



[FB.COM/PENA.MOSCOW](https://fb.com/pena.moscow)



[@PENA.PROJECT](https://instagram.com/pena.project)



[VK.COM/PENA.PROJECT](https://vk.com/pena.project)

[WWW.PENA.MOSCOW](http://www.pena.moscow)



01



ПРИВЕТ!

В этом году на мне двойная ответственность: на итоговую декабрьскую подборку выпал наш первый серьезный юбилей.

Что по цифрам: с декабря 2017 года вышло 49 подборок от 47 экспертов. Это 290 сортов пива, меда и сидра плюс 1 бокал. На очереди подборка номер 50. Описать ее можно одним словом: баланс. Интересные эксперименты без перегибов и тренды последних лет от столпов современной крафтовой сцены. Задача была простая и одновременно сложная: сделать запоминающуюся подборку, которую, как хороший юбилей, захочется повторить.

ZAGOVOR DOT TO DOT

Начну с моего любимого стиля — мутный IPA в стиле Новой Англии. Это по-прежнему самое популярное "крафтовое" направление в мире. Нам очень повезло, что в России варят одни из лучших Нью Инглендов, а Zagovor, в свою очередь, задают уровень для всей индустрии. Их любят и потребители, и профессионалы. Ни одна другая пивоварня не появлялась в подборках чаще. Я никак не участвовал в процессе, а только попросил ребят сварить что-то в духе 7 Sins (от российских пивоварен не пробовал ничего лучше в этой стилистике). Для сорта взяли новый хмелевой blend, чье название намекает на ароматику ближайшего родственника хмеля, а ему в поддержку хмель сорта Citra в форме Lupomax, которая дает более яркую ароматику, и Idaho7 Cryu.

КАК ПИТЬ:

Достаньте из холодильника и поставьте в тепло на 10-15 минут. Наливайте в бокал формата Tulip или любой другой бокал.

02



BIG VILLAGE TRIUMVIRATE

Краснодарская пивоварня Big Village, пожалуй, самая разносторонняя пивоварня в России. Одинаково хороши как в трендовых стилях, так и в классике, особенно в бельгийском направлении. Нью Ингленды, стауты, сауры, дикие эли и квадрипели — практически каждый релиз "Большой Деревни" вызывает неподдельный интерес у пивного сообщества. Моей идеей было совместить их сильные стороны в одном гибриде: трендовый мутный эль и европейскую классику. Для этого сорта взяли классическую солодовую базу для NE IPA, охмеление сортами Simcoe, Mosaic и Citra, а за брожение отвечали сразу три штамма дрожжей от трех пивных школ: американский Нью Ингленд, бельгийский Сезон и немецкий Вайцен. Знакомое для Нью Ингленда охмеление дает понять, как триумвират дрожжей сказался на ароматике.

КАК ПИТЬ:

Достаньте из холодильника и поставьте в тепло на 10-15 минут. Наливайте в бокал формата Tulip или любой другой бокал.

03



ПРОБА X PARADOX NORTHERN ROGGENBOCK

Я все еще ловлю вьетнамские флэшбеки после того самого стаута, поэтому передо мной встала дилемма — что в подборке будет отвечать за "темное, крепкое, согревающее и не стаут". И решение мне пришло... во сне. Мне приснился Роггенбок или, по-нашему, крепкое пиво, сваренное с ржаным солодом. На утро, взвесив за и против, я понял, что это мой кандидат — рожь дает неповторимое ощущение во рту, усиливая плотность, а в паре с пшеничной эфирностью получается нечто уникальное. За воплощением я обратился к Саше Савицкому — автору проекта "Проба", где он с другими пивоварнями экспериментирует на попроче классических и исторических стилей. Но дабы не повторяться с предыдущим релизом "Пробы", просто увеличив крепость, было решено взять гибриды элевых и лагерьных дрожжей. И никакого тмина!

КАК ПИТЬ:

Достаньте из холодильника и поставьте в тепло на 15-20 минут. Наливайте в бокал формата Tulip или любой бокал для вина.

Выпуск 50
Декабрь 2021

04



HOPHEAD BREWERY SANGRITA GRINGO

Томатный ГоЗе. Первый и пока единственный стиль, придуманный в эпоху крафтовой революции в России. Завоевал колоссальную популярность за счет удачного сочетания соленого, кислого и вкуса умами. Пальма первенства в этом стиле заслуженно принадлежит пивоварне Хопхед, поэтому именно с ними я решил сделать свою идеальную "томатку": острота, копченость, цитрусовые акценты от лайма и грейпфрута и консистенция пива, а не томатной пасты. По правде говоря, я люблю более жгучую остроту, которая подойдет далеко не всем, поэтому в этом сорте она на минимально необходимом уровне.

КАК ПИТЬ:

С вашей любимой "пивной" закуской. Вяленая говядина, бастурма, копченый хрустящий сыр (идеальный — в голубой упаковке из Вкусвилла), чипсы с лаймом и перцем.

05



RED BUTTON SPLURGE

Пивоварня Red Button — это главные экспериментаторы в России. ГоЗе с красной икрой? Стаут с семечками? Пожалуйста. Фантазия и любознательность Данилы вкупе с талантом и мастерством отодвигает границы того, что можно назвать "пиво". Но на этот раз никаких экспериментов. Скажу больше, это не новинка, а уже вторая варка и вот почему. Этим сортом я хотел закрыть историю смузи в моих подборках, поэтому для последнего раза решил выбрать лучшего представителя стиля в исполнении смузи сэзсы. "Хочешь сделать вкусно? Бери манго и маракуйю". Баланс кислоты и сладости вместе с плотной консистенцией дает эффект, за который и полюбили этот стиль. Это пиво настолько поражает, что после первого релиза заняло вторую строчку в топе Top Rated Beers в Untappd в России. Только одно пиво оценили выше за всю историю существования этого рейтинга. В мировом рейтинге в своем стиле Splurge стоит на 6 месте, уступая только американцам.

КАК ПИТЬ:

Слегка взболтать и налить в любой бокал.

06



СТЕПЬ И ВЕТЕP ORANGE & CHOCOLATE BOCHET

Миды в России это самый сильный тренд прямо сейчас, а "Степь и Ветер" — его локомотив. Они же возродили забытый стиль Боше — мид из карамелизованного меда. На этот сорт меня вдохновил боше с ежевикой и черной смородиной. "На эту базу отлично ляжет апельсин" — подумал я. Ребята еще решили добавить какао, чтобы было максимально похоже на вяленые дольки апельсина в шоколаде. Очередной шедевр от "Степь и Ветер", как завершающий легкий десерт без лишней сладости.

КАК ПИТЬ:

Достаньте из холодильника и поставьте в тепло на 10-15 минут. Наливайте в бокал формата Tulip или любой бокал для вина.

АЛЕКСЕЙ КУДРОВ

Директор по свежести Pena Pack

