

## Oyster Stout

### Пиво Ойстер Стаут, темное

**Страна:** Соединенное Королевство Великобритании и Ирландии

**Производитель:** Marston's

**Категория:** эль, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 4,5% об.

**Цвет:** почти черный, с красно-рубиновыми отблесками

**Аромат:** выражен не ярко, с оттенками поджаренного солода и тонкими хмелевыми нюансами

**Вкус:** насыщенный, сливочный, с ощутимой горчинкой и нотами обжаренного солода, на фоне раскрываются оттенки пряностей, цветов, ириса, стручковой ванили, карамели, минералов и патоки.

**Гастрономия:** хорошо сочетается с барбекю, мясом (говядина, свинина), а также с шоколадом и десертами.

**Температура подачи:** 8–12 °C

**Зарубежный экстра-стаут**

**Органолептика:** основной аромат – солодовый, с оттенками кофе, шоколада, жареного хлеба, хмелевой почти отсутствует и выражается фруктовыми или землистыми тонами. Горечь во вкусе от средней до сильной, а послевкусие повторяет аромат.

**Технология:** используется темный солод с разной степенью прожарки, а также светлый солод. Хмель применяется чаще всего для горечи. Отличается более высоким уровнем алкоголя, чем его исходный стиль – Ирландский экстра-стаут



Пиво "Oyster Stout" является одним из главных конкурентов «Гиннесу» в Англии. Выполнено в стиле времен Чарльза Диккенса, когда устрицы (oyster) и стаут были традиционной едой бедняков. Времена изменились, но устойчивая ассоциация, отразившаяся в названии пива, осталась. Сегодня благодаря "Oyster Stout" мы можем наслаждаться традиционным английским стаутом в сочетании с обильной и вкусной пищей.

Ойстер Стаут является обладателем золотой медали и титула «Лучший Стаут» на «Brewing Industry International», а также победителем в категории «Бутылочное пиво» по результатам голосования CAMRA.