

Привет!

В этот раз я решил отказаться от мудреных концепций и сконцентрировался на конкретных стилях, в рамках которых мне хотелось предложить вам что-то интересное. В результате нескольких месяцев раздумий, общения с дружелюбными пивоварнями и согласований получилась пестрая подборка, сочетающая в себе шесть совершенно разных по вкусу, настроению и духу напитков. Большинство из них были придуманы, созданы и разлиты специально для этого пака, так что вы получили уникальную возможность попробовать то, что едва ли будет доступно большинству. Пусть это будет для вас шесть приятных и запоминающихся мгновений весны. Пейте хорошее пиво!

Александр Савицкий

Автор проектов «Просто Про Пиво» и «Проба»



Screw You «Карельский Реквием» • Sour

КРЕПОСТЬ 4,7%
ЭНС 15%

Мгновение первое — попрощаться с холодами: Screw You — Карельский реквием Сауэр эль с морошкой, можжевельником и березовым соком

Этот сорт был сварен в сотрудничестве с молодой пивоварней Screw You из Санкт-Петербурга. Ну а вдохновением послужил один из самых красивых регионов северной части России — Карелия. Именно она подарила этому кислому элю ноты морошки, можжевельника и березового сока. Сочетание не самое весеннее, но определенно подходящее для того, чтобы в последний раз поехиться от порывов северного ветра и, наконец, попрощаться с холодами до самой осени. Для пушей аутентичности перед употреблением рекомендуется отрясти бороду погуше и положить рядом рюкзак с салом и спичками.

Polnochnyj Project «Champ de Fleurs» • Saison

КРЕПОСТЬ 7,6%
ЭНС 15,1%

Мгновение второе — вдохнуть весну на природе: Polnochnyj Project — Champ de Fleurs Бельгийский сезон с ромашкой и васильком

Слегка обновленная версия уже знакомого многим сорта от известных «полуночников». Компанию традиционному бельгийскому фармхаусу снова составили луговые травы и цветы, в том числе ромашки и васильки — в этот раз они ощущаются в аромате особенно явно! Прекрасное пиво для встречи весны и наслаждения по-настоящему теплыми майскими днями. Говорят, что максимальное удовольствие от этого сорта можно получить только на природе, в окружении травы и цветов.

GAS Brew «Rauchmeister» • Lichtenhainer

КРЕПОСТЬ 4,5%
ЭНС 10,5%

Мгновение третье — собраться у мангала: GAS Brew — Rauchmeister Лихтенхайнер с ольховым дымком

В одном из паков я уже знакомил вас с историческим стилем пива, для которого характерны дымные копченые ноты — гроздisque ака «польское шампанское». В этом году я решил добавить в подборку его германского собрата — специалитет под названием лихтенхайнер. Это закисленное пиво, сваренное на базе копченого солода, делалось специально под пак руками талантливых ребят из питерской пивоварни GAS Brew. Этими же руками — специально под производство этого сорта — была собрана небольшая коптильня. Коптили, к слову, на ольхе — родственнице березы, что несколько выбивается из немецких традиций, но делает это пиво чуть ближе нам по духу. Употреблять рекомендуется в компании с говядиной на гриле, нежным шашлыком или копченой рыбой — на выбор.

Knightberg «Force of Gravity / Graff» • Graff

КРЕПОСТЬ 8.5%

Мгновение четвертое — насладиться закатом на выходных:
Force of Gravity — Graff Граф на российских яблоках и бочке

Граф (он же graff) — это уникальный гибрид пива и сидра, который я давно хотел выпустить совместно с сидродельней Force of Gravity (сайт-проект пивоварни Knightberg из Петербурга). Четких рамок у этого стиля нет, как и стандартного метода производства, поэтому ориентировались не на каноны, а исключительно на собственный вкус. За основу был взят вымороженный пшеничный бок, который год держался в коньячной бочке, после чего мы смешали его с нашим традиционным сидром на базе диких псковских яблок, антоновки и пепинного шафрана. Прекрасный компаньон для встречи заката одним из теплых майских вечеров.

Rocket City «Янтарь» • NE IPA

КРЕПОСТЬ 6%

Мгновение пятое — понаблюдать за звездами: Rocket City — Янтарь
NEIPA с облепихой

ЗНС 14%

Rocket City — дружелюбная пивоварня из Королёва, с которой я давно хотел сделать совместный сорт. И хотя в планах были довольно специфические стили, в итоге решили не мудрствовать лукаво, а бросить силы на вкусный, сочный IPA в стиле New England. В основу сорта заложили много облепихи и поженили ее с прекрасным хмелем Idaho 7, а сбродили шикарными дрожжами cosmic punch. Идеальный аккомпанемент меланхоличному наблюдению за звездным небом в майскую ночь.

Gurin Craft «Мёд и пламя» • Bochet Cysler

КРЕПОСТЬ 6%

Мгновение шестое — переждать ненастную погоду: Gurin Craft — Мёд и пламя
Боше-сайсер с разнотравьем и яблоками

ЗНС 14%

Май — месяц коварный: может и прохладой взбодрить, и дождями залить. Так вот, на случай внезапного ухудшения майской погоды сделали с подмосковным Gurin Craft интересную штуку: смесь карамелизованного меда и яблочного сока — так называемый боше-сайсер. Прямых аналогов такому гибриду не нашли, так что, скорее всего, ничего подобного вы еще не пробовали. В основу заложили мед, на разнотравье и свежий яблочный сок. Результат — огонь!



Выпуск 67
Май 2023

**РЁНА
РАСК**
beer service