Первым делом нужно определиться, в какой именно бокал вы будете наливать пиво. Эли традиционно разливают в винные фужеры, лагеры в высокий, узкий, клиновидный бокал в форме рупора. Такая форма долго держит пену и продлевает жизнь пузырькам углекислого газа. Различные фруктовые сорта наливают в «снифтеры» или бокалы-«тюльпаны», которые раскрывают неповторимый ароматический букет этих разновидностей пенного. Наконец, портеры и стауты стили с простым отношением к жизни (ведь создавались они для рабочего класса) любят аналогичные формы вроде массивных потиров с расширяющимися стенками.

Подобрав правильный бокал, убедитесь в его кристальной чистоте, сполосните его холодной водой, немного подержите в морозилке. При розливе держите его под углом 45 градусов. Начните наполнять его так, чтобы пиво попадало на стенку стакана примерно посередине. Не осторожничайте, ведь если наливать пиво слишком медленно, не получится правильной пенной верхушки. Не опускайте горлышко бутылки (или пивного крана) в бокал, между краем стакана и источником лучше оставить небольшое пространство.

Когда пиво заполнит бокал до половины, верните его в вертикальное положение. Не останавливаясь, продолжайте наливать пиво в середину бокала. Это позволит избежать появления излишней пены и поможет создать идеальную пивную шапку.

**Лагеры**

Бокал, как и в прочих случаях, держим наклонно, наслаждаясь тем, как игра мелких как бисер пузырьков оживляет золотистый цвет напитка. Пена должна подняться над краем бокала, как шапочка молодого белого гриба над поверхностью хвои (или пломбира над вафельным стаканчиком, кому что по душе). Тогда вас с ходу очарует аромат хмеля, оставляющий легкую горечь послевкусия.

**Эли**

Наклонив бокал, спокойно, не теряя самообладания, наливайте пиво по стенке, чтобы избежать избыточного пенообразования. Помните, ваша конечная цель пена в палец толщиной, потому что слишком плотная, она отнимет у эля аппетитную горечь, так как рецептура данного сорта предполагает, что ароматические масла хмеля уходят из напитка в пенную шапку.

**Стауты**

Если вы наливаете стаут, важно не спешить, позволяя пене развиваться свободно. Если она слишком газует, притормозите. Вообще, подходить к розливу стаута лучше в два захода это способствует образованию более плотной, однородной кремовой шапки.

**Пшеничное**

Внимание, пшеничное пиво содержит дрожжи, поэтому бельгийцы, например, специально смачивают бокалы перед розливом этого сорта, чтобы сдерживать образование бурной пены. В Баварии пшеничное пиво подают с высокой шапкой, особенно если оно дозревало в бутылке. Некоторая часть добродивших уже после розлива дрожжей таким образом попадает в бокал, что придает напитку особый, неповторимый вкус. Общий принцип здесь: налить пиво аккуратно, оставив немного в бутылке. Гурманы советуют чуть позже взболтать сосуд и долить остаток в бокал.