

## **Big Wave Golden Ale**

### **Пиво Биг Вэйв Голден Эль, светлое**

**Страна:** США

**Регион:** Гавайи

**Производитель:** US Kona Brewing Co.

**Категория:** эль, фильтрованный, светлый

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 4,4%об.

**Цвет:** янтарный с золотистым отливом

**Аромат:** освежающий, тона солода гармонично переплетаются с травянистыми нотками хмеля и легкими оттенками тропических спелых фруктов

**Вкус:** освежающий, с ненавязчивой хмелевой горчинкой и деликатным солодовым и хмелевым послевкусием

**Температура подачи:** 4-6 °C

**Гастрономия:** сочетается с морепродуктами, птицей, салатами и пастой

**Стиль:** Британский золотой эль

**Органолептика:** хмелевые тона от слабых до сильных (цветочные, травяные, цитрусовые, медовые) и слабые солодовые (хлебные) тона. Вкус плотный с горечью выше средней. В послевкусии сильные хмелевые тона, схожие с ароматом, солодовые слабые, однако характерен бисквитный тон.

**Технология:** использование светлых видов солода, английских, и все чаще американских видов хмеля. Достаточно сильное охмеление. Сростом процента алкоголя возрастает и горечь.



## **Hanalei Island IPA**

### **Пиво Ханалей Айлэн Ай Пи Эй, светлое**

**Страна:** США

**Регион:** Гавайи

**Производитель:** US Kona Brewing Co.

**Категория:** эль, нефильтрованный, светлый

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Состав:** вода, солод, хмель, дрожжи, цедра апельсина, маракуйя, гуава

**Крепость:** 4,5%об.

**Цвет:** янтарный

**Аромат:** яркий, освежающий, с характерными хмелевыми оттенками с нотками кедр, карамели и меда, разбавленные нотами цитрусов, и маракуйи

**Вкус:** освежающий, со средней хмелевой горчинкой и ярким послевкусием с растительными и медово-пряными оттенками

**Температура подачи:** 4-6 °C

**Гастрономия:** сочетается с морепродуктами, птицей, салатами, пастой и тако

**Стиль:** Американский IPA

**Органолептика:** интенсивные ароматы хмеля, дающих ноты цитрусов, цветов, хвои, смолы, пряностей, тропических или косточковых фруктов, ягод. Солодовые (хлебные) тона теряются на фоне хмелевых. Вкус чаще с сильной горечью, освежающий и с преобладанием хмелевых оттенков в послевкусии над солодовыми.

**Технология:** используются светлые виды солода, иногда с добавлением солода средней прожарки, американские или новосветские виды хмеля, причем охмеление чаще сильное.



## Longbord Island Lager

### Пиво Лонгбóрд Айлэнд Лáгер, светлое (Выводимый)

**Страна:** США

**Регион:** Гавайи

**Производитель:** US Kona Brewing Co.

**Категория:** лагер, фильтрованный, светлый

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,6%об.

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** деликатный, освежающий, с характерными хмелевыми и солодовыми оттенками и травянистыми и медовыми нотками

**Вкус:** освежающий, с легкой хмелевой горчинкой и ярким послевкусием с травянистыми и хмелевыми оттенками

**Температура подачи:** 4-6 °C

**Гастрономия:** сочетается с морепродуктами, птицей, салатами, пастой

**Стиль:** Американский лагер

**Органолептика:** слабые солодовые (хлебные) и хмелевые (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами), часто сладковатые ароматы. Средняя горечь во вкусе со слабыми солодовыми и хмелевыми оттенками.

**Технология:** крепче, больше вкуса, плотнее тело, чем у американского легкого лагера. Меньше горечи и вкуса, чем в международном светлом лагере. Ячмень с добавлением большого количества (до 40%) несоложенного сырья: риса или кукурузы.



Пивоваренная компания Кона была основана отцом и сыном Кэмероном и Халсом Хили. Им хотелось отразить дух, культуру и красоту Гавайев через крафтовое пиво, поэтому в 1994 году они отправились на Большой Остров, чтобы воплотить свою мечту в жизнь.

В настоящий момент Kona Brewing стала одним из самых продаваемых брендов крафтового пива в мире. Но, несмотря на глобальный успех, предприятию удалось сохранить верность гавайским корням и традициям благодаря инновациям, устойчивому развитию и работе с клиентами. Компания все еще является частной и расположена там, где все и началось, в Кайлуа-Кона на Большом острове Гавайев.