



Привет всем истинным биргикам и просто сочувствующим!

Я Цуркан Сергей — отец-прародитель пивоварни GUSI и фестиваля SIB CRAFT FEST.

В 2015 году мы впервые провели в Новосибирске пивной фестиваль. За эти годы он вырос в регулярный, известный и масштабный пивной праздник. Этой подборкой я хотел дать вам возможность "заочно" посетить SIB CRAFT FEST-2024.

С одной стороны, я собирал её "вслепую". Это всё — новинки, у которых на момент отбора даже не было никаких чекинов в Untappd. А с другой, я абсолютно уверен, что это будет крутой выбор. Потому что в подборке — пивоварни (и медоварня) — многократные участники SIB CRAFT FEST'а. И я лично знаю тех людей, которые это варят. Помню, как лет десять назад все спорили — что считать крафтовым пивом, а что нет. С тех пор споры поутихли, но я тогда довольно быстро нашел для себя ответ.

Крафтовое пиво — значит «авторское» пиво. То есть я лично знаю того, КТО его сварил.

Поэтому для меня сборка ПенаПака — это история не про выбор стиля пива. Для меня это — люди, фестивали и воспоминания.

Сергей Цуркан

Основатель пивоварни GUSI и фестиваля SIB CRAFT FEST

Степь и Ветер «Juniper & Basil Tonic Mead» • Mead

КРЕПОСТЬ 4.5%

С Леной и Данилой Ивановыми мы познакомились на фестивале в Казани в августе 2019 года. Помню, там я впервые попробовал крепкий меломель, а Степь и Ветер — считал тогда своим лучшим «открытием» казанского фестиваля. В итоге, уже в январе 2020 года Степь и Ветер приехали на Craft Magic Night — зимнюю версию Сибкрафтфеста.

На сегодняшний день Степь и ветер — одна из лучших и узнаваемых медоварен России. Хочу предложить вам легкий, летний, освежающий тоник с хинином, можжевельником и базиликом. Тем более, что он сварен в коллабе с нашим баром BARBARA BUS (Новосибирск).

4BREWERS

«Вчера с биргиками катались на трамвае» • Sour

КРЕПОСТЬ 5.5%

Первый раз я увидел стенд «4 ПИВОВАРА» на фестивале CRAFT DEPOT в августе 2016 года в Москве. Тогда они были больше похожи на начинающих энтузиастов-домашников. Пивоварня 4BREWERS — постоянный участник нашего фестиваля — с лета 2018 года.

На мой взгляд, это одна из самых быстро растущих пивоварен России. И сейчас — один из лидеров рынка — как по рейтингам, так и по объемам.

Хочу предложить вам еще одну летнюю историю — кислый эль с мятой, вишней и черноплодной рябины. Как пишут сами пивовары — сварен в коллаборации с друзьями-биргиками из Новосибирска — баром BARBARA BUS.

White Stone «Танцуй, пока молодой» • Double IPA

КРЕПОСТЬ 8.3%

Знакомство с Сергеем Гвоздевым случилось еще на St. Petersburg Craft Event в мае 2021. И хотя сам проект существует с 2017 года, ребята, что называется, долго искали себя. А в 2023 году случился взрывной рост — за прошлый год они сделали больше чем за предыдущие 5. Резко вырос и уровень пива и представленность в барах. White Stone — участник SCF с января 2024 года. Предлагаю вам попробовать Double IPA — мощный крепкий West Coast — 90 ibu и 5 хмелей.

Big Village Brewery «Ice Drive» • Cold APA

КРЕПОСТЬ 6%

Эдик Мелконян — познакомились на Big craft day май 2017. Думаю, вы согласитесь, что Big Village — одна из немногих пивоварен в России, которая, во-первых, «умеет» почти во всех стилях, а во-вторых, удержалась от соблазна варить «щи, борщи и прочие пастри». Участник СКФ — с января 2020 года.

От «большой деревни» я выбрал модный ныне стиль Cold APA — светлый эль, сброженный лагерными дрожжами и охмеленный Simcoe/Motueka.

GUSI «GUSI HOOLA HOOP 13» • Berliner Weisse

КРЕПОСТЬ 4%

Вы будете смеяться, но с главным пивоваром GUSI мы тоже познакомились на фестивале. В нашем первом Сибкрафтфесте в 2015 — Алексей Гулевский участвовал как «домашник». А уже через год присоединился к нашей команде, возглавив производство.

Предлагаю вашему вниманию очередную версию нашего легкого освежающего берлинера, на этот раз — со смородиной и мятой.

GUSI «DEEP OCEAN 10» • Imperial Stout

КРЕПОСТЬ 15.5%

Согласитесь, ни один крафтовый фестиваль не обходится без большого количества RIS'ов или прочих крепких стаутов. Слава богу, их стало меньше. А то я помню времена, когда каждая начинающая пивоварня, чтобы доказать свою «крафтовость», сначала должна была сварить IPA, а потом еще и доказать, что она умеет RIS. Ну и, конечно же, все стремились «похвастаться» на фестивале именно своим крепким стаутом.

Поэтому мой «фестивальный» набор был бы неполным, если бы мы не завершили наше знакомство имперским стаутом с какао бобами, кофе и ванилью.

Наслаждайтесь!
И ходите на фестивали!
Фестивали движут миром.
Всегда ваш — Сергей GUSI.



Выпуск 80
Июнь 2024

**РЕНА
РАСК**
beer service