

## Ayinger Lager Hell Пиво Айинер Лагер Хель, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Мюнхен

**Производитель:** Ayinger Privatbrauere

**Категория:** лагер, фильтрованный, светлый

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,3%об.

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** освежающий, тона солода гармонично переплетаются с травянисто-хмелевыми нотками

**Вкус:** освежающий, деликатный, сбалансированный, с оттенками полевых трав, хлебной корочки и ненавязчивой хмелевой горчинкой

**Температура подачи:** 4-6 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, оливками, блюдами из белого мяса птицы

**Стиль:** Хеллес

**Органолептика:** аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами). Послевкусие также солодовое и хмелевое, с ощущением сладости и горчинкой от низкой до средней.

**Технология:** стиль создан как конкурент чешскому пильзнеру. Используются строго выращенные в Германии ингредиенты – солод, хмель и дрожжи.



## Ayinger Kellerbier Пиво Айинер Келлербир, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Мюнхен

**Производитель:** Ayinger Privatbrauere

**Категория:** лагер, нефильтрованный, светлый

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,3%об.

**Цвет:** светло-соломенный с золотыми бликами

**Аромат:** деликатный, с сладковатыми солодовыми оттенками и лёгкой дрожжевой кислинкой

**Вкус:** гармоничный, с оттенками сладкого солода, обжаренного тоста, полевых трав и приятной горечью в послевкусии

**Температура подачи:** 4-6 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, оливками, блюдами из белого мяса птицы

**Стиль:** Келлербир

**Органолептика:** хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат, хмелевой и солодовый (с хлебными оттенками) со средней горечью вкус

**Технология:** созревание проходит в открытых чанах, потому в разливных образцах в Германии газация почти отсутствует, в импортные газация привносится искусственно. Создается для употребления молодым, от фильтрации и пастеризации при производстве отказываются



## Ayinger Altbairisch Dunkel Пиво Айингер Альтбайриш Дункель, тёмное

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Мюнхен

**Производитель:** Ayinger Privatbrauere

**Категория:** лагер, нефilterованный, тёмный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,3%об.

**Цвет:** глубокий, тёмно-коричневый с медными бликами

**Аромат:** насыщенный, с оттенками карамели, калёного лесного ореха, горького шоколада и обжаренных тостов с мёдом

**Вкус:** яркий, с оттенками лесного ореха, жжёной карамели, пряных трав и хмелевой горечью в послевкусии

**Температура подачи:** 4-6 °C

**Гастрономия:** сочетается с горячими мясными закусками, колбасами и мясом на гриле

**Стиль:** Дункель

**Органолептика:** солодовый (с хлебными оттенками) аромат, с тонами шоколада, карамели и ириса и солодовый вкус с оттенками орехов, карамели и шоколада, без жженных нюансов, с горчинкой от слабой до средней

**Технология:** исключительно немецкие ингредиенты. Используется преимущественно солод со средней степенью прожарки для сохранения невысокой плотности напитка. Для формирования карамельных, шоколадных оттенков в аромате и вкусе в незначительных количествах добавляется солод с сильной прожаркой



## Ayinger Brauweisse Пиво Айинер Бравайссе, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Мюнхен

**Производитель:** Ayinger Privatbrauere

**Категория:** эль, нефilterованный, светлый

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 4,3%об.

**Цвет:** соломенный с золотистым отливом

**Аромат:** деликатный, с нотами спелого банана, жёлтых садовых фруктов, подсушенной апельсиновой цедры и лёгкими солодовыми нюансами

**Вкус:** насыщенный, гармоничный, с оттенками спелых жёлтых фруктов, сладкой булочки и тонкими цитрусовыми нюансами в послевкусии

**Температура подачи:** 9-11 °C

**Гастрономия:** сочетается с холодными мясными закусками, сыром на гриле, снеками и закусками на основе морепродуктов

**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



## Ayinger Celebrator Пиво Аййнер Целебратор, тёмное

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Мюнхен

**Производитель:** Ayinger Privatbrauere

**Категория:** лагер, фильтрованный, тёмный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,3%об.

**Цвет:** красного дерева с рубиновым отливом

**Аромат:** яркий, с оттенками орехового мусса, кедра и жжёной карамели и тонкими пряными нюансами

**Вкус:** интенсивный, богатый, с нотами калёного лесного ореха, сливочной ириски, кофейных зёрен и обжаренного солода, а также приятной горечью в послевкусии

**Температура подачи:** 4-6 °C

**Гастрономия:** хорошо сочетается с горячими мясными закусками, мясом на гриле и традиционными блюдами немецкой кухни

**Стиль:** Доппельбок

**Органолептика:** яркий солодовый (с хлебными оттенками) и сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Послевкусие характеризуется солодовыми оттенками с тонами кофе, ириски и выпечки. Горчинка от низкой до средней. В светлых образцах во вкусе проявляется и хмелевой тон.

**Технология:** деликатная прожарка немецких видов солода, длительность варьируется в зависимости от типа пива (для светлых и темных образцов)



## Ayinger Festmarzen Пиво Аййнер Фестмэрцен, тёмное

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Мюнхен

**Производитель:** Ayinger Privatbrauere

**Категория:** лагер, фильтрованный, тёмный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5,8%об.

**Цвет:** темно-янтарный

**Аромат:** глубокий, солодовый, с оттенками свежее испеченной корочки хлеба, карамели и ореховыми оттенками

**Вкус:** сбалансированный, лёгкая солодовая сладость в сочетании с лёгкой горечью с послевкусием с оттенками апельсиновой цедры, серого хлеба, карамели и орехов

**Температура подачи:** 4-6 °C

**Гастрономия:** хорошо сочетается с горячими мясными закусками, мясом на гриле и традиционными блюдами немецкой кухни

**Стиль:** Фестбир

**Технология:** Этот стиль представляет современное немецкое пиво, подаваемое на Октоберфесте (но не исключительно там — есть и множество других «-фестов»).

Производство схоже с базовым стилем пива, но готовится оно по ускоренной технологии и зачастую с изменениями в процессе производства. Органолептика может быть и похожей, и отличной от базового стиля.

**Базовый стиль:** Мэрцен

**Органолептика:** умеренно интенсивный солодовый (хлебный) аромат, с отсутствием хмелевых (пряностей, цветов и травянистыми нюансами) нот. Вкус с горчинкой ниже среднего и балансом солодовых и хмелевых тонов в послевкусии.

**Технология:** для стиля характерно использование мюнхенского солода и повышенная крепость. Чаще всего Мэрцен варят для создания пива стиля Фестбир, как самостоятельный стиль используется редко. В некоторых случаях Мэрцен бывает темным.





«Самая красивая достопримечательность Мюнхена – это дорога в Айинг», – таким смелым лозунгом семья владельцев пивоварни «Айингер», основанной в 1878 году в Баварии в деревне Айинг, рекламирует свою продукцию на протяжении более 140 лет. И на самом деле, эта небольшая деревня к юго-востоку от Мюнхена, где сохранили и развивают старинные традиции производства баварского пива, окружена живописнейшими ландшафтами. Поэтому такой лозунг вполне уместен.

В феврале 2018 года пивоварня отметила свой 140-летний юбилей.

Сегодня бразды правления в семейных предприятиях – пивоварне и гостинице – в руках шестого поколения владельцев. С 2009 года Франц Инзелькаммер младший, приступивший к руководству пивоварней, продолжает развивать традиции семейного дела.

Благодаря новому пивному производству, построенному в 1999 году при непосредственной поддержке Научно-исследовательского центра пивоварения при Техническом университете Мюнхена, пивоварня «Айингер» и по сей день считается технологически одной из самых современных в Европе.

Пиво «Айингер» является оригинальным продуктом из Баварии, производится исключительно из натуральных региональных ингредиентов и имеет защищённое указание географического происхождения.