

Schofferhofer Hefeweizen

Пиво Шюфферхёфер Хефевайцен, светлое

Страна: Германия

Регион: г. Франкфурт на Майне

Производитель: Schöffelhofer Weizenbier GmbH (Radeberger Gruppe)

Категория: эль, нефilterованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5%об.

Особенность: изготавливается из смеси ячменя и пшеницы

Цвет: светло-соломенный

Аромат: деликатный, с оттенками персика и банана и нюансами мускатного ореха и гвоздики

Вкус: освежающий, с легкой горчинкой и легкой терпкостью с фруктовыми, солодовыми и травянистыми оттенками в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °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.



Schofferhofer Grape Fruit

Пивной напиток Шюфферхёфер Грейпфрут, светлый

Страна: Германия, г. Франкфурт на Майне

Производитель: Schöffelhofer Weizenbier GmbH (Radeberger Gruppe)

Категория: эль, нефilterованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5%об.

Особенность: изготавливается с добавлением соков грейпфрута, апельсина и лимона

Цвет: оранжевый

Аромат: яркий, фруктовый, с оттенками банана, грейпфрута и тонами солода

Вкус: освежающий, с легкой горчинкой, сладостью и кислинкой с длительным послевкусием с оттенками цитрусовых, печенья и пряностей

Температура подачи: 3-6 °C

Гастрономия: самостоятельный напиток, подходит к мороженому, легким фруктовым десертам, снекам и сочетается со средиземноморскими закусками, острыми мексиканскими блюдами и с азиатской кухней

Стиль: Пиво с фруктами и пряностями

Органолептика: В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

Базовый 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.

