

## **Krusovice Svetle** **Пиво Крушовице Светле, светлое**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Объединенные Пивоварни – Холдинг

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,2%об.

**Цвет:** соломенно-золотистый

**Аромат:** дрожжевые и сладкие солодовые тона сочетаются с нотками меда, хмеля, цитрусовых и карамели

**Вкус:** округлый, с умеренной горчинкой, нотками хлеба, тонкими солодовыми и хмельными оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы

**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



## **Krusovice Cerne** **Пиво Крушовице Черн, темное**

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Объединенные Пивоварни – Холдинг

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 3,8%об.

**Цвет:** темно янтарный

**Аромат:** ноты поджаренного солода и карамели, чернослива, инжира с ореховым тоном

**Вкус:** в меру насыщенный, округлый, чуть сладковатый, с легкой горчинкой, нотками жженого солода ярко выраженными тонами поджаренного солода, шоколада, нюансами хмеля и мускатного ореха в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, мясными блюдами (копченым мясом, дичью, жареным мясом, ребрышками)

**Стиль:** Чешский темный лагер

**Органолептика:** богатый солодовый (с хлебными оттенками) оттенок в аромате с тонами тостов, орехов и карамели, и слабый хмелевой тон (пряности, цветы и травянистые нотами). Во вкусе также над хмелевыми преобладают солодовые тона с оттенками сухофруктов, шоколада и кофе, с горчинкой до среднего уровня

**Технология:** Использование исключительно чешского сырья. Используются и обжаренный, и необжаренный солод



## Krusovice Velvet Royal

### Пиво Крушовице Вельвет Роял, светлое

**Страна:** Россия

**Производитель:** ООО Объединенные Пивоварни – Холдинг

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5%об.

**Особенность:** купаж из трех сортов премиального солода

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** богатый, насыщен нотами зерновых и хлебными нюансами, слегка поджаренного тоста и намеками на сливочную карамель

**Вкус:** обволакивающий, плотный, со сбалансированной хмелевой горчинкой и стойким послевкусием с нюансами солода и карамели

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы

**Стиль:** Венский лагер

**Органолептика:** умеренно-интенсивный солодовый аромат с акцентами поджаренного хлебного тоста, хмелевой (цветочный, пряный) аромат может быть слабым или отсутствовать. Во вкусе мягкая солодовая составляющая находится на переднем плане – поджаренный хлеб и реже карамельные нюансы, с горчинкой от средней до сильной, при этом в послевкусии хмелевой (цветочный, пряный или травяной) тон может быть слабым или отсутствовать

**Технология:** традиционно венский солод, но также можно использовать чешский и немецкий.

Традиционный европейский хмель. Можно использовать небольшое количество обжаренного солода для придания цвета и сладости



## Krusovice Lezak 12

### Пиво Крушовице Лэжак 12, светлое

**Страна:** Чешская Республика

**Регион:** г. Крушовице

**Производитель:** Heineken International

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5%об.

**Особенность:** использование трех видов высококачественного чешского и моравского солода

**Цвет:** насыщенный золотистый

**Аромат:** наполнен ярко выраженными хмелевыми тонами, а именно нотами пряностей, апельсина, травянистыми и цветочными нюансами, которые подчеркивают ноты бисквита и зерна

**Вкус:** плотный, сладковато-горький за счет хмелевой горчинки грейпфрута и трав, а также продолжительным медово-фруктовым послевкусием

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы

**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»





Согласно легенде, считается, что Королевская Пивоварня Крушовице была основана аристократом по имени Иржи Бирка в 1517. Таким образом, это один из самых старинных пивоваренных заводов в Чешской республике. Первый официальный письменный документ, в котором упоминаются данные про основание завода, датируется 1581 г. В нём указано, что Иржи Бирка предложил королю Рудольфу II купить пивоварню вместе с прилежащими землями. Сейчас этот документ

хранится на первом этаже старой солодовни пивоварни, где проводятся многочисленные экскурсии и дегустации.

В последующие годы пивоварня много раз меняла хозяев, что не очень благоприятно сказывалось на ее развитии. Перелом наступил в 1773 году, когда Крушовице попала в руки к княжеской семье Фюрстенбергов из Швабии, которые владели ей до 1942 года и подняли производство на очень высокий уровень, модернизировав пивоварню, значительно увеличив объем и наладив экспорт не только в другие города Чехии, но и в Германию.

После Второй мировой войны в 1945 году предприятие было национализировано государством. Только в 1992 году Крушовице стала акционерным обществом, а установленная первая в Чехии линия по выпуску пива в кегах позволила наладить выпуск пива для экспорта в США и Великобританию.

В 2007 году «РБК» Heineken приобретает Krusovice, за счет чего этот бренд становится известным и начинает экспортироваться по всему миру.