

Этот пак был задуман мною как небольшое исследование и вместе с тем деконструкция знаковой для крафтовой революции категории пива — IPA. Того простого, но в то же время бесконечно разнообразного стиля, который не только перезагрузил малое пивоварение во всем мире, но и остался его главным локомотивом по сей день.

Совместно с несколькими отечественными пивоварнями я подготовил для вас шесть сортов в разных нестандартных вариациях IPA — шесть авторских точек зрения на то, каким может быть индийский светлый эль. По традиции, несколько банок в паке — сваренные специально для этой подборки эксклюзивы, один из которых настолько уникален, что для него даже пришлось придумать название нового подстиля IPA. И да, все шесть сортов были разлиты максимально близко к дате выхода пака: все-таки это IPA, а IPA должен быть свежим!

01 *Rock&Beer X Просто Про Пиво: Crazy Train*

 **Brett Double New England IPA (плотн.: 18, алк.: 8%)**

IPA на диких дрожжах (бреттах) — одна из самых редких разновидностей India Pale Ale, а уж NE-версия — и подавно. Что неудивительно: работать с «дикарями» сложно, а результат слишком непредсказуем для того, чтобы выпускать такое пиво регулярно. Тем не менее, мы с проектом «Рок-н-Бир» решились на эксперимент и не пожалели: получилось очень необычное, но вкусное и плотное пиво с несколько нетипичным для NEIPA профилем. За вкусоароматику, кстати, тут отвечали не только дрожжи *Brettanomyces*, но и новозеландский хмель *Nelson Sauvignon*, обладающий характерным фруктово-винным профилем.

02 *Couprancru X Просто Про Пиво: Grillz*

 **Hazy Brut IPA (плотн.: 13%, алк.: 6,7%)**

«Купгранкрю» — молодая питерская пивоварня, зародившаяся, подобно мышам из античных преданий, в чате канала «Просто Про Пиво». Несмотря на недавний старт, классическое для русского крафта трио — владелец бара, домашник и пивовар с известного пивного завода — уже успело выпустить несколько сортов самостоятельно. Ну а специально для пака, совместно с вашим покорным слугой, парни сварили свою вариацию вспыхнувшего (и, увы, уже потухшего) стиля Brut IPA. Вдохновлялись, кстати, первородными образцами брютов, а не их русскими вариациями, так что получилось аутентично, сухо и ароматно — спасибо бодрым хмелям *Simcoe* и *Idaho Gem*.

03 *Bottle Share X Просто Про Пиво: White Beard Christmas Nerd*

 **White IPA (плотн.: 16%, алк.: 6%)**

White IPA — довольно редкий стиль: результат скрещивания американского ай-пи-эй и классического бельгийского бланша. Согласно канону, от обоих «родителей» гибрид берет самое лучшее: от Европы — характерные фруктовые тона и легкую пряность, от США — отчетливую горечь и умеренный хмелевой аромат. В нашей с пивоварней «Боттлшер» интерпретации белого ИПЭ акценты расставлены чуть иначе, но основа — как положено по стилю: много пшеничного солода и щедрая порция хмелей.

04 *Paradox: Black Is the New Black*

🍷 Triple Black IPA (плотн.: 25%, алк.: 11,5%)

Вспомнив белую вариацию классического стиля, было бы странно обойти вниманием его черную версию. Black Is the New Black от «Парадокса», на мой взгляд, является одним из лучших представителей своей подкатегории, почти не встречающейся в наших широтах. Многие поклонники мощных «ипашек» вообще и пивоварни Paradox в частности хорошо знают этот сорт: предельно горький, с яркими цитрусово-смолистыми нотами в аромате, тройной черный ИПЭ, сваренный с добавлением трех классических сортов американского хмеля. Это самое крепкое и мощное пиво в подборке!

05 *Brew Division: The Eye Rye*

🍷 Rye IPA (плотн.: 16%, алк.: 6,5%)

Одним из самых интересных направлений в ушедшем году для меня стали стили с рожью в основе. Увлечение ими было столь сильным, что в рамках проекта «Проба» я выпустил целых две версии рогенов (одна из них, кстати, была в декабрьском «Пена паке»). Так что появление ржаного IPA в подборке было неизбежно, тем более, что «Брю Дивижн» делает один из самых вкусных сортов в этом стиле — The Eye Rye. В нем есть и любимая ценителями ИПЭ горечь, и яркое, «нажористое» солодовое основание, и цитрусовый аромат, и сладко-хлебное послевкусие с явным ржаным оттенком.

06 *Not Exactly + Просто Про Пиво: Завтрашний день*

🍷 Post-IPA (плотн.: 15%, алк.: 6%)

Можно ли сделать в стиле IPA что-то такое, чего не делал никто и никогда? Есть ли здесь вообще пространство для истинных экспериментов? Чтобы все как мы любим: необычно, современно, крафтово. В поисках ответов пришлось разобрать стиль на элементы, ранжировать их по важности и собрать обратно. Только уже не привычным путем, а новым: нестандартным, непривычным, будто бы из будущего. Так и получился этот сорт, который мы вместе с пивоварней «Нот Экзактли» назвали «Завтрашний День», в который, как известно, могут смотреть не только лишь все. По сути это сухой IPA в стиле Новой Англии, только есть нюанс. Очень жирный нюанс: в создании этого IPA мы не использовали ни привычный всем солод, ни обычный хмель (только версии Incognito и Cryo), ни типичные пивные дрожжи. Кто-то сказал «охмеленный хард-зельцер с добавлением солодового экстракта»? Нет, это первая и пока единственная в мире пост-ироничная IPA из будущего, ну или просто: Post-IPA.

Подготовка этой подборки стала для меня, пожалуй, одним из самых непростых вызовов 2021 года. Придумать оригинальную и при этом жизнеспособную концепцию пака, успеть реализовать задуманные сорта под самый конец года, вместе побороть кучу возникших сложностей — все это было настолько же сложно и нервно, насколько увлекательно и интересно. Результат вложенных сил — перед вами! И я очень надеюсь, что он приятно вас удивит. Пейте, оценивайте, узнавайте новое!

Александр Савицкий

Автор проектов «Просто Про Пиво» и «Проба»

