



Ребята из *Pena Pack* удостоили меня честью и чуть ли не одному из первых предложили составить свой сикспэк. Но по моей вине дело затянулось. Спасибо большое *Pena Pack* за терпение. Я получил большое удовольствие при подборке и написании этого пака, надеюсь, не заскучаете и вы.

Буду честен, я очень мало читал пивных обзоров. Не потому что в них мало информации с точки зрения пивной стилистики, а потому что от скуки описания цвета, вкуса, послевкусия и прочего хочется лезть на стену. Для меня это сродни рецензии на музыкальную пластинку, где описывают комбики, примочки и электронные эффекты, а не наличие (или отсутствие) культурного феномена или историю создания записи. В связи с этим я буду минимально описывать само пиво. Да и что его описывать, все знают где искать подробные технологические описания сортов. За каждым представленным сортом пива стоит хорошая личная история. В данном случае это будет моя история.

Кстати, в моем обзоре не будет рекомендованных блюд. Во-первых, потому что пиво само по себе отличный гастрономический продукт. А во-вторых пиво культурно-исторический феномен, наследие человечества и спутник всех самых лучших тусовок и приключений. Так что мешать с едой пиво я не буду!

Александр Мальцев
Сооснователь *Zagovor Brewery*

01. Brewdog Punk IPA

Да. Как и для многих других, для меня этот сорт был одной из отправных точек в то, что принято называть крафтом. Подобно многим я купил это пиво из-за слова PUNK на этикетке. Лето 2009 года, и мы с моим другом Олегом, который впоследствии откроет «Head Bar» в своем родном городе Брянске, бродили по центру Амстердама в том состоянии, в котором и положено ходить туристу, который добрался до страны с лигалайзом. Наткнувшись на большой бутлшоп, мы набрали пива, а в соседнем магазинчике джанк-фуда. Сели на набережную в предвкушении кайфануть. Но PUNK IPA нам немного подпортил задуманное, т.к. для наших непривычных рецепторов это пиво показалось невероятно горькой водой, плюс «туристический эффект» сказался. Мы еле допили по бутылке, матеря создателей, которые варят такое горькое пиво и хотят выехать на слове PUNK. Благо следующая банка классического английского эля и сырные чипсы быстро вернули нам настроение, которое, однако, потом снова испортили, на этот раз полицейские. Лигалайз лигалайзом, а пить на улице нельзя даже в Амстердаме.

02. Sierra Nevada Pale Ale

Помню, Миккель постил в своем инстаграме фотку с Sierra Nevada — Pale Ale и писал, что именно это пиво открыло ему глаза на «крафт» и охмеленные сорта. Что же, Миккель не один, после PUNK IPA следующим запомнившимся мне сортом стал Pale Ale от Sierra Nevada. В 2011 году мы большой компанией (четверо человек из которой впоследствии будут в *Zagovor*) отправились на месячную поездку по двум побережьям США, как путешественники, и как журналисты, чтобы снимать фильм про историю американских панк-зинов. И в первый же вечер в соседнем грошери от нашей съемной квартиры каждый из нас купил себе по сикспэку. Мой взгляд пал на Sierra Nevada, потому что там было написано Ale. И вот сидим мы на заднем дворе дома в НЙ, пьем пиво и предвкушаем всю будущую поездку. Это был прекрасный дружеский вечер и Pale Ale мне в тот момент показался идеальным пивом. В меру охмеленным, не горьким, очень освежающим и чертовски вкусным. После этого мне посчастливилось быть в НЙ 5 раз, и для меня это стало ритуалом: первым делом я иду в магазин и покупаю Sierra Nevada — Pale Ale. Но и на Родине я не гнушаюсь покупать это пиво. Друзья постоянно надо мной смеются, когда уже сейчас, побывав на десятках фестивалях и пивоварнях, попробовав тысячи сортов, я до сих беру в барах Sierra Nevada — Pale Ale. Но для меня это больше, чем пиво.

03. Jaws Атомная Прачечная

Знакомство с культурой крафтового пива и желание сварить что-то самим возникло у нас немного по другому сценарию, чем у многих. Так случилось, что увлечение музыкой и занятие ей развило большую любовь к путешествиям у всех членов пивоварни.

Путешествуя по Европе, а главное, по США, мы постоянно употребляли крафтовое пиво, ходили в специальные магазины/бары, пробовали новое. Впрочем, по возвращению воспоминания об этом улетучивались, потому что мы не могли представить, что здесь может быть что-то подобное. И вот находясь всей компанией в большом путешествии по Австралии, мы снова поглощали декалитры крафта. Местные помешаны на всем локальном, поэтому приезжая не просто из одного штата в другой, а из одного города в соседний, уже невозможно встретить пиво, которое ты пил до этого в других местах.

Нас это невероятно впечатлило, и мы решили, что вернемся и будем варить дома! Хотим быть творцами локального крафта, как тут. К тому же на примере Австралии мы поняли, что не надо ничего бояться, главным фактором местных была любовь к пивоварению, и этим может заниматься каждый, кто готов заниматься этим со страстью. Вернувшись мы прежде всего решили проверить, а может все же есть что-то подобное и у нас.

Из мест, где можно было что-то купить в Москве, был только Главпивмаг на рыбном рынке, и еще пара-тройка точек. Мы пришли и скупили все различные сорта, которые там были. Очевидно, что по сравнению с американским и австралийским пивом, наши ребята сильно недоотягивали, но когда мы открыли и попробовали «Атомную Прачечную» нас одновременно пронзил шок и гордость за свою страну. Пиво не просто было лучшим на фоне отечественных сортов, оно было не хуже напитков, которые мы пробовали на других континентах.

И даже сейчас, когда наш рынок хорошо насыщен АйПиЭй, которые не стыдно дать попробовать американскому биргику, «Атомная Прачечная» не теряет своих позиций и нашей любви. Это действительно крутое, а главное уже историческое для нашей страны пиво!

04. Rogue Hazelnut Brown Nectar

Хоть и начинающими, но уже будучи контрактными пивоварами мы отправились в новое путешествие по Америке. Наш путь проходил по серверу Западного побережья. С городом Портленд, штат Орегон нас связывало музыкальное прошлое и друзья, поэтому мы обязательно должны были там задержаться.

Мы знали о нескольких пивоварнях и хотели их посетить, особенно Rogue. Но приехав в город, мы просто окунулись в крафтовый мир во всем его многообразии. В городе с населением 600 тысяч человек находятся более 80 пивоварен и несметное количество баров и магазинов. Прячась от дождя в ожидании автобуса, мы забежали в первое попавшееся здание и попали на пивоварню, которая специализируется на бельгийских сортах.

Когда мы пришли в гости к нашим друзьям в их «панк-хауз», помимо клуба, бара, магазина с пластинками и репетиционной точки у них в здании находилась их же пивоварня. Они нас угостили своим, как они сказали, простым АйПиЭй, которым в России тогда мало кто мог похвастаться.

Попав в такой пивной водоворот, мы уже забыли о посещении пивоварни Rogue и максимум на что нас хватило - это добраться до их фирменного паба. Именно здесь мы впервые попробовали Hazelnut Brown Nectar, первое для нас пиво с добавлением натуральных ароматизаторов. Сначала мы не поняли, как можно добиться такого эффекта из орехов, но после прочтения этикетки секрет был раскрыт. До этого нам и в голову не могло прийти, что можно добавить кондитерские ароматизаторы в пиво. Оказывается, это распространенная практика. Нам сразу же понравилось и пиво, и сама идея. После мы попробовали сотни сортов с ароматизаторами, и гораздо лучше, чем у Rogue. Но тут, как первая любовь, помнишь о ней всегда. Мы сами большие поклонники экспериментов с ароматизаторами и гордимся этим!

05. Crooked Stave Petite Sour Raspberry

И снова Америка, простите. Переместимся на пару лет вперед и на несколько штатов восточнее, и попадем в самый центр страны - город Денвер, штат Колорадо. Как и в Портленде и многих других городах, тут тоже приходится по пивоварне на несколько человек. А также тут устраивают самый большой и популярный фестиваль - Great American Beer Festival.

Этот праздник проходит в самом большом выставочном зале города, и посетителям на пробу предлагается более 5000 сортов пива. Но на фестивале участвуют далеко не все. Многие прогрессивные пивоварни бойкотируют этот фестиваль, из-за его коммерциализированности. Crooked Stave как раз один из таких. Благо находятся они в том же городе, где и фестиваль, так что посетить их было одной из главных наших задач.

Ребята находятся в очень модно переделанном индустриальном пространстве. Crooked Stave славятся своими «true sour ales», т.е. тяжелыми и долгими сортами с добавлением диких дрожжей, плюс еще очень много тонкостей. А главный пивовар и основатель — Chad Yakobson, один из самых уважаемых специалистов по «диким» сортам. Это тот случай, когда можно смело брать любое их пиво, не разочаруешься. Я выбрал малиновый wild ale, хотя мог бы взять любой сорт, просто захотелось разбавить мой весьма охмеленный сикспэк хоть чем-то ягодным.

06. Kings County Brewers Collective (KCBC) Robot Fish #10 Golden Promise/Vic Secret

Обычно тяжело писать рецензию на друзей, потому что очень не хочешь их обидеть. Благо здесь не тот случай, потому что пиво от KCBC не подвело, как, впрочем, и всегда! В декабре 2015 мы отправились в Нью-Йорк, где у нас состоялись две коллаборации с Other Half и Finback. На пивоварне у вторых мы очень сильно сдружились с помощником пивовара Питом, опять же сказало музыкальное прошлое.

Он зазывал нас приехать на свою пивоварню, которую он вот-вот построит и будет варить там сам. Это весьма показательный пример американского пивоварения, когда пивовар на какой-то пивоварне впоследствии строит свою пивоварню, а его экс-начальники этому только рады. Никаких обид или палок в колеса, все понимают, что они по одну сторону баррикад и поддерживают.

Впоследствии мы сварились с KCBC, это был тройной коллаб с участием Pizza Port. Тесные дружеские отношения поддерживаем до сих пор, и уверены это был не последний наш совместный эксперимент. Robot Fish — это самая известная серия IPA на разных хмелях и солодах. В этот раз вам посчастливится попробовать самый последний микс, под номером 10 с солодом Golden Promise и хмелем Vic Secret. Я очень горд закрывать этот личный сикспэк пивом от наших замечательных друзей. Straight Outta Brooklyn!