

Krombacher Pils

Пиво Кромбахер Пилс, светлое

Страна: Германия

Производитель: Krombacher

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Особенность: эксклюзивная смесь дрожжей, которая используется только единожды

Крепость: 4,8%об.

Цвет: золотистый

Аромат: освежающий, раскрывается легкими тонами солода, хмеля и трав.

Вкус: освежающий, сбалансированный, с тонами хмеля, солода в слегка пряном послевкусии с деликатной горчинкой.

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами немецкой и японской кухни, также с колбасами, пастой и блюдами из рыбы.

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.



Krombacher

Наши корни восходят к деревне Кромбах, которая впервые упоминается в документах около 1300 года. Старый документ доказывает, что пиво уже варили в Кромбахе в 1618 году и подавали отдыхающим извозчикам. Сама

пивоварня Кромбах впервые упоминается в документах в 1803 году.

Семейная пивоварня выиграла от расположения деревни на магистрали между Зигеном и Зауэрландом. Он быстро приобрел значение, которое простиралось за пределы небольшого городка Кромбах. В 1829 году уже существовали договорные отношения с организаторами стрелкового фестиваля «Olper Schützenfest», который до сих пор поставляется пивом Krombacher.

Примерно с 1890 года в Кромбахе были задокументированы первые пивоваренные испытания для производства пива Pilsner. Через несколько лет новый процесс пивоварения был усовершенствован с помощью других видов хмеля и методов брожения, а вновь созданный стиль и вкус быстро завоевал популярность.

В октябре 1901 года газета «Siegener Zeitung» с гордостью сообщила, что Krombacher Pilsner становится все более популярным благодаря своему качеству и начинает приобретать международную известность.