



Привет, мои дорогие друзья! Всё это пиво сварил я сам, в коллаборациях с самыми-самыми дорогими мне пивоварнями. За 2023 год произошло много событий, много варок, и почти всё своё время я отдал пивоварению и увеличению объёмов. Если посмотреть на те сорта, которые находятся в коробке, вы сделаете вывод, что я начал пробовать себя в разных стилях пива. Сейчас я нахожусь, наверное, на самой первой ступени, и впереди предстоит ещё много чему научиться, так как пивоварение — это процесс, который требует постоянной практики, обучения и, конечно, экспериментов. Когда я говорю о себе, как «Я», я имею ввиду всю мою команду, которая крайне хорошо трудится и меня поддерживает, а с командой мне повезло очень сильно. Итак, как сказал один хороший человек, — «Поехали!».

## Олег Рыжков

Основатель, идеолог пивоварни **КУЛИНАР**

**КУЛИНАР / Brewlok «Schwarzwaldler Kirschtorte» • Pastry Sour Ale**

**КРЕПОСТЬ 6%**

Когда я открыл свой первый пивной магазин в далёком 2017 году, то одним из первых крафтовых пив на моих краях было пиво «Вий» от Воронежской пивоварни Brewlok. Дипаха была знатная и произвела на меня огромное впечатление заявленными 120 IBU. И кто бы мог подумать, что спустя шесть лет я поеду к столь именной пивоварне и возьмёю честь сварить с ними совместное пиво! И вот, я в Воронеже. Стою рядом с профессионалами высокого уровня, Стасом и Максимом. Мы дегустируем наше пиво, и я смотрю на 8-ми тонный ЦКТ и вспоминаю, с каким величием я смотрел на 500 литровой крохотный ЦКТ на своей первой варке. Так, за два года, объём пива одного сорта вырос с 500 литров до 8 тонн. Спасибо команде пивоварни Brewlok за профессионализм высокого уровня и массу знаний, полученных за время этой совместной работы!

**КУЛИНАР Brewery «Штоллен» • Pastry Sour Ale**

**КРЕПОСТЬ 6%**

Рождество — это особенный день. Весь мир, состоящий из верующих и атеистов празднует этот день, поздравляя своих близких. Все загадывают желания и ждут того, когда они сбудутся, и вместе с этим абсолютно все выпекают разные рождественские десерты, которые неотъемлемо сопровождают этот светлый праздник. Крансекаге, Калакукко, Баница, Неолурк, Штоллен. Все эти названия десертов объединяют нас за одним столом дома в Рождество в тёплой домашней атмосфере. Идея воссоздания этого главного в мире десерта пришла давно, и только сейчас я понял, что могу это сделать. Пусть вас не пугает то, что это пиво сварено по рождественским мотивам, и оно — алкогольное. В состав самих рождественских пирогов входит алкоголь, и это не возбраняется церковью. А кому ещё, как не Кулинару :)

**КУЛИНАР / Art'A / Pivmasteria 17m «Иоанн» • Russian Imperial Stout**

**КРЕПОСТЬ 12.8%**

С Сашей мы познакомились на одном из моих первых пивных фестивалей SibCraftFest, где я выиграл 1-е место, а он выиграл 1-е место там же, но годом раньше. В этот же вечер мы крепко выпили и ещё тогда договорились сделать коллаб. Идей было очень много, но для первого раза мы решили сварить для вас R.I.S. К нам присоединилась Pivmasteria — то место, где для меня всё начиналось, и вместе мы это сделали. Ровно через год выйдет тот же R.I.S., только из бочки, в которую мы благополучно его и залили и теперь ждём-с.

Серёга — первый пивовар, с кем я познакомился. Ему пришла по душе концепция моей пивоварни, и он сразу накидал массу идей по коллаборации. Этот человек сделал для пивной индустрии, наверное, больше, чем все мы. Знания, имеющиеся в голове этого человека сравнимы, с пивной энциклопедией. И мне выпала честь с ним поработать. Наше пиво — это новогодний апельсиновый IPA. Сегодня, к моему большому сожалению, Серёга немного приболел и очень нуждается в нашей с вами поддержке. Вся прибыль с варки перечислена Серёге. Всех, кто любит пиво, хочу попросить обратить внимание на этого весёлого, задорного, идейного и просто хорошего человека. Справа находится qr-код, по которому вы можете перечислить какое-то количество средств, которое посчитаете нужным. Всех откликнувшихся очень благодарю. Поверьте, мы сварим с Серёгой ещё не одно мощное пиво.



Мы с Серёгой начали варить пиво почти в одно время. Мне всегда нравилась идея безалкогольной пивоварни. Это как луч солнца среди нас, производителей алкоголя. Серёга спортсмен, как и я, только он пропагандирует трезвый образ жизни, а у меня это получается не всегда, но я стараюсь. Кроссфит — это неотъемлемая часть моей жизни. Три раза в неделю я с удовольствием провожу время в спорт зале и искренне хочу, чтобы так делали все вы, мои друзья. Наш сорт Zebra — это отсылка к одноименному тарту и одному из самых выносливых, быстрых и дерзких животных на планете. Не придумывайте для себя отговорки, а собирайтесь и идите в зал тренировать и совершенствовать своё тело и дух. Я для себя выяснил, что в свои 40 лет я ещё способен сделать пять канатов, сделать за один подход пять выходов силой, поднять на раз в становой тяге 150 кг и освоить ходьбу на руках. И вы сможете!

Как-то по утру раздался звонок, и из трубки я услышал русскую речь с немецким акцентом. «Неплохо!», — подумал я. Авось скоро прокачусь на машине, как олигарх!!! Да ладно вам, расслабьтесь :) Это пиво от всем известной контрактной пивоварни «Ослиная моча». Весёлые ребята ловят хайп от того, что они любят вытворять. И самое главное, что всё это они делают всерьёз. А когда «Ослиная моча» ещё и «Новогодняя», так это вдвойне праздник. Пейте пиво ради пива, а не ради сплетен, которые делают нашу жизнь мрачной. Будьте позитивными и несите в мир добро, и тогда мы победим зло, которого в нашем мире очень много. Всем спасибо, кто купил мою подборку и прочитал всё до конца. Вы моя любимая и лучшая публика!