

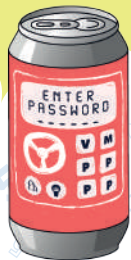
Привет! Это Алексей.

На случай если эта синяя коробочка оказалась у вас в руках впервые, немного расскажу что это такое. В конце 2017-го года запустился сервис Пена Пак, а в конце 20-го открылся магазин Пиво и ПенаПаки.

Каждый месяц я приглашаю экспертов из пивной индустрии собрать свою подборку интересного пива. А в декабре подвожу итоги: кто вышел на рынок и привнес что-то новое, какие стили и направления вызывают волнение у аудитории, кто виртуознее других делает свою работу. Надеюсь и верю, что каждый сорт как минимум откроет для вас что-то новое, а может даже и займет место в вашем сердце.

Если вы решили попробовать все 6 сортов за вечер, то советую разделить подборку хотя бы на трех человек и следовать по порядку ниже.

1



VELKA MORAVA VM: PPPP

Начать предлагаю со стилиа чешский пилснер. У этого сорта крепость чуть выше рамок ВЭСР, поэтому правильнее сказать имперский пилснер. На первый взгляд кажется, что любой светлый лагер это “просто пиво”. Хотя на самом деле это один из самых сложных в производстве стилей. Сварить безукоризненный пилснер это как проехать на болиде Формулы 1 быстрый круг в квалификации. Одна ошибка — и ты в отбойнике. Любой дефект в таком стиле будет замечен сразу, поэтому за пилс в этой подборке отвечают Velka Morava, мастера лагерного пивоварения. В солодовой засыпи только чешский солод и жатецкий хмель Premiant.

 Как пить: достаньте из холодильника и сразу наливайте в пузатую кружку с ручкой.

2



OSTROVICA MINTY MINTS

Вместе с Ostrovica продолжаем эксперименты со стилем-локомотивом современной пивной индустрии — New England IPA. Идея для такого сочетания появилась совершенно случайно. Как-то в магазине после промывки мы перепутали краны и поставили на место мятного сидра свежий Невермонт. Мятный аромат еще оставался в линии и быстро впитался в пиво. Попробовав, я понял, что это обязательно нужно повторить, но уже намеренно. Результат перед вами.

 Как пить: достаньте из холодильника и поставьте в тепло на 15-20 минут. Наливайте в любой бокал с зауженным верхом.

3



WILD LAB TAMBURELLO

Еще один New England IPA, но в версии Triple. Самый увесистый сорт в подборке представляет Wild Lab, прогрессирующая на хейзи-поприще еще с 2018 года. Ребята используют свой штамм дрожжей, нетипичный для этого стиля, но очень хорошо подчеркивающий цитрусовые и тропические характеристики хмеля. В этом сорте использовали американские сорта Citra, Idaho 7 и Mosaic и австралийские Enigma и Galaxy. Солодовая база подобрана таким образом, что она не мешает раскрытию хмеля, придавая при этом сливочную текстуру и кремовый вкус без добавления лактозы.

 Как пить: достаньте из холодильника и поставьте в тепло на 25-30 минут. Наливайте в любой бокал с зауженным верхом.

4



PLAGUE BREW FORESTER. PENAPACK. SPECIAL

Грибное пиво, пожалуй, кажется еще более странной вещью, чем томатное. До тех пор пока его не попробуешь. Грибы, как и томаты, содержат большое количество умами, особенно в сушеном виде, а кисло-соленая база стиля гоце развивает их вкус. Понимаю, что такое зайдет не всем, но это определенно стоит попробовать. Вполне возможно, что после дегустации вам захочется оценить остальные 10 версий Форестера.

В подборке релиз с добавлением специй из азиатского холодного супа Ашлянфу: чеснок, бадьян, гвоздика и острый перец.

 Как пить: Берите в пару блюда богатые умами — жареное мясо, паста с твердым сыром.


5



КУЛИНАР. PENA PACK CAKE

Открытие этого года — пивоварня Кулинар, которые вывели пастри саур эли на совершенно новый уровень популярности. Торты, пирожные и другая выпечка в виде пива вызывает неподдельный интерес у пивного сообщества. После сентябрьского коллаба с ТБП стало очевидно, что ажиотаж только усиливается. С вопросом “малиновый эклер еще остался?” к нам в магазин приходили каждый день на протяжении всего октября.

Этот сорт вдохновлен муссовым тортом “вишня-маракуйя” с бисквитными коржами Женуаз.

 Как пить: достаньте из холодильника и поставьте в тепло на 15-20 минут. Наливайте в любой бокал.

6



MEADIAEVAL BARDCORE ASTRONOMIA

Мед в различных вариациях по-прежнему в почете у гиков и сочувствующих. Все больше пивоварен пробуют себя в этом направлении, поэтому уже сложно отделить индустрию медоварения от пивоварения. Meadiaeval Bardcore — еще одно открытие этого года. Весь 2022 год ребята экспериментировали с травами и специями, выморозкой, дикими дрожжами, собранными вручную, и, наконец, представляют свой первый большой релиз на промышленном оборудовании.

Крепкий (14 градусов) карамелизированный мед в стиле гипокрас с соком красного винограда, вишней, черноплодной рябиной, клубникой и ягодами амурского бархата, приправленный ванилью и мускатным орехом.

 Как пить: достаньте из холодильника и поставьте в тепло на 25-30 минут. Наливайте в любой бокал с зауженным верхом.



АЛЕКСЕЙ КУДРОВ

Директор по свежести
Pena Pack

