

Zavod Blanche De Moscou **Пиво Завод Бланш Де Москú, светлое**

Страна: Россия

Регион: г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: эль, светлый, нефильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,4%об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: богатый, с оттенками цитрусов, мёда, ванили, хлеба и тонами кориандра

Вкус: легкий, освежающий, пикантный, с оттенками фруктов, пряностей и приятной кислинкой в послевкусии

Температура подачи: 4-8 °C

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

Стиль: Витбир (Бланш)

Органолептика: умеренные солодовые (сладковатые и бисквитные) и хмелевые (травянистые и пряные) тона в аромате, которые дополнены ощутимыми тонами цитрусов и кориандра. Горчинка от слабой до средней. Послевкусие выражается легкими оттенками цитрусов и пряностей, а также тонами солода (хлебными тонами), а также легкой кислотностью.

Технология: используется около 50% пшеницы, а также светлые виды ячменного и иногда овсяного солода. Характерно использование добавок – цедры цитрусов, кориандра и других пряностей и трав.



Zavod Indian Pale Ale **Пиво Завод Индиан Пэйл Эль, светлое**

Страна: Россия

Регион: г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: эль, светлый, нефильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6,9%об.

Цвет: золотисто-медовый

Аромат: яркий, хмелевой, с оттенками цветов, фруктов, карамели, пряностей и хвои

Вкус: интенсивный, сбалансированный, с выраженной горчинкой, тонами цитрусов и мёда в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 4-8 °C

Гастрономия: сочетается с морепродуктами в кисло-сладком соусе, курицей карри, барбекю и некоторыми десертами, например, морковный торт с пряностями

Стиль: Американский IPA

Органолептика: интенсивные ароматы хмеля, дающих ноты цитрусов, цветов, хвои, смолы, пряностей, тропических или косточковых фруктов, ягод. Солодовые (хлебные) тона теряются на фоне хмелевых. Вкус чаще с сильной горечью, освежающий и с преобладанием хмелевых оттенков в послевкусии над солодовыми.

Технология: используются светлые виды солода, иногда с добавлением солода средней прожарки, американские или новосветские виды хмеля, причем охмеление чаще сильное.



Zavod Fata Morgana **Пиво Завод Фата Моргана, светлое**

Страна: Россия

Регион: г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: эль, светлый, нефiltroванный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6,6%об.

Особенность: добавляется овсяный солод, используются премиальные сорта американского хмеля Loral, Talus, Amarillo; сочетает в себе два стиля – DIPA и NE IPA (также встречается вариант Vermont IPA)

Цвет: золотисто-оранжевый

Аромат: насыщенный, хмелевой, с оттенками тропических фруктов, красного апельсина, цветочными и пряно-травянистыми нюансами

Вкус: интенсивный, сочный, питкий, со сбалансированной хмелевой горчинкой, напоминающей грейпфрут, фруктово-медовой сладостью в послевкусии

Температура подачи: 4-8 °C

Гастрономия: сочетается со свининой или курицей карри, барбекю и умеренно сладкими десертами, красной рыбой с деликатной тепловой обработкой, пряными и слегка острыми сырами

Стиль: DIPA – Double IPA (Дабл IPA)

Органолептика: в аромате хмелевые тона сильно преобладают над солодовыми (хлебными), интенсивные хмелевые ноты, дающие ноты цитрусов, цветов, хвои, смолы, пряностей, тропических или косточковых фруктов, ягод. Вкус с сильной горечью, освежающий и с преобладанием хмелевых оттенков в послевкусии над солодовыми. По крепости, горечи и хмелевой направленности превосходит Английские и Американские IPA, менее солодовый, менее плотный, более сухой.

Технология: более насыщенная версия Американского IPA, используются светлые виды солода, иногда с добавлением солода средней прожарки, американские или новосветские виды хмеля, причем охмеление заметно сильнее, чем у Английских и Американских IPA.

Стиль: NE IPA – New England IPA (Нью Ингланд IPA)

Органолептика: интенсивные хмелевые тона, дающие пряно-перечные, фруктовые и цитрусовые тона, и слабые солодовые (хлебные) тона. Вкус освежающий, с уравновешенной горечью от средней до высокой, сильные хмелевые тона, схожие с ароматом, солодовые слабые.

Технология: современный стиль, возникший в регионе Новая Англия в США как вариант Американского IPA. Нефiltroванный, замутненный, но не из-за дрожжей, а из-за сильного сухого охмеления.



Zavod Quartz **Пиво Завод Кварц, светлое**

Страна: Россия

Регион: г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: лагер, светлый, нефильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5%об.

Особенность: использование премиальных сортов американского хмеля Citra и Simcoe

Цвет: золотистый

Аромат: деликатный, с нотами свежескошенной травы, мёда и легкими оттенками хмеля и солода

Вкус: легкий, освежающий, с травянистыми оттенками и деликатной хмелевой горчинкой в послевкусии

Температура подачи: 4-8 °C

Гастрономия: сочетается с морепродуктами, салатами, пастой, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, с оливками и сырами

Стиль: Американский легкий лагер

Органолептика: слабые солодовые (хлебные) и хмелевые (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами), часто сладковатые ароматы. Средняя горечь во вкусе со слабыми солодовыми и хмелевыми оттенками.

Технология: создано для привлечения большого круга потребителей. Ячмень с добавлением большого количества (до 40%) несоложенного сырья: риса или кукурузы. Один из самых низкокалорийных стилей в мире.



Zavod St.Patriki **Пиво Завод Ст.Патрики, темное**

Страна: Россия

Регион: г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: эль, темный, нефильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4,3%об.

Цвет: темно-каштановый

Аромат: богатый, элегантный, преобладают оттенки жареных кофейных зерен, карамели и какао

Вкус: насыщенный, сухой, с деликатной горчинкой, нотами эспresso, горького шоколада и поджаренной хлебной корки

Температура подачи: 10-14 °C

Гастрономия: сочетается с красным мясом на гриле, мясным пирогом, темным шоколадом, брауни, а также с устрицами

Стиль: Ирландский Стаут

Органолептика: обычно доминирует солод -умеренный кофейный аромат, могут быть легкие ноты темного шоколада, какао и/или жареного зерна. Хмелевой (оттенки пряностей, цветов и травянистые ноты) аромат обычно слабый или отсутствует. Вкус показывает горечь от средней до сильной и кремовую структуру, а в послевкусии солодовые тона -кофейные, но также может быть характер сладко-горького или неподслащенного шоколада, сухофруктов и хлебной корки.

Технология: Guinness (Гиннесс) (родоначальник стиля) производится с использованием жареного ячменного солода и светлого солода, но другие пивоварни не обязательно используют жареный ячмень, могут использоваться шоколадный и другие темные и специальные солода. Какая бы комбинация солодов и зерна ни использовалась, конечный продукт должен быть черного цвета. Также стоит отметить, что часто производители называют стиль «Стаут» (без указания «Ирландский»), либо даже указывают регион производства.



Zavod Chocolacto Stout **Пиво Завод ЧокоЛакто Стаут, темное**

Страна: Россия

Регион: г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: эль, темный, нефильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,8%об.

Особенность: использование лактозы и бобов какао

Цвет: темно-каштановый

Аромат: деликатный, с оттенками шоколада, какао, карамели и солодовыми нотами

Вкус: насыщенный, плотный, слегка тягучий, со сливочными, шоколадными, карамельными тонами в продолжительном послевкусии с легкой горчинкой

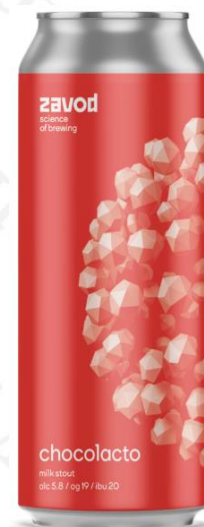
Температура подачи: 10-14 °C

Гастрономия: сочетается с красным мясом на гриле, мясным рагу, беконом и копченостями, а также с шоколадными и сливочными десертами

Стиль: Сладкий стаут

Органолептика: средний по интенсивности кофейный и/или шоколадный аромат, со сливочными оттенками. Хмелевой (оттенки пряностей, цветов и травянистые ноты) аромат обычно слабый или отсутствует. Плотный или кремовый вкус, средняя горчинка, которая балансируется сладостью от слабой до сильной. В послевкусии тона жареного солода (шоколадно-кофейные и/или корки хлеба), и сливочно-ванильные нюансы.

Технология: производится с использованием жареного и других темных и специальных видов солода и светлого солода. Для проявления сладости и сливочности в сусло добавляют лактозу и/или кукурузу и тростниковый сахар соответственно. Иногда данный стиль называют Сливочный, Шоколадный, Молочный стаут.



Zavod Bloody Mary **Пиво Завод Блэди Мэри, светлое**

Страна: Россия, г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: эль, светлый, нефильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4,2 %об.

Особенность: использование томатного сока, сока сельдерея, Вустерского соуса, соуса табаско и соли

Цвет: красного томата

Аромат: насыщенный, солоноватый, с яркими овощными тонами, сельдерея, томата, также оттенками пряностей и специй

Вкус: яркий, сбалансированный, насыщенный, плотный, с тонами овощей и специй в продолжительном и слегка островатом послевкусии

Температура подачи: 6-10 °C

Гастрономия: сочетается с мясными закусками, наваристыми овощными и мясными супами, гарнирами из фасоли и кукурузы, фахитос и буррито, стейк и шашлык

Стиль: Пиво с пряностями, травами, овощами

Органолептика: В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными овощами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

Базовый стиль: Гозе

Органолептика: дрожжевой (фруктовый) и пряный аромат и вкус, с едва уловимыми солеными нотками. Горечь ниже средней, ощущается цитрусовая кислотность.

Технология: использование ячменного и пшеничного солода вместе с добавлением кориандра и соли. Современные и крафтовые пивоварни после окончания брожения, вносят лактобактерии, которые запускают малолактическую ферментацию для смягчения кислотности и преобразования пряных ароматов кориандра в цитрусовые тона.



Zavod Morning Manya **Пиво Завод Мóрнин Мáня, светлое**

Страна: Россия

Регион: г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: эль, светлый, нефильтррованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4,1 %об.

Особенность: использование томатного сока, специй и соли

Цвет: светло-янтарный

Аромат: деликатный, с овощными и пряными нюансами и тоном рассола

Вкус: освежающий, сбалансированный, с оттенками томатов и специй в кисло-солонюватом послевкусии

Температура подачи: 6-10 °C

Гастрономия: сочетается с мясными закусками, наваристыми овощными и мясными супами, гарнирами из фасоли и кукурузы, блюдами из жареного мяса и птицы; рекомендуется производителем в качестве средства, облегчающего похмелье

Стиль: Пиво с пряностями, травами, овощами

Органолептика: В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными овощами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

Базовый стиль: Гозе

Органолептика: дрожжевой (фруктовый) и пряный аромат и вкус, с едва уловимыми солеными нотками. Горечь ниже средней, ощущается цитрусовая кислотность.

Технология: использование ячменного и пшеничного солода вместе с добавлением кориандра и соли. Современные и крафтовые пивоварни после окончания брожения, вносят лактобактерии, которые запускают малолактическую ферментацию для смягчения кислотности и преобразования пряных ароматов кориандра в цитрусовые тона.



Zavod Blackberry Blood

Пиво Завод Блэкберри Блад, светлое

Страна: Россия, г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: эль, светлый, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4,4 %об.

Особенность: добавление пюре ежевики

Цвет: светло-пурпурный

Аромат: деликатный, с оттенками ежевики, голубики, черники, и деликатными нюансами солода

Вкус: освежающий, сочный, плотный, со сбалансированной сладостью и тонами ежевики в послевкусии с приятной кислинкой

Температура подачи: 6-10 °C

Гастрономия: сочетается с салатами из свежих овощей с мясом птицы, ягодными десертами, малиновым сорбетом

Стиль: Пиво с фруктами и пряностями

Органолептика: В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

Базовый стиль: Сауэр эль (кислый эль)

Органолептика: аромат умеренно дрожжевой (фруктовый), с цитрусовыми и косточковыми фруктами, в меньшей степени солодовый (хлебный, медовый), без хмелевых (травянистые и пряные) оттенков. Вкус вторит аромату, имеет низкую горечь, при этом яркая отчетливая кислинка обеспечивает баланс, за который обычно в других сортах отвечает хмелевая горчинка.

Технология: в эту категорию входят традиционные европейские сорта кислого пива, которые до сих пор производятся, многие (но не все) с добавлением пшеницы. Некоторые из них подслащиваются или ароматизируются как на пивоварне, так и при употреблении. Сырье преимущественно используют местное, в зависимости от страны-производителя.



Zavod Banana Smoothie

Пиво Завод Банана Смүзи, светлое

Страна: Россия, г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: лагер, светлый, нефilterованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4 %об.

Особенность: использование южноафриканского банана

Цвет: насыщенно-соломенный

Аромат: деликатный, с тонами банана, экзотических фруктов и легкими, едва уловимыми солодовыми тонами

Вкус: сбалансированный, освежающий, плотный, с характерными оттенками банана в послевкусии

Температура подачи: 6-10 °C

Гастрономия: сочетается с фруктовыми десертами, пирогами, сорбетами, восточной кухней

Стиль: Пиво с фруктами и пряностями

Органолептика: В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

Базовый стиль: Американский легкий лагер

Органолептика: слабые солодовые (хлебные) и хмелевые (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами), часто сладковатые ароматы. Средняя горечь во вкусе со слабыми солодовыми и хмелевыми оттенками.

Технология: создано для привлечения большого круга потребителей. Ячмень с добавлением большого количества (до 40%) несоложенного сырья: риса или кукурузы. Один из самых низкокалорийных стилей в мире.



Zavod Cherry On Top

Пиво Завод Чёрри он Топ (Вишенка на торте), светлое

Страна: Россия, г. Химки

Производитель: ООО «Русский крафт»

Категория: эль, светлый, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6,9 %об.

Особенность: добавление вишневого сока

Цвет: малиновый

Аромат: насыщенный, раскрывается тонами вишни с оттенками хмеля и солода

Вкус: насыщенный, округлый, с пикантной горчинкой, сбалансированной кислотностью и нотами вишни в послевкусии

Температура подачи: 6-10 °C

Гастрономия: сочетается с ягодными десертами, сорбетами, восточной кухней

Стиль: Пиво с фруктами и пряностями

Органолептика: В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

Базовый стиль: Бельгийский золотой крепкий эль

Органолептика: аромат сложный, со значительным парфюмерным хмелевым и дрожжевым характером, выраженным фруктовыми и цитрусовыми тонами. Солодовый (хлебный и бисквитный) тон слабый. Горечь от средней до сильной. В послевкусии также преобладают хмелевые тона спелых фруктов (яблока, апельсина, груши), присутствует пряный тон. Солод во вкусе выражен слабо.

Технология: светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении. Яркие фруктовые и парфюмерные тона получаются из-за работы дрожжей. Может использоваться дображивание в бутылке. Стиль зародился после Второй Мировой Войны в ответ на возрастающую популярность Пильзнера.



zavod
science
of brewing

Zavod – небольшая подмосковная крафтовая пивоварня из города Химки, где пропагандируется научный подход к процессу создания пенных напитков. Она была основана в 2016 году Игорем Осановым и Александром Горбачёвым. Здесь сделали ставку на качественное сырье, точность рецептур и соблюдение технологий, пропорций, давления, временного и температурного режимов, ведь именно это делает пиво – качественным и вкусным. Пивовары придерживаются мнения, что пиво – это биохимический продукт, а пивоварение – особая наука, но, как и в любой другой науке, всегда найдется место экспериментам.

Обращает на себя внимание интересный и очень необычный подход к дизайнерскому оформлению этикеток. Красочные геометрические фигуры в виде сфер – не что иное, как подчиняющиеся математическим законам формулы, которые отражают содержимое бутылки.