шимкович

[Від редакції. Цією статтею не закликаємо вас до споживання алкоголю. Розповідаємо про пивоваріння як процес та хобі. Пам'ятайте, що вживання алкоголю шкодить здоров'ю]

Харків'янин [Єгор Довганич](#), Senior Software Engineer в [Intetics](#), вже три роки варить пиво вдома. Таке ж хобі у львів'янина [Романа Кота](#), QA Engineer в Skelia.

Хлопці розказали DOU, як захопились домашнім пивоварінням, які сорти пробували приготувати і чи вдалими виявилися їхні спроби. Також Єгор і Роман пояснили, як відбувається процес варіння і скільки часу він займає.



Зліва — Роман з мішком немеленого базового світлого солоду. Справа — Єгор варить своє перше пиво

— Як і коли ви зацікавились пивоварінням? Чому захотіли спробувати зварити пиво самостійно?

Єгор: Я завжди любив пиво, давно почав цікавитися різними сортами, нюансами виробництва, технологією. А три роки тому натрапив на відео в YouTube, де автор розповідав про те, як зробити пиво в домашніх умовах, ділився своїми помилками. Я зацікавився темою. Дослідив, яке потрібно обладнання і який вигляд має процес. Виявилось, все не так уже й складно — цілком реально спробувати.

Роман: Я змалечку люблю майструвати, робити щось своїми руками. Мені цікаво спостерігати та вивчати природу речей. У цьому ми виявилися схожі з моїм швагром (чоловіком сестри, — ред.) Андрієм. Саме він три роки тому показав мені свої перші броварські спроби — пшеничне світле пиво в бельгійському стилі. Я був глибоко вражений його результатами і восени 2017 року вирішив теж зварити пиво.

— Розкажіть, як зварили своє перше пиво? Чи були задоволені результатом?

Єгор: Я знайшов сайт, на якому продають обладнання для домашнього варіння — kostiv.com.ua. Там за \$470 придбав комплект, який містив усе необхідне для повного циклу:

- Варильний бак з теном, програмованим контролером і насосом. Це основна посудина, в якій відбувається осолодження сусла (нагрів води із солодом з певними температурними паузами). Програмований контролер потрібен, щоб виставити програму температурних пауз, а насос — для циркуляції сусла.
- Заторний бак, який встановлюють усередину варильного. Він виконує роль фільтра, за допомогою якого можна легко відокремити дробину (відпрацьований солод) від сусла.
- Чилер — пристрій для швидкого охолодження сусла після варіння і перед зливом в бродильний бак.
- Бродильний бак з гідрозатвором і краном.
- Філер для розливу пива в пляшки.

За розміром апарат як 30-літрова каструля. З його допомогою за раз можна приготувати приблизно 15 літрів пива. Є й великі розміри, але я купив собі мінімальний, щоб було зручно розміщувати його на кухні.

Також у комплекті були різні посудини, засіб для дезінфекції, трубки для під'єднання філера до проточної води, сито для відділення великої фракції солоду і пластикові пляшки для розливу. І головне — набір інгредієнтів для першого варіння на 19 літрів пива пейл-ель. Це світлий англійський сорт.

Перше варіння я проводив під контролем спеціаліста, в якого купував обладнання, це теж входило у вартість. Ми щогодини зідзвонювалися, і він пояснював, що потрібно робити.

Процес варіння такий:

- 1.** Дезінфікуємо все обладнання, яке будемо використовувати. Це важливо, щоб не занести в сусло жодних зайвих бактерій, які згодом можуть стати дріжджами.
- 2.** Виготовляємо сусло. Для цього мелений солод заливаємо водою і витримуємо приблизно півтори години при певній температурі: наприклад 45°C, 67°C, 72°C, 76°C — залежить від рецепта. Контролювати процес нагрівання допомагає програмний контролер: фактично я не втручаюся в це.
- 3.** Дістаємо дробину за допомогою заторного бака, потім запускаємо процес варіння на 45-90 хвилин при 99°C.
- 4.** Додаємо хміль. Першу порцію хмелю — на початку варіння, це для смаку. Потім ще дві порції для аромату — зазвичай за 30, 15 або 5 хвилин до кінця варіння. Є рецепти з додаванням фінальної порції відразу після закінчення варки.
- 5.** Охолоджуємо сусло за допомогою заглибного чилера: холодна вода з крана надходить у чилер, проходить кілька обертів і виливається назад у раковину. Таким чином вона «ганяється» всередині сусла, але ніяк з ним не контактує.
- 6.** Коли температура сусла знизиться до 25°C, додаємо дріжджі.

Усе це разом з прибиранням кухні після варіння займає близько 6 годин.

Потім я зливаю пиво в бродильний бак: у мене це просте відро з харчового пластику, зверху — гідрозатвор. Там воно буде бродити 10-14 днів при 20°C. У моїй квартирі така температура стабільно тримається на холодильнику, туди й ставлю відро.

Нарешті настає день розливу. Пляшки я щільно закорковую, щоб вуглекислий газ не міг виходити: відбувається природний процес карбонізації. Потім пиво вже в пляшках витримую при 20°C протягом чотирьох днів. Після цього ставлю

пляшки з пивом у холодильник ще на 10-14 днів. Таким чином уповільнюю процеси бродіння: відбувається нормалізація, вирівнюється смак, частинки дріжджів осідають на дні. Пиво готове.

Загалом весь процес від початку варіння до готового напою займає близько місяця. Моє перше пиво вийшло недостатньо гірким через невелику кількість хмелю. До того ж я поклав більше дріжджів, ніж потрібно. Це не зіпсувало напою, але в ньому відчувався їхній присмак.

Роман: Уперше зварив власноруч пиво сорту APA — це американський світлий ель. Я придбав у спеціалізованому інтернет-магазині готовий [пивний набір](#) за 250 гривень. Склад набору: солод, хміль, дріжджі, пакет декстрази для карбонізації, а також детальний рецепт.



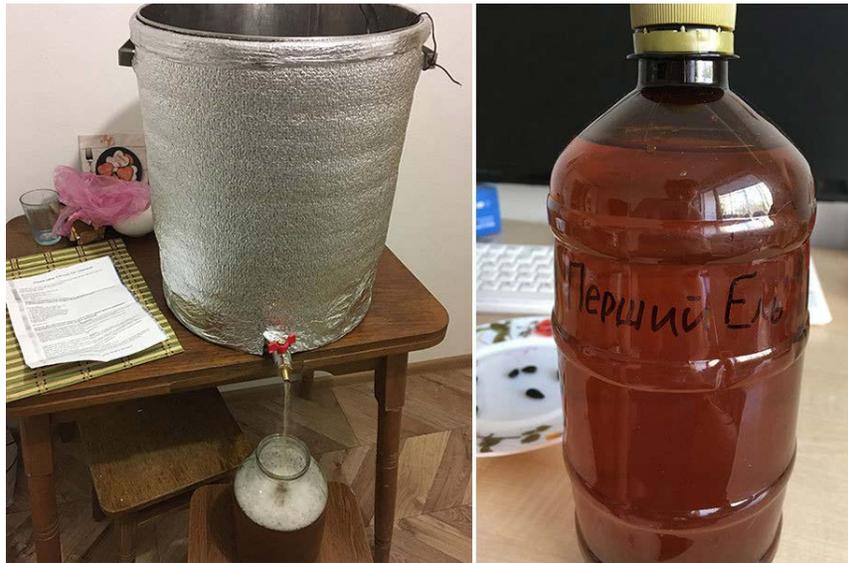
Позичив у швагра велику каструлю з нержавійки та сито для відціджування дробини. Вдома знайшов велике відро на 20 літрів, а також придбав термометр для стейків. Попередньо проконсультувався з Андрієм і переглянув кілька тематичних відео з YouTube, щоб почуватися більш упевнено.

Отже, моє обладнання було мінімальним і не займало багато місця:

- кухонна плита
- каструля на 35-40 літрів
- сито для відціджування дробини
- термометр
- шланг
- відро-ферментатор, у якому пиво має бродити

Сам процес такий: ви замочуєте солод гарячою водою і протягом 60 хвилин даєте солоду оцукритись. Потім ще трішки варите разом з хмелем — у результаті отримуєте сусло. Відтак сусло 2-3 тижні ферментується дріжджами — і вуаля, у вас є пиво.

Пиво вдалось дуже добрим, як мені тоді здавалось. Легке, питке, гарно охмелене. Я вирішив пригостити ним колег. Спочатку вони, звісно, не дуже вірили в мій успіх, але спробували і сказали варити далі. Тож продовжую досліджувати цю «кролячу нору».



Перша партія. Фото Романа

— Які ще сорти варили? Чи були незвичайні? Які виявились найбільш вдалими?

Єгор: Під час перших двох варінь використовував інгредієнти, які отримав бонусом, купивши обладнання. Потім зварив світлий ель на трьох американських хмелях: Simcoe, Chinook і Citra.

У наступних варіннях експериментував з варіаціями на тему IPA (світлий англійський ель) і APA (американський пейл-ель). Під час останнього варіння додавав пюре манго, що дало пиву характерний аромат. Але на смак вплинуло не сильно, тому наступного разу хочу спробувати додавати більшу порцію пюре.

Один раз варив темне пиво, браун-ель. Такий сорт я не дуже люблю, але було цікаво скуштувати. Для нього використовував карамельний солод сильного обсмаження. Завдяки цьому пиво набуває коричневого відтінку, а смак — шоколадної нотки.

Роман: Після першої спроби почав вивчати різні рецепти та інгредієнти, досліджувати технічні особливості пивоваріння. Наприклад, з першим пивом я навіть не розумів пропорцію складників, адже використовував готовий набір. Розуміння з'явилося з практикою.

За ці три роки варив пиво понад 30 разів. Здебільшого це були елі різних кольорів і міцностей. Наприклад, до свята 10-річчя компанії робив для колег два сорти пива. Перший — типовий бельгійський рецепт з коріандром і апельсиновою шкіркою — пшеничне пиво, яке ідеально підходить для літа. А другий — американський світлий ель з великим вмістом хмелю.

Серед нетипових сортів, які варив, варто згадати браун-ель з гречкою, cream-ель з кукурудзою, світлий ель з додаванням липи та сушених яблук, темне пшеничне (Dunkelweizen). Такі експерименти переважно «не заходять» ширшому колу споживачів, хоча мене це зовсім не спиняє.

Особливо сподобався різновид різдвяного пива з великою кількістю мускатного горіха, кориці та коріандру, ферментованого винними дріжджами. Мої друзі сказали, що воно на смак схоже на мед з вином — проте пиво не містило ані меду, ані винограду.

— Де знаходите рецепти? Частіше берете вже перевірені чи вигадуете свої?

Егор: Рецепти зазвичай знаходжу на [Homebrew Beer Recipes](#). Тут можна використовувати готові рецепти, а можна їх змінювати і створювати авторські.

Я зазвичай беру за основу якийсь перевірений рецепт і вношу невеликі зміни на свій смак. Переважно це стосується температурних пауз і кількості хмелю. Від температурних пауз залежить солодовий смак і остаточний вміст цукру в суслі, що буде бродити для отримання алкогольного складника. Від кількості хмелю і часу його варіння залежить аромат і гіркота пива.

Також доводиться замінювати рідкі дріжджі сухими, оскільки в Україні виробників рідких дріжджів для пивоваріння немає — все імпортують з-за кордону. Найкращі виробники — у Штатах, але під час перевезення рідких дріжджів важливо зберігати їх у холоді. Тому це складно замовляти самостійно.

Роман: Рецепти легко знайти у спеціалізованих виданнях, журналах, на форумах, у соціальних групах у фейсбуці, телеграм-каналах. Наприклад: група [Home Brew Recipes](#), сайти [American Homebrewers Association](#), [Brew Your Own](#), [Brülosophy](#). Є великі форуми домашніх пивоварів на кшталт [HomeBrewTalk](#) та [Brewer's Friend](#), де вам з радістю допоможуть з рецептом, вибором інгредієнтів та обладнання.

Мої рецепти зазвичай базуються на класичних, але я люблю експериментувати, додаю до них незвичні компоненти. Так процес стає більш творчим. Наразі експериментую з фруктами та спеціями, а також вивчаю нові типи дріжджів.

До того ж з досвідом приходить розуміння, як буде смакувати пиво, навіть якщо раніше ніколи такий сорт не варив.



Перша партія. Фото Романа

— Чи купували ще якоесь додаткове обладнання? Якщо так, навіщо?

Єгор: Так, я ще для першої варки додатково купив 20 літрових пляшок з бугельною пробкою з темного скла, ареометр для вимірювання відсотка цукру в суслі та ваги для формування точних порцій хмелю і дріжджів.

Пізніше, коли з'явилось більше досвіду і розуміння того, що мені потрібно, докуповував ще обладнання. З останнього:

- Циліндр для хмелю, який занурюється у варильний бак. Хміль засипається вже туди — так він не потрапляє в кінцевий продукт і пиво стає більш прозорим.

- Сифон для зливу пива через верх, а не низ бродильної посудини. Це потрібно, щоб осад від бродіння менше потрапляв до фінального продукту.

Роман: З часом я захотів варити швидше, витратити менше часу на підготовчі етапи. Тому я:

- врізав кран у каструлю для швидшого зливу сула
- змайстрував охолоджувач з нержавійної труби — він зменшує час охолодження з 4-6 годин до 30 хвилин
- зібрав контролер для більш точного регулювання температури затирання
- придбав кип'ятильник, що пришвидшує нагрів майже удвічі.

— Як часто варите пиво? І скільки літрів вдається зварити за раз?

Єгор: Варю приблизно раз на три місяці. У пивоварінні є певна сезонність. Оптимальний для цього час — з осені до весни, коли у квартирі 20-22°C. Влітку зазвичай надто спекотно, тому пиво може скиснути.

За три роки у мене було 7 чи 8 варок. За один захід виходить близько 13 літрів.



Пиво, яке зварив Єгор. Фото Єгора

Роман: Намагаюсь варити, коли є вільний час, приблизно два-три рази на місяць. Хотілось би завжди мати напій про запас, щоб частувати друзів і начальство :)

Вважають, що типове домашнє варіння — це 5 галонів, або трішки менше як 20 літрів. Наразі моє обладнання дає змогу готувати 100 літрів за раз.

— Що є найскладнішим у пивоварінні?

Єгор: Однозначно найскладніше — це чистота та дезінфекція. Підготовка перед варінням займає чимало часу: потрібно продезінфікувати в спеціальному розчині все обладнання, яке буде мати безпосередній контакт з пивом. Дезінфікувальний засіб треба періодично чергувати — кислотний з лужним.

Після варіння варто помити і почистити все обладнання, бродильну посудину ще раз дезінфікувати. Загалом ця робота є монотонною і найскладнішою для мене.

Роман: Ви не повірите, але це бродіння. Дріжджі — це такі маленькі звірятка, що загортають пиво у фольгу. Ці звірятка дуже чутливі до зовнішніх впливів. Температура, кисень, кислотність повинні бути в чітких межах, якщо плануєте отримувати стабільний результат.

— Чи були у вас провали, коли щось не вдавалося?

Єгор: Так, я зіпсував пиво під час третього варіння. Як я вже казав, для перших двох спроб у мене були інгредієнти, які я отримав у комплекті з обладнанням. Для третьої купував усе самостійно в онлайн-магазинах. Проблема виявилася з німецьким солодом.

Коли я почав варити, мені здалося, що він якийсь інший, та й на вигляд сусло було інакше. Я подумав: «О! Ну німецький, звичайно, хороший». І за кілька годин зрозумів, що сусло не змінює колір, вода залишається такою ж прозорою, несолодкою — немає жодних цукрів. Тобто процес осолодження не відбувається.

Я почав розбиратися, в чому річ. Як виявилось, на сайті інтернет-магазину знизу великими червоними літерами було написано: «Якщо вам потрібен мелений солод, вказуйте це в примітках. Інакше ми продаємо немелений». Виходить, я витратив 3,5 години даремно. Довелося все вилити.

Роман: Літо вважають не найкращим періодом для приготування пива, адже напій має зброджуватись за температури не вище ніж 25°C. Хоча це літо не було особливо спекотним, близько 500 літрів пива в мене зіпсувалось.

Були й просто невдалі експерименти. Наприклад, пробував зварити енопиво: цей напій готують з додаванням сусла у виноградне пюре. Винні дріжджі поєднуються з пивними, тому це своєрідна суміш вина та пива. Експеримент був не зовсім успішний — отримав занадто винний смак. Виявилось, що взяв забагато винограду порівняно з кількістю пивного сусла.



Роман зі швагром Андрієм охолоджують пиво перед бродінням. Фото Романа

— В домашніх умовах можна зварити будь-яке пиво чи є якісь обмеження? І які сорти варити найважче?

Єгор: Загалом можна зварити все, що завгодно. Обмеження стосуються лише температур бродіння різних сортів дріжджів, що відрізняє основні категорії пива — лагери та елі.

Елі в домашніх умовах готувати набагато легше, оскільки для бродіння ельових дріжджів потрібно підтримувати температуру 18-25°C. Це цілком реально, в кімнаті зазвичай близько 20°C з осені до весни.

Лагерні дріжджі бродять при 8-13°C. У домашніх умовах без спеціального обладнання або підвалу це зробити практично нереально. Можна купувати спеціальні мішки, в які поміщається бродильна посудина, і постійно підкладати туди пакети з льодом. Але це складний процес, який вимагає постійного контролю температури.

Є сорти, що потребують тривалого бродіння, наприклад, ламбіки. Вони зазвичай бродять у винних бочках понад рік. Якщо у вас є такі бочки, місце в квартирі, а також терпіння, то й це не проблема для домашнього пивоваріння :)

Роман: Усі стилі пива можливо відтворити в домашніх умовах. Єдине що, це може забрати дуже багато сил, є високий ризик провалу. Наприклад, вдома без використання спеціального холодильного обладнання важко зварити лагер, адже результат може бути непередбачуваним: з ароматом сірки, спітнілого коня, варених овочів або розчинника :))

Також до складних належать високоалкогольні стилі: барлівайни, імперські стаути та міцні бельгійські стилі. Без контролю температури бродіння на виході ви отримаєте фенольну «бомбу».



Зліва — темний солод для дункельвайцена, справа — хмелева шишка, яку можна кидати в сусло. Фото Романа

— Чим вам подобається пивоваріння?

Єгор: Пивоваріння мені подобається процесом споживання результатів своєї праці :) Приємно пити своє пиво, коли знаєш кожен крок його приготування.

Також подобається сам процес приготування улюбленого напою, експерименти над рецептами, підходами. Я знаю, що на виході буде настільки якісний продукт, наскільки я сам постараюся.

Роман: Дуже приємно робити якісь круті речі, які я можу показати іншим людям і які мають практичну чи естетичну цінність. Пивоваріння — це таке хобі, результатами якого легко ділитися з друзями та колегами.

До того ж тут мені вдалося використати різні навички, які я отримав завдяки попереднім захопленням. З акваріумістики взяв напрацювання з вуглекислотним обладнанням і фільтрами. Навички електроніки та програмування знадобились у побудові контролера для пивоваріння.

— Наскільки це дороге хобі? На що йдуть витрати? Загалом варити пиво самому — це дешевше чи дорожче, ніж купувати готове?

Єгор: Як я вже згадував, початковий комплект коштував \$470. Набір пляшок, ареометр і ваги обійшлися ще в \$100.

Інгредієнти на одне варіння коштують близько \$20. Точна ціна залежить від того, які сорти купувати, причому найдорожчий — американський хміль. Собівартість однієї пляшки (з урахуванням ціни самої посудини \$1,5) виходить близько \$2.

По суті, домашнє пивоваріння не окупається ні з фінансового боку, ні з погляду смаку. Якщо піти в хорошу крафтову пивоварню, то це буде і дешевше, і за смаковими якостями краще. Перевага домашнього пивоваріння — хіба що в процесі :)

Роман: Пивоваріння — хобі демократичне. Можна підібрати обладнання як для джуніора, так і для бородатого архітекта. Емальована вживана каструля з OLX і кілька дрібниць будуть коштувати близько 500 грн. Ціни за готовий набір типу all inclusive варіюються від \$300 до \$1000.

Безперечно, це хобі вимагає певних вкладень, але на виході дозволяє отримати саме те пиво, яке тобі подобається, адже в наших магазинах вибір досить обмежений.

— Де купуєте інгредієнти для пивоваріння?

Єгор: Я здебільшого купую все в українських інтернет-магазинах: [«Пиво дома»](#), [Homebeer.com.ua](#), [Homebrewery Shop](#), а також в американському [Northern Brewer](#). Періодично замовляю обладнання на eBay та AliExpress. Офлайн-магазинів, куди можна прийти, подивитися, порадитися, поки не знайшов.

Роман: Вітчизняний солод і хміль можна придбати прямо в українських виробників: [«Харвест Агрохим»](#), [Славутський солодовий завод](#), [Malteurop](#). Закордонні зразки замовляю у київських та харківських онлайн-магазинах: [MakeBeer](#), [Homebeer](#), [HomeBrewery](#), [«Пиво дома»](#), [Beer Master](#), [Home Wine](#), [«Дачник»](#), [«Вино і Я»](#), [BrewCraft](#), [Prolitech](#), [Solodok](#), [Bondar Beer](#), [Vilenoff](#), [EcoZVAR](#), [Samovar.in.ua](#). У Львові досі немає жодного місця, де можна було б скупитись усім в офлайні.

— Чи є в Україні спільноти пивоварів-любителів, конкурси? Якщо так, чи берете в них участь?

Єгор: Так, є конкурси. Я недавно брав участь у змаганні, яке проводив відомий київський бар крафтового пива. Потрібно було надіслати чотири літри пива сортів IPA, потім напій оцінювали незалежні судді, серед них кілька людей з Європи. Оцінки давали в розрізі таких характеристик, як відповідність заявленому сорту, смак, аромат, колір, прозорість, посмак.

Я посів 17-те місце з 19. Але вважаю, що участь була дуже корисною, тому що, крім оцінок, судді давали розгорнутий фідбек з коментарями, які є мінуси, що можна поліпшити й так далі. Після цього вніс у свій звичайний процес варіння 8 або 9 змін.



Під час участі в конкурсі. Фото Єгора

Наприклад:

- Заповнюю пляшки під час розливу ще більше — так, щоб повітря залишалося не більше як 3 см. Тоді в пиві не буде присмаку окислення.
- Роблю сухе охмелення для посилення аромату, тобто додаю в бродильну посудину порцію хмелю за 4-5 днів до кінця бродіння.
- Перед розливом по пляшках переливаю пиво в окрему посудину, щоб залишити дріжджовий осад в бродильній ємності і зменшити потрапляння його у фінальний продукт.

Я планую і далі брати участь у схожих конкурсах. Тут головне стежити за анонсами: потрібно встигнути приготувати певний сорт пива, а це тривалий процес.

Роман: Наші спільноти найбільш активні в інтернеті. «Домашники» — тому й домашні створіння — не дуже виходять з дому :) У нас є різні групи:

[«Пивовари UA»](#), [Puvovary UA](#), [«Львівські Домашники»](#) в Telegram, [«Спільнота домашніх пивоварів»](#), [Home Brew Recipes](#) у Facebook.

Поки що в Україні домашнє пивоваріння не таке популярне, як за кордоном, багато людей просто не знає, що можна зробити пиво самостійно. Я хотів би, щоб наша громада зростала. Стежу за новинами та ділюсь своїми результатами на фейсбук-сторінці [Kot Brau](#).

Цього року планую вперше взяти участь у львівському фестивалі [Craft Beer & Vinyl Music Festival](#). Там традиційно збираються пивовари з усієї країни та привозять улюблені сорти й новинки. Я приготував пиво на соснових шишках та імперський стаут на квейк-дріжджах.

Знаю, що час від часу проводять мініконкурси між «домашниками», але поки в них участі не брав.

— Що можете порадити новачкам? З чого і як краще починати? На що звертати увагу?

Єгор: Новачкам рекомендую для початку прочитати книгу [«Искусство домашнего пивоварения. Пять шагов к идеальному пиву»](#) Джона Палмера. Також варто подивитися тематичні ролики на YouTube. Рекомендую канали [Clawhammer Supply](#) та [Beer, Wine and Spirits](#).

Перше варіння краще робити з кимось, у кого вже є досвід. Або під керівництвом вмілої людини, як було у мене. Це важливо, щоб не зіпсувати перше враження від пивоваріння взагалі. Адже смак пива можна зіпсувати простими помилками: наприклад, невчасно виконати одну з фаз або забути продезінфікувати лопатку для перемішування солоду.

Якщо маєте місце на кухні, раджу купувати обладнання з місткістю побільше. Тому що трудовитрати на варіння будуть такі ж, а на виході можна отримати, наприклад, удвічі більше продукту.

Роман: Однозначно початківцю варто заручитись підтримкою однодумців, які зварили не одне пиво. Пошукайте людей зі свого регіону в телеграм-каналі [«Пивовари UA»](#).

Я помітив, що іноді новачків лякають відео, де професіонали готують пиво з великою кількістю обладнання. Вам не потрібно такого обладнання для початку. Достатньо мінімального набору на кшталт такого, з якого починав я.

Головне — не пошкодуйте грошей і придбайте велику каструлю, адже для приготування 20 літрів напою потрібна щонайменше 30-літрова посудина. Також варто вкlastись у хороший охолоджувач, щоб пришвидшити процес.

Обов'язково зверніть увагу на питання санітарії, дезінфекції обладнання. Без належної чистоти пиво швидко скисає.

Не намагайтесь зварити одразу дуже специфічний напій. Спробуйте приготувати клон пива, яке добре вам відоме, смак якого впізнаєте із заплющеними очима. Підпишіться на гарні канали закордонних «домашників»: [The Home Brew Network](#), [David Heath Homebrew](#), [The Craft Beer Channel](#), [Joshua Weissman](#), [The Homebrew Challenge](#), [Browar Kopyra](#). Це дасть постійний потік нових ідей та рецептів.

— Чи можливо заробляти на такому хобі? Чи для цього треба зануритись у пивоваріння більш серйозно, ніж на рівні хобі?

Єгор: Сумніваюся, що на такому хобі реально заробляти. Все-таки потрібна ліцензія для продажу алкоголю, а вона коштує немало. І щоб її окупити, доведеться варити такі обсяги продукції, що це точно вийде з формату хобі.



Зліва — етикетка Романа, справа — солодкий стаут, готовий до вживання.
Фото Романа

— Які у вас є цілі та плани, пов'язані з хобі?

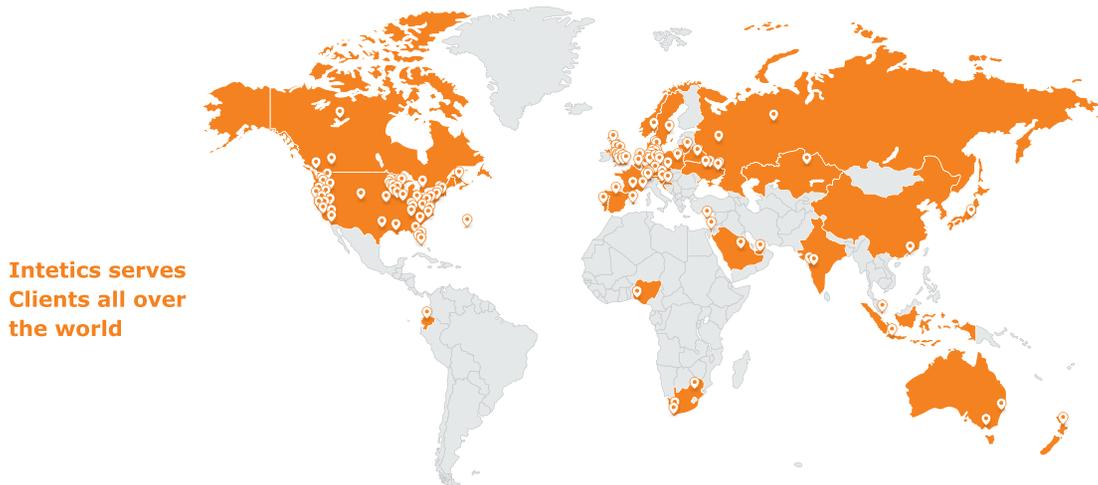
Єгор: Мені здається, хобі та цілі — це несумісні поняття. У планах варити смачне пиво, експериментувати з рецептами, тішити себе та близьких смачним пивом власного приготування. Наприклад, хочу спробувати приготувати Gose з додаванням солі та коріандру.

Роман: Поточна ціль — навчитись варити якісний продукт і ділитись ним з друзями та знайомими. У планах продовжувати експерименти — наприклад, зробити бланш із липовим медом або портер з гречаними нотками. Мені також цікаво зварити мід ([mead](#)): створюється шляхом бродіння меду на пивних або винних дріжджах. Схоже на пиво, але має більш сильний, неповторний смак. Тут можливо експериментувати з сортами меду, хмелю та трав. Різноманітні трави, такі як чебрець, полин, бузина, часто використовували для виготовлення лікерів, але зараз це забута традиція.

Загалом моя мета — підвищувати рівень пивної культури в суспільстві.

Ми переклали відповіді Єгора українською з його згоди.

Intetics Inc. is a leading global technology company providing custom software application development, distributed professional teams, software product quality assessment, and “all-things-digital” solutions built with SMAC, RPA, AI/ML, IoT, blockchain, and GIS/UAV/LBS technologies.



Based on proprietary pioneering business models of Offshore Dedicated Team[®] and Remote In-Sourcing[®] an advanced Technical Debt Reduction Platform (TETRA[™]) and measurable SLAs for software engineering, Intetics helps innovative organizations capitalize on global talent with our in-depth engineering expertise based on the Predictive Software Engineering framework.

Intetics' core strength is the design of software products in conditions of incomplete specifications. We have extensive industry expertise in Education, Healthcare, Logistics, Life Sciences, Finance, Insurance, Communications, and custom ERP, CRM, Intelligent Automation and Geospatial solutions.

Our advanced software engineering background and outstanding quality management platform, along with an unparalleled methodology for talent recruitment, team building and talent retention, guarantee that our clients receive exceptional results for their projects. At Intetics, our outcomes do not just meet clients' expectations, they have been exceeding them for a quarter of a century.

Intetics operates from 11 offices in 6 countries including Naples, Raleigh, Dusseldorf, London, Minsk, Krakow, Kyiv, Kharkiv, Odesa.

Intetics is ISO 9001 (quality) and ISO 27001 (security) certified and a Microsoft Gold, Amazon, and UiPath partner. The company's innovation and growth achievements are reflected in winning prestigious titles and awards, including Inc 5000, Software 500, CRN 100, American Business, Deloitte Technology Fast 50, Chicagoland Fast 50, European IT Excellence, Best European BPO, Stevie People's Choice, Clutch and ACQ5 Awards, and inclusion into IAOP's Best Global Outsourcing 100 list.

Toll Free: +1 (877) SOFTDEV
US: +1 (239) 217-4907
DE: +49 (211) 3878-9350
UK: +44 (20) 3514-1416
Email: contact@intetics.com

**INTETICS
MEANS YOUR
SUCCESS**