

Выйдя из славного племени домашних пивоваров я, как завещали ростовские чтецы под бит, не забывал свои корни. И когда мне представилась возможность собрать этот пак, решение о его концепции пришло само собой: позвать тех парней (и парнес!), что начинали примерно в то же время, бок о бок со мной, и прошли тот же путь — от домашних кастрюль к ёмкостям контрактным и даже собственному производству.

Но одна концепция — это скучно! Потому я устроил настоящий «Inception», концепцию в концепции. На дворе всю жарит лето, так что даже в моём любимом и родном Санкт-Петербурге (откуда и происходят все представленные пивоварни) хочется лежать на солнышке и кайфовать, попивая что-нибудь освежающее. Так что все шесть сортов — это вариации на тему кислого пива, от зубодробительно-хардкорных экземпляров до нежных и ласковых. Добро пожаловать вместе со мной в кислотный пивоворот!

## 01 *COUP — Acid Monkey*

🔒 Афоризм рекомендует не думать о белой обезьяне, я со своей стороны рекомендую подумать о зелёной, кислой обезьяне. Наш примат не очень крепок по алкоголю, зато по кислотности может дать фору многим. Как потребитель и пивовар я подустал от засилья густых пюрешных сауров, в которые намешаны разнообразные фрукты-ягоды, порой, не всегда друг с другом сочетающиеся. Потому наш ответ — монофруктовый саур с киви. Не без хитринки — я убеждён, что пиво должно быть не только вкусным, но и красивым, так что приготовьтесь к тому, что в вашем бокале окажется напиток не самого привычного для пива цвета.

## 02 *COUP x GAS Brew — Concrete Jungle*

🔒 На мой взгляд, GAS Brew — одна из самых недооценённых пивоварен, наряду с Black Cat, о которых речь пойдёт немного ниже. Они демонстрируют одинаковую уверенность в игре и на кислом поле, и в охмелённых сортах. Потому кого, как не их, надо было звать для того, чтобы совместно пошалить и сдуть пыль с недолго хайповавшего, но всё равно интересного стиля Sour IPA. Наша вариация получилась что называется sourish — мы не стали превращать пиво в охмелённый саур, лишь немного намекнув на то, что без лактобактерий тут не обошлось. Это позволило подчеркнуть и раскрыть не самые известные сорта хмеля, появившиеся на нашем рынке — американский Pahto и австралийский Toraz при поддержке более привычных Citra и Simcoe. Вместе с Артёмом из GAS мы объединили наши наработки в мутных IPA, получив мягкий и ароматный «жусек» с интересными деталями.

## 03 *BrewT! — Key Lime: лайм + ваниль*

🔒 С четой Шикиных я, буквально, вышел из одних кастрюль: мы одновременно начали нашу головокружительную карьеру домашних пивоваров и частенько пересекались на конкурсах, устраиваемых компанией «МирБир» (без упоминания которой, кажется, уже невозможна речь о домашнем пивоварении в России). Однако, ребята гораздо быстрее меня переросли свои кухонные опыты и сделали то, за что до сих пор я испытываю гордость и уважение — построили собственное производство, полностью оправдав свой авантюризм достойным продуктом, который они выпускали на небольших мощностях. В текущий момент они готовы сделать ещё один шаг вперёд к крупному производству, ну а пока временно числятся контрактниками. И, должен сказать, их «кислячки» и умение работать с разнообразными вкусовыми сочетаниями пока не подводили. Для этого «Пака» они подготовили свою вариацию флоридского специалитета — лаймового пирога, который превратили в освежающую жидкость.

## 04 *LetoBrew — Sangria*

🔒 Ещё одни мои товарищи, с которыми я многократно участвовал в разнообразных «мирбирровских» конкурсах. Ещё одни авантюристы, перебравшиеся в Севастополь из Петербурга — Вова и Антон из пивоварни Law & Brew — бросили домашнее производство и стали варить пиво сперва для своего нового места обитания, а затем, после того, как к ним присоединился Алексей из Naavus, начали завоевание Санкт-Петербурга, а за ним — остальной России. Лето на календаре, Leto на этикетке — а что может быть более летним, чем сангрия — великолепный освежающий напиток из Испании. Вот, пожалуйста — кислячок с реверансом в эту сторону. «Лету» удаются подобные гастросочетания — несмотря на своё название, они уже впечатлили своим зимним глинтвейном, ну а уж тут и вовсе полная гармония времени года и бренда.

## 05 *Time Bomb Brewery x Black Cat Brewery — BLACK COAT, BLACK SHOES, BLACK CAT, CADILLAC... YEAH!*

🔒 Ладно, давайте всё-таки обратим взгляд на слона в этой комнате: смузи сауры. Несмотря на то, что я, как уже сказал, я устал от их засилья, перестать их пить пока никак не получается. И у москвичей Black Cat выходит особенно интересный взгляд на этот спорный с точки зрения пивных пуристов стиль с классной текстурой и без комков пюре, как в неудачной детсадовской каше. Ну а в компании с ними выступают ещё одни мои друзья и коллеги — Time Bomb Brewery. Благодаря одному из их участников многие пивоварни сейчас обеспечены высококлассным и свежим сырьём, но начинал-то он, да-да, всё там же, у кастрюль, хотя его путь был более извилистым и интересным и не заводил на пресловутые конкурсы. За сложносочинённым названием скрывается гармоничный и яркий коктейль из тропических фруктов, настоящий кисель для взрослых мальчиков и девочек.

## 06 *Switch Brewing — Face Grind*

🔒 Самая малоизвестная для широкого круга людей пивоваренка, однако, попадающая в мою концепцию кумовства и коррупции как никто: один из её участников и вовсе работает вместе со мной на пивоварне. Да-да, вот она, сила творческого порыва — вне работы, где ты варишь пиво, ты продолжаешь варить пиво. Ребята как раз находятся в том хрупком состоянии перехода от домашних варок к контрактным опытам — за их плечами уже несколько коммерческих варок и, хочется, верить, их ждёт ещё будущее и признание. В качестве эксклюзивного сорта для этого пака «Переключатели» предлагают вашему вниманию гоузе с апельсином и лавандой. Необычное сочетание, которое точно взбодрит в испепеляющую жару.



**Арсений Виноградов**

*Главный пивовар Midnight Project  
и сооснователь пивоварни Soup*