

Ganza Traffic Jam

Пиво Гánза Трáффик Джем, светлое

Страна: Россия, г. Краснодар

Производитель: Ganza Brewery

Категория: эль нефilterованный, неосветлëнный, непастеризованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 7%об.

Состав: вода подготовленная (исправленная), солод ячменный, хмель, дрожжи

Особенность: использование отечественного и европейского солода высшего качества, а также использование селекционных премиальных сортов американского хмеля (Citra и Mosaic)

Цвет: мутноватый оранжевый

Аромат: яркий, насыщенный, с акцентами тропических фруктов, персика, цитрусовых и пряностей

Вкус: сочный, свежий, ощутимы приятная фруктовая сладость, пикантный апельсин, деликатная травянистая хмелевая горчинка в послевкусии

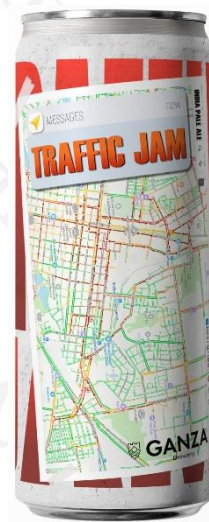
Температура подачи: 7-10°C

Гастрономия: в чистом виде, курица, морепродукты, лосось, суши и сашими, сыр, стрит-фуд, орехи соленые, чесночные гренки

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.



Ganza Show Me More **Пиво Гánза Шóу Ми Мо, светлое**

Страна: Россия, г. Краснодар

Производитель: Ganza Brewery

Категория: эль нефiltroванный, неосветлённый, непастеризованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 9%об.

Состав: вода подготовленная (исправленная), солод ячменный, солод пшеничный, хмель, дрожжи

Особенность: использование отечественного и европейского солода высшего качества, а также использование селекционных премиальных сортов американского хмеля (Citra, Galaxy и Mosaic); пиво сочетает в себе два стиля – Triple IPA (это вариация Double IPA) и NE IPA (также встречается вариант Vermont IPA)

Цвет: мутноватый золотистый

Аромат: яркий, пышный, с акцентами тропических фруктов, цитрусовых, хвои и пряностей

Вкус: плотный и аппетитно мутный, с мягко раскрывающейся крепостью на сухом охмелении, выраженном сбалансированной горчинкой и фруктовым продолжительным послевкусием

Температура подачи: 7-10°C

Гастрономия: в чистом виде, курица, морепродукты, лосось, суши и сашими, сыр, стрит-фуд, орехи соленые, чесночные гренки

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.



Ganza Iron Pony Пивной напиток Ганза Айрон Пони

Страна: Россия, г. Краснодар

Производитель: Ganza Brewery

Категория: пивной напиток нефiltrованный, неосветлённый, непастеризованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6%об.

Состав: вода подготовленная (исправленная), солод ячменный, пюре гуавы, пюре клубники, хмель, дрожжи

Особенность: использование отечественного и европейского солода высшего качества, сделано в стиле смузи* с добавлением пюре гуавы и клубники

Цвет: розовый

Аромат: гармоничный, раскрывается тропическими нотами, тонами клубники и намеками на нюансы бисквита

Вкус: сбалансированный, сочный, не приторный, с обволакивающей текстурой и ягодной кислинкой в экзотическом послевкусии

Температура подачи: 7-10°C

Гастрономия: в чистом виде, дополнит десерты и мороженое

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.

***Smoothie Ale (Смузи Эль)** – это пиво с добавлением большого количества фруктового или ягодного пюре.



GANZA

Brewery

Бренд GANZA Brewery основан в конце 2020 года и с момента основания было выпущено более 50 новинок в разных стилях: от классических ИПА и российских имперских стаутов, мидов (медовух), гоузе и сауэр-элей, до экспериментов в востребованных рынком сортах слабоалкогольной продукции. В названии пивоварни есть отсылка к союзу торговых городов средневековья, а в логотипе GANZA Brewery обыгран силуэт средневековой башни, которая переходит в хмель.

С 2022 года пивоварня перестала быть контрактной и теперь производственные мощности GANZA Brewery находятся в Краснодаре, что позволяет максимально отвечать за качество производимой продукции, оперативно реагировать на изменения рынка и производить необходимое количество новых сортов и объемов в любой сезон года.

