

## Zubr Classic

### Пиво Зубр Классик, светлое

**Страна:** Чешская Республика

**Производитель:** Pivovary CZ Group a.s.

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,1%об.

**Цвет:** соломенный с золотистыми отблесками

**Аромат:** освежающий, гармоничный, с оттенками цитрусов и легкими нюансами солода.

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с тонами хмеля и солода в послевкусии с легкой горчинкой.

**Температура подачи:** 4-6 °C

**Гастрономия:** сочетается с легкими закусками, снеками, блюдами азиатской кухни и сырами.

**Стиль:** Чешский светлый лагер

**Органолептика:** деликатный аромат и вкус, которые характеризуются солодовыми (хлебными) и хмелевыми (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) тонами

**Технология:** использование исключительно чешского сырья. Сильное охмеление, которое выражается хорошей горчинкой во вкусе и соответствующими тонами в аромате

## Zubr Gold

### Пиво Зубр Голд, светлое

**Страна:** Чешская Республика

**Производитель:** Pivovary CZ Group a.s.

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,6%об.

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** освежающий, раскрывается оттенками цветов и хмеля.

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с тонами цитрусовых фруктов, хмеля и приятной сглаженной горчинкой в послевкусии.

**Температура подачи:** 4-6 °C

**Гастрономия:** сочетается с легкими закусками, снеками, блюдами азиатской кухни и сырами.

**Стиль:** Пильзнер

**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, а также легкой кислотностью

**Технология:** ключевая особенность — использование жатецких типов хмеля.

Выделяют множество разновидностей пильзнеров, при этом считается, что чешские образцы более плотные и тельные, чем немецкие.



Традиция пивоварения зародилась в южно-моравском городке Пшеров ещё в 1246 г. К XIX в. в городе существовало восемь частных пивоварен. Современное крупное производство пива в городе создал в 1872 г. Й. Шилхавый. В 1948 г. предприятие было национализировано.

На заводе, руководимом П. Свобода, используется традиционная для чешских пивоваров технология нижнего брожения. Период выдержки продукта составляет до 3 месяцев.

Основным сырьём для производства фильтрованного пива служат местные сорта ячменя и солод Pilsner. Годовой объём выпуска напитка составляет около 28 тыс.