



01

La Lobotomie Cérébral 2020 AF Brew

❖ Ставшая уже легендарной Лоботомия. Выпускаемая каждый год для фестиваля от AF Brew, Лоботомия уже превратилась в отдельный бренд и воспринимается многими любителями пива, как объект для поиска и коллекционирования.

02

Limit Break Stamm Brewing

❖ Лимит Брейк стал для нас открытием номер 1 в пивном мире за 2019 год. Сложность поиска и покупки этого пива сопоставима со сложностью поиска черного трюфеля в Карелии.

03

Killer Queen Rosé Rock'n'Beer

❖ Неведомое, непостижимое, как законы квантовой механики для второклассника. Сухое и одновременно полнотелое пиво, которое никого не оставит равнодушным.

Комментарий пивовара: Сказать, что 2020 года подложил нам свинью, это значит не сказать ничего. Собственно говоря, это даже свиньей назвать нельзя, дабы не обижать попусту благородное животное. Закрытые бары, самоизоляция, перчаточно-масочный режим, социальная дистанция — это было трудное время, мы выживали, как могли, и выпивали, что могли. Собственно говоря, вынужденный экскурс в игривый мир шампанских вин и натолкнул нас на мысль создать продолжение Killer Queen в розовом. И спустя некоторое время проб и ошибок нам все же удалось соединить цветочно-фруктовый аромат розового шампанского с оттенками розы, земляники, персика и сухую горечь Brut IPA. Так что у нашумевшей Killer Queen появился вполне достойный преемник — летний, яркий, сложный и свежий!

04

Ambrosia Mead Стень и Ветер

Мед — это напиток, который 100% будет отвоевывать свою, всё увеличивающуюся долю рынка у традиционного пива. Пожалуй, лучшая, на наш взгляд, медоварня России.

Комментарий медовара: Мид в стиле метеглин, выполненный по рецептам древних греков (разумеется, нет, мы можем только догадываться каким он был, но нам нравится так говорить :)). Метеглин сложный стиль и удивить им современного гика без ягод и фруктов трудно. Но мы старались, используя актуальные сорта хмеля, корицу, гвоздику, луговой мёд и французские винные дрожжи. В этом Паке обновленный рецепт Амброзии, где в вечном поиске баланса, мы сделали его несколько суще предыдущего и теперь, с нетерпением, ждём Ваших отзывов. Данила И.

05

Sour Beer Theory Gose With Tangerin & Raspberry Paradox Х ПБП

06

Sour Beer Theory Sour ale with Sea Buckthorn & Mango Paradox Х ПБП

Наша вторая (удачная) попытка сварить пиво, на этот раз в коллаборации с пивоварней Paradox в лице Владимира Наумкина. Мы попытались совместить северные ягоды и тропические фрукты и, на наш взгляд, попытка удалась.

Комментарий пивовара: Идея сортов, конечно же, связана с популярным ютуб-каналом Теория Большого Пива. В нашем случае, мы попытались отразить палитру кислых фруктовых сортов пива, сварив гозе и саур эль с фруктами и ягодами. Когда выбирали ингредиенты для нашего коллаба, мы решили совместить тропические фрукты с северными ягодами. В случае с гозе мы смешали северную малину с ярким цитрусовым мандарином, а во втором случае использовали яркую облепиху с насыщенным индийским манго.



Алексей Морозов
и Денис Миронов

Авторы youtube-канала
Теория Большого Пива



Рěна
Рѣск
beer service