

Từ thời cổ đại, con người đã văn minh, biết áp dụng bản nguyên tố trong vũ trụ: đất, nước, không khí và lửa để sống với thiên nhiên, lấy mặt trời làm trung tâm. Ngành khảo cổ học đại học Yale khám phá được các đồ gốm làm bánh mì và chum bia của nền văn hóa cổ đại, từ 4500 trước Công Nguyên (CN) ở Kairo, Ai Cập. Theo tài liệu thì dân tộc Sumer ở vùng Babylon cổ phát minh ra chữ viết Alphabet, toán học, thiên văn học, chum bia. Người Sumer đã khai phá ra nền văn minh của con người “Kulturvolk/cultural people”. Dân tộc Sumer lập quốc ở phía Nam Akkad thuộc Luông Hà, nằm giữa hai dòng sông Euphrat và Tigris (sông Euphrat dài 2.736 km và sông Tigris dài 1900 km ở vùng cận đông chảy qua Iraq và Thổ Nhĩ Kỳ). Văn minh của người Sumer phát triển và lan rộng trong vùng Mesopotamia và trở thành cái nôi văn minh của nhân loại “kultivierten Menschen/ cultivate humans”.

Lịch sử vữa bia

Bia trở thành câu chuyện vĩ đại của người và thần thoại, thời tiền sử con người với tên Enkidu mà các thánh thần muốn so sánh mình con người với Gilgamesh. Gilgamesh gọi người đàn bà mặt trời để khai hóa văn minh cho Enkidu, người Enkidu của biết ăn bánh mì của biết uống bia, chính người đàn bà này dạy cho biết uống bia... (xem trích dẫn phần 1 cuối bài). Có thêm câu chuyện, người phát minh ra bia là một bậc hiền nhân nghèo, ông ta bán bánh mì của trong ly nước cho mình để ăn, nhưng ông quên hai ngày sau bánh mì lên men trong ly nên một món cháo đặc, ông ăn có cảm giác ngây ngất say vì hơi men sau đó thì lành bệnh. Từ đó ông làm thí nghiệm thành một công thức để giúp cho ngành y khoa của bệnh và chum bia như nước uống

của thánh thần “göttliches Getränk”. Bia cũng được đề cập tới trong Thiên Tình Sử của người Sumer

một bài thơ cổ ca „Hymne Für Ninkasi/ Hymn for Ninkasi“ bắt đầu hơn 3900 năm trước lòng tôn kính thần Ninkasi là vị thần bảo vệ cho việc sản xuất bia. Người

Sumer

mở đầu thơ đề cập bia với 20 „hạng“: 8 hăng dùng loại lúa Emmer (*Triticum dicoccum*). 8 hăng bia dùng lúa mạch (*Gerste*) và 4 hăng khác dùng loại ngũ cốc (Getreidegemisch). Bia có màu đỏ không lọc nên người uống phải dùng ống hút, xuất xứ xa hơn 1000 km tới Ai Cập (Ägypten/

Egypt

). Ngành sản xuất bia được truyền sang các nước lân cận trong vùng Lưỡng Hà (

Mesopotamia

) Sản xuất với các loại lúa mạch (Hafer), bắp (Mais), lúa mì đen (Roggen), lúa mì (Dinkel), hạt kê (Hirsen)... Triều đình thời

Babylon

cổ, vua Hammurabi có đạo luật sản xuất bia phân phối cho mỗi người như một phần ăn trong ngày theo từng giai cấp: công nhân 2 lit, công chức 3 lit, nhà quý tộc lãnh đạo tôn giáo 5 lit. Bia không bán như hàng trao đổi bằng lúa mạch.

Năm 1911 khám phá ra cái gì? Alzey thời La Mã, các chuyên gia ngành khảo cổ học tìm thấy ly bằng đá đã chứa mạch nha hơn 1600 năm. Ngành bia phát triển mạnh theo thời gian như hàng vào đời sống của nhân loại. Cha đẻ của ngành y khoa Hippocrates 370 trước CN công nhận bia có thể chữa trị bệnh mất ngủ. Men bia (Bierhefe) có thể dùng để chữa trị bệnh gan Hepatitis, vàng da, bệnh tiểu đường, bệnh u xơ, bệnh Alzheimer. Nhà triết học cũng là Bác sĩ người Thụy Sĩ Paracelsus (1493-1541) đã viết bia là thần dược „Das Bier ist eine wahrhaft göttliche Medizin/ The beer is true stop a divine medicine“. Bia có nhiều chất béo, đường, nhưng người nào có nhiều chất Harnsäure/ uric acid trong máu, không nên uống bia để sinh ra bệnh Gicht/ gout, đau nhức đầu khớp xương, các đốt ngón tay, chân sưng đau ngón chân cái ...

Một lít bia có 450 kcal (=1870 kJ), acid hữu cơ (0,7mg), alcohol (40g), chất đường (0,02mg), glucid (35mg), glycerol (1,6mg), khí carbonic (4,5mg), muối khoáng chất (1,6mg), Ca (30-100mg), K(300-450mg), Mg (70-135mg), Na (25-130mg), Vitamin B1 (0,04mg), Vitamin B2 (0,3 bis 0,4 mg), Vitamin B6 (0,47 bis 0,82mg), Biotin (0,5mg), Nikotinsäure (6,3 bis 8,8 mg), Folsäure (0,8

mg) và Pantothensäure (0,9 bis 1,1mg) phäi đäng tiêu chuän 1/3 Alkohol, 1/3 Kohlensäure và 1/3 Restextrakt.

Các giai đäo n chä biän bia

1/ Lúa mäch ngäm näc thäi gian 3-4 ngày räa säch đä ráo, ä cho rä con mäc ra khoäng 1 tuän đän 11 ngày. Sau đä säy khä rä còn rät läi hät mäch nha mäm phát sinh ra nhiäu enzym gäm có Amylasen, Peptidasen, Glucanasen, Lipasen..chuyän hoäa tinh bät thành đäng. Giai đäo n säy nhiät đä cao 80-85°C täo häng vä và màu säy nhiät đä cao mäch nha sä có màu đen nhät, näu nhiät đä thäp có màu vàng nhät. Nhäng thä kä träc, mäch nha đäc làm khä bäng than cäi, träu cho đän năm 1817, Daniel Wheeler chä täo lò näng, mäch nha không bä hôi mùi khäi. Mäch nha có phäm chät tät, lúa mäch gät vào mùa hè và giäng lúa phäi nhiäu enzym.

2/ Xay mäch nha thành bät cho vào thùng tinh chä (Läterbottich) väi näc quäy đäu đun nóng väi nhiät đä khác nhau (50-60-70°C). Näc có màu xäm „Brauprozess“ vào lúc näy, diastase làm nhiäm vä biän hóa tinh bät trong mäch nha thành đäng, mät hän häp dextrin đäng thäi phân häy nhäng chät có đäm phäc täp ra albumin, peptin, amin acid. Näc phäi tinh khiät ; mäi häng bia thäng có giäng näc «Qellen or Brunnen», dung tích chä biän thí đä 100 kilo mäch nha väi 400 lit näc täo ra dung däch häm (Malztreber) .

3/ Häm bia trong thùng tinh chä, đäc ép và läc chia làm hai phän: näc và xác häm ép cäng thäi ra däng làm thäc ăn cho gia súc.

4/ Nác häm nguyên chät trong thùng đun sôi đän 100 °C trän đäu thäi gian 1-2 giä, chäm đät hoät đäng cäa Enzyme làm kät täa nhäng chät có đäm, đäng thäi khä khuän và cô đäc dung däch. Giai đän näy cho gia vä hoa bia vào thùng. Hoa bia có nhäng chät humulon, lupulon làm änh häng häng vä cäa räu bia. Đäc chä thành bäng bät hay viên, thäi đä 100-400 gr hoa bia cho 400 Hectoliter. Hoa bia có vä đäng đä giäm bät vä ngät cäa đäng mäch nha và có khäng sinh giúp cho viäc lên men bia tät hän, läng hoa bia nhiäu ít tuä theo các loäi bia sä sän xuät.

5/ Häm đäc chuyän sang bän (Whirlpool) có bä xoáy näc, và đäu hòa nhiät đä tä 100 °C xuäng 8 đän 15 °C. Thäi gian näy ngäi ta cho men (Hefe). Sä xäc tác cäa men biän đäng mäch nha thành räu (Alkohol/alcohol) và khí (Kohlensäure/carbonic acid CO₂) (Diacetyl, Ester, Aldehyde Schwefelverbindungen/sulfur connections) . Nhiät đä và thäi gian dài ngän khác nhau, nhäng không quá 50 °C đäc chia làm hai phän:

a/ Lên men trên obergärige/Saccharomyces cerevisiae nhiät đä (10-25 °C) läp men kät täo näi lên trên thäi gian 3 ngày, ä nhiät đä này täo ra mät läng đáng kä các häp chät häu cä „este“, täo mùi vä khác nhau nhä : Altbier, Kölsch và Weizenbier.

b/ Lên men däi i Untergärige/Saccharomyces uvarum nhiät đä (5-10 °C) và sau đó đäc lên men lâu ä nhiät đä tä (0-4 °C) thäi gian 7 ngày, läp men näm däi đáy thùng, biän thành loäi bia lager xuät cäng nhä : Pilsener Biere, Lagerbier, Export hay Märzen đäc tiêu thä nhiäu nhät trên thä giäi.

6/ Bên cạnh bia nhiệt độ lên như pha ki-mi soát đúng và thời gian bao nhiêu ngày, nấm men được gạn lọc vớt ra, có thể làm men tươi hay khô sấy đóng tiệt. Quá trình lên men đã được hoàn thiện, bia chứa trong bên lạnh (0-1 °C) thời gian khoảng 3 tuần lên sinh ra khí (CO₂) carbonic, sau đó chuyển qua hệ thống lọc các cặn bã và vỏ chai (1851 đã có bia chai), thùng làm bằng gỗ hay kim loại gọi là Fass/Barrel đóng kín giữ được áp suất khí Kohlensäure/carbonic.

Sản xuất bia qua những giai đoạn cần bên trên, tuy nhiên vẫn cần thêm các loại gia vị và bí quyết riêng «cha truyền con nối» hàng ngàn loại bia có mùi vị thơm, ngọt đậm khác nhau, cũng khó có thể khám phá công thức chế biến của hãng Coca Cola vẫn còn trong vòng bí mật. Mỗi hãng bia đều có những loại bia đặc biệt theo từng mùa. Giai đoạn quan trọng nhất trong việc chế tạo bia là thời gian cho lên men. Men có hơn 1000 loại khác nhau những chế dùng loại men cho rượu và bánh mì, bên cạnh bia pha nhiều chủng loại bên những ký sinh khác vẫn còn trong bên có thể cản trở tiến trình lên men và gây ra thất bại.

Thế kỷ 17, nhà bác học Anton van Leeuwenhoek (1632-1723) sinh ở thành phố Delft, Hà Lan, phát minh kính hiển vi khám phá ra một thế giới vi sinh vật và sự tồn tại của nhân loại, tìm thấy sinh vật đơn bào «Einzeller» và vi khuẩn «Bakterien». Louis Pasteur (1822-1895) tìm ra phương pháp khử trùng và khử khuẩn chế biến cách lên men nhanh bằng đun trong tiến trình chế tạo. Pasteur lại phát minh ra một kỹ thuật nhằm giảm thiểu sự tiếp nhiễm môi trường nuôi cấy bằng cách đun nóng môi trường này lên đến khoảng 55-60 °C trong điều kiện không có không khí. Kỹ thuật này sau đó được đặt tên là phương pháp khử vi khuẩn Pasteur (pasteurisation), được sử dụng rộng rãi trong công nghiệp chế tạo và bảo quản rượu vang. Ông đã hướng dẫn những người làm rượu nên sử dụng nguội vì sinh vật sẽ chết, không lên các sinh vật ký sinh để tránh các trường hợp sản phẩm bị hỏng. Đời sống công nghiệp sản xuất bia, Pasteur khuyên nên tiệt khuẩn dung dịch bằng cách đun nóng với điều kiện không tiếp xúc với không khí và sau đó làm lạnh trước khi cho lên men bằng nguội nấm men tinh khiết.

Louis Pasteur v_oi ph_ong pháp kh_o trùng và nhi_ou bác h_oc k_o ti_op đã nghiên c_ou cho công vi_oc s_on xu_ot bia hoàn h_o h_on sau n_oy: Hanse, Emil Christian và Linde Carl von. Đ_o th_oi gian lên men bia mau h_on, nhà bác h_oc nghiên c_ou ngành khoa h_oc t_o nhiên (Naturwissenschaften) Hanse E. Christian (1842-1909) sinh _o Kopenhagen, Đan M_och, làm thí nghi_om _o trung tâm nghiên c_ou Carlsberg t_o (1880-1883). Phòng thí nghi_om này phát minh đ_o c men bia "Saccharomyces Carlsbergensis". Tuy nhiên Ông Jacob Christian Jacobsen ch_o h_ong bia cho r_ong không th_o rút ng_on th_oi gian _o bia trong ti_on trình ch_o bi_on, làm bia kém ph_om ch_ot, ng_oc l_oi con trai ông là Carl Jacobsen mu_on rút ng_on th_oi gian này đ_o có th_o ch_o bia nhanh h_on kh_oi m_ot th_oi gian ch_o đ_oi... R_ot ti_oc th_oi đó ch_oa có máy l_onh đ_o đi_ou hòa vi_oc s_on xu_ot. Nhà bác h_oc Đ_oc Linde Carl von (1842-1934) _o Munich năm 1871 phát minh đ_o c máy l_onh b_ong ammoniac (nén) cho t_oi năm 1881 máy l_onh đ_o c s_o d_ong r_ong rãi, đ_on năm 1877 nh_o máy l_onh các h_ong bia s_on xu_ot quanh năm. Cùng v_oi s_o ra đ_oi c_oa nhi_ot k_o, t_o tr_ong k_o giúp các h_ong s_on xu_ot bia tăng hi_ou qu_o và ki_om soát n_ong đ_o r_ou. Ng_oc i Đ_oc Gabriel Sedlmayer (1850-1931) áp d_ong các ph_ong pháp lên men thành công, và nhi_ou nhà bác h_oc khác ti_op t_oc đóng góp và phát minh, m_o đ_ou th_oi k_o phát tri_on và th_onh v_ong c_oa ngành s_on xu_ot bia trên th_o gi_oi cho đ_on ngày nay.

Th_oi Trung c_o, ng_oc i ta dùng các lo_oi ngũ c_oc đ_o n_ou bia và gia v_o các lo_oi th_oo m_oc trái cây có tên khoa h_oc: *Artemisia vulgaris*, *Rubus fruticosus*, *Vitex agnus-castus*, *Coriandrum sativum*, *Capsicum* sp, *Prunus spinosa*, *Brassica nigra*, Rum, *Juniperus communis*, Wacholder, Gagel, Schlehe, Eichenrinde oak crust, Wermut, Kümmel, Anis, Lorbeer (laurel) Schafgarbe (sheep sheaf), Stechapfel, Enzian, Rosmarin, Rainfarn, Johanniskraut, Fichtenspäne (spruce particles) Kiefernwurzel. ..và nhi_ou lo_oi khác...

Hoa bia „Đ_ong hoa th_o“ (Hopfen/Hop/ Houblon) lo_oi dây leo có gai tên khoa h_oc *Humulus-Lupulus* đ_o c tìm th_oy vào th_o k_o th_o 8 _o thung lũng Talmud _o thành Babylon. H_o tr_ong l_oy hoa cái làm th_oo đ_o c „kasuta“ cho đ_on th_o k_o th_o 16 b_ot đ_ou dùng làm gia v_o n_ou bia thêm h_ong th_om, mùi v_o h_oi đ_ong b_oo qu_on lâu không làm m_ot ph_om ch_ot. Các n_oc Âu châu l_oy gi_ong v_o tr_ong _o các Tu Vi_on, và phát tri_on tr_ong thành nh_ong v_on l_on, ngày nay kh_op n_oi trên th_o gi_oi đ_ou tr_ong nhi_ou lo_oi dây hoa bia, m_oc cao t_oi 6m. Mùa đông r_ong lá thân gi_oy tr_o tr_oi v_on ch_ou đ_ong đ_o c giá l_onh, đ_on mùa xuân m_oc r_ot nhanh, m_oi ngày có th_o leo lên cao 30 cm. Lo_oi đ_o c th_oo t_o hoa bia tr_o b_onh m_ot ng_o, làm thu_oc an th_on. Ngoài nh_ong thành ph_on chính (%):

protein (55), nhũ a (19), cellulose (13), hoa còn chứa tannin (3), tinh dầu (0,4), tro (7,5) và n^h c (12,5). Hoa bia có các loại Japanischen Hopfen (*Humulus scandens*), ^h Bavaria tr^hng loại (Nittelfrueh Hopfen); Th^h y sĩ và Wuerttemberg tr^hng (Tettmanger Hopfen), Tschechei (Saazer Hopfen); ph^h n l^h n ^h Hoa K^h tr^hng (Cascade-Hopfen)

Bia có mặt từ rất lâu đời, sử gia Diodorus Siculus nhắc tới Hy Lạp cổ đại tìm thấy ở Pelusium năm 2617 tr^h c Công Nguyên (CN). Thời La Mã lúc đầu dùng bia, sau đó rượu nho được thay thế cho giới quý tộc, vì bia phù hợp cho tầng lớp bình dân.. Người đầu tiên ở Hoàng Đế Gaius Iulius Caesar (102 tr^h c CN) là một trong những nhà quân sự vĩ đại, chính trị gia xuất sắc nhất và là một trong những lãnh tụ vĩ đại nhất của lịch sử thế giới thời cổ đại La Mã, ông đã phát hiện uống bia có thêm năng lượng “kräftiges Getrank” để đưa đoàn quân vượt qua sông Rubicon miền Đông nước Ý, mở đầu cuộc chinh phạt các nước ở Âu châu. Giai đoạn đó bia được dùng nhiều, dù ở cổ đại La Mã sơ khai, những bia được kinh doanh sâu rộng ở thế giới phương Tây cổ.

Vào triều đại của Hoàng đế Karl (800 sau CN), ^h Đức có tới 500 tu viện. Riêng vùng Bayern có 300 tu viện sản xuất bia được 150 năm, trong mùa chay “Fastenzeit”, tu sĩ không ăn những được phép uống ngày 5 lít bia. Bởi vì bia là bánh mì thế nên thay vì ăn thì uống, để có sức khỏe cũng như làm việc “Ora et labora”, nước uống không làm gián đoạn mùa chay “Liquida non frangunt ienum”. Năm 1040 tu viện Weihenstephan ở Freising, München, có hãng bia đầu tiên và lâu đời nhất, năm 1930 đời của Weihenstephan München có thêm phân khoa chuyên nghiên cứu về bia, nhiều sinh viên trên thế giới theo học ngành này

Ngày 23 April 1516, công tước Wilhelm IV của Bayern đòi hỏi, Bier là một thức uống chỉ được làm từ nước, lúa mạch, hoa bia và men. [...] dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten, und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gerste, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen. that everywhere in our cities, markets, and in the country to no more beer pieces than alone barley, hop and water and be used are being used

[...] Nguyên liệu chủ yếu của bia là nước, lúa mạch (làm thành mạch nha Mälzerei), hoa bia (Hopfen) và men (Hefe). Từ năm đó, theo luật, các loại bia đều phải ghi trên nhãn hiệu „Gebraucht nach dem Deutschen Reihheitsgebot von 1516/ Brewed after the German Reihheitsgebot of 1516

Ngày nay Đức có 1300 hãng bia sản xuất hơn 6000 loại khác nhau bán ra thị trường nội địa và xuất khẩu cho 140 quốc gia. Du khách mua uống thì tất cả các loại bia mới ngày mới thôi, phải uống đến 13 năm. Đến Munich, du khách gọi „bia“, người phải mang ra loại bia màu vàng „Helles“; ngoài ra còn có bia vàng Đức Weizenbier, hay bia đen (Dunkles, Schwarzbier) . Vùng Düsseldorf chỉ có loại „Alt“, vùng Köln thì „Kölsch“, Berlin bia trắng (Berliner weisse), các vùng khác thì là Pils, loại bia này có từ năm 1842 theo công thức của Josef Groll ở Pilsen thành phố này hiện nay là (Tschechien/ Czech Republic)

Lịch sử bia tháng Mười

Tiểu bang Bayern/ Bavaria có hơn 300 hãng Bia sản xuất theo truyền thống lâu đời, trong mùa lễ hội chỉ có 14 loại bia lễ hội, hiện nay được chia thành hai loại: Augustiner (1328) hình các thợ y dòng; Paulaner(1516) , nhãn hiệu nhà thợ Đức bà Spaten (1397) hình cái xẻng, Löwenbräu hình con Sư tử ... theo phong tục tại thành phố Munich thì chỉ có lễ hội bia 16 ngày, gọi là lễ bia tháng 10. Theo lịch sử Hoàng tử Ludwig (sau này là vua Ludwig đệ nhất) cưới Công chúa Therese von Sachsen-Hildburghausen ngày 12.10.1810. Nhà vua cho mở tiệc linh đình trong 5 ngày khiến dân chúng vui chơi ăn uống và tổ chức đua ngựa trên đường công trường của nông công thành phố, đến kết thúc ngày cưới của Hoàng tử hàng năm thì công trường hội ăn uống, đua ngựa ...

Dân chúng ngày nay Công chúa Therese, nên lấy tên Công chúa ghép với chữ Wiese, gọi

đồng cỏ này là Theresewiese hay nói ngắn gọn là „Wiesn“ rộng 42 Hektar (0,42 km²), nay này đã trở thành địa danh tiêu biểu của bia tháng 10. Hàng năm chủ sở hữu đồng tích vào khoảng 26 đến 31 Hektar. Từ năm 1818 có thêm các trò chơi đồng sở hữu như chơi cờ cầu cho trẻ em và như là nơi để quan khách ngồi uống bia. Từ năm 1870 kinh tế phát triển, người ta bắt đầu đồng như là nơi uống bia, thu hút nhiều người đến vui chơi đồng cỏ rộng, nhiều gian hàng bán đồ chơi, hàng kem.... Qua lịch sử của bia tháng 10 đến năm 2008 là lần thứ 175 đã bị gián đoạn 24 lần không tiêu chuẩn vì chiến tranh, nạn dịch tả (Cholera), siêu lạm phát ...Chăm sóc trình độ hàng năm 2009 và 2010 du khách có thể đến tham dự

2009: 19. September đến 4.October

2010: 18. September đến 3.October

Theo thời gian, con người vẫn minh không còn dùng ly uống đá. Ngày 17.04.1521, Martin Luther (1483-1546) là nhà thần học dòng Augustine nay tiếp nhận Đức, đức bá tước Erich thành phố Worms

tiếp nhận cái ly bia. Luther có lời nhận xét „Der beste Trank, den einer kennt, der wird Einbecker Bier genennt/The best drink, which one knows, that is genennt Einbecker beer. Ngày nay nhiều loại ly sản xuất để phục vụ nhu cầu, dung tích 1 lit (Maß) có quai để cầm hay loại ly 0,5 lit, 0,4 l và 0,33 l ..

Uống bia cũng là một nghệ thuật, uống trà chỉ cần hai người trong thanh tịnh, như uống bia

phần 3, 4 ngườ i, trong các quán bia thườ ng có ban nhữ c tiườ ng kèn, trườ ng, âm nhữ c làm tăng thêm phầ n vui nhữ n, có thề quên đi mắ t phầ n bầ n rầ n ườ phiườ n đườ i sườ ng. Ly bia phườ i sườ ch đầ nghiêng rồ tầ tầ đườ ng ly lên thườ ng lầ p bầ t trên ly khoườ ng chườ ng 3cm, nườ u bia không bầ t không phườ i là bia. Loườ i weizenbier màu đườ c phườ i lầ c chai rồ tầ cho hầ t phầ n cầ n đườ i đầ y chai, và bầ thêm mắ t lát chanh cho có mùi thườ m. Chai thườ ng có màu xanh lá cây hay màu nâu tránh bầ t ánh sáng làm mắ t hườ ng vườ , bườ i vườ y bia không đầ ngoài trườ i, không cầ t giườ nhườ rườ u nho, thườ gian bườ o quườ n đườ u có ghi rồ. Uườ ng bia ườ p lầ nh nhiườ t đầ tầ 7 đườ n 9 °C, không bườ nườ c đá. Ngườ i làm viườ c trong hầ ng bia, hàng thắ đườ c cho 100 lit bia. ườ Đườ c bia bán tầ do không giườ i hườ n, tuy nhiên lái xe nườ u bườ cườ nh sát kiườ m tra có rườ u trong máu bườ phườ t nườ ng, đôi lúc tầ ch thu cườ bườ ng lái. Ngườ i Đườ c uườ ng bia nhườ ngườ i Mườ uườ ng Coca. Vì uườ ng nhiườ u bia nên đầ n ông Đườ c thườ ng có cái bườ ng lầ n gườ i „Bierbauch“. Hườ uườ ng nhiườ u nhườ ng trườ m lầ ng, không ườ n ào nhườ bên Việ t Nam. 1975 ườ miườ n Nam có hầ ng bia cườ a Pháp hiườ u con Cườ p, chai cao (0.75 lit) và bia 33 chai nhườ (0,33 lit). Hiườ n nay có bia Sài Gòn xanh, đườ , bia Hà Nườ i.. và nhiườ u loườ i bia nhườ p cườ ng, có vài nườ i nườ u bia theo công thườ c cườ a Đườ c đầ bán đườ c quyườ n trong nhà hàng. Loườ i bia Heineken tiêu thườ nhiườ u nhườ tầ Việ t Nam, nguườ n gườ c loườ i bia nườ y có tầ năm 1592 hầ ng bia „De Hooiberg“ sườ n xuườ tầ Amsterdam Hòa Lan. Nhườ ng ngày 16.12.1863, Gerard Adrian Heineken mua và tầ đó lầ y tên „Heineken“ năm 1886 sườ n xuườ tầ bia lên men trên, sau đó theo Đườ c sườ n xuườ tầ bia lên men đườ i. Năm 1931 Heineken mườ hầ ng đườ u tiên ườ Soerabaja, Indonesien, năm 1930 quườ ng cáo xuườ tầ cườ ng rườ ng rầ trên 172 quườ c gia, hiườ n nay xuườ tầ cườ ng đườ ng hàng thườ 2 trên thườ giườ i. Anh Quườ c có bia đen, ale và Guinness nườ i tiườ ng.

Tầ thườ i cườ đườ i đườ n nay, con ngườ i đườ u biườ tầ uườ ng bia, mườ i quườ c gia trên thườ giườ i đườ u có hầ ng bia riêng. Bài tham khườ o vườ bia trong giườ i hườ n, không tránh đườ c thiườ u sót vườ chuyên môn, nhườ ng đó là nườ n tầ ng vườ bia trong khoa hườ c và đườ i sườ ng

Tài liườ u tham khườ o

1/ Phườ n mắ t (..)nicht wusste Enkidu, was Brot war und wie man es zu Essen pflegt. Auch Bier

hat er noch nicht gelernt trinken. Da öffnete die Frau Ihren Mund und sprach zu Enkidu: "Iss nun das Brot, o Enkidu, denn das gehört zum Leben, trink auch vom Bier, wie es ist des Landes Brauch. (...) Enkidu trank sieben Becher Bier (!!!) und ihm wurde leicht ums Herz. In dieser Verfassung wusch er sich und wurde so ein Mensch/ (...) Enkidu did not know, what bread was and how one maintains it to meals. Also it does not have beer yet learned to drink. There Mrs their opened mouth and spoke to Enkidu: " Eat now bread, o Enkidu, because belongs to the life, drink also from the beer, like it is the country custom. (...) Enkidu drank seven cups beer (!!!) and it became easy around the heart. In this condition he washed and became such humans.

Gut eingekauft REWE Verlag

Bier Jenseits von Hopfen und Malz tác giả Christian Räscher

Các trang on-line về Bier

Universal Lexikon & English-German Dictionary

Lexikon der offiziellen Arzneipflanzen.