

Blanche de Bruxelles **Пиво Бланш де Брюссель, светлое**

Страна: Бельгия

Регион: г. Брабант

Производитель: Brasserie Lefebvre (Пивоварня Лефёвр)

Категория: эль, нефilterованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Особенность: в сусло добавляется кориандр и апельсиновая цедра, дображивание сусла происходит в таре для продажи (в данном случае в банке)

Крепость: 4,5%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: освежающий, с типичными оттенками гвоздики, банана, а также кориандра, кожуры апельсина и приятными солодовыми нюансами

Вкус: освежающий, с легкой горчинкой и приятным послевкусием, вызывающим аппетит, с оттенками цветов, солода и легкой кислинкой

Температура подачи: 4-6 °C

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

Стиль: Витбир (Бланш)

Органолептика: умеренные солодовые (сладковатые и бисквитные) и хмелевые (травянистые и пряные) тона в аромате, которые дополнены ощутимыми тонами цитрусов и кориандра. Горчинка от слабой до средней. Послевкусие выражается легкими оттенками цитрусов и пряностей, а также тонами солода (хлебными тонами), а также легкой кислотностью.

Технология: используется около 50% пшеницы, а также светлые виды ячменного и иногда овсяного солода. Характерно использование добавок – цедры цитрусов, кориандра и других пряностей и трав.



Пивоварня была основана в далеком 1876 году в деревне Кенат, расположенной к югу от Брюсселя местным предпринимателем Жюль Жозе Лефёвром. Лефевр крайне удачно выбрал расположение своего предприятия: поблизости было несколько пабов, куда часто ходили рабочие-каменщики. Им так понравилось пиво Лефевра, что они разнесли славу о нем по окрестным деревням, и рынок сбыта значительно расширился.

В 1983 году семье Лефевр удалось получить лицензию от Аббатства Флорефф на изготовление пива по специальным монастырским рецептам. Год 1989-й отметился выходом пива “Student”, которое завоевало огромный успех и для экспортного рынка было переименовано в “Blanche de Bruxelles”. Последующие годы ознаменовались расширением ассортимента пивоварни. В 2002 году к ее управлению присоединился сын Филиппа и Анны — Поль. Он лично разработал линию фруктовых ламбиков. В 2005 году сестра Поля, Селин, усиливает правление

Lefebvre, принимая на себя заботу о менеджменте и администрировании все еще семейной компании.

Слово «blanche» в переводе с французского означает «белый», таким образом название пива «Blanche de Bruxelles» можно прочесть, как «Белое Брюссельское». Технология варки подобных сортов была освоена еще в XVIII веке и, по сути, слово «бланш» является обозначением большинства пшеничных нефilterованных бельгийских сортов пива.

Для того, чтобы приготовить пиво Бланш де Брюссель пивовары используют 40% пшеницы специальных сортов. Пиво подвергают двойной ферментации, то есть процесс брожения завершается непосредственно в бутылке, банке или кеге, что требует дополнительного времени, благодаря этому пиво очень сильно карбонизировано.

В процессе варки в напиток добавляют кориандр и цедру апельсина, что насыщает его вкус и аромат необыкновенными сочетаниями.