



Р.Р. *Как началась ваша история? Почему начали варить пиво?*

Полина: Начали варить, потому что мы повара. Сейчас в мире есть тренд на ферментацию. Я начинала дома. Подумала, что будет прикольно приходить на собеседование и говорить, что я умею варить пиво. Первая презентация была в марте, 2 года назад. Тогда это пиво кончилось за час. Мне сказали: “Давай вари еще!”. Очень долго искала, где сварить на контракте. Посетила несколько пивоварен, но мне не понравилось. Потом познакомилась с Даней из Red Button и сварила у них первый стаут одна. В нем была куча специй. Слишком много для мая. (Смеется.) Потом была странная кокосовая IPA, которая называлась Кокоин. То есть Coco In. Просто многие не так понимают. После этого я пошла устраиваться в Сыроварню, и Сергей Носов меня собеседовал:

— Значит пиво варишь?
— Ну да.
— Давай вместе сварим.

Сергей: Да там не совсем так было.

Полина: Ну почти. В итоге я подумала, что было бы клёво — “Нам срочно нужно сварить персиковое пиво! Мы должны сварить его!” — так появился Reach for the Beach. Я считаю, что это наше лучшее пиво.

Сергей: Пока да.

Полина: Да не пока. Оно всегда лучшее в моем сердечке во всяком случае. Вот так мы уже полтора года варим. В самом начале, когда я была одна, я выглядела, как больная. У меня не было ни дистрибьютора, ни ООО. Я сама носилась по этим барам. Сама носила кеги, возила их на такси. Самое любимое было подниматься по лестнице в Сосну и Липу. Более менее серьезно это начало выглядеть где-то полтора года назад, когда появилась дистрибуция. Сейчас даже удивляешься, когда приезжаешь в какой-то русский город и можешь найти свое пиво. Люди нас знают, и это приятно.

Сергей: Мне пишут из Новосибирска, говорят ваше пиво приехало.

Полина: Вчера сделала репост какого-то бара. Потом смотрю, а он в Архангельске.

Сергей: Пацаны нас в Берлин возили, Калину Малину.

Полина: С названием получилась совершенно глупая история. Я начала заниматься пивом для своего резюме, но знакомые ребята меня всячески троллили вопросами про название моей будущей корпорации. Я подумала, что F — это шестая буква алфавита, а brew (не brewery — пивоварня) это как бы какая-то неясная жижа, варево. На тот момент я не была уверена, что из этого получится что-то хорошее, поэтому без зазрения совести представила людям свой домашний Индиан Пэйл Эль, на этикетке которого была татуировка, которую я сделала своему другу после того, как приехала из Индии...



... Потом, когда уже была коммерческая варка, мне пришлось офигенно нелегко. Я ходила по барам, просила купить это пиво, рассказывала про бренд. И вот однажды меня попросили рассказать, почему у нас такое замечательное название бренда, в похмельном ужасе я не смогла придумать ничего лучше, чем «friends family forever». Но посмотрите на нас, говнарей, мы то знаем, что на самом деле это “Fuck your Fucking Fuck”.

Р.Р. *Как тебя занесло в пивоварение — не самую популярную сферу деятельности у девушек?*

Полина: Я много раз отвечала. По-моему, это все мифы. Да, в русском практически нет женщин.

Сергей: В Knitberg есть.

Полина: Точно. И моя любимая Юлия Сферато. Это самая главная женщина в пивоварении. На кухне тоже не очень много женщин на самом деле. Я все-таки считаю, что я больше повар, а не пивовар. Я всегда работала среди мужиков, мне комфортно, я высокая, сильная. Я сама таскаю эти 25 килограммовые гастрйки (прим. 25-ти литровые емкости). Никогда не было никаких проблем с этим. Мужики воспринимают, как своего кореша. Я не чувствую, что я женщина-пивоварка. Для меня это всегда странный вопрос, и я не понимаю, что люди ожидают услышать.

Р.Р. *Как профессия повара помогает в пивоварении?*

Сергей: Базово — вкусы. Понимаешь, что с чем можно сочетать. Это раз. Во-вторых, есть удобная площадка для заготовок. На кухне я могу экспериментировать, у меня есть для этого место. Берешь какое-нибудь обычное регулярное пиво, добавляешь в него что-нибудь, а-ля коктейль, и понимаешь, что да, это интересно. Плюс есть широкий диапазон продуктов, которые доступны поварам.

Полина: Тот же перец кампотский.

Сергей: Пришел человек, принес мне перец. Он уникальный. Он недешевый, в Европе его используют в топовых ресторанах. Это камбоджийский перец, выращенный в определенном месте, провинции Кампот. Этот перец очень деликатный, скажем так. У него есть острота, но нет горчины черного перца. Он принес мне еще одну интересную штуку — цветочную соль флер де сель. И так постоянно. Много интересных продуктов, которые мне попадают.

Полина: А как мы сакуру привезли из Японии. Я пришла на рынок и удивилась от того, что они сакуру с прошлого года консервируют в соли, чтобы использовать для десертов. “Тозе с солью и сакурой срочно!”

Сергей: Куча таких продуктов. У меня еще есть доступ к лаборатории в Novikov School, где мы извлекаемся. Вакуумный гомогенизатор. Например, берешь икру и этот гомогенизатор весь вкус выбивает ультразвуком в спирт. Персики в суvide готовили. Дальше в шокер и двойная пастеризация получилась. Есть под рукой оборудование, на котором можно много всего сделать. Не каждый построит себе заготовочный цех на пивоварне.

Р.Р. *Значит варить пиво может каждый?*

Сергей: Главное желание.

Полина: Даже если ты женщина. (Смеется.) Кстати, не знаю, почему русские пивовары так болезненно относятся к русским чувакам, никому не помогают. Я познакомилась с Сашей из 39 Domestic Ales. Он очень разбирается в пиве! Он умеет варить крутую домашку. Я говорю ему бросать учебу и варить пиво. В России очень болезненно воспринимают конкуренцию и критику. Надо поспокойнее. Мы вот даже называем себя говноварами.

Сергей: Наварили говна и радуемся.

Полина: Да, мы не умеем пиво варить, только доводим его до вкуса. Мы супер спокойные в этом плане.

Р.Р. *Для кого ваше пиво?*

Полина: В первую очередь для себя.

Сергей: Это не наш заработок. Это идет по фану. Мы не собираемся переходить на большие мощности. Пока не собираемся.

Полина: Мы не выводим деньги и просто увеличиваем объемы. Сейчас есть возможность варить больше. Не тонну, как раньше, а три. Хочется еще больше, а пока это фан. Мы часто дарим пиво.

Сергей: В первую очередь это средство знакомства с людьми. Куда ни зайду в Питере, уже все знают. Это общение.

Полина: Ты варишь то, что сам бы хотел пить. Раньше мне очень не хватало сауров. Сначала я попробовала варить базовые истории, как стаут. Для меня это базовое. А уже потом начали кислить, как сумасшедшие. Я очень люблю кислое пиво, хотя, наверное, по моей части подборки этого не скажешь. (Смеется.)

Р.Р. *Что помогло ворваться в топ лучших пивоварен?*

Полина: Недавно читала смешной отзыв про одну пивоварню. Она такая плохая, потому что устраивает презентации в своих барах, к ним приходит публика, которая их любит и ставит им завышенные оценки. Читаю и думаю: “Чувак, ты серьезно?”. Это только так и работает. Американские топы делают презентации в своих тапрумах, и туда приходят люди, которые любят их пиво. Так получилось, что есть некое комьюнити, которое приходит на презентации, покупает мерч, максимально уважает нас. Серегу вообще весь Питер любит. В 2019 году нужно либо иметь комьюнити, либо быть семь пядей во лбу.

Сергей: К тому моменту, когда мы начали варить пиво, мы в барах сколько уже времени потратили? Изначально были дружественные бары, которые брали нас.



1. Omnipollo Mazarin

Сергей: Это апа, но я бы отнес это к ипе. Как регулярное недорогое пиво, оно всегда одного качества. С ним такого не происходило, как с Мамзель. Оно одинаково классное и ровное.



Жареный тофу с рисом

2. Stamm X Zagovor Sour Passion Party

Один из первых кисляков, который мне сильно запомнился из российских. Эта банка — тактильная. Берешь эту банку и ее хочется щупать. Хочется пить пиво из этой банки.



Нэмы с креветкой и манго

3. Omnipollo Pleroma

Необычное сочетание кислого с кондитерским вкусом. Для меня это удобный формат. 0.3 банку я люблю только потому, что если пиво невкусное, то 0.3 мне хватит. Плюс в 0.3 таре успеваешь выпить, пока не нагрелось. Оно не теряет своей популярности. Я бы хотел выбрать Gose to Hollywood или Mariage Parfait, но это уже Дания выбирал. Это то, что мы постоянно с ним пьем.



Слишком сложное

4. AF Brew Candyman! Candyman! Candyman! Candyman!

Полина: У меня в подборке — русское пиво. Недавно зашла в один бар, чтобы попробовать одну ипу. Спускаюсь и вижу ценник в 790 рублей за 0.33. Взяла что-то попроще и начала разговаривать с барменом. “В России полная фигня варится, а вот у них...” Но как я поняла по разговору, чувак нигде не был. И вот я смотрю на этот ценник в 790 рублей и на него. Я сама страдала русофобией жуткой, но тут меня бомбануло. Я абсолютно не патриотичный человек, но я считаю, что у нас делают достойное пиво. Это сделано ребятами для таких же ребят. Сумасшедший десертный имперец. Сейчас одна из тенденций в мире это делать сладковатое пиво. У AF был гоце с морошкой, он тоже немного в сладость уходил. У них все пиво сладковатое. В питере очень любят сладкие ипы. Самое то, чтобы словить сахарную кому. Главное не холодным.



Эклер с масляным кремом

Полина: Мои первые пять кег купили места, где я пью пиво. Это было не очень много, 5 из 30, но уже что-то.

Сергей: Чем дальше, тем больше поваров будут делать коллаборации с пивоварами.

Полина: Это здорово. Мы выходим на новый уровень. Нельзя было сидеть всю жизнь в Кружке, есть шавуху (ничего не имею против шаурмы) и пить пиво из башни (прим. резервуар с краном). Я очень рада, что это все закончилось. Должно больше людей варить пиво. Как в Америке, в каждом штате не менее 20 пивоварен. Только тогда мы получим максимально качественный продукт. И еще, когда законы перестанут писать люди, которые делают водку, то мы получим идеальное пиво.

Р.Р. *Что мешает пивоваренной области развиваться так же стремительно, как в США?*

Сергей: Законодательство. Плюс культура потребления. На самом деле почти в каждом магазине уже появился уголок с крафтовым пивом. Мы слишком молодые. В Америке уже почти 50 лет все это развивается.

Полина: К этому история про евреев и Моисея, прости Господи. Евреи гуляли с Моисеем 40 лет не потому, что он хотел гулять, а потому, что хотел сделать из них людей, а не рабов, чтобы сменилось поколение и они по-другому мыслили. Сейчас очень много людей помнят только темное, светлое и красное.

Сергей: Россия вино-то не пила. То же самое, что у нас еще долго не будет звезд Мишлена, потому что нас еще не признали.

Полина: Мишлен делают колеса, а у нас даже дорог нормальных нет. Доехать до нас не могут. (Смеется.)

Сергей: Они там веками это делали, а мы поехали туда, посмотрели и начали на коленке делать.

Полина: Нет такого, что мой дед, отец и я варят пиво. Вот это

Р.Р. *Что есть насыщение еще не произошло?*

Сергей: Нет. Кто-то будет отмирать, кто-то появится новый. Революция не закончилась.

Полина: Я читаю профибир, где пишут, что продажи постоянно падают в России. У кого они падают? У Балтики? Я была на Taste of Moscow и там был стенд Балтики, где они рассказывали про крафтовое пиво. Понятно, что продажи падают, и теперь им приходится этим заниматься. История про маленькие крафтовые пивоварни только начинается. Это более доступный вид бизнеса.

Р.Р. *Почему никто еще не добавлял в свою подборку Salden’s, хотя у них есть много крутых вариантов?*

Сергей: Денис он сам по себе. Закрытый человек. Ты его видел хоть раз? Он варит пиво и занимается только своим заводом.

Полина: Темный лорд от русского пивоварения. Сидит в своем тульском замке. Мы же не поедem к нему со своим самоваром. (Смеется.)

Сергей: Раньше он был лучше. Сейчас я бы не сказал, что сразу возьму Salden’s. Или мой вкус уже поменялся. В своем время Salden’s казался дорогим пивом по сравнению с массмаркетом. Скажи мне 3 года назад, что я куплю бутылку Superstition за 3500 — подумал бы:“Е*****й” (ненормальный).

Р.Р. *2018 год — это Нью Ингланд. 19 — брют?*

Сергей: Я думаю дичи будет побольше. Много бочквых версий. Бочка стала доступней и многие делают эксперименты с бочками. Еще прогнозирую, что все лагерочки понаделают.

Полина: Брют я немного не понимаю, суховато. Я люблю нью ингланды, надеюсь, их и дальше все будут варить. Все устали уже от этого безумия, и скоро будут пилснеры и лагеры. Все вернемся к пиву с рыбой.

Сергей: И безалкогольное.

Полина: Да, уже есть тренд на что-нибудь полегче. Я сейчас пью очень мало, заказываю половинки. Не хочется таких дегустаций, когда утром умираешь. Хочется, чтобы пиво было легче.

Р.Р. *Крутые российские пивоварни, помимо всем известных AF, Stamm и Zavoort?*

Полина: Wild Lab. То, что Дима делает, это очень круто. Что не пиво, то супер. Любой стиль получается крутым.

Сергей: У них гозе был сильно соленый.

Полина: Какое? Не помню. Может я завышаю им оценки, потому что расположена к пивоварне.

Сергей: Потому что люди нравятся. Я никогда не поставлю плохой оценки ни одной пивоварне. Просто религия не позволяет.

Полина: Труд людей уважаешь. Уважаешь солод, который они использовали. (Смеется.) Уважаешь место, где они работают.

Сергей: Если я прихожу в ресторан, и мне не понравилась еда, я скажу спасибо и не приду второй раз. Пускай сами на своих ошибках учатся. Не хочу никого обижать.

5. Zagovor Doom Bastard

В этом пиве прекрасно всё.

Я начала пить Zagovor в начале той самой крафтовой революции, когда я покупала пиво на diy-концерте в лесу за 150₽ (кстати, не очень понимала, почему так дорого). Его сварили мои кореша, поэтому когда говорят, что эта пивоварня from the very deep end of the Moscow underground, то это абсолютно так. Ну и ладно, хватит баек из склепа, давайте уже о пиве. Начнём с этикетки. Её нарисовал вокалист одной из моих любимых групп Doom. Во-вторых, вкус! Тут в тебя очень мощно бьет лупулин. Прямо, как тот урод на концерте у сцены. В-третьих, посмотрите на дату розлива. Вы давно пили такое свежее пиво? Ну и вот именно. Support local – think global. See you in hell, respect your mom. IN CRUST WE TRUST (A) (E)

●●

Пицца Четыре Сыра

6. Red Button Осеннее

Наслаждение

Sour APA с годзиллой. Не подумайте, что это было только из за этикетки. Когда увидела годзиллу, подумала, что надо попробовать. Это пушка. Купила себе ящик домой. Это же коллаб с Никитой Грузовиком, который делает всякие милые сумки. Когда я выложила фотографию банок с маской годзиллы, которую я купила в Японии, то Никита мне ответил: “На банке иероглифы обозначают трезвость и мера, если что.” (Смеется.) Это попадает по вкусу, визуалу, и я в восторге. Было бы лето, я бы взяла еще ящик. Red button является нашим домашним спотом. Нам также нравится, что Даня всегда готов к экспериментам! У него нет никаких границ. Кислая апа? Да пожалуйста! Закислить агушей? Без проблем! Купить на 1000\$ личи или сделать пиво с икрой? Я уважаю его за стиль и за смелость: сварил странное пиво с блюющим единорогом на этикетке, отозвал партию пива, извинился за свой провал на этикетке от следующего. Я же боюсь ошибиться, постоянно ною, достаточно хамовато себя веду, часто ворчу и вообще не понимаю, почему все эти люди ещё со мной работают. Это русский крафт – суровый и беспощадный. Пить этот кислячок можно и через пару лет, несмотря на срок годности на этикетке. Клянemся усами Даниила Смышляева (прим. основатель Red Button).

●●

Фо Бо



Полина: Жду новинки от пивоварни голубчик. Пиво варят известные волгоградские льдинологи и ребята из бара Аляска. Видела в инстаграме, что у них вторая варка и сразу с Микеллером, думаю будет интересно. Остальное все, что я видела в релизах меня не заинтересовало визуально. Но я считаю, что о коллегах, нужно как о покойниках: либо хорошо, либо никак.

Я сейчас очень много пью нью ингланды. Скупаю их, как сумасшедшая. В Англии заказала бирмейл, и мне пришли Verdant, Cloudwater. Вот оно свежее, хорошее, любимое за 4 фунта. Я абсолютно ньюингландовая душа.

Р.Р. *Наши варят нью ингланд на уровне?*

Полина: Конечно. Zagovor съездили на mbcc’18 — это самый лучший европейский фестиваль с топовыми мировыми пивоварнями, своим приложением и самым большим количеством чекинов. Это настоящий beer celebration. На открытии бара в Лондоне ребята, которые работают менеджерами и организаторами пьют Zagovor. Я считаю, что наше пиво признали. Я так же очень люблю Wild lab и Stamm. Hoppy ара из одного известного магазина за 186 рублей — просто подарок. Я не поддерживаю пивную русофобию.

Сергей: У нас конечно меньше стали пить Jaws, но в Сибири они везде. Мне достаточно часто приходится в Новосибирск мотаться. Там есть AF и Бакунин. Хотя мы сами не всегда их берём, ну оно и понятно — мы говнари из Москвы.

Полина: У нас куча баров, бутлшопов, приходим и рожей вертим. Потом еще в Питер съездил на выходные, если в Москве все выпили. А люди в Сибири более суровые.

Сергей: Там импорта очень мало. Но российского крафта там много. Те же Йохохо. Там люди другие. Они всю жизнь пили светлое и темное.

Полина: Мы должны поддерживать наши локальные пивоварни. Сама идея крафтового пива в том, что оно локальное. Вот ты купил в тапруме при заводе и свежее там же выпил. Я считаю, что мы молодцы. Когда выходят какие-то новинки, я стараюсь пробовать.

Р.Р. *В России возможно такое, когда пивоварня не выходит за пределы своего города, притом делает очень крутое пиво? (Tree House, Alchemist)*

Сергей: Здесь очень многие строят пивоварни на деньги инвесторов. Для инвесторов — это бизнес проект. Пока это бизнес проект, он должен окупиться не за 20 лет. У нас никто не работает в России на долгосрочные перспективы. Еще нет таких примеров, чтобы проект очень долго существовал. Поэтому, если люди вкладывают деньги, то проект должен быстро показывать рентабельность. В Европе есть пивоварни прапрапрадеда. Даже те же рестораны. У них есть такие, которые и 50 и 70 лет. У нас 10 максимум. Хотят быстро заработать.

Полина: Вынуть деньги, пока не отобрали и убежать. Во что-то другое вложил, окупился и по новой.

Сергей: Нет такого, что это на долгие года. Все помещения арендованные. В Европе — это часто собственные, а если аренда, то по фиксированной цене на долгий срок. Ребята вложили деньги в пивоварню, а через год арендодатель поднимает ставку. А потом город решил, что тут будет бизнес центр, и надо все сносить. Никто не рассматривает это, как долгосрочное вложение денег. Я очень верю ребят в Сочи — Endemic. У них это будет надолго, они сделают из этого и гостиницу, и все остальное.

Полина: Это здорово, когда ты можешь сварить и никуда не возить. Дистрибуция пива — это отдельные слезы. Приезжает пиво, которое сварено в январе, а сейчас ноябрь, и это — нью ингланд. А хмель? Когда будет нью ингланд? Это точно он? Но эта проблема решаема.

Р.Р. *Ваши самые запомнившиеся сочетания еды и пива?*

Сергей: Я либо ем, либо пью.

Полина: Я начала заниматься пивом, потому что это новое вино, никто этого не понимал, а я все поняла, и нужно обязательно делать фудперинг. А сейчас понимаю, что пиво достаточно самодостаточно. Я никогда не откажусь от стаута с шоколадным десертом.

Сергей: Ты можешь и статут с мясными чипсами попить.

Полина: Я могу, кстати. (Смеется.) Мне кажется, что было бы интересно, как аттракцион. Допустим у нас есть ресторан, и мы — гастрономические фашисты. Мы сделали вот эту еду, к нему идет вот это пиво, и мы хотим, чтобы вы ели вот так. Чтобы человек не имел права на выбор. Не сидишь и не думаешь, что взять. Вот тебе еда, вот пиво, и периодически менять. Мне в Канаде понравилось такое заведение. Как рор-уп проект, сделать такое заведение было бы прикольно. Пиво может быть гастрономичным, то есть сочетаться с едой, а может совершенно не нуждаться в гастро-паре, потому что само по себе слишком сложное. Я как-то купила кислый сауэр от Teraux, выдержанный с маракуйей в бочке, и мы с супругом планировали его просто выпить на ужин в паре со стейком, но когда мы открыли пиво, то поняли, что еда тут совсем не нужна, так как пиво слишком с характером. Мы очень долго спорили и пришли к выводу, что вино — это про глубину вкуса, а пиво — про широту, то есть вино любой человек узнает, но его восприятие будет зависеть от его личного опыта. А с пивом по другому: мне кажется, что обыватель скажет, что FFF Brew варят компоты, морсы, холодные глинтвейны, ароматические напитки, но никак не пиво. В том виде, в котором человек привык представлять.

Сергей: Это все вкусовщина. Если мне это вкусно, это не значит, что это будет вкусно другому человеку. Я не навязываю, что это с этим сочетается. Кто-то может таркана съесть и сказать, что это офигенно.

Полина: Тараканы правда офигенные. Они очень хрустящие, как чипсы.



**Полина Глейзер
и Сергей Носов**
основатели
FFF Brew

Полина: Я сейчас схожу с ума от Хестона Блюменталя — английского шефа — у него свой фудперинг. Меня убили ваниль и устрицы. Человек считает, что это круто. А он один из главных шеф-поваров Британии. Спорить с Блюменталем я бы не хотела. У него звезд и ресторанов. Это как с Салденсом. Раньше нравилось, а сейчас попробовал что-то другое и на основе своего опыта ты уже не совсем понимаешь, стало ли оно хуже.

Сергей: Раньше я обожал Salty Dog, но сейчас я его пробую, и это — не Salty Dog. Хотя Наумкин утверждает, что ничего не менял. “Перестаньте все пиво подряд хлестать и тогда ты поймешь, что это оно” — сказал он.

Полина: Еще я хочу сделать бирдекели, чтобы на них было, как в Untappd: твоя оценка, бокал и самое главное — настроение, с которым ты пьешь. Это супер важно. Бывает, что приходишь в бар и думаешь — ну говна наварили. Много зависит от твоего опыта, настроения, формы бокала, температуры пива и улыбочивости бармена. Передаю привет Лёше Салоедову.

Сергей: В один день попробовал — офигенно. На следующий день — вообще нет. Хотя кега та же. Cuvee Mamzelle — это бельгийское пиво, у которого во вкусе прям попкорн. Оно было такое офигенное. В этом году оно приезжает, и я этого попкорна не чувствую. У меня было 2 бутылки, и потом я открыл вторую. О! Опять этот попкорн. Черт его знает. Сегодня проснулся с левой ноги — мне вкусно, завтра с правой — мне невкусно.

Р.Р. *Какое пиво не вошло в подборку?*

Сергей: Trolltunga Buxton.

Полина: Мне нравится дизайн. Это же самое красивое место в Норвегии — язык тролля. Trolltunga — это и есть язык тролля.

Сергей: Всегда я пью Домкрат, если он мне попадается. Всегда беру Орваль. От года до двух он становится самым вкусным. Делириум, когда я попробовал, мне показалось полной фигней. Потом попробовал еще раз, и оказалось очень вкусным.

Полина: Мне очень нравятся ZBS. Они бывает иногда в Догме, но их очень мало, потому что домашники.

Сергей: Я бы с удовольствием еще попил Endemic гозе с копченой мидией черного цвета. Очень хочу попробовать Midnight.

Полина: У меня как-то Сергей спросил: “Ты нюхала этикетку у Stamm?”

—“Ты нюхал этикетку, серьезно? Ты в себе?” Кто вообще нюхает этикетки? Вот человеку пришло в голову.

Сергей: Я люблю пить из банки. Когда у тебя появляется какой-то посторонний привкус, то это к качеству этикетки. Я потом понюхал этикетку и понял, что это пахнет краска и пиво кажется невкусным. Перелил в бокал и все хорошо.

Полина: Мне тоже пришлось нюхать этикетку. Это очень смешно.

Сергей: Новое пиво — новый татуировщик. Пускай каждый раз все будет по-разному.

Полина: Бывает, что если татуировщик рисовал нам этикетку, то обычно он работает по демократичной цене на презентации. Например на презентации Pfeffer Simphonie работала Алиса Checked. Пьяные ребята в баре просили ее набить какие-то картинки из интернета, но тем не менее были и ее клиенты, которые были очень рады такому внезапному аттракциону неслышанной щедрости: цена была значительно ниже, и у неё была полная запись на весь вечер.

Дима Табачин, когда мы варили первую партию пива Peach for the Bitch неохотно разрешил использовать его иллюстрацию. На второй год он сам сделал верстку для банки, был на презентации и вообще был очень доволен. Надо уточнить, что он не пьёт, это было продуктивное сотрудничество. В 2019 будем сотрудничать с другими пивоварнями, фотографами, иллюстраторами, графитосами, музыкальными группами, займёмся немного благотворительностью, будем также работать над вкусом, сочетаниями и ингредиентами. За красивой упаковкой должен быть хороший продукт и по возможности хорошая история.

www.pena.moscow