

## Hofbrau Schwarze Weisse Пиво Хофбрóй Шварц Вайс

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г. Мюнхен

**Производитель:** Hofbrau Munchen

**Категория:** эль, нефilterованный, темный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,1%об.

**Цвет:** темно-янтарный

**Аромат:** деликатный, с нюансами гвоздики, пшеницы, поджаренной хлебной корочки

**Вкус:** гармоничный солодовый букет с карамельным привкусом, ароматный, деликатно освежающий с мягких бархатистым послевкусием

**Температура подачи:** 4-6°C

**Гастрономия:** колбаса и сыр, жаркое, рулька, гуляш и сладкие блюда

**Стиль:** Шварцбир

**Органолептика:** яркий солодовый (хлебный) характер, с оттенками карамели, кофе и шоколада, редко хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Послевкусие характеризуется солодовыми оттенками с тонами шоколада, черного хлеба и карамели, иногда сладковатое

**Технология:** для производства используются не только немецкие виды сырья, но так же и чешские солод (жатецкий) и хмель (пильз). Солод подвергается сильной обжарке



## Hofbrau Original Пиво Хофбрóй Оригиналь, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г. Мюнхен

**Производитель:** Hofbrau Munchen

**Категория:** лагер, filterованный, светлый

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5,1%об.

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** освежающий, ощущаются тона солода, цветов, хмеля, нюансы сена и ванили

**Вкус:** достаточно плотный, со средней горчинкой, чуть сладковатые ноты светлого солода, трав, меда, оттенки лимонной цедры в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 4-6°C

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

**Стиль:** Хеллес

**Органолептика:** аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами).

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



## **Hofbrau Munchner Weisse** **Пиво Хофбрóй Мюншнер Вáйсе, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г. Мюнхен

**Производитель:** Hofbrau Munchen

**Категория:** эль, нефilterованный, светлый, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,1%об.

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** освежающий, ощущаются тона солода, фруктов, банана, гвоздики,

**Вкус:** освежающий, с легкой горчинкой, и приятным послевкусием с кислинкой и оттенками груши, абрикоса, цветочными и хмелевыми оттенками и нюансами апельсина и меда

**Температура подачи:** 4-6°C

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

**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.



## **Hofbrau Dunkel** **Пиво Хофбрóй Дúnкель, темное**

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г. Мюнхен

**Производитель:** Hofbrau Munchen

**Категория:** эль, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,5%об.

**Цвет:** темно-каштановый

**Аромат:** яркий, солодовый, с тонами хлеба, карамели, фундука и шоколадными нюансами

**Вкус:** плотный, с легкой горчинкой и ощущением сладости, с тонами черного хлеба, орехов и карамели

**Температура подачи:** 4-6°C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снэками, колбасами, пиццей, блюдами из тушеного мяса с овощами, маслинами и паштетами

**Стиль:** Дункель

**Органолептика:** солодовый (с хлебными оттенками) аромат, с тонами шоколада, карамели и ириса и солодовый вкус с оттенками орехов, карамели и шоколада, без жженных нюансов, с горчинкой от слабой до средней

**Технология:** исключительно немецкие ингредиенты. Используется преимущественно солод со средней степенью прожарки для сохранения невысокой плотности напитка. Для формирования карамельных, шоколадных оттенков в аромате и вкусе в незначительных количествах добавляется солод с сильной прожаркой



## Hofbrau Oktoberfest

### Пиво Хофбрóй Октоберфест, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г. Мюнхен

**Производитель:** Hofbrau Munchen

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 6,3%об.

**Цвет:** светло-янтарный

**Аромат:** освежающий, ощущаются тона солода, цветов, хмеля, нюансы сена и ванили

**Вкус:** достаточно плотный, со средней горчинкой, чуть сладковатые ноты светлого солода, трав, меда, оттенки лимонной цедры в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 4-6°C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из тушеного мяса с овощами, маслинами и паштетами

**Стиль:** Фестбир

**Технология:** Этот стиль представляет современное немецкое пиво, подаваемое на Октоберфесте (но не исключительно там — есть и множество других «-фестов»).

Производство схоже с базовым стилем пива, но готовится оно по ускоренной технологии и зачастую с изменениями в процессе производства. Органолептика может быть и похожей, и отличной от базового стиля.

**Базовый стиль:** Мэрцен

**Органолептика:** умеренно интенсивный солодовый (хлебный) аромат, с отсутствием хмелевых (пряностей, цветов и травянистыми нюансами) нот. Вкус с горчинкой ниже среднего и балансом солодовых и хмелевых тонов в послевкусии.

**Технология:** для стиля характерно использование мюнхенского солода и повышенная крепость.

Чаще всего Мэрцен варят для создания пива стиля Фестбир, как самостоятельный стиль используется редко. В некоторых случаях Мэрцен бывает темным.



Пивоварня Hofbräu München, основанная в **1589** году герцогом Баварии Вильгельмом V, вписала свое имя в историю мюнхенского пива и помогла сформировать пивную культуру города. Пройдя долгий путь развития более чем в 400 лет, сегодня Хофбрóй Мюнхен является **одной из последних** традиционных пивоварен Мюнхена, находящихся в собственности Баварии. Hofbräu München является страстным приверженцем Мюнхена, его народа и баварского образа жизни, являясь международным послом искусства мюнхенской пивоваренной культуры.

Хофбрóй Мюнхен гордится своей историей и бережно хранит традиции пивоварения, сложившиеся за долгие годы. Для изготовления пива используется только высококачественное сырье, проходящее строгий контроль. Как и несколько столетий назад, Хофбрóй Мюнхен **выращивает** дрожжевые штаммы своими силами на собственном оборудовании, а воду добывает из принадлежащего заводу артезианского колодца глубиной около 150 метров. Hofbräu München является не только членом Bavarian Environmental Pact (соглашение о сотрудничестве между баварским министерством по охране окружающей среды и баварской промышленностью, целью которого является достижение экономического роста путем экономии ресурсов и применения экологически чистых технологий), но и **первым** пивоваренным заводом в Германии, получившим документ о соблюдении экологического менеджмента Европейского союза (EMAS).