

## Augustiner Bräu München Lagerbier Hell

### Пиво Августинер Брау Мюнхен Лагербир Хель, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Мюнхен

**Производитель:** Augustiner-Bräu Wagner KG

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5,2%об

**Цвет:** насыщенный золотой

**Аромат:** утонченный, с цветочными нюансами и легкими нотами мёда и лимона

**Вкус:** округлый, пряный, с низкой горчинкой и медовыми, а также карамельными тонами в послевкусии

**Температура подачи:** 4-6 °C

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



В 1328 году монахи-августинцы начали варить пиво в своем августинском монастыре недалеко от Мюнхенского собора. Почти 500 лет монахи варили пиво прямо в монастыре августинцев, продавая его в своей, столь популярной среди мюнхенцев, «Клостершенке» (монастырской таверне). В знак признания исключительного качества августинского пива правящий монарх освободил тогда монастырскую пивоварню от всех налогов.

Производство постоянно расширяется и модернизируется. В основе пива лежит вода, которую добывают из собственной скважины глубиной 230м. Пивоварня производит солод в собственных исторических солодовнях: большие помещения с особым известняковым полом, где проращивают ячмень, переворачивая его каждые 8 часов. Пивовары используют традиционный розлив пива из дубовых бочек.

Компания с семисотлетней историей владеет несколькими ресторанами и пивными в Мюнхене.