



Конечно, невозможно уместить в маленький ПенаПак всё разнообразие пивных стилей. Тем не менее я решил собрать максимально непохожие друг на друга сорта, как относительно новые, так и исторические, но в современном прочтении. Пожалуй, объединяет их главное: это не то пиво, которое пьют в три глотка, тут в каждом есть, что посмаковать.

Александр Песков

Бренд-амбассадор Chibis Brewery

Knightberg «Oblachinskaya» • Flanders Oud Brune

КРЕПОСТЬ 8%

В этом сорте произошло смешение сразу двух бельгийских стилей: фламандский коричневый эль и крик, который обычно получают при выдерживании вишни на ламбике. Питерские пивовары для полуторалетного дображивания выбрали бочки из кавказского дуба, в которых выдерживался бренди, а ягоды выбрали максимально кислые — сорта Облачинская родом из Сербии. Дегустировать не спеша, наслаждаясь шоколадными нотками поджаренного солода, вишни, дубовой бочки и лёгким коньячным оттенком.

Boozy Kitchen «Black Lace» • Tomato Gose

КРЕПОСТЬ 6%

Молодая и целеустремлённая контрактная пивоварня Boozy Kitchen уже успела полюбить биргикам своими кондитерскими сауэрами, и потому вдвойне интересно, как получилось у неё томатное гозе. Эльвира, пивовар и главный идеолог пивоварни, доказала, что может вдохновляться не только десертами. Умеренно острая томатка с пряностями и соусом кимчи по праву заслуживает место в этом ПенаПаке.

Big Village «Backswing» • New England DIPA

КРЕПОСТЬ 8%

Краснодарцы варят разные стили, и только вариантов в стиле New England у них более полутора сотен. Почему именно Backswing? Ну, во-первых, это самый новый сорт пивоварни — сварен в конце декабря. Во-вторых, мы тоже делаем немало сортов в этом стиле, и всегда интересно, как получилось у коллег. А в-третьих, помимо хмелевых гранул Sabro и Nelson Sauvin ребята использовали масло свежего хмеля — довольно новый для рынка продукт, добавление которого имитирует добавление хмелевых шишек непосредственно с лозы.

Atmosphere «Moon falling» • Barleywine BA

КРЕПОСТЬ 15%

С парнями из этой Клинской пивоварни мы знакомы давно, и даже варили вместе в коллаборациях. А несколько лет назад они приобрели настоящие бочки из-под шотландского виски, чтобы выдерживать в них таких крепышей, как этот. Бочковая выдержка прекрасно сочетается с барливайнами и имперскими стаутами и привносит свой характерный привкус. Кроме того, такие сорта продолжают развиваться уже в бутылке, что, как правило, положительно влияет на вкус. А средняя оценка 4,27 из 5 в Untappd говорит о том, что у этого и так достойного барлика отличный потенциал довыдержки.

CHIBIS & Khoffner «Tripel Monke» • Belgian Tripel

КРЕПОСТЬ 9.5%

Когда мы с питерскими коллегами придумывали это название, решили обыграть сходство слов monk — монах и monkey — обезьяна. Просто игра слов, которая напомнила «Планету обезьян» и другие произведения о вымышленных мирах, так похожих и непохожих на наш. Наверное, там тоже должен быть тройной аббатский светлый эль, сброженный бельгийскими штаммами, придающими характерные пряные и цветочные нотки. Ну, вот как этот.

CHIBIS «Малина под кокосом» • Smoothie Sour

КРЕПОСТЬ 6%

Какой же ПенаПак без одного из самых востребованных сегодня стилей — кисло-сладкого смузи! Малиновое пюре, кокос, солод, хмель, лактобактерии. Ну, ещё, конечно, лактоза, чтобы выровнять вкус и сделать его более приятным. Остаётся только наполнить бокал и предаться размышлениям над необычным названием.

Выпуск 87
Январь 2025


**ПЕНа
ПАК**
beer service