

Gilde Pilsener **Пиво Гильде Пилснер, светлое**

Страна: Германия

Регион: г. Ганновер

Производитель: Gilde Brauerei GmbH

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: освежающий, с отчетливым оттенком солода, хмеля и легкими травянистыми оттенками

Вкус: округлый, с тонкой хмелевой горчинкой, приятным послевкусием с оттенками хмеля и трав

Температура подачи: 6-8 °C

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

Стиль: Пильзнер

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, а также легкой кислотностью

Технология: ключевая особенность – использование жатецких типов хмеля. Выделяют множество разновидностей пильзнеров, при этом считается, что чешские образцы более плотные и тельные, чем немецкие.



Gilde Pale Wheat **Пиво Гильде Пэйл Уит, светлое**

Страна: Германия

Регион: г. Ганновер

Производитель: Gilde Brauerei GmbH

Категория: эль, нефильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: освежающий, деликатный, раскрывается фруктово-банановыми тонами и легкими оттенками гвоздики

Вкус: освежающий, с оттенками фруктов, бананов, а также легкими нюансами солода и трав в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

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

Стиль: Вайсбир

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 пивовары



Gilde Black Beer Пиво Гильде Блэк Бир, темное

Страна: Германия

Регион: г. Ганновер

Производитель:

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5%об.

Цвет: темно-янтарный

Аромат: деликатный, раскрывается оттенками карамели, черного хлеба и легкими нюансами кофейных зерен

Вкус: сбалансированный, слегка сладковатый, раскрывается оттенками кофейных зерен, пряностей и карамели в послевкусии с легкой горчинкой

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, сырами, мясными блюдами и закусками, орехами

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 также и чешские солод (жатецкий) и хмель (пильз). Солод подвергается сильной обжарке



31 мая 1526 года Корд Бройхан изобрел свое новое пиво верхового брожения, названное в его честь, которое он варил в доме Бройхан с 1537 года. За городом последовал экономический бум. В 1546 году пивовары объединились, чтобы сформировать

гильдию, которая в том же году впервые отчеканила «Бройхан-Талер», медный пивоваренный и налоговый знак.

В 1609 году городская дума признала гильдию пивоваров отдельным юридическим лицом, которое следило за правами и обязанностями пивоваров. Гильдия представляла собой ассоциацию землевладельцев, на землях которых располагались права на пивоварение. В 17 веке насчитывалось около 320 земельных участков, на которых можно было варить пиво. В 1745 году около 105 пивоваров основали товарищество, которое обеспечило неизменно хорошее качество пива.

Слоган пивоварни: «Gildet - варится с 1546 года» Это предложение представляет собой игру слов из названия и слова «gildet» (или «güldet»), которое распространено в региональном разговорном языке, для «применяется» и предназначено для представления надежности.