



Pena Pack (P.P.) *Расскажи, как началась твоя история.*
(Д.З.) Совершенно случайно. В 2014 году мы поехали в Нью-Йорк. Я тогда только краем уха слышал про крафт. Для отеля, в котором мы жили, как раз одна из крафтовых пивоварен варила пиво. Так я впервые познакомился с крафтом. Потом мы вернулись в Москву. Я узнал про ГлавПивМаг и бар «Все твои друзья». У меня даже в инстаграме есть бутылка первого российского крафта, который я попробовал: AF Brew Equinox. Написал, что питерский эль - это уровень. Затем я порвал связки на голеностопе и сидел две недели дома. Думал, чем заняться. Может попробовать сварить пиво? Закупил срочно оборудование. Получается в 2015 году я сварил свое первое пиво. Разнес всю кухню в щепки, но сварил. После этого я сделал, наверное, еще 4 варки максимум. Раздал друзьям, отнес в «Биртеп» - наш бар на районе. Все сказали, что для домашки это довольно неплохо. Решил, что надо попробовать в коммерческих условиях. В конце 2016 года начал искать, где можно сварить. По началу вроде даже с кем-то договорился, но в последний момент отказали. Тяжела и неказиста жизнь контрактного пивовара особенно, когда он в начале пути.

В декабре 2016 года я сварил свое первое пиво. Две тонны сильно горького DIPA. Людям тогда очень нравилось. В то время еще мало кто говорил про хейзи и джуси. Так все и началось.

Р.Р. *Каков принцип контрактного пивоварения?*

Д.З. Если говорить в общем, то порядок такой: у тебя есть рецепт в голове; ты находишь пивоварню, которая готова тебе дать в аренду оборудование; заключаете договор; покупаешь сырье сам, либо у них; дальше под присмотром технолога варишь пиво. Рецепт можно набросать за 2 минуты, но смасштабировать его на большую пивоварню может только технолог, потому что процессы протекают немного по-другому, нежели в домашнем пивоварении. С одной стороны, это проще. Ты пришел к кому-то с рецептом, они его смасштабировали. Нет никаких забот. Если говорить про условия, в которых находимся мы, тут все сложнее. У меня нет технолога, только помощник пивовара. Я сам масштабирую рецепт и слежу за всеми процессами. Мила не даст соврать, когда делал сразу 4 сорта, считай месяц жил на пивоварне. Вставал в 5 утра, приезжал в час ночи домой. Я слежу за своим пивом от начала и до конца. В конечном итоге, если получится плохо, то я могу винить только себя. Я знаю многих ребят-контрактников, они вообще не парятся.

Р.Р. *Как тебе удалось менее чем за два года забраться в топ-5 российских пивоварен в Untappd?*

Д.З. Как так получилось - для нас с Милой до сих пор загадка. Наверное, делай хорошо, и будет хорошо. Нужно еще сделать поправку на то, что до 18 года я совмещал пивоварение и основную работу, а в начале этого года я принял решение оставить работу. Сейчас занимаюсь только пивоварением.

Р.Р. *Почему AF Brew назвали вас хайпжорами?*

Д.З. (Смеется) Я называю это легкий питерский троллинг. На самом деле, я сам из Питера, прожил там 27 лет, а в 2012 году переехал в Москву. Мы подшучиваем друг над другом - это нормально. Конечно, молодые ребята - про нас никто не знал. Появились, пошумели. Кто-то нас называл открытие Big Craft Day, и даже открытие года. Наверное, для людей, которые превращали свою мечту в реальность и строили завод, вложили кучу сил - это немного обидно. Но каждый строит свою мечту, и мы сейчас строим свою.



**Дмитрий
Зайчонок**
основатель
пивоварни
Wild Lab

01. AF Brew x Wild Lab Popcorn Pimp

Идея сварить стаут с соленой карамелью родилась у нас. Ребята предложили добавить еще и попкорн. Мне показалось это интересным. AF разработали базу, потом мы поколдовали с добавками. Прозвучит немного самоуверенно, но получился Omnipollo-киллер.



Мороженое «Крем-Брюле»

02. Zagovor x Stamm Code of Conduct

Мы хотели добавить и Zagovor и Stamm, но, поскольку они сварили коллаб, то будут идти вместе, и это даже круче. Получился сочный NE IPA. При том в нем использовался интересный и редкий хмель - Нельсон. Вышло очень круто.



03. Big Village Way Without End

Эдик вызывает большое уважение, то что он делает у себя в Краснодаре. Те эксперименты, которые он ставит, это очень круто. К сожалению, в рейтинге Untappd он не так высоко, как должен быть. Мы хотели бы, чтобы аудитория побольше узнала о нем. То, что он делает с дрожжами, действительно здорово.



04. Oka River De Kuiper Oud Bruin Framboise

Ваня так же, как мы, влетел в крафтовую движуху со своими вайлдами, оуд брюнами и около бельгийской темой. Как мне кажется, то, что он делает сейчас - это хороший уровень. Пиво, представленное в паке - это свежий сорт, релиза еще не было.



колбаса из мяса кабана

www.pena.moscow

Р.Р. *Каков принцип контрактного пивоварения? Насколько тяжело договориться о коллаборации с лучшими пивоварнями? (Zagovor, AF Brew, Oka River).*

д.з. Ваню я давно знаю. Он человек крайне открытый. Всегда говорил: “Давай приезжай, сварим что-нибудь интересное.” Коллаб с ним был уже давно запланирован. С Заговором получилось все случайно. Они подошли к нам на VCD и сами предложили. У нас есть еще один коллега - совладелец бара Galaxy, а также самопровозглашенный директор по развитию Wild Lab - Рен. Частично он договаривался насчет коллаба с AF. Он их давно знал. Приехал, поговорил с ними, потом приехал я и решили - давайте попробуем, почему нет.

Р.Р. В штатах за NE IPA стоят огромные очереди за каждым релизом. В чем же его феномен?

д.з. Надеюсь через пару лет и у нас будут стоять очереди. Если все останется на таком же уровне, то будут. У нас рынок быстрорастущий. На самом деле - нет ничего лучше, чем выпить охмеленное пиво, которое было разлито несколько часов назад. Это нереальный балдеж. Отчасти поэтому и выстраиваются очереди. Мы считаем, что это своего рода новый лагерь. Пиво для всех. Надо просто сказать, что мало кому нравится горькое пиво.

Р.Р. Тебе тоже не нравится?

д.з. Я ненавижу горькое пиво. Когда сварил свое первое пиво, я Миле сказал, что вот так варить никогда не буду. А когда первый раз попробовал New England, то понял, что вот оно - то, что я искал все это время. Это пиво олицетворяет те достижения и технологии, которые применяются сейчас в пивоварении. Квинтэссенция пивоварения новой волны. Нельзя всю жизнь варить стауты, лагеры и следовать закону о чистоте пива. Нужно что-то новое, иначе будет стагнация. Так же и в мире вина сейчас появились оранжевые вина, которые вносят что-то новое в устоявшиеся каноны.

Р.Р. *Почему мы до сих пор не пили вайлдов от Wild Lab?*

д.з. Когда мы разрабатывали бренд, то думали, что должны прийти к этому. Когда я попробовал такое пиво, мне очень понравилось. Что-то пограничное между вином и пивом. У нас эта культура только зарождается, но у нее большие перспективы. Отчасти название было придумано для того, чтобы спроецировать нашу линейку, которая будет в будущем. Сейчас с вайлдами вообще очень непросто. Нужно отдельное помещение и соблюсти множество условий. Довольно дорогое мероприятие. Первый вайлд уже сварен, надеюсь в следующем году его анонсируем. В планах поставить на поток.

Р.Р. *Какие пивоварни заслуживают внимания помимо подборки?*

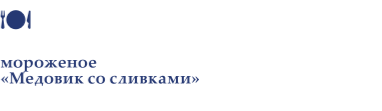
д.з. Есть отличный проект в Питере. Мой большой друг - Антон Смирнов. Победитель всех конкурсов домашних пивоваров. Человек- пароход. Я считаю, что с него нужно брать пример. Один из лучших пивоваров в России. То, как он подходит к пивоварению, скрупулезно составляет рецепты и досконально знает матчасть, заслуживает большого уважения. Сейчас у него бар «Диета» и одноименная пивоварня. Думаю, в следующем году они очень мощно выстрелят. Еще мне нравятся FFF. Нравится пиво, которое они делают. Мне кажется, это очень круто.

Манифест этой подборки - поддержка российских пивоварен. Мы хотели поддержать именно русских пивоваров, которые делают классные и нестандартные вещи.

Все знают Zagovor и AF, но на них свет клином не сошелся. Есть множество других интересных и перспективных ребят.

05. Red Button Carnavalesco

Недооцененные ребята, которые делают классные эксперименты. Без них крафтовая тусовка была бы неполной. Мы не могли их не включить, я восхищаюсь их бесстрашием идти на сумасшедшие эксперименты. Конкретно это – стаут, сваренный с тьяквой, какао, маршмэллоу и сахарной ватой.



мороженое «Медовик со сливками»

06. Wild Lab Killer Loop

У вас будет возможность сравнить коллаб Zagovor x Stamm и наше пиво, потому что он тоже сварен с Нельсоном. Как мне кажется, это лучшее пиво, что я варил. Это именно джуси. Мне удалось сделать то, что не удавалось сделать раньше. Не очень люблю рассказывать про свое пиво, если честно, поэтому пригласим Рена.

Рен: Лучший российский TIPA в стиле New England, я считаю. Сейчас в мире есть новая школа - Juicy IPA. Эта школа разделяется на две ветки: сладкие и сухие джуси, уходящие в хопбёрн. AF варят сладкие, они этого не отрицают. У них вообще все пиво сладкое, и им это нравится. У них такая философия. Zagovor варят сухое пиво. У них пиво не хопбёрнит никогда (Смеется). Killer Loop ни сухой, ни сладкий. Самый сбалансированный. Во-вторых, помимо классических хмелей использовался Нельсон. Он очень сложный. Любое пиво с ним имеет специфический привкус. С ним нельзя делать сингл хопы. Тут он лег идеально, плюс хорошо скрыт градус.

Дима: Своего рода это был челлендж с Zavovor. Когда я узнал, что приезжает Нельсон, мне написал Саня Коробков и сказал, что Zagovor будет варить на нем. Я предложил челлендж. Он говорит: “У тебя без шансов, мы варим со Stamm”. В итоге они сварили Code of Conduct. Пока по оценкам мы идем вровень, но, мне кажется, у нас получилось лучше, потому что мы были одни, а они - со Штамом (Смеется).



Хопчэ