

Karlsbrau Weizen

Пиво Карлсбрóй Вáйцен, светлое

Страна: Германия

Производитель: Karlsbrau

Категория: эль, нефiltroванный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,2% об.

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: многослойный, раскрывается оттенками зерна, ванили и банана, с цветочными нотами и нюансами пряностей

Вкус: насыщенный, с легкой горчинкой, наполнен нотами пшеницы, гвоздики, пряностей и банана, в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: хорошо сочетается со снэками, закусками, белым мясом и сырами.

Стиль: Вáйсбир

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.



Karlsbrau Helles

Пиво Карлсбрóй Хéллес, светлое

Страна: Германия

Производитель: Karlsberg

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5% об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: яркий, ощущаются хлебные тона, ноты светлого солода, цветочные нюансы дополнены оттенками земли, листы и трав.

Вкус: с умеренной горечью, мягкой текстурой, тонкими солодовыми нюансами, нотками хмеля и кукурузы, послевкусие средней продолжительности.

Температура подачи: 5-7 °C

Гастрономия: хорошо сочетается со снэками, закусками, белым мясом и сырами.

Стиль: Хеллес

Органолептика: аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами). Послевкусие также солодовое и хмелевое, с ощущением сладости и горчинкой от низкой до средней.

Технология: стиль создан как конкурент чешскому пильзнеру. Используются строго выращенные в германии ингредиенты – солод, хмель и дрожжи.

