

## Velkoporovický Kozel Premium Lager

### Пиво Велопоповицкий Козел Премиум Лагер, светлое

**Страна:** Чешская Республика

**Регион:** г Выходни Предмести

**Производитель:** Plzensky Prazdroj A.S., SabMiller

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,6%об.

**Цвет:** соломенно-золотистый

**Аромат:** оттенки выпечки, хлеба с кориандром, тончайшие нюансы солодовой сладости

**Вкус:** округлый, с умеренной горчинкой, нотками свежескошенной травы и хлеба

**Температура подачи:** 8-10 °C

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

**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»



## Velkoporovický Kozel Dark

### Пиво Велопоповицкий Козел Дарк, темное

**Страна:** Чешская Республика

**Регион:** г Выходни Предмести

**Производитель:** Plzensky Prazdroj A.S., SabMiller

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 3,8%об.

**Цвет:** темно янтарный

**Аромат:** нотки кекса, вишни, карамели и марципана, кофе и орехов, нюансы черного хлеба

**Вкус:** в меру насыщенный, округлый, чуть сладковатый, с легкой горчинкой, нотками жженого солода, кофе, вишни, шоколада и орехов в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, мясными блюдами (копченным мясом, дичью, жареным мясом, ребрышками)

**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.



Пивоварня Velke Popovice, расположенная в одноименной деревушке недалеко от Праги, была известна уже в XIV веке. За долгие годы она повидала много владельцев, даже принадлежала монастырю Святого Николая. Настоящим "прорывом" в развитии пивоварни стало её приобретение в 1870 году мэром города Смиков Франтишеком Рингхоффером, основателем ряда теперь уже всемирно известных промышленных предприятий. Рингхоффер построил совершенно новый пивоваренный завод, оснатив его современным высокотехнологичным оборудованием в основном со своих заводов.

В знаковом для пивоварни 1874 году была сварена первая партия пива под маркой "Velkopopovický Kozel" и придумана эмблема, которую создал странствующий французский художник как выражение благодарности за гостеприимство, которое он получил в Velke Popovice, где пробыл достаточно долгое время. Производство стремительно развивалось и в 1902 году, после того, как пивоварня была значительно реконструирована, она производила 90 000 гектолитров пива. Развитие завода было прервано захватом и последующей оккупацией Судетской области, из-за чего пивоварня потеряла доступ к значительному количеству сырьевых ресурсов.

После 1945 года завод Velke Popovice был национализирован. Но даже в трудное время его продукция оставалась одной из лучших и самых популярных в Чехии. В 1991 году пивоварня стала независимой. Она значительно расширила экспорт пива. На престижных пивных чемпионатах в Чикаго продукция завода в 1995, 1996, 1997 и 1999 годах завоевывала золотые медали в категории Pilsner. В марте 1999 года пивоварня была включена в состав пивоварни Пльзеньский Праздрой, которая является членом SABMiller — одной из крупнейших пивоваренных компаний, работающей на всех шести континентах.