

Jeju Wit Ale Пиво Чеджу Вит Эль, светлое

Страна: Южная Корея

Регион: о.Чеджу

Производитель: Jeju Beer Company

Категория: эль, пшеничный, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,3%об.

Особенность: в сусло добавляется кориандр, корки апельсина и мандарина, пастеризация не проводится

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: пикантный, с яркой горьковатой цитрусовой составляющей, дополненной тонами пшеничного хлеба, а также пряными акцентами гвоздики и кориандра

Вкус: свежий, мягкий, со сбалансированными оттенками бисквита, цедры апельсина и цветочно-медовыми нюансами, а также хмелевой горчинкой в послевкусии

Температура подачи: 4-10 °C

Гастрономия: сочетается с оливками, слегка острыми и пряными сырами, барбекю, стейком тунца, жирной сырой рыбой и лапшой с мясными и рыбными бульонами

Стиль: Витбир (Бланш)

Органолептика: умеренные солодовые (сладковатые и бисквитные) и хмелевые (травянистые и пряные) тона в аромате, которые дополнены ощутимыми тонами цитрусов и кориандра. Горчинка от слабой до средней. Послевкусие выражается легкими оттенками цитрусов и пряностей, а также тонами солода (хлебными тонами), а также легкой кислотностью

Технология: используется около 50% пшеницы, а также светлые виды ячменного и иногда овсяного солода. Характерно использование добавок – цедры цитрусов, кориандра и других пряностей и трав



Jeju Pellong Ale Пиво Чеджу Пеллонг Эль, светлое

Страна: Южная Корея

Регион: о.Чеджу

Производитель: Jeju Beer Company

Категория: эль, filterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,5%об.

Особенность: используется смесь уникальных сортов хмеля для создания яркого ароматического профиля на фоне умеренной горчинки

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: насыщенный, многогранный, наполнен оттенками разнообразных цитрусовых, дополненных намеком на тропические фрукты и цветочными нотами

Вкус: чистый, питкий, с умеренной горечью, свежей цитрусовой кислинкой и травянисто-пряными нотами в послевкусии

Температура подачи: 4-10 °C

Гастрономия: сочетается с оливками, слегка острыми и пряными сырами, курицей или свиной карри, тушеной рыбой в контрастных соусах, сашими из жирной рыбы с кисло-сладким соусом и приправами

Стиль: Американский IPA

Органолептика: интенсивные ароматы хмеля, дающих ноты цитрусов, цветов, хвои, смолы, пряностей, тропических или косточковых фруктов, ягод. Солодовые (хлебные) тона теряются на фоне хмелевых. Вкус чаще с сильной горечью, освежающий и с преобладанием хмелевых оттенков в послевкусии над солодовыми

Технология: используются светлые виды солода, иногда с добавлением солода средней прожарки, американские или новосветские виды хмеля, причем охмеление чаще сильное



Jeju Nouveau Premium Non Alcohol

Пиво Чеджу Нувó Прéмиум Безалкогольное, светлое

Страна: Южная Корея

Регион: о.Чеджу

Производитель: Jeju Beer Company

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верхнее брожение

Крепость: до 0,5%об.

Особенность: используется хмель высокоароматичных сортов Citra и Mosaic, в сусло добавляются корки мандарина, пастеризация не проводится

Цвет: золотистый с оранжевым отливом

Аромат: яркий, с преобладанием нот мандарина и грейпфрута, манго и персика, а также хмелевыми травянисто-хвойными нюансами

Вкус: насыщенный, с ярко выраженной хмелевой горчинкой, напоминающей корку грейпфрута, и длительным послевкусием с легкой кислинкой и фруктовыми акцентами

Температура подачи: 4-10 °C

Гастрономия: сочетается с оливками, слегка острыми и пряными сырами, снеками и закусками, острой пищей, например, с мексиканской/тайской кухней

Стиль: Американский IPA

Органолептика: интенсивные ароматы хмеля, дающих ноты цитрусов, цветов, хвои, смолы, пряностей, тропических или косточковых фруктов, ягод. Солодовые (хлебные) тона теряются на фоне хмелевых. Вкус чаще с сильной горечью, освежающий и с преобладанием хмелевых оттенков в послевкусии над солодовыми

Технология: используются светлые виды солода, иногда с добавлением солода средней прожарки, американские или новосветские виды хмеля, причем охмеление чаще сильное



Jeju Beer Company - первая глобальная компания по производству крафтового пива, основанная в 2015 году на Чеджу, крупнейшем острове Кореи. Первое партнерство в Азии с Brooklyn Brewery, компанией № 1 по продажам крафтового пива в Нью-Йорке, США. Чеджу Вит Эль впервые в Корее выиграл серебряный приз в категории «пшеничное пиво в бельгийском стиле» на AIBA 2018, одном из трех крупнейших пивных конкурсов в мире, а также главный приз в категории крафтового пива и эля на церемонии вручения наград Korea Liquor Awards 2019.

Уникальность пива Чеджу основана на трех особенностях: рецепте, сырье и технологии.

Рецепт пшеничного эля передан Чеджу от пивовара Гаррета Оливера, лауреата премии Джеймса Берда, первого в мире «Оскара» для шеф-поваров пивной индустрии. В создании рецептов принимала непосредственное участие пивоварня Brooklyn Brewery №1 в Нью-Йорке, обладающая 30 годами пивоваренного ноу-хау.

Для создания пива берут хмель, выращенный в экологически чистых районах, таких как Германия и США, а также премиальный европейский солод. Дрожжи выращиваются и обрабатываются непосредственно на острове Чеджу.

Особенность технологии заключается в передаче накопленных научных ноу-хау от Brooklyn Brewery. Производство высококачественного пива на лучшем в Европе пивоваренном оборудовании. Строгий контроль качества с использованием оборудования для исследования и измерения показателей пива, полученного со всего мира.

Jeju Wit Ale — крафтовый корейский пшеничный эль. Ингредиенты, делающие эль таким особенным: цедра мандарина Чеджу, кориандр и сушеная апельсиновая цедра.

Jeju Pellong Ale — крафтовый корейский светлый эль, интересная вариация на тему APA (American Pale Ale). «Пеллонг» — слово на диалекте Чеджу, означающее «блеск». Такое название пиво получило за искрящийся цитрусовыми нотками аромат, полученный путем смешивания разнообразных и уникальных сортов хмелей.

Jeju Nouveau Premium Non Alcohol отличается освежающим вкусом благодаря использованию в его производстве кожуры молодого мандарина с острова Чеджу. Французское слово Nouveau в названии означает «новое» или «свежее». Это отсылка не только к живому характеру эля, но и намек на уникальность технологии создания новинки. Пиво производится с использованием

запатентованной системы пивоварения Jeju Beer Company, которые не следуют традиционным методам пивоварения безалкогольного пива, таким как добавление ароматических веществ для имитации вкуса пива или удаление алкоголя из обычного пива. Вместо этого, например, применяется высокоточная технология контроля дрожжей для поддержания оригинального вкуса и аромата пива.