

«Вся наша жизнь — это американские горки между лагером и имперским стаутом и обратно.»

## 01

### Anderson Valley Huge Arker Bourbon Barrel Imperial Stout



Первое, что тебе нравится в крафте, когда ты его для себя открываешь — это невероятно яркий вкус у пива. Даже искушенного бельгийским пивом поразит до глубины души имперский стаут бочковой выдержки. Но вспомните сказку про «Золотую антилопу», да-да, это приключилось и со мной.

Это эталонный, совсем не сладкий имперский стаут, выдержанный год в дубовых бочках из-под бурбона Wild Turkey 101 — любимый бурбон Хантера Томпсона (Страх и ненависть в Лас-Вегасе, Ромовый дневник итд.). Сам по себе бурбон имеет очень выразительный характер, 50.5% крепости — это не для слабаков. Добавьте сюда не сладкий имперский стаут 14% крепости, и вы получите пиво, которое прям не для каждого. При этом пиво реально ТОП — 99 баллов на Ratebeer просто так не дают. Что значит пиво с характером? Создается ощущение, что этот стаут своими тонами бурбона говорит тебе: «Мальчик, а может тебе надо было смузи взять, а? Это пиво для мужчин.»

Так вот, к вопросу сказки про «Золотую антилопу». Дома у меня стоит система розлива, прям как бар. И как-то на работе мне выписали премию, я мог выбрать любой кег пива. Конечно же жадность обуяла меня, я подумал, вот он мой шанс попить лучшего в мире имперского стаута! Первые подозрения о тяжелом месяце закрались, когда я увидел бочку, я забыл, что они не 20, а целых 30 литров! За сколько можно выпить 30 литров лучшего в мире имперского стаута всей семьей? Месяц ударными темпами, приглашая гостей, угощая соседей мы пили этот прекрасный напиток. Иногда самого лучше в мире пива может быть много, слишком много, последние бокалы дались с болью, и мы выдохнули (парами бурбона) с облегчением. Урок был усвоен, гештальт был закрыт. А потом я снова открыл для себя лагеры.

## 02

### Weltenburger Kloster Anno 1050



Один из моих любимых лагеров. Достаточно редкий стиль «марцен», пиво Октоберфеста. Даже не знаю, что вам рассказать про него. Во-первых, его варят монахи бенедиктинцы в аббатстве Вельтенбург на берегу Дуная, прям в аббатстве, как трапписты (которые от бенедиктинцев произошли). Во-вторых, это самая старая в мире пивоварня, ну кроме Вайнштефан, у них разница около 10 лет, но только аббатство Вельтенбург стоит на том же самом месте, что и 1000 лет тому назад, а пивоварня Вайнштефан не раз разрушалась — пожары, чума, землетрясение. А еще есть слухи, что между Вельтенбургом и Вайнштефан есть соглашение, в котором фигурирует весомая сумма, по которому они отказываются от притязаний на звание самой старой пивоварни мира. Монахи и так продают всё что варят, их мощности не позволяют варить огромные объемы, маркетинг не увеличил бы их продажи.

В-третьих, самое главное, Weltenburger Kloster Anno — любимое пиво Папы римского Бенедикта XVI, а Папа римский, который родом из Баварии, фигни не посоветует. Согласитесь, почувствовать себя наравне с Папой римским всегда приятно, и пусть общего у вас будет только бокал пива, но зато какой!

## 03

### St. Bernardus Tripel



Трипл — стиль, который вообще мало кто понимает. Бедственное положение спасает Tripel Karmelit (InBev), который за счет простого понятного вкуса и хорошей дистрибуции можно встретить в каждой бельгийской пивной. А вот всё остальное залеживается на полках годами. Даже пропитый траппистами российский биргик с 10+ чекинов Вествлетерен в большинстве своем не понимает этот стиль. Это становится понятно по фото, люди даже не понимают из какого бокала его надо пить. Ситуацию усугубляет то, что трипли не умеют варить. Вы помните хоть один вкусный классический светлый трипл, сваренный в России? В основном это сладкая спиртуозная вода с привкусом «бельгий». Когда у тебя не получилось пиво — закинь туда бельгийских дрожжей и скажи, что это бельгийский эль.

А мой фаворит St. Bernardus Tripel. Пивоварня, на которой раньше варили свое пиво монахи из Вествлетерен. Но после прекращения сотрудничества они смогли не только сохранить то, что было, но и сделать пиво сами, не хуже. Трипл тому пример — 99 баллов на Ratebeer (видимо минус 1 балл, потому что не трапписты, ну так, на всякий случай). А теперь как его пить, единственное и самое главное правило — возьмите правильный бокал:

Это мои фавориты, которые прекрасно раскроют напиток. Форму вы примерно поняли, главное никогда, слышите, НИКОГДА не наливайте трипл в Теку или пинту. За это надо предавать анафеме, отлучать от бельгийского пива и принудительно поить через трубочку пастри-смужи-саур томатной неипой. Которую еще не сварили, но она уже есть на том круге ада, куда попадают люди, наливающие трипл в Теку.



## 04 *Vodolaz Brewery Belgian Dark №1*

🔒 Пивоварня, которая очень хорошо дебютировала на Big Craft Day, но пока еще не смогла покорить Москву. Может быть, виной всему коронавирус, а может быть, тот факт, что пивоварня находится вне крафтовой тусовки. Ситуацию с малоизвестностью усугубил тот факт, что владелец, он же — главный пивовар Юрий Андреев, учился варить не в России, а во Флориде. Обычно пивоварни, выходя на рынок, уже знают коллег по цеху и имеют какие-то коллаборации. Пивоварня Vodolaz, как и фирменный бар, находятся в Саратове. Скажем прямо, не самый «крафтовый» город. Для меня эта пивоварня что-то особенное в нашей крафтовой культуре, самородок, со своим фирменным стилем, американской концепцией локала (ориентирована на местный рынок).

Рецепт этого пива был привезён из Флориды, пивоварня называет этот стиль Dubbel Wheat. Пшеничный дюббл или двойной тёмный витбир? От дюббля крепость и тёмные солода, от витбира пшеница и специи. Хотел бы сказать, что в Бельгии такого не делают, но это не так, встречал и подобное пиво, правда редко. В общем, любителям бельгийского рекомендуется. Не пытайтесь отнести его к какому-то конкретному стилю пива, просто наслаждайтесь «бельгийским профилем».

## 05 *Selfmade Brewery Survival Simulator*

🔒 Продолжая тему «сварить любой ценой», хочется упомянуть Сашу Громова, одного из первых и очень талантливых крафтовых пивоваров в России. Речь о пивоварне SelfMade, которую, я думаю, вы неоднократно встречали на полках магазинов. Для меня история последних лет пивоварни — это история о подвиге и трагедии.

Помните начало коронавирусных ограничений в Москве? Бизнес остался без пропусков, и пивоварня почти встала. Сотрудники банально не могли до нее доехать. Что сделал Саша? Он переехал жить на пивоварню и взял на себя много работы вместо сотрудников. Это ни что иное, как трудовой подвиг. А трагедия заключается в том, что Саша любит варить и пить классическое пиво. При этом делает отменные смузи, милкшейки и всё то, что так любит наш крафтовый народ. Но ценителей на хороший классический хэфвайцен или статут просто днем с огнем не найти, потому в последнее время от него редко выходит какая-то классика.

Согласитесь, трагична судьба пивовара — любить одно, варить другое, при этом совершая трудовой подвиг. Поэтому стоит поддержать такого пивовара. Саша, смузи-революция не вечна, мы еще попьём с тобой лагера на костях милкшейков! Но пока пусть подписчики Пена Пак попробуют твой ананасовый милкшейк IPA, чтобы добавить шекспировского трагизма ситуации на рынке крафтового пива.

## 06 *Big Village Brewery Quartet X*

🔒 Одна из тех пивоварен, которую я заприметил сразу после дебюта. За все годы ни разу не выпустили откровенной ерунды и сумасшедших миксов типа «сэзон с манго, ну, потому что пиво заразилось, а у нас с варки смузи осталось пюре». Всегда отличались своей умелой работой с бреттами. Умелой даже не в плане вкуса, который у большинства их сортов или отличный или просто очень хороший. Умелой в плане знания «матчасти», работать так, чтобы на одном оборудовании варить кельш и сорта с бреттами (особый штамм диких дрожжей, которые дают специфические ароматы), «кисляки» с кисломолочкой и винноуксусными. В эпоху, когда почти любой мог стать пивоваром и варить крафт, вчерашние айтишники по примеру западных коллег открывали свой пивоваренный бизнес. Только вот знания у многих оставляли желать лучшее, и даже не работая с бреттами или кисломолочкой, люди умудрялись зарезать свое оборудование и пиво. Мне кажется, по этой причине в моду вошли «sour IPA» — у кого-то просто IPA кис, но очень хотелось продать.

С Эдуардом Мелконяном я близко не знаком, вроде бы виделись один раз на презентации, и мне очень понравился его ответ на вопрос, не боится ли он на одном оборудовании варить бертовое и небреттовое пиво. Ответ сводился к простым правилам — «учите матчасть, терминальная температура для бреттов 60 градусов, хорошо мойте, а при розливе всё что с резинками меняйте». Знаний в наше время очень не хватает, как и чувства прекрасного. Для подборки я выбрал прекрасный квадрупель с сушеной вишней, выдержанной на десертном вине — Quartet X. Это даже звучит прекрасно.



**Юрий Сусов**  
*Первый пивной сомелье в России*