Prazacka Пиво Пра́жечка, светлое

Страна: Чехия **Регион:** г. Раковник

Производитель: Tradicni pivovar v Rakovniku

Категория: лагер, фильтрованный **Тип ферментации:** низовое брожение

Крепость: 4,0%об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: освежающий, деликатный, с солодовыми тонами и нюансами пряностей и

цветов

Вкус: освежающий, питкий, с легкой горчинкой и хлебными тонами в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, сырами и оливками, орехами, снеками

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 оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами в аромате

Prazacka Zlata Пиво Пра́жечка Злата́, светлое

Страна: Чехия

Регион: г. Раковник

Производитель: Tradicni pivovar v Rakovniku

Категория: лагер, фильтрованный **Тип ферментации:** низовое брожение

Крепость: 4,9%об. **Цвет:** золотистый

Аромат: освежающий, насыщенный, раскрывается яркими тонами хмеля

Вкус: освежающий, насыщенный, с отчетливой хмелевой горечью в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, сырами, пиццей, снеками

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»

Tradiční pivovar v Rakovníku — легендарный завод, который почти 600 лет варит превосходное пиво, известное далеко за пределами не только Раковника, но и всей Чехии.

За всю свою историю завод прошёл через упадок и через возрождение — как феникс из пепла. За самым маленьким успехом, за каждой более ощутимой победой стоят работники пивоварни, которые всегда отдают любимому делу частичку своей души.

На сегодняшний день Tradiční pivovar v Rakovníku — неоднократный победитель и призёр национальных и международных соревнований. Хотя сегодняшнее оборудование пивзавода современное и высокого качества, что касается технологии, завод Tradiční pivovar v Rakovníku остается одним из немногих, кто бережно чтит традиции и продолжает варить пиво по классическим канонам, используя технологию открытого брожения.

Tradiční pivovar v Rakovníku занимает второе место среди всех чешских пивоваренных компаний и первое среди независимых чешских пивоварен по объёмам экспорта в Россию.





К счастью всех любителей, настоящего чешского пива, руководство пивоварни отмечает, что, несмотря на значительные затраты, не планирует изменять вековым традициям варки даже в век транснациональных компаний.