

## Афанасий Марочное, светлое

**Страна:** Россия

**Регион:** г. Тверь

**Производитель:** ООО «Частная пивоварня Афанасий»

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,5%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** освежающий, чистый, с травянистыми, медовыми тонами за которыми следуют нюансы пряностей

**Вкус:** чистый, сбалансированный, с легкой горчинкой и оттенками хмеля и цветов в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

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

**Стиль:** Международный светлый лагер

**Органолептика:** аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами), иногда с фруктовыми тонами. Послевкусие больше выражено солодовыми тонами чем хмелевыми. Горчинка от низкой до средней

**Технология:** как правило, более плотный, чем американский лагер, горечь выражена сильнее.

Однако менее охмеленный, чем пильзнер, поэтому уровень горечи ниже. Популярный стиль, невысокая стоимость – изначально создавался с целью продвижения малоизвестных брендов. В составе могут быть альтернативные виды зерна.



## Афанасий Марочное, темное

**Страна:** Россия

**Регион:** г. Тверь

**Производитель:** ООО «Частная пивоварня Афанасий»

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,5%об.

**Цвет:** темно-янтарный

**Аромат:** средней интенсивности, с ноткой корочки хлеба, с пряными, а также тонкими оттенками карамели и шоколада

**Вкус:** легкотелый, со средней горчинкой, и поджаренной корочкой хлеба с пряными нотками в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами барбекю

**Стиль:** Международный темный лагер

**Органолептика:** аромат солодовый (с оттенками поджаренного хлеба, карамели) и хмелевой (с оттенками пряностей и цветов), иногда с фруктовыми тонами. Послевкусие больше выражено солодовыми тонами (с преобладанием обжаренных тонов кофе, карамели, шоколада или хлеба) чем хмелевыми. Горчинка от низкой до средней.

**Технология:** как правило, менее плотный, чем Дункель или Шварцбир. Популярный стиль, невысокая стоимость – изначально создавался с целью продвижения малоизвестных брендов. Часто выпускается из того же сырья что и Международный светлый лагер, однако солод обжаривается сильнее. В составе могут быть альтернативные виды зерна.



## Афанасий Марочное, безалкогольное

**Страна:** Россия

**Регион:** г. Тверь

**Производитель:** ООО «Частная пивоварня Афанасий»

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** не более 0,5%об.

**Цвет:** свето-соломенный

**Аромат:** освежающий, с травянистыми и хмелевыми нотками

**Вкус:** деликатный, с низкой горчинкой, травянистыми и немного пряными оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °С

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

**Стиль:** Международный светлый лагер

**Органолептика:** аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами), иногда с фруктовыми тонами. Послевкусие больше выражено солодовыми тонами чем хмелевыми. Горчинка от низкой до средней

**Технология:** как правило, более плотный, чем американский лагер, горечь выражена сильнее.

Однако менее охмеленный, чем пильзнер, поэтому уровень горечи ниже. Популярный стиль, невысокая стоимость – изначально создавался с целью продвижения малоизвестных брендов. В составе могут быть альтернативные виды зерна.



## Афанасий Портер, темное

**Страна:** Россия

**Регион:** г. Тверь

**Производитель:** ООО «Частная пивоварня Афанасий»

**Категория:** Эль, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 8,0%об.

**Цвет:** темно-каштановый

**Аромат:** яркий, со сладкими нотами шоколада, бисквита и тостов

**Вкус:** средней плотности, со средней горчинкой, и легкой сладостью, карамельными, слегка пряными и сливочными оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °С

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами барбекю

**Стиль:** Портер

**Органолептика:** насыщенный аромат с тонами солода от средней до сильной обжарки (тосты или поджаренная корка хлеба, орехи или кофе и шоколад) и слабый хмелевой тон (пряности, цветы и травянистые ноты). В кремовом, часто сладковатом вкусе также над хмелевыми преобладают тона обжаренного солода. Горчинка от легкой до сильной.

**Технология:** обязательно использование солода сильной степени обжарки (например, карамельного, шоколадного и других). Практикуется выдержка в дубовых бочках. Стилистика может варьироваться в зависимости от страны производства или предпочтений производителя. (например, Английский, Американский, Балтийский портеры)



«Афанасий» – одно из крупнейших в Тверской области предприятие, выпускающее натуральную и зарекомендовавшую себя на рынке продукцию вот уже более 40 лет.

В производстве имеется собственная солодовня, и применяется только специальный пивоваренный ячмень высшей категории, что подтверждается аттестованной лабораторией при его приемке.

В составе пива используются только хмель, вода, дрожжи и солод, никаких консервантов.

Для варки используется артезианская вода из собственной скважины глубиной 161 метр, которая проходит 4 стадии фильтрации. Поэтому покупатель может быть уверен в качестве продукта.

Все процессы производства проходят на территории завода.