

# Рena Pack x КУЛИНАР

## Special menu

Участие в проекте Рena Pack — большая честь для нашей молодой контрактной пивоварни. За год нашего существования мы познакомились со многими пивоварнями, вместе весело провели время и приобрели новых друзей, о которых я и хочу рассказать в своей подборке. В коробке всего шесть мест, и я, конечно, не смогла бы взять все интересное пиво, которое мне нравится, поэтому было решено взять по большей части малоизвестные пивоварни, которые не просто найти, но, возможно, в скором времени они появятся в барах и буттл шопах в вашем городе. Всех ценю и люблю! Все пиво из этой подборки не подходит под «Закон о чистоте пива», так как сварено как минимум из пяти компонентов: душа, вода, солод, хмель, дрожжи, что подтверждено многочисленным положительным фидбэком наших покупателей. Итак, поехали...

### Magnum «Weissbier»

Weissbier // г. Ярославль

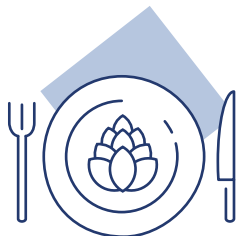


Эта небольшая крафтовая пивоварня яркий пример того, насколько сильно пиво может поселиться в сердцах биргиков. Парни из Магнум — наши хорошие друзья, которыми мы дорожим и с удовольствием продаём. Они зашли к нам на полку (\*примечание: у пивоварни Кулинар есть собственные магазины) и уверенно конкурируют с крупными пивоварнями. Данная пшеничка интересна тем, что сброжена на дрожжах Lallemand Munich classic wheat beer, что делает сорт максимально приближенным к импортному пиву.

**ABV 5,2**  
**IBU 12**

### Hard Rock Brewery «Hard Rock IPA»

West coast American IPA // г. Красногорск, Московская обл.



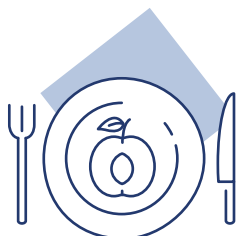
Хмель: Mosaic, Amarillo, Chinook, Citra.

Классическая осветленная питкая ипах. Некоторое время назад Миша завез образцы своего пива к нам в магазины, и с тех пор его сорта прочно закрепились на крахах рядом с именитыми пивоварнями. По продажам их пиво занимает лидирующие позиции, обгоняя мэтров крафтового рынка. Миша и Андрей больше любят варить по классике, и это у них выходит на отлично.

**ABV 5,5**  
**IBU 55**

### Hops Farm Brewery «Albicocca»

Belgian Blond / Fruit Beer // г. Пушкино, Московская обл.



Эта пивоварня и конкретно этот сорт пива существовал уже тогда, когда я пробовала первые крафтовые бутылки. Это было в далеком 2017 году. Еще тогда я сразу отметила для себя Альбикоку, и оно стало одним из моих любимых сортов. Тогда я и знать не знала, что это один из самых канонических стилей пива в Бельгии, а наш русский пивовар сварил его так, что вполне можно перепутать с матерым бельгийцем. Пиво варится и по сей день без остановки, но не смотря на это я не видела его в продаже нигде, кроме наших магазинов, что подтверждает количество чекинов в Untappd. За все эти годы их всего 185. Абсолютно все пиво от этой пивоварни достойно внимания. Тематика этикеток и концепция в целом на тему уфологии исполнена очень интересно, что сразу отличает пиво Паши от других пивоварен, некоторые из которых подчас так и не поняли, что такое концепция. Albicocca в переводе с итальянского означает "абрикос". Пиво сварено на штамме дрожжей Рошфор.

**ABV 6,5**  
**IBU 18**



## МедА Сибири «Mead Sea-Buckthorn»

Melomel // г. Томск

С этой командой мы познакомились на фестивале Sib Craft Fest, Парни стояли на стенде домашнихов, но качество их продукта говорила об обратном. Очень нежные и вкусные миды. Для своих медовух они используют местные и полезные ягоды. Например, жимолость. Про их мед Саша мне прочитал целую лекцию, Парни очень любят свое дело!

ABV 6

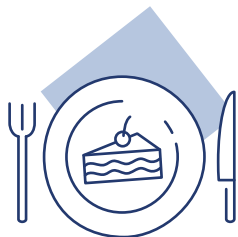


## Knightberg «Рабы Malevi4a»

Baltic porter // г. Санкт-Петербург

Пивоварня не нуждается в представлении, Все знают их продукты не понаслышке, а также основателя пивоварни, Елену Тюкину. Портер – это один из стилей пива, который редко кому удастся воспроизвести в нашей стране, и именно поэтому сделать достойный портер могла только пивоварня со стажем и опытом, Портер получился не совсем классический! С секретом, Но потому наши пивоварни и крафтовые, чтобы постоянно удивлять! Хочу поблагодарить Елену за поддержку. Нам очень приятно быть в одном ПенаПаке с банкой от пивоварни Knightberg.

ABV 8,5  
IBU 40



## КУЛИНАР «Торт Панчо»

Pastry Smoothie Sour Ale // г. Москва

У нас все, как всегда: много дорогих фруктов, шоколадный бисквит, грецкие орехи и сметанный крем. Одним словом – выпечка! Мы продолжаем дополнять свою линейку штруделей новыми кулинарными сортами. В этом сезоне, помимо штруделей, мы представим новую линейку интересных десертов и обязательно пришлем их в самые отдаленные уголки нашей страны. Спасибо всем, кто нас поддерживал и оставался с нами. Мы ценим и чувствуем ваше теплое отношение к нашему творчеству! Приятного вам шэринга!

ABV 6



# Эльвира Сафиуллина

Сооснователи пивоварни КУЛИНАР

