

## **Allgauer Okobier** **Пиво Альгёйер Окобёр, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Зонтхофен

**Производитель:** Der Hirschbrau Privatbrauerei

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5,2%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** доминируют нотки трав, цитрусовых, ананаса, гвоздики, ощущаются нюансы пшеницы

**Вкус:** элегантная кислотность и тонкая хмелевая горчинка отлично сбалансированы с фруктово-карамельным послевкусием

**Температура подачи:** 8-10 °C

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



## **Weisser Hirsch** **Пиво Вайсер Хирш, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Зонтхофен

**Производитель:** Der Hirschbrau Privatbrauerei

**Категория:** эль, нефилтрованный, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,2%об.

**Особенность:** производитель отмечает, что пиво развивается в бутылке

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** ощущаются нотки банана, корицы, хлеба с маслом, нюансы цитрусовых и гвоздики

**Вкус:** освежающий, приятный, с тонами банана, специй (черного перца, гвоздики), нотками пшеницы и цитрусовых, нюансами поджаренного тоста в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °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.



## **Hirschbrau Pils** **Пиво Хиршбрау Пилс, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Зонтхофен

**Производитель:** Der Hirschbrau Privatbrauerei

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,7%об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** деликатный, раскрывается тонами солода и хмеля

**Вкус:** освежающий, раскрывается фруктовыми нотами, с деликатной горчинкой в послевкусии

**Температура подачи:** 4-7 °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.



## **Der Hirschbrau Doppel-Hirsch** **Пиво Хиршброй Доппель Хирш, темное**

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Зонтхофен

**Производитель:** Der Hirschbrau Privatbrauerei

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 7,2%об.

**Особенность:** используется не менее 75% темного обжаренного солода.

**Цвет:** темно – янтарный

**Аромат:** насыщенный, богатый, наполнен тонами карамели, темных фруктов, солода и карамели

**Вкус:** сбалансированный, округлый, раскрывается яркими, пряными тонами хлебного солода, карамели, фруктов, с деликатными нотками хмеля и легкой горчинкой в послевкусии

**Температура подачи:** 14 -16 °C

**Гастрономия:** отлично подходит в качестве дижестива, дополнение к сигаре и к овощным закускам.

**Стиль:** Доппельбок

**Органолептика:** яркий солодовый (с хлебными оттенками) и сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Послевкусие характеризуется солодовыми оттенками с тонами кофе, ириски и выпечки. Горчинка от низкой до средней. В светлых образцах во вкусе проявляется и хмелевой тон.

**Технология:** деликатная прожарка немецких видов солода, длительность варьируется в зависимости от типа пива (для светлых и темных образцов).





В 1657 году на месте оленеводческого хозяйства была основана пивоварня ХИРШБРОЙ (пивоварня «Олень»), которая с тех пор и по сей день принадлежит семье Хёсс. Пивовары Хёсс берегут семейные традиции и хранят рецепт приготовления пива.

В 1859 году Йозеф Хёсс (Josef Anton Höss) выкупил старое оленеводческое хозяйство в городе Зонтхофен, а в 1861 году Герман Хосс (Hermann Höss), на этом месте построил пивоварню, которую они называли "Хиршбрауерай" с тех пор и по сей день пивоварня принадлежит семье Höss.

В конце Второй Мировой войны пивоварня была разрушена советскими бомбардировщиками, но семья Хосс отстроила её заново. В 1972 году пивоварня значительно расширила свои владения, возведя не только новые склады для хранения продукции, но также отель и пивной ресторан. Чуть позднее были введены в эксплуатацию полностью автоматизированные варочные цеха, линия бутылочного розлива и новый пивной погреб, в котором пивовары установили 32 бродильных танка из нержавеющей стали.

В 2019 году семья Хосс отметила юбилей 160 лет своих пивоваренных традиций.

Сегодня семейная пивоварня Хиршброй производит широкую линейку продукции, которая часто выпускается в небольшом объеме, но всегда — высокого качества! В основе производства лежат старинные рецепты, семейные и региональные (альпийские) традиции изготовления пива, любовь к своему делу и неторопливость. Сами пивовары уверены, что заслужить симпатии и любовь можно делая пиво с большим качеством и даже пускай в небольших количествах. Пиво всегда должно иметь свой особенный характер. Производя прекрасное, ароматное баварское пиво семья пивоваров Höss продолжает наследовать традиционные методы альпийского пивоварения.