

## Steinbrau Pilsener

### Пиво Штайнбрóй Пíлснер, светлое

**Страна:** Германия, Саксония

**Производитель:** Braugold Brauerei GmbH

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,9%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** освежающий, с яркими тонами хлебной корки и солода, а также легкими травянистыми нюансами

**Вкус:** освежающий, со средней горчинкой, вызывающий аппетит с травянистыми и цитрусовыми тонами в послевкусии

**Температура подачи:** 5-8°C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, сэками, 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.



## Steinbrau Helles Bier

### Пиво Штайнбрóй Хéллес, светлое

**Страна:** Германия, Саксония

**Производитель:** Braugold Brauerei GmbH

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5,2%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** наполнен тонами солода, выпечки, цитрусовых фруктов и трав.

**Вкус:** сочетает в себе тонкую солодовую сладость и легкую горечь, задерживающуюся в послевкусии цветочными и хлебными тонами

**Температура подачи:** 5-8°C

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

**Стиль:** Хеллес

**Органолептика:** аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами). Послевкусие также солодовое и хмелевое, с ощущением сладости и горчинкой от низкой до средней.

**Технология:** стиль создан как конкурент чешскому пильзнеру. Используются строго выращенные в германии ингредиенты – солод, хмель и дрожжи.



## Steinbrau Hefeweizen

### Пиво Штайнбрóй Хефевáйцен, светлое

**Страна:** Германия, Саксония

**Производитель:** Braugold Brauerei GmbH

**Категория:** эль, нефilterованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,2%об.

**Цвет:** бледно-золотистый

**Аромат:** наполнен травянистыми и сливочными нотками, с нюансами гвоздики и банана

**Вкус:** округлый, освежающий, со слабой горчинкой и травянисто-цитрусовыми тонами в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 5-8°C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снэками, 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.



## Steinbrau Schwarzbier

### Пиво Штайнбрóй Шварцб́ир, темное

**Страна:** Германия, Саксония

**Производитель:** Braugold Brauerei GmbH

**Категория:** эль, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,0%об.

**Цвет:**

**Аромат:** яркий аромат обжаренного солода с легкими медовыми и кофейными оттенками

**Вкус:** обволакивающий, с легкой горчинкой, в послевкусии угадываются кофе с молоком, немного черного хлеба и легкие нотки согревающих специй

**Температура подачи:** 5-8°C

**Гастрономия:** сочетается с барбекю, снэками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы

**Стиль:** Шварцб́ир

**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 так же и чешские солод (жатецкий) и хмель (пильз). Солод подвергается сильной обжарке



Бренд разработан в сотрудничестве с пивоварней Braugold Brauerei GmbH, расположенной в городе Хемниц (бывший Карл-Маркс-Штадт), Земля Саксония, Германия. Пивоварня не использует импортный хмель для производства пива, а только высококачественный хмель из крупнейшего хмелеводческого региона Германии

Натуральная вода для пивоварения Вода для пивоварения поступает из семи собственных скважин пивоварни. На протяжении многих тысячелетий вода из Рудных гор обогащалась природными минералами и микроэлементами.

Солод из Эрфурта по старинным рецептам пивоварения Braugold Brauerei делает ставку на местный солод, высокое качество которого отражается на вкусе.

1822 Braugold, современный бренд с давней эрфуртской традицией, восходящей к семьям Бауманн и Бюхнер. 1888 г. Кристиан Бюхнер открывает пивоварню на сегодняшней улице Robert-Koch-Str. в городском парке.