

Leffe Blonde **Пиво Леффё Блонд, светлое**

Страна: Бельгия

Регион: г. Динан

Производитель Anheuser-Busch InBev

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6,6%об.

Сырье: ячменный солод с небольшим добавлением кукурузы

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: нежный солодовый, сливочный с оттенками цитрусов, меда и пряностей

Вкус: достаточно плотный, с легкой горчинкой с белыми фруктами, пряностями, нотками тостов и хмеля в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

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

Стиль: Бельгийский блонд эль

Органолептика: тонкий и сложный, но часто парфюмерный стиль. Солодовый, дрожжевой и хмелевой характер находятся в балансе, и дают бисквитный, фруктовый и чуть пряный характер.

Горечь от низкой до средней. В послевкусии солод и хмель находятся на невысоком уровне, а вперед вырывается дрожжевой оттенок, отвечающий за фруктовость – цитрусы и спелые косточковые фрукты.

Технология: светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Опционально могут быть внесены сахар и пряности, придающие пиву сложность. Может использоваться дображивание в бутылке. Молодой стиль, развившийся в последние 20-30 лет.



Leffe Brune **Пиво Леффё Брюн, темное**

Страна: Бельгия

Регион: г. Динан

Производитель Anheuser-Busch InBev

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6,5%об.

Сырье: прожаренный ячменный солод с небольшим добавлением кукурузы

Цвет: темно-янтарный

Аромат: тонкий, жареная карамель, черный хлеб, сушеная цедра апельсина, горький шоколад, чернослив и ваниль

Вкус: плотный, с легкой горчинкой и сливочно-солодовыми в переплетении с хлебными, карамельными и ореховыми нотками в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, колбасами, сыром с зернистой горчицей, барбекю

Стиль: Стиль: Бельгийский темный эль

Органолептика: сложный аромат, основанный на солодовых и дрожжевых тонах – хлебно-тостовых, карамельных, с нотами изюма, чернослива, инжира или сушеной вишни. Хмелевой тон не выражен. Вкус схож с ароматом. Горечь от низкой до средней.

Технология: светлые и обжаренные виды солода, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи.

Может использоваться дображивание в бутылке. Большинство образцов уникальны по характеру, отражают уникальность пивоварен.



Пиво Leffe («Леффе») варится с 1240 года монахами из аббатства Notre-Dame de Leffe, расположившемся в деревушке Денан на реке Мезе. Аббатство названо так в честь небольшого ручейка Лефф, который впадает в эту реку недалеко от аббатства (есть подозрения, что вода из этого ручья и идет на приготовление шикарных элей Леффе). Любовь аббатства к своему пиву и хорошие экономические способности (монахи не брезговали продавать свое пиво по всей округе) смогли через многие столетия донести нам рецептуру одних из самых уважаемых бельгийских сортов пива.

В 1735 году значительная часть пивоварни была уничтожена венгерскими гусарами, живущими в монастыре. После Французской революции 1794 года церковь и ее владения были конфискованы, а монахи покинули аббатство. К 1809 году пивоварение было прекращено.

Восстановление производства пива "Leffe" началось только в середине XX века, в 1952 году. Позднее право производства пива под маркой "Leffe" приобрел знаменитый бельгийский производитель пива Interbrew, который в 2004 году объединился с компанией AmBev, образовав холдинг "InBev". В 2008 году "InBev" слился с компанией "Anheuser-Busch", превратившись в крупнейшего мирового производителя пива Anheuser-Busch InBev