

## ПРИВЕТ!

Для начала небольшое интро. 6 лет назад, в декабре 2017 года мы с командой придумали Пена Пак — сервис секретных подборок от пивоваров. Постепенно к авторам-пивоварам добавились пивные блогеры, основатели пивоварен и культовых пивных баров. С тех пор я отвечаю за то, кто собирает подборки, а последние 5 лет еще и подвожу итоги года в декабре. В них традиционно попадают текущие тренды и тенденции современной индустрии пивоварения. Все участники — это либо мастера, уже завоевавшие доверие аудитории, либо перспективные новички. Всех без исключения объединяет профессионализм и страсть к своему делу. Перед вами версия 2023 года.

Как дегустировать — решать исключительно вам. Я лишь позволю себе дать небольшое напутствие: если дегустация будет проходить в одиночестве — разделите пак на 2-3 вечера. Так вы точно запомните, что вам понравилось! Но веселее всего вам будет хотя бы втроем. Никогда не надоедает наблюдать за полярными реакциями людей на один и тот же сорт.

ДИРЕКТОР ПО СВЕЖЕСТИ PENA PAK **АЛЕКСЕЙ КУДРОВ**

## ДИЕТА "LA FIN DE LA SAISON 6" . . . . .

SAISON

Залетая в российский топ, Диета выпускала преимущественно фруктово-ягодные гоше, сауры и берлинеры. Даже одноименный бар в Питере постояльцы между собой называли "кислый подвал". Со временем это отошло на второй план, и ребята начали работать в абсолютно разных направлениях — лагеры, хейзи айпизы, стауты, мёд и томатки. Вариться на контракте, но при этом стабильно выдавать качественные релизы в таких непохожих направлениях — это уровень. Для подборки выбрали бельгийский сезон — совершенно прекрасный стиль, у которого нет четких рамок. Он может быть кислым, горьким, охмеленным, крепким и легким, но всегда обязательно сухим. Наша версия — охмеленная Цитрой.



Достаньте из холодильника и оставьте в тепле на 30-40 минут. Наливайте в любой бокал с заууженным верхом.

## SELFMADE BREWERY "MUSHROOM PIZZA BOY" . . . . .

GOSE

Наконец, наша постоянная рубрика - э-э-э-эксперименты! История создания этого сорта довольно забавная. Мне пришла совершенно странная идея — смешать два популярных тренда последних лет — томатное и грибное гоше. Двойная порция умами. За воплощением я обратился к Selfmade, которые успешно ворвались в грибоварение. А их отличные томатки вы и так прекрасно знаете. В ответ на озвученное предложение я услышал: "Не поверишь, мы сами такое планировали сделать". Как вы понимаете, случился тотальный мэч, и вот, результат перед вами.



Похрустывая чипсами. Для полной умамизации берите Лейс с трюфелем.

# ПЕНАПАК 74

## ДЕКАБРЬ 2023

### RESONANCE "LIMONCELLO WITH BIRD CHERRY" . . . . .

MEAD



Resonance — молодые контрактники, вышедшие в свет в прошлом году. Могу предположить, что эту пивоварню вы встречали на полках холодильников редко или совсем никогда. Но это пока. Основатель — Дмитрий Жаданов, далеко не новичок. В деле с 2011 года. Resonance — его первый сольный проект. Основа спектра экспериментов — мёд, кислые эли и сидры. По-настоящему я открыл для себе эту пивоварню в этом году. Довольно прохладно отношусь к быстрым фруктовым сортам, но тут совсем другой случай. Признаться, давно не получал таких эмоций от подобных стилей. Настолько продуманное сочетание ингредиентов и потрясающий баланс — только и хочется сказать “вау”.

Идея для сорта — игра на тему известного лимонного ликера-настойки, но на базе мёда и с добавлением черёмухи.

Мне очень нравится, как Дмитрий описывает свои удачные релизы — амплитудные. В этом случае это довольно емкое и точное описание. Тут и лимонно-лаймовая кислота, и горечь, и сладость, и танины в перемешку с миндальной черемухой. Ну красиво же.



Достаньте из холодильника и оставьте в тепле на 15-25 минут. Наливайте в любой бокал с зауженным верхом.

### VELKA MORAVA "GLOWWORM CAVE" . . . . .

NEW ENGLAND IPA



Пару лет назад можно было пересчитать по пальцам одной руки пивоварни, стабильно выпускающие качественные хейзи релизы. В 2023 году ситуация чуть получше — вам хватит двух рук. Velka Morava стоит в их числе.

Тут можно задать резонный вопрос — почему Velka Morava второй год подряд попадает в итоговую подборку? Формально да, но фактически это не совсем так. В этом году пивовар и сама пивоварня совершенно другие. Автор рецепта — Василий Смирнов, технолог “крафтового” направления. Все современные стили варят на пивоварне в Гагарине, а классику — в Москве.

В этом сорте затронули самую модную тему 2023 года — высвобождение связанных тиолов. Это такие пахучие вещества, которые содержатся в хмеле и солоде. Они могут быть как приятными — цитрусы и тропические фрукты, так и не очень — чеснок. Специальные штаммы дрожжей и техника затирания позволяет освободить эти вещества и вывести ароматику хейзи айпизей на совершенно другую ступень сложности. На всех этапах охмеления использовались американский Citra и новозеландский Motueka.



Достаньте из холодильника и оставьте в тепле на 30-40 минут. Наливайте в любой бокал с зауженным верхом.

# ОДНА ТОННА X BUGTOWN PROJECT "КОНВЕКС" . . . . .

## IMPERIAL STOUT



Имперские пастри стауты — это явный тренд последних лет, который, как мне кажется, уже набивает оскомину. Моя изначальная идея — сварить имперец с налетом пастри, без сладких добавок и специй. Пастри стаут “здорового человека”, от которого у вас что-нибудь слипнется разве что на толику. Солодовая засыпь из 6 солодов, хмель, вода, дрожжи и выдержка в танке на протяжении более 4 месяцев, которая сгладила весь профиль и привела все составляющие к синергии.

Этим сортом я закрываю гештальт из 2020 года. Придумать кандидата лучше Одной Тонны было невозможно — ведь именно Шоколадный Мамонт был самым первым имперским стаутом, который я попробовал в далеком 2016 году. С этим стилем у меня не было притирок, как с классическим IPA или крепкими бельгийцами. Любовь с первого глотка. Надеюсь, у вас с ним тоже всё получится.

Это трехсторонняя коллаборация: в ней также участвовали пивовары Bugtown Project — еще один проект, напрямую связанный с Одной Тонной, нацеленный на производство дорогих и выдержанных стаутов и мёда.



**КАК  
ПИТЬ**

Достаньте из холодильника и оставьте в тепле примерно на час. Наливайте в любой бокал с зауженным верхом.

# MIDNIGHT PROJECT "130R" . . . . .

## TRIPLE NEW ENGLAND IPA



Когда в названии есть слово “тройной” — очевидно, что это что-то невероятно крутое. Тройной тулуп, тройной интеграл и, естественно, тройной форсаж. В этот ряд можно смело ставить тройной хейзи айпизы. Зачастую такие вещи варят по особым случаям, и каждый новый релиз быстро вырывается в топ продаж. Максимально мутный, максимально сочный, при этом питкий и удивительно коварный. Для исполнения этого стиля выбор пал на белорусскую пивоварню Midnight Project — мастеров крепких хейзи, сауров, стаутов и всего остального, что можно сделать крепким. Микс хмелей из американских и новозеландских сортов, классическое двойное сухое охмеление без дополнительного тиолайза. Попробуйте сравнить этот сорт лицом к лицу с хейзи от Velka Morava. Уверен, после такого сравнения вы убедитесь, насколько хейзи айпизы могут отличаться друг от друга.



**КАК  
ПИТЬ**

Достаньте из холодильника и оставьте в тепле на 30-40 минут. Наливайте в любой бокал с зауженным верхом.



**ПЕНА  
РАСК**  
beer service