

Fuller's London Pride

Пиво Фüllerс Лáндон Прайд, темное

Страна: Великобритания, г. Лондон

Производитель: Fuller Smith & Turner P.L.C.

Категория: эль, фильтрованный, темный

Тип ферментации: верховое брожение

Особенность: единственная действующая пивоварня в Лондоне

Крепость: 4.7%об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: наполнен нотками жженого сахара, карамели и оттенками шоколада

Вкус: среднетелый со средней горчинкой и тонами солода, карамели и засахаренных и сушеных фруктов

Температура подачи: 10-14 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами индийской кухни, шашлыком, маслинами и другими закусками

Стиль: Лондонский браун-эль

Органолептика: хорошо выраженный солодовый аромат с тонами карамели, кофе, шоколада и темных сухофруктов, например сливы. Хмелевой (пряности, цветы и травянистые ноты) слабо ощущается. Вкус плотный, часто сладкий, горчинка от слабой до средней. В послевкусии преобладают солодовые тона кофе, бисквита и темных сухофруктов, хмелевые тона не выражены

Технология: используется английский светлый солод с большой долей солода с сильной прожаркой, английские сорта хмеля. Возможно добавление сахара или лактозы при варке, а также использование большего количества хмеля, для усиления горечи и интенсивности аромата.



Fuller's ESB

Пиво Фüllerс Е Эс Би, темное

Страна: Великобритания, г. Лондон

Производитель: Fuller Smith & Turner P.L.C.

Категория: эль, фильтрованный, темный

Тип ферментации: верховое брожение

Особенность: единственная действующая пивоварня в Лондоне

Крепость: 5,9%об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: преобладают оттенки карамели, орехов, изюма, сушеного инжира и апельсинового мармелада

Вкус: среднетелый с хорошей горчинкой и тонами карамели, орехов и фруктов и легкой сладостью в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с барбекю, стейками, сырами, маслинами и другими закусками

Стиль: Лондонский браун-эль

Органолептика: хорошо выраженный солодовый аромат с тонами карамели, кофе, шоколада и темных сухофруктов, например сливы. Хмелевой (пряности, цветы и травянистые ноты) слабо ощущается. Вкус плотный, часто сладкий, горчинка от слабой до средней. В послевкусии преобладают солодовые тона кофе, бисквита и темных сухофруктов, хмелевые тона не выражены

Технология: используется английский светлый солод с большой долей солода с сильной прожаркой, английские сорта хмеля. Возможно добавление сахара или лактозы при варке, а также использование большего количества хмеля, для усиления горечи и интенсивности аромата.

После того, как пиво "Fuller's" ESB дважды удостоилось звания "World Champion Beer", трижды выиграло награду "Champion Beer of Britain Award" и стало обладателем нескольких золотых медалей на международных конкурсах, неудивительно, что его называют "Champion Ale"



Fuller's London Porter

Пиво Фúlлерс Лáндон Пóртер, темное

Страна: Великобритания, г. Лондон

Производитель: Fuller Smith & Turner P.L.C.

Категория: эль, фильтрованный, темный

Тип ферментации: верховое брожение

Особенность: единственная действующая пивоварня в Лондоне

Крепость: 5,4%об.

Цвет: темно-каштановый

Аромат: ощущается яркая солодовая база с тонами шоколада, кофе, аниса и трав

Вкус: среднетелый с хорошей горчинкой и тонами жженой карамели, чернослива, кофе эспрессо и легкой землистой ноткой в длительном послевкусии

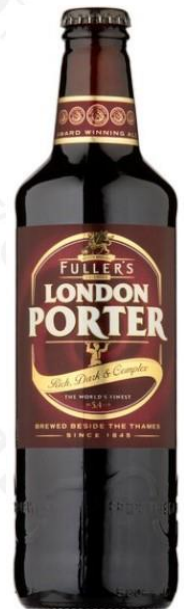
Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с барбекю, горьким шоколадом, маслинами и другими закусками

Стиль: Портер

Органолептика: насыщенный аромат с тонами солода от средней до сильной обжарки (тосты или поджаренная корка хлеба, орехи или кофе и шоколад) и слабый хмелевой тон (пряности, цветы и травянистые ноты). В кремовом, часто сладковатом вкусе также над хмелевыми преобладают тона обжаренного солода. Горчинка от легкой до сильной.

Технология: обязательно использование солода сильной степени обжарки (например, карамельного, шоколадного и других). Практикуется выдержка в дубовых бочках. Стилистика может варьироваться в зависимости от страны производства или предпочтений производителя. (например, Английский, Американский, Балтийский портеры)



Более 400 лет тому назад в западном предместье Лондона, начала свою работу пивоварня Griffin (Гриффин-от англ. Грифон-бдительный страж).

Долгие годы пивоварня “Гриффин” была неким компактным семейным предприятием с устоявшейся клиентурой, и хозяев это вполне устраивало, но в начале XIX века пивоварне был необходим инвестиционный партнер, коим стал Джон Фуллер.

В 1845 году пивоварня была переименована в пивоварню “Гриффин Бруэри Фуллерс”, как следствие нового партнерского союза - Fuller, Smith & Turner. С тех пор, компания начала активно развиваться, завод расширился, а дела пошли настолько успешно, что в 1909 году была куплена компания Beehive Brewery (Бихайв Бруэри) и принадлежащие ей 34 паба.

Сегодня пивоварня “Fuller's” это независимая процветающая компания и единственная пивоварня Лондона, во владении которой более 360 пабов и почти два десятка гостиниц.

“Fuller's” - является тем самым местом, где традиции и бесценное наследие встречаются с современным оборудованием и инновациями. Так рождаются знаменитые сорта из Лондона.

Ни одна английская пивоварня не может похвастаться такими достижениями как пивоварня “Fuller's”, которая по праву является абсолютным лидером по завоеванным британским и международным наградам, подтверждающих исключительной качество и английские традиции.