

Stephans Brau Hefeweizen

Пиво Штэфанс Брау Хефевайцен, светлое

Страна: Германия

Регион: г. Зангерхаузен

Производитель Mammot Getranke GmbH

Категория: эль, нефiltroванный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,3%об.

Особенность: использование малого количества хмеля

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: наполнен тонкими нотками хмеля и цветов

Вкус: округлый, освежающий, с гладкой текстурой, тонкими, хорошо интегрированными горьковатыми нотками и солодово-цветочной ноткой в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

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

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.



Stephans Brau Schwarzbier

Пиво Штэфанс Брау Шварцбир, темное

Страна: Германия

Регион: г. Зангерхаузен

Производитель Mammot Getranke GmbH

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,8%об.

Особенность: использование малого количества хмеля

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: ощущаются нотки кофе, нюансы дыма и обжаренного зерна

Вкус: бархатистая текстурой, сдержанная сладость, с тонами черного хлеба, легкими намеками на сухофрукты и приятной, легкой горчинкой

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы и барбекю

Стиль: Шварцбир

Органолептика: Яркий солодовый (хлебный) характер, с оттенками карамели, кофе и шоколада, редко хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Послевкусие характеризуется солодовыми оттенками с тонами шоколада, черного хлеба и карамели, иногда сладковатое

Технология: Для производства используются не только немецкие виды сырья, но так же и чешские солод (жатецкий) и хмель (пилз). Солод подвергается сильной обжарке



Stephans Brau Lager
Пиво Штэфанс Брау Лагер, светлое
(Выводимое)

Страна: Германия

Регион: г. Зангерхаузен

Производитель Mammot Getranke GmbH

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,0%об.

Особенность: использование малого количества хмеля

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: освежающий, легкий, солодовые оттенки и легкие цветочные нотки

Вкус: освежающий, с низким уровнем горечи, и изящным послевкусием с оттенками солода и меда

Температура подачи: 8-10 °C

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

