



В этом году — никаких сложных концепций и желаний непременно удивить. Я просто собрал шесть интересных и вкусных напитков, которыми и самому хочется наслаждаться, и с вами поделиться. Три из шести сортов были придуманы и сварены специально для этой подборки.

Александр Савицкий

Автор проектов «Просто про пиво» и «Проба»

Wind UP! x Просто Про Пиво «Primorskiy Vibe»

Кислый эль с ягодами и экстрактами

КРЕПОСТЬ 6.5%

Этакая пивная фантазия на тему одного из красивейших регионов страны. Мы взяли сок смородины, замешали с малиновым пюре и добавили ароматный растительный коктейль из целой россыпи натуральных экстрактов: там и дальневосточный лимонник, и зеленый чай, и даже листья древнего дерева гинкго. Пить рекомендуем без спешки, в спокойной прохладной обстановке, думая о величественных горах и изрезанных океаном берегах Дальнего Востока. Не забудьте слегка поболтать баночку перед открытием, чтобы не оставлять все самое вкусное на дне.

Осьминогец x Not Exactly x Просто Про Пиво «Диносаур»

Не очень кислый эль с фруктами и пряностями

КРЕПОСТЬ 6%

Два кисляка в одной подборке — результат не ленивого подхода, а дружбы Москвы (ваш покорный слуга), Самары (пивоварня NX Brew) и Ростова-на-Дону (пивоварня «Осьминогец» и фестиваль «Фестивальчик»). Ну и внезапно проснувшейся во мне любви к сауэр элям, которые оказались очень кстати этим жарким летом. Сорт, впрочем, хорош и осенью, благо сочетание манго, ананаса, карри и чипотле (о, знали бы вы, как тернист был его путь из Калифорнии!) делает теплее и телу, и душе. Главное не откладывайте банку сильно на потом, чтобы Диносаур не вымер.

Rewort x Просто Про Пиво «(No) Fun at Parties»

Овсяный IPA с любовью и нежностью

КРЕПОСТЬ 6%

Овес и индийский светлый эль — штуки друг другу не противоречащие, но в дикой природе вместе почти не встречающиеся. В основном потому, что овес — ингредиент капризный и создает лишние сложности на пивном производстве: кот на этикетке очень точно передает выражение лиц сотрудников пивоварни, которым приходится фильтровать овсяный затор. Но на «Реворте» сложностей не боятся и отвечают на них исключительно позитивными чувствами: любовью и нежностью — главными (после овса, конечно) ингредиентами этого сорта.

Plague Brew «Etalone 2024»

Имперский портер с мощью и характером

КРЕПОСТЬ 10%

Пивоварня Plague, известная своими историческими сортами и грибными гозе, иногда делает и вполне обычные вещи. Ну то есть как обычные... Крепкий имперский портер — довольно редкий гость на отечественных пивных полках, обычным его назвать трудно. Тем более, если в засыпи использовался солод, предназначенный для производства виски. Получается, «Эталон» дает сразу два повода для дегустации: отыскать во вкусе тот самый вискарный характер и попытаться понять, есть ли у имперского портера отличия от имперского стаута.

Токсовская Сидрерия «Святой Домкрат» (Vintage 2022. Special Blend)

Сухой сидр с бодростью и выдержкой

КРЕПОСТЬ 4.8%

«Домкрат» — это, пожалуй, мой любимый сидр. Поэтому когда я узнал о свежем розливе специальной винтажной версии, отказаться от добавления сорта в подборку уже не мог. Очень бодрый, очень сухой, очень непастеризованный, с очень заметной танинностью и не очень сильной кислотностью — практически идеал того, каким на мой взгляд может и должен быть натуральный российский сидр.

Учитывая, что сидр продолжает брожение даже после розлива, аккуратнее открывайте банку и будьте готовы ловить содержимое.

Ganza «Redemption Berry»

Мид с мягкостью и балансом

КРЕПОСТЬ 6%

Выбирать мид, которым можно смело поделиться, сложно. С одной стороны, я очень люблю сухие, выброженные практически в ноль, но они слишком специфичны для большинства. С другой — есть масса популярных, но слишком уж простых и приторных, чтобы их можно было рекомендовать. Мид с черникой от «Ганзы» оказался золотой серединой: не слишком сухой, не чрезмерно сладкий, понятный, но при этом не примитивный напиток — ровно то, что нужно! Личная рекомендация: перед употреблением охладите банку до практически ледяного состояния.

Выпуск 83
Сентябрь 2024


**Рёна
РАСК**
beer service