



Несколько месяцев назад моё внимание в сети привлек новый пивной проект *Pena Pack*. Привлек в первую очередь своей интересной и новой концепцией, хоть и пробудил неоднозначную реакцию в пивных социальных пабликах и форумах. Я не ожидал, что уже в скором времени ребята обратятся ко мне с просьбой составить свой «сикспак». Недолго думая, я с удовольствием принял предложение, хотя ещё абсолютно не представлял, по какому принципу сформировать этот «выпуск».

С текущим ассортиментом пива в барах и магазинах удивить ценителей становится все сложнее и сложнее. Новичкам тоже приходится тяжело: почти каждую неделю на полки попадают линейки от новых имен. Поразмыслив немного, я решил составить свою подборку из проверенной классики — пива, появившегося задолго до «крафт-бума», но которое, тем не менее, имеет феноменальный вкус и вклад в историю пивоварения, а также огромное влияние на текущую пивную сцену.

Мой выбор отчасти связан с тем фактом, что до того, как я стал заниматься домашним пивоварением в 2005 году, я несколько лет увлекался историей пивоварения и стилей. Открывая для себя новые страницы этой истории пивоварения и постигая глубины стилевого многообразия, я понимал, насколько мир пива шире того, что мы привыкли видеть на полках магазинов того времени. Некоторые сорта и стили, опробованные мной в те непростые для биргика времена, навсегда остались в моем сердце. Давайте сделаем шаг назад и прикоснемся к шедеврам от классиков.

Этот выбор станет прекрасным напоминанием «откуда все началось» для пивных гиков, а для начинающих любителей это может оказаться приятным сюрпризом



Евгений Толстов

*Главный технолог
и сооснователь пивоварни
Victory Art Brew*

www.pena.moscow



01. Orval

Начнем с *Бельгии* — страны, к пиву которой я питаю большую слабость. Перед нами один из трапистских сортов, на мой взгляд очень интересный и самобытный — *бельгийский пэйл эль Orval*. Пиво варится с 1931 года на территории *Орвальского аббатства*, одного из самых старых аббатств страны. Это полнотельный светлый эль, сваренный исключительно с использованием английского хмеля *East Kent Goldings*, который, в том числе, добавляется на сухое охмеление. На вторичном брожении в бутылке в пиво добавляют дикие дрожжи бретаномицеты, которые придают пиву богатый и очень сложный аромат, особенно если пиво выдержать несколько лет. Кстати, это любимое пиво *Миккеля из Mikkeller*.



Луковый суп.



03. Cuvee Dry Hopping

Вернемся назад в *Бельгию*, опять в *Валлонию*, но немного западнее. Здесь недалеко от городка *Tourpes* в 1759 году была построена ферма, на которой с 1844 года начали варить пиво для того, чтобы в частности поддержать фермеров во время работы на полях. Пиво варили только в холодное время и его выдерживали для летних работ, благодаря чему такой сезонный стиль назвали *saison (сэйзон)*. С 1920 года этой пивоварней стала владеть семья *Dupont*, и с тех пор ее *Saison Dupont* — эталон стиля и образец для подражания и копирования. Мультиштамповая культура дрожжей и уникальный температурный режим брожения делают это пиво великолепным, утоляющим жажду в жару напитком с изумительными вкусовыми и ароматическими характеристиками. Представленный в нашем наборе сорт *Cuvee Dry Hopping* появился в 2010 году и он поднимает планку стиля еще выше.



Пад тай.



05. Queen Mary Old Burton Ale 2017

Перенесёмся теперь в *Россию*, в подмосковную *Ивантеевку* на нашу пивоварню *Victory Art Brew*. Говорить о классике и традиции здесь не следует, однако один из сортов, который мы варим раз в год, можно вполне назвать историческим, — это *бёртон эль*. Такое пиво, наряду с *имперскими стаутами*, некогда поставлялось в царскую *Россию* и было здесь очень популярным. Это янтарный, очень крепкий, хорошо охмеленный эль, сваренный исключительно из светлого солода. *Бёртон эль*, как стиль, практически исчез в 20м веке, и мы решили заполнить этот пробел. Версия пива *Queen Mary Old Burton Ale 2017*, представленная в наборе, была дополнительно выдержана в бочках из-под теннесийского виски *Jack Daniels* в течение полу-года.



Ланкаширское рагу.



02. Schneider TAP6 Aventinus

Перенесем в *Германию*, в *Баварию*, где в 1872 году *Георг Шнайдер* начал производство пшеничного пива со своим сыном *Георгом II*. Пшеничное пиво на тот момент было практически вытиснуто набиравшим популярность лагером. Именно благодаря *Шнайдерам* удалось спасти уникальный стиль. Представленный образец *Schneider TAP6 Aventinus* — это крепкий пшеничный доппельбок, самый старый в *Баварии*. Это пиво варится уже 110 лет и все это время радует поклонников полнотелого пива с выдающимся солодовым вкусом.



Хлебный пудинг с чабером.



04. 1845

Отправимся в столицу *Англии* — *Лондон*, на пивоварню *Fuller's*, основанную в 1845 году. На пивоварне варят традиционные эли, стауты и портеры, известные на весь мир. В числе регулярных бутылочных сортов, все из которых достойны внимания, особенно выделяется сорт под названием 1845. Этот крепкий эль впервые был сварен на 150-летие пивоварни с использованием большого количества янтарного солода, активно применявшегося в пивоварении XIX-го века. Этот сорт выдерживается на пивоварне более 100 дней, а затем продолжает дображивать в бутылке. Очень комплексный солодово-фруктовый аромат и богатый вкус — всё как мы любим.



Айнтопф.



06. Первый в истории имперский стаут, выдержанный в бочке. Выпускается раз в год в преддверии чёрной пятницы. *Goose Island Bourbon County Brand Stout 2017* — легенда, в вашем февральском *Pena Pack*.



Шоколадный торт со взбитыми сливками и вишней.