

Störtebeker, Baltik-Lager

Пиво Штёртебекер Бáltик-Лáгер, светлое

Страна: Германия

Регион: г Штральзунд, Передняя Померания

Производитель: Störtebeker Braumanufaktur GmbH

Категория: лагер, фильтрованный, светлый

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,0%об.

Цвет: соломенный, с янтарными бликами

Аромат: освежающий, сдержанный аромат с хлебно-зерновыми оттенками, нотами бисквита и фруктов

Вкус: легкотелый, с легкой горчинкой, освежающий, с легкими медово-карамельными оттенками, приятной цитрусовой кислинкой в послевкусии

Температура подачи: 5-8°C

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

Стиль: Кёллербир

Органолептика: хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат, хмелевой и солодовый (с хлебными оттенками) со средней горечью вкус

Технология: созревание проходит в открытых чанах, потому в разливных образцах в Германии газация почти отсутствует, в импортные газация привносится искусственно. Создается для употребления молодым, от фильтрации и пастеризации при производстве отказываются.



Störtebeker, Bernstein-Weizen

Пиво Штёртебекер Бернштайн-Вáйцен, светлое

Страна: Германия

Регион: г Штральзунд, Передняя Померания

Производитель: Störtebeker Braumanufaktur GmbH

Категория: эль, нефильтованный, светлый, пшеничное

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,3%об.

Цвет: янтарный

Аромат: интенсивный, сладковатый, наполнен оттенками красных фруктов и бананов, нюансами леденцов и гвоздики

Вкус: среднетелый, с легкой горчинкой, освежающий, с нотками апельсина, банана, гвоздики, лимона, нюансами хлебной корочки в послевкусии

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, оливками, колбасами, пиццей, 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.



Немецкая пивоварня Stralsunder, основанная в 1827 году в городе Штральзунд, тесно связана с Ганзейским Союзом, в связи с чем производимое ей пиво так и стали называть — "ганзейское" пиво. Ганзейский Союз — это союз купцов из городов, располагавшихся в области бассейнов Северного и Балтийского морей, основанный в 1356 году с целью защиты торговли и купечества от власти феодалов и пиратства. В союз в разное время входили более 200 городов, среди которых были Гамбург, Бранденбург, Любек, Берлин и Штральзунд.

Пиво Штральзундер было очень популярно и, благодаря высочайшему качеству, считалось стандартом Ганзейского пивоварения. Пиво даже экспортировалось в Данию, Норвегию и отправлялось специальными судами в Англию. Здание пивоварни уцелело во время Великой Отечественной войны, но в связи с демонтажем для ремонта части оборудования, а также под давлением социалистической плановой экономики ГДР качество пива значительно ухудшилось. Ситуация изменилась только в конце XX века, когда пивоварня перешла в частные руки Дома Нордманн (Haus Nordmann). В 2010 году пивоварня была значительно перестроена. Сегодня на заводе варится большой ассортимент сортов пива высокого качества, основанных на старинных ганзейских традициях пивоварения.

В 2011 году пивоваренный завод был переименован в Stortebeker Brau Manufaktur по имени известного исторического персонажа — Клауса Штёртебекера, пирата XIV века, который прославился тем, что грабил богатые судна и раздавал награбленное бедным.