

Bia ở thế kỷ thứ 4 được sản xuất như thế nào?

23:11 08/04/2018

Bia là thứ đồ uống khá phổ biến trên thế giới hiện nay. Tuy nhiên, nhiều người vẫn chưa rõ bia được sản xuất lần đầu ở đâu và khi nào?



Ảnh minh họa

Công ty bia rượu Barn Hammer đã hợp tác với Giáo sư Matt Gibbs, chuyên gia về lịch sử Hy Lạp và La Mã cổ đại của trường Đại học Winnipeg, Canada, khôi phục công nghệ sản xuất bia từ thế kỷ thứ 4 nhằm tìm hiểu cách thức làm bia ở thế giới cổ đại.

Việc thí nghiệm chế tạo bia “cổ” được tiến hành theo công thức của một nhà giả kim thuật Ai Cập ở thế kỷ 4 sau Công nguyên.

Theo đó, lúa mạch sẽ được xay bằng tay để tạo ra bột, rồi thêm nước để làm bánh mỳ chua. Sau đó, nướng các ổ bánh mỳ ở nhiệt độ rất thấp để giữ cho các vi khuẩn gây chua vẫn sống.

Quá trình này mất khoảng 18 tiếng đồng hồ. Bánh mỳ sau khi nướng được ngâm trong thùng lên men Barn Hammer. Trong thời gian khoảng hai tuần, chất

uống trong thùng lên men này chuyển từ màu "trứng sữa" thành màu vàng và đó chính là loại bia được cho là bia cổ điển từ thế kỷ thứ 4.

Trả lời trên phương tiện truyền thông, Giáo sư Gibbs cho biết loại bia này có vị khá chua. Người đồng sở hữu công ty Barn Hammer, ông Brian Westcott, cũng nhận xét: "Loại bia được tạo ra từ thí nghiệm này không tệ lắm nhưng thực sự nó không có vị bia như mọi người mô tả."

Tuy nhiên, khi so sánh cách thức nấu bia cổ đại và cách thức nấu bia thủ công hiện đại, giáo sư Gibbs rất "ngạc nhiên" vì quá trình sản xuất bia cốt về cơ bản dường như không thay đổi qua nhiều thế kỷ, mặc dù những cách thức cổ đại đòi hỏi nhiều lao động có chuyên môn và kinh nghiệm hơn.

Hiện tại chưa có kế hoạch cho những người yêu thích bia được thử loại bia này.

PV