

## Kingdom of Belgium Weizen

### Пиво Кингдом оф Бэлджим Вайцен, светлое

**Страна:** Бельгия

**Производитель:** Shinsegae L&B Co.

**Категория:** эль, нефilterованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5% Об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** насыщенный, с оттенками банана, гвоздики, спелых яблок, груши и нюансами сладких специй.

**Вкус:** освежающий, с характерными тонами пряных специй, банана и пшеничного хлеба. Послевкусие с легкой хмелевой горчинкой.

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** хорошо подойдет к блюдам из рыбы и морепродуктов, к пище и гамбургерам.

**Стиль:** Вайсбир

**Органолептика:** аромат банана и гвоздики с солодовыми (хлебными) оттенками. Послевкусие – с преобладанием хмелевых (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) тонов, реже фруктовых, и горчинкой на низком или среднем уровне, а также легкой кислотностью

**Технология:** по немецкой пивоваренной традиции категория изготавливается минимум на 50% из пшеницы (ее количество иногда достигает 70%) и ячменного солода. Использование элевых дрожжей обычно формирует типичный пряно-фруктовый характер вайсбира. Высокие температуры брожения позволяют получать более ароматичные образцы. Таким приемом нередко пользуются крафтовые пивоварни.



## Kingdom of Belgium Pilsner

### Пиво Кингдом оф Бэлджим Пильзнер, светлое

**Страна:** Бельгия

**Производитель:** Shinsegae L&B Co.

**Категория:** пильзнер, filterованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5% Об.

**Цвет:** светло-золотистый

**Аромат:** насыщенный, с приятными тонами травы, зерна, хмеля и тонким солодовыми нюансами.

**Вкус:** освежающий, с нотами фруктов, солода и цветов. Послевкусие мягкое, сухое, с умеренной хмелевой горчинкой и тонкими травяными нюансами.

**Температура подачи:** 5-7 °C

**Гастрономия:** прекрасно в качестве аперитива, также в сочетание с закусками, сырами, рыбой, снеками и салатами.

**Стиль:** Пильзнер

**Органолептика:** яркий солодовый (с хлебными оттенками) и сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Вкус же наоборот более хмелевой, чем солодовый, с горчинкой от слабой до сильной, а также легкой кислотностью

**Технология:** ключевая особенность – использование жатецких типов хмеля. Выделяют множество разновидностей пильзнеров, при этом считается, что чешские образцы более плотные и тельные, чем немецкие

