

Schlenkerla, Rauchbier Marzen

Пиво Шлэнкерла Рáухбир Мáрцен, темное

Страна: Германия

Регион: г. Бамберг

Производитель: Heller Braeu Trum KG

Категория: лагер, фильтрованный, темный

Тип ферментации: низовое брожение

Особенность: солод проходит копчение на дыму от б́уковой древесины

Крепость: 5,1%об.

Цвет: карамельный

Аромат: наполнен нотками дымка, копченого мяса, землистыми оттенками и сладким солодом

Вкус: среднетелый со средней горчинкой и тонами копчения, горячей древесины в послевкусии, которые со временем развиваются в оттенки солода и сухофруктов

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с мясом барбекю, шашлыком, маслинами, паштетами и другими закусками

Стиль: Классическое копченое пиво

Органолептика: в аромате и вкусе должен быть баланс между копчением и ароматом базового пива, копченость варьируется от слабой до отчетливой. Выражается копченость в виде оттенков древесины либо мясных (бекон, грудинка) нюансов.

Технология: схожа с технологией копчения солода для виски. В отличие от торфа используются различные породы древесины, за счет чего итоговая органолептика может варьироваться.



Schlenkerla, Rauchbier Weizen

Пиво Шлэнкерла Рáухбир Вáйцен, темное

Страна: Германия

Регион: г. Бамберг

Производитель: Heller Braeu Trum KG

Категория: лагер, нефильтрованный, темный, пшеничный

Тип ферментации: низовое брожение

Особенность: солод проходит копчение на дыму от б́уковой древесины

Крепость: 5,2%об.

Цвет: карамельный

Аромат: наполнен нотками дыма, землистыми оттенками и легкими тонами цитрусов и луговых трав

Вкус: среднетелый со средней горчинкой и тонами копчения, горячей древесины в послевкусии, сквозь которые пробиваются нюансы банана, гвоздики, шоколада и карамели

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с мясом барбекю, шашлыком, маслинами, паштетами и другими закусками

Стиль: Классическое копченое пиво

Органолептика: в аромате и вкусе должен быть баланс между копчением и ароматом базового пива, копченость варьируется от слабой до отчетливой. Выражается копченость в виде оттенков древесины либо мясных (бекон, грудинка) нюансов.

Технология: схожа с технологией копчения солода для виски. В отличие от торфа используются различные породы древесины, за счет чего итоговая органолептика может варьироваться.



Пивоварня **Aecht Schlenkerla Rauchbier** находится в историческом центре города Бамберг и производит **копченое пиво** (раухбир) с 1405 года. За 6 сотен лет истории у пивоварни поменялось много владельцев и названий, а в настоящий момент ей владеет Матиас Трум, представитель 6го поколения семьи пивоваров.

Секрет этого уникального напитка в том, что для его приготовления используют особый копченый солод. Такой солод сушат в печи потоком горячего дыма от тлеющих буковых поленьев, которые вылеживались не менее двух лет. Так сушили солод в старину, но затем большинство солодовен перешло на сушку горячим воздухом.

Копченый солод придает аромату пива впечатляющий дымный акцент. **Раухбир** особенно подходит к традиционным франконским мясным блюдам, копченым на вертеле, а также к острым сырам. На пивоварне **Эхт Шленкерла** говорят, что пиво, производящееся сегодня на их предприятии, по составляющим и технологии приготовления ничем не отличается от пива XV века. Здесь не совершенствуются в приготовлении, а наоборот, стараются сохранить пиво в первозданном виде.