

Пена Пак традиционно приглашает собирать февральскую подборку по гендерному признаку. Девочки поздравляют мальчиков. Я искренне поздравляю с наступающим мужским праздником наших мужчин и желаю быть достойными защитниками в первую очередь своей семьи, родных и близких!

Подборка не содержит какой-то тематики — я собрала пиво, которое в первую очередь пила бы сама. Одна, с супругом, с друзьями. Я всегда говорю — пиво есть в нашей жизни прежде всего для общения. Очень хочу, чтобы этот пак стал причиной собраться с близкими. За время пандемии все мы соскучились по таким встречам.

Также хочу отметить, что в это сложное время нам всем нужно поддержать крафтовые бары и магазинчики! Сейчас потихоньку снимают ограничения. Заходите, поддерживайте ребят рублем. И тогда нам, малым пивоварам, будет полегче — пойдут заказы на пиво.

И нам, производителям, важна обратная реакция — оставляйте отзывы в соцсетях, мы все читаем, учитываем в своей работе, и этот фидбэк позволяет становиться лучше!

01 *Schlenkerla — Aecht Schlenkerla Eiche Doppelbock (8% ABV)*

- Очень люблю пивоварню Schlenkerla. Когда бываю в Германии на ежегодной профессиональной выставке БрауБевиале в Нюрнберге, всегда стараюсь заехать в Бамберг и посетить их знаменитую пивную. Как-то повезло, и я оказалась на экскурсии непосредственно на заводе. Старейший завод, бродилки находятся в вырубленной скале, варочный порядок модернизированный. Свои печи, где они как раз коптят солод. Я была в начале октября — в этот день как раз варили Oak Smoked Double Bock. Он варится исключительно к рождественским праздникам. Из всего ассортимента Шленкерлы — это мое самое любимое пиво. Его долго не возили в Россию, а теперь появился. Пиво выдержано в стиле, мощная копченость и приятная остаточная сладость.

02 *Brew Division — Hostage of Fate 2020 (10% ABV)*

- Мне нравится все пиво у Brew Division. Все сорта выверены, четко в стиль, качественно сварено. Наши пивовары нечасто варят ржаной барливайн. Основная причина — рожь не содержит оболочки (а именно оболочка с солода дает так называемый фильтрующий слой при фильтрации затора), плюс содержит большое количество бета-глюканов, которые при разваривании клейстеризуются. Ребята задали 40% ржи от засыпи, в итоге фильтрация длилась почти сутки. Но это стоило того! Пиво очень запоминающееся, вязкое, ароматное. Обязательно надо учитывать, что рожь изначально имеет повышенную кислотность, это отразилось и на пиве.

03 *Bierbrouwerij de Koningshoeven B.V — La Trappe Quadrupel (10% ABV)*

- Раньше стиля квадрупель как такового не существовало, все варили так называемый стронг эль — пиво с двойной-четверной закладкой зерна, и лишь в 1991 году надпись “Quadrupel” появилась на этикетке монастыря Кенигсховен на пиве Ля Трап (стили дюбель и трипель закрепились за монастырем Вестмалле). Так что это пиво — первый в мире квадрупель. Мощный, плотный, согревающий.

04 **Rock'n'Beer — Killer Queen EXTRA DRY Brut IPA (6%ABV)**

🔒 Это уже третий брут IPA в линейке Rock'n'Beer. Extra Dry отличается от предыдущих тем, что он еще более высушен, специальные дрожжи съели все сахара. Аромат манго, маракуйи и цитрусовых. Хорошая работа с хмелем. Прозрачное, с красивой пеной. Когда будете пить это пиво, вспомните песню Фредди Меркьюри: «She keeps her Moët et Chandon in her pretty cabinet...»

05 **Knighberg — Tom Yum Gose (4%ABV)**

🔒 Это пиво — родитель «супов», взорвавших рынок пива 2020 года. Был сварен в 2019 году в коллаборации с шеф-поваром «Миндаль кафе» Мариной Наумовой и ресторанным критиком Борисом. Состав идентичен составу одноименного супа. Я всегда указываю состав пива на этикетке. Увидев его, сотрудники Росалкогольрегулирования так возбудились, что мы судились с ними год и не могли варить этот сорт. Но суд мы выиграли, это первая варка после победы. Не уверена, что еще будем варить из-за использования исключительно натуральных ингредиентов. Оно очень сложное в производстве. Когда будете пить, забейте в поиске ютюба «Как бабуся Маруся крафтовое пиво варила» — не пожалейте времени, там показано, как мы готовим это пиво. А на портале Биркульт замечательная статья Юры Катунина про то, как мы отбивались от Росалкогольрегулирования.

06 **Сидры Максима Брехта — Сидр Традиционный 2019 (6% ABV)**

🔒 В пивном мире у нас много ребят программистов. Навскидку — Женя Толстов, с которым мы сварили первый в России промышленный IPA (кстати, в этом году круглая дата — 10 лет!), Сергей Гронин — победитель конкурса домашних пивоваров. В сидроделии тоже есть представители точных наук. Макс успел съездить в Англию, выучиться на сидродела, засадить в Тверской области несколько гектаров специальных сидровых яблок и отточить свое мастерство в маленьких объемах (пока не вырастут яблони). Вот что Максим говорит про свой сидр: «Это сухой, негазированный, нефильтрованный, непастеризованный сидр из яблок старинного русского сорта Пепин Шафранный, выведенного И.В. Мичуриным в 1907 году. Пряный, винно-сладкий аромат и заметный уровень танинов этого яблока вместе с медленным брожением на диких дрожжах и выдержкой один год дают сидру полное тело и сложную вкусоароматику с намеком на традиционный стиль западной Англии. В аромате кожа, карамель и винные ноты. Шероховатость, легкая горчинка и долгоиграющее послевкусие.

Сок прямого отжима из яблок, выращенных в саду, который не удобряется и не обрабатывается пестицидами.

Старые яблони возрастом более 30 лет. Дайте сидру немного постоять в бокале и полностью раскрыться»



Елена Тюкина

Директор по производству
и основатель пивоварни **Knighberg**