

## **Gaffel Kolsch** **Пиво Га́ффель Кё́льш, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Кёльн

**Производитель** Gaffel Becker

**Категория:** эль, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 4,8 % об.

**Цвет:** соломенно-золотистый

**Аромат:** насыщенный, освежающий, демонстрирует сладковатые ноты солода и цветочно-травянистые оттенки хмеля

**Вкус:** приятный, освежающий, мягкий, с идеальным балансом между солодовой сладостью и хмелевой горечью, яркими фруктовым оттенками

**Температура подачи:** 6-8 °C

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

**Стиль:** Кёльш

**Органолептика:** солодовый аромат от слабого до очень слабого, со сладко-зерновым характером, приятный тонкий фруктовый аромат, некоторые штаммы дрожжей могут давать легкий винный или сернистый характер, вкус мягкий, округлый, деликатный

**Технология:** в Германии описывается как пиво верхового брожения и холодного созревания, используются традиционные немецкие хмели, немецкий светлый солод или пилс, чистые элевые дрожжи с хорошей сбраживающей способностью, может использоваться до 20% пшеничного солода.

