

Создать пак — это попытаться объять необъятное. Сортов пива — бесчисленное множество, а пивовар — личность многогранная, личность интересующаяся и душой открытая. Пивовар не может и не должен любить только один сорт.

Уникальность пива ещё и в том, что сколько бы ты ни пробовал, каким бы искусственным не становился, послезавтра ты всё равно станешь «жертвой» чьей-то новинки. Но есть и то, о чём мы ни в коем случае не должны забывать, даже очертя голову, кидаясь во все самые тяжкие эксперименты, — стабильность.

Это прекрасное чувство уверенности, когда взяв бутылку или банку от любимого пивовара, ты понимаешь, что он точно тебя не подведёт и не испортит твой вечер и даже утро. Эта мысль идёт лейтмотивом через все подобранные сорта и выбранные пивоварни.

Пак объединил города, страны и даже континенты, ведь пиво — оно для общения и упрощения коммуникации людей и культур, и никогда не наоборот!

01 *New Riga's Brewery Scottish Nights*

- 🔒 Бочка и стаут — это ли не пара на все времена. Развивая тему их идеальных отношений, мы сварили густой, плотный и черный как смоль стаут и отправили к любимой бочке из-под Macallan. Сорт обрёл совершенно новое звучание, согретья теплом и щекоча тонким ароматом виски.

02 *Anderson Valley Brewing Company The Kimmie, The Yink and The Holy Gose Ale*

- 🔒 Американская пивоварня, известная в России в первую очередь своими фруктами и Гозе, у себя на родине прославилась за счёт стаутов и портеров, особенно сваренных в коллаборации с известными производителями бурбона. Здесь же речь про очередной кисло-солёный шедевр от гуру. Настоящая классика, ничто не помешает насладиться чистым вкусом Гозе без дополнительных ингредиентов, что, согласитесь, встречается нечасто.

03 *Brouwerij St. Bernardus Watou Tripel*

- 🔒 Не зря всё-таки бельгийское пивоварение внесено в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Вообще, мне ещё не удалось попробовать ни одного невкусного пива от St. Bernardus — что ни сорт, то минимум очень вкусно, как максимум — шедевр. Этот трипель доказательство, что в пиве можно прекрасно раскрыть абрикосы, мёд и ванильный десерт.

04 *Brouwerij Van Steenberge Monk's Café Flemish Sour Ale*

- 🔒 Фламандские эли — это любовь на всю жизнь. Чуть менее кислый, чуть менее уксусный, чуть более сладкий, чем «коллеги» по полке, с еле уловимым ароматом бочки. Нечто очень близкое к идеалу.

05 *Big Village Brewery ABC-Kölsch*

- 🔒 Ребята из Big Village давно поняли, как и какое пиво нужно варить: чётко выверенные стили, высшее качество, и всё — очень вкусное. Лёгкий, хорошо выброженный, с достаточно ощутимым хмелевым профилем, но всё ещё такой освежающий и питкий эль. Сорт, с которым можно продлить лето ещё на пару недель.

06 *Rewort Brewery Stillness Is Timeless*

- 🔒 Продолжая тему крепких стилей, познакомлю вас с новинкой от подмосковной пивоварни Rewort. "Ячменное вино" — ещё один из моих самых глубоко уважаемых стилей. Сладость, аромат сухофруктов, приятная согревающая спиртוזность, идеально для слегка "простывшего" августовского вечера!



Иван Баландин

Главный Пивовар New Riga's

