

Bakalar non alcoholic

Пиво Бакалár, безалкогольное светлое

Страна: Чешская Республика, г. Раковник

Производитель: Tradiční pivovar v Rakovníku, a.s

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 0,5% об.

Особенность: при производстве используется вода из собственных скважин, применяется способ сухого охмеления для придания более яркого хмелевого аромата пиву

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, с нотами полевых цветов, свежескошенной травы, цитрусовых и солода

Вкус: сбалансированный, плотный, с заметной хмелевой горечью, пряностями и легкими хлебными тонами солода в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 4-7 °C

Гастрономия: подается к блюдам из мяса, рыбы и овощей, а также к картофелю фри, к гамбургерам, и пицце и другим закускам.

Стиль: Чешский светлый лагер

Органолептика: деликатный аромат и вкус, которые характеризуются солодовыми (хлебными) и хмелевыми (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) тонами

Технология: использование исключительно чешского сырья. Сильное охмеление, которое выражается хорошей горчинкой во вкусе и оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами в аромате



Bakalar Svetla Desitka

Пиво Бакалár Свѣтла Десятка, светлое

Страна: Чешская Республика, г. Раковник

Производитель: Tradiční pivovar v Rakovníku, a.s

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4.0% об.

Особенность: при производстве используется вода из собственных скважин

Цвет: светло-золотистый

Аромат: освежающий, с нотами хмеля, солода и фруктов, дополняется оттенками корочки хлеба

Вкус: яркий, освежающий, с выраженными фруктовыми нюансами и заметной хмелевой горечью, хлебными тонами солода в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 4-7 °C

Гастрономия: подается к блюдам из рыбы, мяса и овощей, а также к пицце и другим закускам.

Стиль: Чешский светлый премиум-лагер

Органолептика: яркий солодовый (с хлебными оттенками) и сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Вкус же наоборот более хмелевой, чем солодовый, с горчинкой от слабой до сильной и плотным телом

Технология: Использование исключительно чешского сырья. Сильное охмеление, которое выражается хорошей горчинкой во вкусе и соответствующими тонами в аромате. Иногда этот стиль называют «Чешский пильснер»



Bakalar Svetly Lezak **Пиво Бакалár Светлый Лежак, светлое**

Страна: Чешская Республика, г. Раковник

Производитель: Tradiční pivovar v Rakovníku, a.s

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,9% об.

Особенность: при производстве используется вода из собственных скважин

Цвет: золотистый

Аромат: богатый, с цветочными нотами, оттенками цитрусовых и спелых фруктов, раскрывается яркими нюансами солода

Вкус: насыщенный, плотный, с ощутимой хмелевой горечью, хлебными тонами и оттенками ириса в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 4-7 °C

Гастрономия: подается к блюдам из мяса и рыбы, а также к разнообразным закускам.

Стиль: Чешский светлый премиум-лагер

Органолептика: яркий солодовый (с хлебными оттенками) и сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Вкус же наоборот более хмелевой, чем солодовый, с горчинкой от слабой до сильной и плотным телом

Технология: Использование исключительно чешского сырья. Сильное охмеление, которое выражается хорошей горчинкой во вкусе и соответствующими тонами в аромате. Иногда этот стиль называют «Чешский пильснер»



Bakalar Dark Lager **Пиво Бакалár Дарк Лагер, темное**

Страна: Чешская Республика, г. Раковник

Производитель: Tradiční pivovar v Rakovníku, a.s

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 3,8% об.

Особенность: при производстве используется вода из собственных скважин

Цвет: темно-каштановый

Аромат: наполнен сладковатыми тонами карамели и корочки хлеба, с деликатными тонами пряностей

Вкус: тельный, сладковатый с низкой горчинкой и тонами карамели, кофе, орехов и черного хлеба в длительном послевкусии

Температура подачи: 4-7 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами и закусками, барбекю, сырами и маслинами, орехами, снеками

Стиль: Чешский темный лагер

Органолептика: богатый солодовый (с хлебными оттенками) оттенок в аромате с тонами тостов, орехов и карамели и слабый хмелевой тон (пряности, цветы и травянистые нотами). Во вкусе также над хмелевыми преобладают солодовые тона с сухофруктами, шоколадом и кофе, с горчинкой до среднего уровня

Технология: Использование исключительно чешского сырья. Используются и обжаренный и необжаренный солод.





Tradiční pivovar v Rakovníku — легендарный завод, который почти 600 лет варит превосходное пиво, известное далеко за пределами не только Раковника, но и всей Чехии.

За всю свою историю завод прошёл через упадок и через возрождение — как феникс из пепла. За самым маленьким успехом, за каждой более ощутимой победой стоят работники пивоварни, которые всегда отдают любимому делу частичку своей души.

На сегодняшний день Tradiční pivovar v Rakovníku — неоднократный победитель и призёр национальных и международных соревнований. Хотя сегодняшнее оборудование пивзавода современное и высокого качества, что касается технологии, завод Tradiční pivovar v Rakovníku остается одним из немногих, кто бережно

читит традиции и продолжает варить пиво по классическим канонам, используя технологию открытого брожения.

Tradiční pivovar v Rakovníku занимает второе место среди всех чешских пивоваренных компаний и первое среди независимых чешских пивоварен по объёмам экспорта в Россию.

К счастью всех любителей, настоящего чешского пива, руководство пивоварни отмечает, что, несмотря на значительные затраты, не планирует изменять вековым традициям варки даже в век транснациональных компаний.