

## Harviestoun Old Engine Oil

### Пиво Харвистоун Олд Энжин Ойл, темное

**Страна:** Великобритания

**Регион:** Шотландия, деревня Хилфутс Вилладж

**Производитель:** Harviestoun Brewery

**Категория:** эль, фильтрованный, темный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 6%об.

**Цвет:** кофейный

**Аромат:** яркий, глубокий с нотами кофе, темного шоколада, хмеля и легкими нюансами сливочного ириса

**Вкус:** среднетелый с хорошей горчинкой, сливочный, с нотами темного шоколада, кофе, тостов и карамели в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясом барбекю, шашлыком, маслинами и другими закусками и снеками.

Производитель рекомендует пиво с мороженым



Все началось 5 октября 1983 года, когда Кен Брук решил основать в своем амбаре пивоварню Harviestoun. Он варил пиво для себя и своих друзей, а в 1986 году получил разрешение на преобразование фермы в настоящую пивоварню. Мало-помалу, практически без денег, небольшая команда с нуля начала строительство варочного цеха. На данном этапе на пивоварне варилось только одно пиво — "Harviestoun" Real Ale. Спрос на пиво стремительно рос, поэтому Кен решил модернизировать производство и расширить линейку еще двумя сортами пива. Солод хранился под пожарной лестницей, и однажды Кен увидел маленького мышонка, который не желал покидать свое убежище. Так мышонок стал талисманом пивоварни.

Прошло 6 лет, и пивоварня Харвистон из простого увлечения стала серьезным предприятием. Ассортимент пива стремительно расширяется, ежегодно на конкурсах пивоварня Харвистон получает высокие награды. Кен понял, что нужно снова увеличивать производственные мощности, и в 2004 году был построен новый варочный цех с современным оборудованием. В 2007 году компания подписывает соглашение о сотрудничестве с винокурней "Highland Park" на поставку бочек из-под виски для производства выдержанного пива "Ola Dubh". Сегодня компания не останавливается на достигнутом, она продолжает развиваться, радуя ценителей хмельного напитка по всему миру.

"Old Engine Oil" — богатый портер с бархатистым вкусом и невероятным ароматом с шоколадными и кофейными нотами. Пиво производится из хмеля (сорта Galena, East Kent Goldings, Fuggles) и солода (жареный ячмень и овес) и сбраживается при очень высоких температурах. В результате, напиток имеет более полный и сладкий вкус, чем многие другие стауты и портеры, но при этом обладает удивительно легкой текстурой. Сваренное в 2000 году, пиво "Олд Энжин Ойл" стало первым победителем "Tesco Beer Challenge". Пивовары компании Харвистон рекомендуют попробовать пиво с шапкой из мороженого, и Вы будете приятно удивлены!

Пиво "Олд Энжин Ойл" завоевало ряд высоких наград:

- титул "Лучший Портер" на конкурсе "World Beer Awards" в 2010 году;
- золотая награда на конкурсе "International Beer Challenge" в 2010 году;
- серебряная медаль на конкурсе "International Brewing Awards" (категория "Dark Beer") в 2011 году;
- две Золотые Звезды на конкурсе "Great Taste Awards" в 2012 году.