

Эта подборка — одновременно и сиквел, и перезагрузка моего прошлогоднего набора: я сохранил ту же идею, но переосмыслил исполнение. Общая концепция осталась прежней: в подборке нет ни фруктовых кисляков, ни сверхсладких имперцев, ни мутяков на модных хмелях, зато есть шесть сортов, каждый из которых сварен в интересном, необычном историческом стиле, характерном для разных уголков Европы. При этом вместо зарубежных крупных производителей я отдал предпочтение самобытным пивоварням из СНГ, и вместо пуста и условных масс-маркет сортов положил в коробку пиво, которое без всяких натяжек можно назвать крафтовым — в истинном, классическом понимании этого слова.

И самое главное: пять релизов из шести — это новые, в том или ином виде эксклюзивные сорта, которые были сварены специально для этой подборки в рамках коллаборации со мной в рамках проекта «Просто Про Пиво». Так что знайте: вам достались уникальные сорта пива, достать которые где-либо еще будет или сложно, или невозможно в принципе.

## 01 **LaBEERint — Sahti**

Саhti — традиционное финское пиво верхового брожения, история которого насчитывает по меньшей мере 500 лет. За это время стиль успел разветвиться на десятки, а то и сотни вариаций с разными рецептурами, так что теперь толком разобраться в них не могут даже сами финны. Что и дает возможность современным малым пивоварням свободно выпускать свои версии, не боясь, что называется, не попасть в стиль. Наро-Фоминская пивоварня LaBEERint уже варила свою интерпретацию саhti: именно она и стала вдохновением для этого особого релиза. Кстати, приятная хвойная нотка в этом пиве — заслуга не хмеля, а настоящих еловых «лап», которые накануне варки были бережно добыты нами в заснеженном лесу.

*Сорт выпущен специально для данной подборки, в свободной продаже ограниченно доступен в банках и в розлив.*

## 02 **Plague Brew — Throtmanni**

Контрактная пивоварня Plague Brew из Санкт-Петербурга — прекрасный пример того, что даже малоизвестные, очень специфические разновидности пива могут найти свою аудиторию и получать высокие оценки. Собственно, именно общая любовь к историческим стилям и готовность экспериментировать стали фундаментом моего сотрудничества с основателем пивоварни Андреем Андреевым. Ну а первым результатом этой коллаборации стало пиво Throtmanni, сваренное в стиле адамбир — это почти забытый крепкий локальный эль из вестфальского города Дортмунда (его историческое название — Throtmanni) на северо-западе Германии. Адамбир был популярен в 19 веке, особенно среди представителей высшего общества. Это крепкий кислый эль с заметным характером копчения и явной горечью, способный удивить большим разнообразием ароматов и вкусовых нюансов.

*Сорт выпущен в бутылках тиражом 1000 штук, приобрести которые за пределами данной подборки невозможно.*

## 03 **Valaduta — Пива Градзискае**

Градзисское — едва знакомый российским ценителям пива стиль родом из Польши. Найти градзисское (также известное как грэтцер) в продаже — большая удача: в наше время этот стиль, особенно за пределами родной для него страны, варится крайне редко, что лично я считаю большим упущением. Найти в России кого-то, кто смог бы оперативно сварить пиво в этом стиле, я так и не смог. На выручку пришли ребята из белорусской пивоварни «Валадута» и с удовольствием вписались в движуху, сварив великолепную версию «польского шампанского». Получилось по-своему уникальное, очень легкое, питкое и освежающее пиво верхового брожения, сваренное исключительно из подкочленного пшеничного солода. И да, градзисское, согласно канонам, должно быть сильно карбонизировано, так что рекомендую наливать его в высокий бокал, желателно конической формы.

*Сорт выпущен специально для данной подборки. Ограниченно доступен в свободной продаже (в стекле и в розлив) только на территории Республики Беларусь.*

## 04 *NX Brew — Smoke My Bitch Up*

🔒 Этот прекрасный копченый портер — результат моей дружбы с малой пивоварней Not Exactly Brewing Company из Самары. Формально, копченое пиво — древнейшее, ведь сотни лет соложение происходило с применением открытого огня, и любое пиво становилось дымным. Портер также исторически был копченым, так как состоял полностью из коричневого солода (brown malt), который до 19 века сушился на древесном огне. Not Exactly, в свою очередь, постарались сварить типичный образец британского темного пива до появления классических пэйл элей. Копченый солод и английская карамель без светлых и жженных солодов в составе, а также британский хмель делают этот портер плотным и карамельным с нотками ирисок и сухофруктов, а добавление копченого на буке солода обволакивает приятным ароматом костра. Ну, а название как бы намекает, что иногда и пивным блогерам требуется хорошая прожарка :)

*Сорт выпущен в бутылках тиражом 1000 штук специально для данной подборки и не будет доступен в свободной продаже.*

## 05 *Ostrovica — Uber Ogre*

🔒 Для тех, кто знаком с ассортиментом пивоварни «Островица» из Челябинской области, название нашего совместного сорта может показаться знакомым. И не напрасно: весной 2020 года они (в сотрудничестве с упомянутым выше Андреем Андреевым, кстати) выпустили пиво в древнем баварском стиле дамфбир, то есть «паровое пиво», и назвали его Ogre. Сваренный в рамках моей с ребятами коллаборация сорт, в свою очередь, представляет собой более крепкую и насыщенную версию «Огра» — дамфбирбок. Как и его предшественник, Uber Ogre сварен без пшеничного солода, но сброжен при этом штаммом дрожжей, который обычно применяется для производства баварского пшеничного пива. В результате получилось очень интересное, мощное, согревающее пиво с многослойной вкусоароматикой.

*Сорт выпущен специально для данной подборки, но будет ограниченно доступен в свободной продаже в банках и в разливном виде.*

## 06 *VAB — Queen Marry (2017) [Brett Edition]*

🔒 «Королева Мэри» от подмосковной пивоварни Victory Art Brew — единственный не эксклюзивный релиз в подборке. Но лишь потому, что это пиво было сварено еще до того, как родились проекты «Пена Пак» и «Просто Про Пиво» — в 2017 году, после чего было отправлено в дубовые бочки и разлито по бутылкам лишь в начале 2020 года. Бертонский эль — это старый британский стиль, который был очень популярен в Великобритании еще до появления IPA: его любили за во всех смыслах крепкий характер и солодовую глубину, которую подчеркивают деликатные фруктовые нотки. И хотя этот стиль интересен сам по себе, в VAB решили добавить пиву немного дичи, причем в буквальном смысле: над этой версией Queen Marry поработали дикие дрожжи, добавив соответствующей специфики во вкус и аромат. Так что не пугайтесь, если запахи из бокала напомнят вам о скотном дворе: эту «Королеву» данный нюанс ничуть не портит.

*Сорт доступен в свободной продаже.*



***P.S. Я очень надеюсь, что вам понравится то, что получилось и вы с интересом откроете для себя что-то новое и удивительное. Пейте хорошее пиво!***

***Александр Савицкий***

*создатель проекта «Просто Про Пиво»  
(t.me/prostopropivo)*