

Praga Premium Pils

Пиво Прага Прэмиум Пилс, светлое

Страна: Чехия

Регион: г. Прага

Производитель: Pivovar Samson s.r.o, PragaPils

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,7%об.

Особенность: созревание пива 50-60 дней в дубовых ёмкостях

Цвет: светло-золотистый

Аромат: освежающий, с яркими тонами свежеспеченного хлеба, травянистыми и пряными нотками

Вкус: освежающий, питкий, со средней горчинкой и тонами свежескошенной травы, цитрусовых и орехов в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с мясными и рыбными блюдами и закусками, сырами и оливками, орехами, снеками

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.



Praga Dark Lager

Пиво Прага Дарк Лагер, темное

Страна: Чехия

Регион: г. Прага

Производитель: Pivovar Samson s.r.o, PragaPils

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,5%об.

Особенность: созревание пива 50-60 дней в дубовых ёмкостях

Цвет: темно-каштановый

Аромат: насыщенный, с нюансами цукатов, ананаса, обжаренного каштана, с кофейными оттенками

Вкус: довольно плотный, с ощущением сладости, легкой горчинкой и длительным послевкусием с тонами тостов, карамели и пряностей

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами и закусками, сырами и оливками, орехами, снеками

Стиль: Чешский темный лагер

Органолептика: богатый солодовый (с хлебными оттенками) оттенок в аромате с тонами тостов, орехов и карамели и слабый хмелевой тон (пряности, цветы и травянистые нотами). Во вкусе также над хмелевыми преобладают солодовые тона с оттенками сухофруктов, шоколада и кофе, с горчинкой до среднего уровня

Технология: Использование исключительно чешского сырья. Используются и обжаренный и необжаренный солод.

