

Привет!

У себя в руках вы держите аннотацию к финальной подборке этого года. По традиции в декабре я подвожу пивной итог: что обсуждали, что чаще и охотнее дегустировали и будем продолжать оценивать в новом году. За прошедшие 12 месяцев мы добрались до первой подборки, где все сорта были сварены специально для нас. Какие-то сорта разлили ровно под паки, а какие-то стали эксклюзивом в банке. В этих шести сортах я постарался отразить все тенденции в современной индустрии напитков, полученных путем ферментации.

01

Paradox Triple Gooberberry Sunrise Sour Ale

- Начнем с самого молодого, но самого заметного тренда этого года: смузи сауры или кислые эли с аномальным количеством пюре. Добавлять фрукты и ягоды в кислое пиво пивоварам не впервой, а вот трансформировать пиво в густой смузи — начали только в прошлом году. В 2020-ом пюрешная гонка вышла на новый уровень: жидкие десерты со множеством ингредиентов. Рецепт для нашего смузи мы нашли на самом дне океана прямо в доме из ананаса. Это то самое мороженое с руками-бананами, шоколадной челкой, глазами из M&M's, лакричной улыбкой и вишневой кепкой из ресторана Гуфи Губера. Oh waiter! Waiter! Way-tor! WAITER!

02

Ostrovica Monoscope

- Пока еще зарождающийся тренд — кислый IPA. Это гибрид кислого и сильно охмеленного эля, появившийся на волне взрывной популярности Нью Инглендов.
- В таком пиве в балансе сладости и горечи появляется еще и молочная кислота. Мы не стали добавлять соки или лактозу, чтобы показать чистый результат нового штамма дрожжей, найденный на дереве в парке в Западной Филадельфии. Эти дрожжи уникальны тем, что во время первичного брожения они выделяют молочную кислоту одновременно с этанолом. То есть сусло не нужно закислять перед брожением или после. Дрожжи все сделают сами без помощи лактобактерий.

03

Cosmic City Lockdown Feast

- Мог ли один тульский пивовар представить, что его любовь к томатному соку выльется в один из самых популярных современных стилей в России? А ведь все произошло именно так. В 2017 году Денис Сальников (пивоварня Salden's) сварил пиво с томатом на основе гозе (ударение на первый слог). Этот старый немецкий стиль пшеничного кисло-соленого пива с кориандром получил вторую жизнь в эпоху "крафтового" пива. За три года сорт вырос в самобытный стиль со множеством вариаций на тему коктейлей и соусов и прочно обосновался на полках баров и магазинов. Наша версия — это гозе с томатом, огурцом и картошкой — разработка мастера ультимативных сочетаний из космической столицы России и автора первой подборки Пена Пак.

04

Ta-Ta Meadery Overusse

🔒 В 2020 список медоварен, которые приблизились к уровню американских мидов пополнился. С одним из хедлайнеров этого списка мы и сделали свою версию крепкого мида, в разработке рецепта которого я даже принимал участие. Самые понятные сочетания с медом дают ягоды, потому что в них есть и кислота, и сладость, и танины. Недолго думая, я пошел на ближайший рынок и взял все темные ягоды, которые смог найти. В блендере сделал разные миксы со специями. В итоге у меня получилось трио из черники, голубики и ежевики, с праздничным налетом в виде корицы. И постмодернистская этикетка от Александра с очень важным напоминанием.

05

Selfmade Brewery Longboard Dreams

🔒 Нью Ингленд такой же святой грааль для “крафтового” пивовара, как Пилснер — для “классического”. Это один из самых сложных в производстве стилей. Пивовары учатся и практикуются без преувеличения годами, чтобы сварить по-настоящему сочный и мутный джуси. Тут не обойтись без хорошей линии розлива, контроля растворенного кислорода, правильной работы со специальными штаммами дрожжей и хмелем. Все это есть в арсенале Selfmade. В этом сорте хмель задавался в трех формах: классические пеллеты T90 для горечи (в такой форме хмель используется практически на каждой коммерческой пивоварне), Сгрю — замороженные жидким азотом шишки хмеля пошли на сухое охмеление. Заморозка дает отделить листья от лупулина, который и содержит ароматические масла и смолы. И на виртуал самая инновационная форма — Incognito. Это чистый экстракт лупулина, добываемый с помощью жидкого CO2. Из сортов хмеля был обязательный Sabro — открытие этого года, дающий аромат кокоса и мандарина.

В коробке не просто так пустой слот. На этом месте должен был быть имперский пастри стаут — один из главных трендов этого года. Но в первую неделю продаж мы получили плохие отзывы об этом сорте. После анализа лаборатории выяснилось, что в некоторые банки попали лактобактерии, которые дали излишнюю кислотность. Пиво было безопасно для потребления, но вкус не соответствовал запланированному изначально. Поэтому было решено отозвать всю оставшуюся партию.

P.S. Ищите в коробке новогодний бирдекель с пасхалками!



Алексей Кудров
 Директор по свежести
 Pena Pack

