Привет! Это Алексей

Очень рад, что у вас в руках оказалась эта листовка. Это значит, что вот-вот вы сможете попробовать подборку “итогов года”, которую я собираю каждый декабрь уже в седьмой раз.

Формат следующий: шесть сортов от шести российских производителей. Каждый из них - либо уже опытный игрок, либо перспективный новичок, но всех объединяет одно: в этом году они регулярно удивляли в трендовых стилях и экспериментальных релизах.

Главный глобальный тренд сейчас это рост безалкогольных сортов и «облегчённых» стилей, но именно в крафтовом сегменте на этом фоне параллельно идет обратная волна: всё больше тройных-четверных IPA, сауров с двузначным числом алкоголя и вымороженных имперцев. В то же время происходит возвращение к истокам. Лагеры, которым изначально противопоставляло себе крафтовое пиво, продолжают переживать свой ренессанс. С этого стиля мы и начнем. Дальнейший порядок дегустации — на ваше усмотрение, но закончить рекомендую восьмигранником.

Одна Тонна

Начало красивого вечера

Пилснер в итальянском стиле (4,9% алк)

За лагер в подборке отвечает жуковская пивоварня Одна Тонна — главные мастера низового брожения наравне с Velka Morava. Перед вами пилснер в итальянском стиле.

Итальянский пилснер — это, по сути, более охмелённый немецкий пилснер: чистый и сухой, но с более ярким ароматом европейского хмеля. Здесь аромат задает Saphir — похож на классическую четверку европейских благородных хмелей, но отличается цитрусовым оттенком.

Как пить: *холодным из холодильника из любого бокала, обязательно большими глотками.*

Осьминогец

Роковой Поворот

Мутный IPA (9% алк)

Неотъемлемый стиль любой подборки — мутный айпиэй. В этом году всего один, но зато какой — от главной пивной жемчужины Ростова-на-Дону — пивоварни Осьминогец из корпорации развлечений Максима Поливанова. Всего за два года практики ребята сформировали свой хейзи профиль, а стабильные очереди на фестивалях и выделяющийся визуальный стиль еще больше подогревают интерес публики к релизам ростовчан.

Ландо с победой в чемпионате!

Как пить: *охлажденным, 15-20 минут после холодильника из любого бокала с зауженным верхом. С нагревом пиво будет раскрываться еще сильнее.*

Atlas Meadery

Мыс Сурхан

Питный мёд с таежными ягодами и специями (6% алк)

Много лет релизы Александра Румянцева и его проекта Atlas Meadery можно было попробовать только на фестивалях и в коллаборациях с другими производствами. В 2025 году, объединив силы с пивоварней Stamm, Atlas получили новый виток развития и снова начали выпускать баночные релизы. Этот мёд был вдохновлен хорошо знакомой каждому россиянину газировкой «Байкал». На ягодную базу наложили секретный микс специй, трав и листоподобных частей хвойных растений.

Как пить: *охлажденным, 15-20 минут после холодильника из любого бокала с зауженным верхом. С нагревом мёд будет раскрываться еще сильнее.*

Godbeerg Brewery

Калёный Боб

Имперский молочный стаут с арахисом и соленой карамелью (15% алк)

Еще одна микропивоварня из Ростовской области, заявившая о себе в этом году своими имперцами с запредельной плотностью, выброженными до 22 градусов без вымораживания. В этом образце технология осталась та же, но пониже начальная плотность и, соответственно, крепость. Мне стало интересно попробовать сочетание подсоленной кофейно-шоколадной базы с арахисом — ребята поддержали идею и вот, «Каленый Боб» перед вами. Кстати, пивовар каким-то волшебным образом использовал цельные орехи, без экстракта или ароматизатора.

Как пить: *чуть охлажденным, минимум 40 минут после холодильника из любого бокала с зауженным верхом. С нагревом пиво будет раскрываться еще сильнее.*

Sabotage

Snow Blind

Имперский саур (10% алк)

Пермская пивоварня Sabotage широко известна благодаря своими кислыми элям — они филигранно вплетают в свои сочетания специи и травы, что выделяет их на фоне других. В этот раз в замес пошли ягодные листья — смородины и вишни, которые дали свою терпкость. Десятиградусная база вкупе с соками черники и брусники из ягод ручного сбора из Чердынских лесов с севера Пермского края. Получился Тяжелый Уральский Люкс, не иначе.

Как пить: *охлажденным, 15-20 минут после холодильника из любого бокала с зауженным верхом. С нагревом пиво будет раскрываться еще сильнее.*

Atmosphere Brewery

Восьмигранник

Бленд выдержанных в бочках из под виски имперского портера и стаута (17% алк)

Финальной аккорд подборки. Клинская пивоварня Атмосфера примечательна для нас своим бочковым цехом. Все имперцы и барлики пивоварня выпускает исключительно после бочковой выдержки. Таким образом сглаживается спиртовая "грубость", вкус усложняется за счет контакта с деревом и медленного окисления. Мы попробовали все тамошние бочки, и я выбрал две самые интересные — одну побольше и одну поменьше, обе вискарные. Так и получился этот бленд: русский имперский стаут, выдержанный 3 года и имперский портер, выдержанный 2 года, смешанные в соотношении один к двум.

Как пить: *чуть охлажденным, минимум 40 минут после холодильника из любого бокала с зауженным верхом. С нагревом пиво будет раскрываться еще сильнее.*

Алексей Кудров

директор по свежести
Pena Pack