

Strakovice Svetle **Пиво Страко́вице Свѣтле, светлое**

Страна: Россия

Регион: Смоленская область

Производитель: ООО «Варница»

Категория: лагер

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,7%об.

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, освежающий, раскрывается оттенками хмеля, пшеницы и солодовыми нюансами.

Вкус: освежающий, сбалансированный, округлый, шелковистый с оттенками солода и легкой хмелевой горчинкой в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: отлично сочетается с блюдами из рыбы или мяса, закусками и снеками.

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



Strakovice Psenice **Пиво Страко́вице Псе́нйтце, светлое**

Страна: Россия

Регион: Смоленская область

Производитель: ООО «Варница»

Категория: вайсбир

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4,7%об.

Цвет: золотистый

Аромат: освежающий, раскрывается оттенками пшеницы и легкими, едва уловимыми, нотами банана и гвоздики.

Вкус: освежающий, богатый, округлый, сбалансированный, с мягкими хлебными нюансами в послевкусии.

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: отлично сочетается с блюдами из мяса и рыбы, жареными колбасками, суши, а также подойдет к острым блюдам.

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.



Strakovice Tmavé Пиво Страковице Тмавэ, темное

Страна: Россия

Регион: Смоленская область

Производитель: ООО «Варница»

Категория: лагер

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,5%об.

Цвет: темно-янтарного

Аромат: деликатный, раскрывается оттенками жженого солода, бородинского хлеба и легкими сладковатыми тонами карамели.

Вкус: интенсивный, комплексный, богатый, с нюансами жареного солода и карамели в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: отлично сочетается с блюдами из мяса и рыбы, жареными колбасками, суши, а также подойдет к острым блюдам.

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.



ВАРНИЦА

Завод пива и безалкогольных напитков «Варница» расположен в одном из самых экологически чистых районов Смоленского Поозерья — поселке Кардымово.

Первый запуск производственных линий стартовал на предприятии в 2013 году. Этому запуску предшествовала серьезная работа инженеров, микробиологов, а так же главного пивовара нашей компании, имеющего многолетний опыт работы в пивоваренных компаниях международного уровня.

В процессе производства напитков используется только натуральное сырье. Вода добывается из собственной артезианской скважины с глубины 100 м и проходит несколько этапов очистки: механическая, ионообменные установки, обратный осмос и микробиологическая обработка ультрафиолетовым облучением.

Мы используем в своем производстве только соложеное сырье: светлый ячменный солод, светлый пшеничный солод, карамельные и жженые солода; различные виды ароматных и горьких сортов хмеля, индивидуально подобранных для каждого сорта пива. Светлый солод поставляется крупнейшими солодовнями России. Специальные солода (пшеничный, карамельный и жженный) поставляется чешскими солоделами. Хмель поставляется ведущими производителями Германии и США.

Чистые культуры дрожжей низового и верхового брожения закупаются у ведущих пивоваренных институтов Германии и Бельгии