

Hobgoblin

Пиво Хобгоблин, темное

Страна: Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии

Регион: Оксфордшир, г. Уитни

Производитель Wychwood Brewery

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,2%об.

Цвет: рубиново-гранатовый

Аромат: интенсивный, глубокий, красные увяленные ягоды шоколадные нотки и оттенки ирисок отлично дополняют идеально встроенные тона хмеля

Вкус: плотный, с хорошей горчинкой, которую можно спутать с цедрой грейпфрута, и длительным послевкусием, посвященным солодовым и фруктовым ноткам

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: можно употреблять со снэками, мясными блюдами, закусками, овощами гриль, острым барбекю

Стиль: Биттер

Органолептика: средний уровень солодовых (с хлебными оттенками) и хмелевых (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) ароматов, с возможными карамельными, бисквитными и фруктовыми вариациями. Вкус с горечью от средней до высокой, освежающий. В послевкусии средний уровень солодовых и хмелевых тонов с возможными фруктовыми и карамельными нотами.

Технология: солод –разные виды светлого и средней обжарки, английские либо американские виды хмеля. Часто используется «финишное» охмеление с использованием другого сорта хмеля и/или особые дрожжи, дающие фруктовую органолептику.



Hobgoblin IPA

Пиво Хобгоблин Ай Пи Эй, светлое

Страна: Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии

Регион: Оксфордшир, г. Уитни

Производитель Wychwood Brewery

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,3%об.

Цвет: соломенный

Аромат: интенсивный, с характерными оттенками кедра, хвои, полевых цветов, цитрусовых фруктов и хмеля

Вкус: плотный, с сильной горчинкой, с нотами апельсина, карамели и цветов в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °С

Гастрономия: можно употреблять со снэками, мясными блюдами, закусками, овощами гриль, бургерами

Стиль: Английский IPA

Органолептика: интенсивные хмелевые тона, дающие пряно-перечные, цитрусовые или фруктовые тона, и слабые солодовые (хлебные) тона. Вкус освежающий с горечью от средней до высокой. В послевкусии сильные хмелевые тона, схожие с ароматом, солодовые слабые.

Технология: использование светлых видов солода, и английских, ароматных видов хмеля. Сильное охмеление



Hobgoblin Gold

Пиво Хобгоблин Голд, светлое

Страна: Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии

Регион: Оксфордшир, г. Уитни

Производитель Wychwood Brewery

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4,2%об.

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: освежающий аромат пива раскрывается нотками полевых цветов и фруктовыми оттенками, с легким влиянием хмеля

Вкус: приятный вкус со средней горчинкой, оттенками меда, тонами спелых фруктов в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

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

Стиль: Голд

Органолептика: солодовый (с хлебными оттенками) аромат, с фруктовыми оттенками, а также сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами). Вкус солодовый, с горчинкой от низкой до средней.

Технология: ключевая особенность — использование местных типов хмеля и создание популярного, деликатного стиля.



В 1841 году отпрыск семьи банкиров Джон Вильямс Клинч (John Williams Clinch) организовал в Уитни первую более-менее значимую по производимому объему пивоварню Клинч (Clinch's Brewery). За свою 120-летнюю историю пивоварня Клинч (Clinch's Brewery) являлась главной местной достопримечательностью и показателем успешного семейного дела. В то время семейный пивоваренный бизнес Клинча бурно развивался. Удостоено множество медалей и наград, а также Клинч Открыл 71 паб, 14 из которых располагались в самом городе Витни. Но в 1961 году семейным советом было решено продать пивоварню компании Кураж (Courage).

Названная (а точнее — переименованная в 1990 году) в честь расположенного рядом средневекового леса The Wych Wood, пивоварня отразила в некоторых названиях производимого пива героев этого волшебного леса. Так, знаковым пивом компании является "Hobgoblin" — домовый, обитающий в Вич Вуд. А еще есть "Король гоблинов", "Страшила" и "Wychcraft" ("Ведьмовство").

Пивоварня Вичвуд выпускает богатый ассортимент напитков, используя в их производстве как традиционные, так и инновационные методы. Она занимает первое в Великобритании место по производству органического пива, третье — по выпуску премиального бутылочного пива и пятое — среди экспортируемого английского пива. Кто знает, что будет дальше?