

Einsiedler Weißbier **Пиво Айнзидлер Вайсбир, светлое**

Страна: Германия

Регион: г. Хемниц

Производитель: Einsiedler Brauhaus GmbH

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,2%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: утонченный, с фруктовыми нюансами и легкими нотами гвоздики

Вкус: округлый, освежающий, с низкой горчинкой и травянисто-цитрусовыми тонами в длительном послевкусии

Температура подачи: 5-8 °C

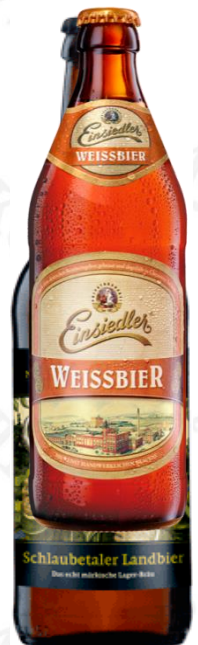
Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы

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.



Einsiedler Pilsener **Пиво Айнзидлер Пилсенер, светлое**

Страна: Германия

Регион: г. Хемниц

Производитель: Einsiedler Brauhaus GmbH

Категория: лагер, filterованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,9%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: утонченный, с фруктовыми нюансами и легкими нотами гвоздик

Вкус: легкий, со средней горчинкой и послевкусием, с травянистыми, яблочными, цитрусовыми и хмельными оттенками

Температура подачи: 4-6 °C

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

Стиль: Пилсенер

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: исключительно немецкие ингредиенты. Используется преимущественно солод со средней степенью прожарки для сохранения невысокой плотности напитка. Для формирования карамельных, шоколадных оттенков в аромате и вкусе в незначительных количествах добавляется солод с сильной прожаркой.



Einsiedler Schwarzbier **Пиво Айнзидлер Шварцбир, темное**

Страна: Германия

Регион: г. Хемниц

Производитель: Einsiedler Brauhaus GmbH

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,0%об.

Цвет: насыщенно тёмный

Аромат: яркий зерновой, с легкими медовыми и кофейными оттенками

Вкус: обволакивающий, с легкой горчинкой, в послевкусии угадываются кофе с молоком, немного черного хлеба и легкие нотки согревающих специй

Температура подачи: 6-8 °C

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

Стиль: Шварцбир

Органолептика: яркий солодовый (хлебный) характер, с оттенками карамели, кофе и шоколада, редко хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Послевкусие характеризуется солодовыми оттенками с тонами шоколада, черного хлеба и карамели, иногда сладковатое.

Технология: для производства используются не только немецкие виды сырья, но также и чешские солод (жатецкий) и хмель (пильз). Солод подвергается сильной обжарке.



Einsiedler Brauhaus GmbH – это среднего размера пивоварня, расположенная в городе Хемнице. Была основана в Айнзиделе в 1885 году промышленником-машиностроителем из Хемница Эмилем Швальбе.