



КРИБЛЕ КРАБЛЕ КРАФТ

Путеводитель по русскому крафтовому пиву для энофилов

Текст:
Василий Расков
Фото:
Игорь Родин,
Роман Сулов

Крафтовая революция докатилась до России с запозданием на 20 лет, но обороты набирает стремительно. За последние годы российское микропивоварение, вызревавшее где-то с середины нулевых, неожиданно прорвало некий медиауровень и стало сенсацией, модой. Мы решили осмотреть поле боя. В самом ли деле за этой шумихой что-то есть, и не только Миккель Борг Бьергсё, культовый голландский «пивовар-цыган», но и российские пивовары могут предложить серьёзную альтернативу вину и шампанскому. Будет ли интересно российское крафтовое пиво любителям вина, и если да, то чем?

Для человека, который вином занимается профессионально, пиво — это палочка-выручалочка, способ переключиться, сделать паузу. После дегустации «Вся Австрия от ротер вельтлинера до сладкого цвайгелта» нет ничего лучше, чем бокал пива. Оно хорошо расслабляет и освежает, снимает стресс с рецепторов и когнитивного аппарата. И вдруг оказывается, что «пиво — это новое вино». Крафтовая революция захлестнула города и веси. Хорошим тоном становится знать как минимум четырнадцать стилей пива и уметь правильно выстроить порядок их употребления в баре. Ещё лучше — завести пивной блог и писать дегустационные заметки, дотошно разбирая солода и хмели, ароматы, вкусы и послевкусия. Следить за тем, что завтра поставит на краны «Бирмаркет» в Москве и «Бакунин» в Питере. Отстаивать очереди за новинкой в «ГлавПивМаге». Стать биргиком.

НОВЫЙ ИНГРЕДИЕНТ

Что бы там ни говорили, ключ ко всей истории с крафтом — это хмель, много хмеля. Если бы американские хмелеводы не вывели новые сорта с яркой ароматикой, сильно отличающейся от всего того, что дают европейские сорта хмеля, никакой революции не случилось бы. Да, домашнее пивоварение бурным цветом зацвело в США, как только его разрешили в конце 70-х, когда в барах, в общем-то и пить толком было нечего. Так называемый американский лагер — скучная вода с пузырьками. Грамотно воспроизведенные английские и бельгийские сорта шокировали американского обывателя, и это нормально. Удивительно другое — американский крафт, попав в Брюссель, Лондон и Мюнхен, шокировал европейцев. Наследники как минимум 500-летней традиции начали усиленно копировать заокеанских выскочек, закупая в больших объёмах американский хмель. «Крафтовая революция», пришедшая из США, оказалась явлением глобальным, в отличие, скажем, от местечкового британского CAMRA — «движения за настоящий эль».

СЛАГАЕМЫЕ КРАФТА

Критерии определения крафтового пива есть только у американцев, где ассоциация крафтовых пивоваров является мощной силой. По мере укрупнения

Краткий словарь крафта

- Крафт** — нечто вроде гаражного виноделия: малые объёмы, великие авторские идеи
- Биргик** — человек, которому интересно разбираться в стилях пива, хмелях, солодах
- Хопхэд** — фанат горечи и хмелевых ароматов
- Цыгане / контрактники / фантомные** — пивовары с идеями, но без оборудования
- Буржуи** — иностранные пивовары, как правило, речь идёт о культовых
- Варка** — то же, что винтаж в вине, правда, может происходить хоть каждый день
- Коллаб / collaboration** — совместная варка двух и более пивоваров на одних мощностях
- Каскад, цитра, мозаик и т. д.** — сорта хмеля, что-то вроде сортов винограда, помимо горечи, они дают уникальную ароматику
- IBU / international bitterness units** — мера ожидаемой горечи: до 20 — умеренно, до 30 — средне, до 40 — сильно, свыше 40 — очень сильно
- Кисляк** — грёза пивовара и верхняя ступень биргика: сложные в работе стили, для производства которых используются лактобактерии и бретты
- Гибрид** — крафтовая норма креативности, два или более устоявшихся стили в одном пиве

бизнеса вчерашних революционеров, варивших суперпиво в кастрюльках, критерии всё время сдвигаются. Теперь крафтовая пивоварня должна 1) разливать до 6 млн литров в год (это масштабы МПК, которая у нас считается гигантом), 2) быть частной минимум на 75%, 3) использовать любые ингредиенты только с целью улучшения вкуса, а не удешевления производства. Стили, разумеется, могут быть любыми. В списке Beer Judge Certification Program за 2015 год (см. сайт bjcr.org) выделено 34 группы с тремя-пятью стилями в каждой. Даже биргику изучать этот 100-страничный гайдлайн не имеет смысла. Взглянем в лицо фактам: в периодической таблице стилей пива крафтеры выбирают нижнюю строку — с самыми высокими показателями солодовой плотности и хмелевой интенсивности. Крафтовое пиво пьётся не литрами, а по 200–300 мл, и желательно из правильных бокалов, чтобы полностью кайфануть от гаммы ароматов и вкусов.

ЗНАКОМСТВО ВСЛЕПУЮ

Мы решили начать знакомство с российским крафтовым пивом на примере четырёх наиболее востребованных стилей: АРА, IPA, стаутов и элей в бельгийском стиле. Чтобы был ясен уровень, до которого успели дорасти отечественные пивовары, в каждом сете мы поставили по одному-два образца от признанных столпов мирового крафта. Mikkeller — великий «летучий голландец», доказавший, что собственное оборудование настоящему креативщику не нужно. Rogue — один из лидеров американского крафта. Nøgne Ø — вероятно продуктивные норвежцы. Jorup — голландская пивоварня, копающая вглубь старых рецептов Харлема. De Molen — ещё одни голландцы, лихо перекраивающие бельгийские эли на современный хмелевой манер.



«Крафтовое пиво — это как одно-солодовый виски, здесь можно насладиться нюансами аромата и вкуса. Это пиво с идеями».
Евгений Федотов, владелец «ГлавПивМага»

Все образцы были закуплены в течение одних суток по трём адресам. Акцент ставился на бутылочное пиво. Не весь российский крафт, который мы изначально хотели попробовать, был в наличии, но это вполне отражает реальную ситуацию, в которой находится потребитель. В качестве экспертов выступили Евгений Смирнов, Евгений Федотов, Эркин Тузмухамедов, Денис Руденко, Антон Обрезчиков. Образцы были продегустированы вслепую.

Две стороны хмеля

Индийский светлый эль в американском стиле (American IPA) и американский светлый эль (APA) — два главных символа крафтовой революции. Именно светлый эль (пэйл эль), выпестованный британцами, стал удобной площадкой для игр с хмелем. Светлые солода дают хмелю проявиться во всей красе. APA и IPA — две стороны одной медали. APA акцентирует ароматическую сторону хмеля, IPA — вкусовую, то есть горечь. Два способа охмеления дают такую возможность. Варка с хмелем даёт горечь, настаивание на сухом хмеле — ароматику.

Чтобы играть с ароматикой, нужно достаточно лёгкое тело и невысокий градус (APA), чтобы выкручивать на максимум горечь, нужно



«При оценке пива нужно танцевать от стиля. То, что для одного стиля является главной фишкой, в другом — непоправимая ошибка. Сложнее всего оценивать гибриды. Евгений Смирнов, консультант сетей пивных магазинов «Царь-Пиво» и «Ещё парочку»

строить сильный солодовый каркас (APA). Да простят меня берега Рейна, винная аналогия IPA — это рислинг, вертикальные, мощные, а поклонение хмелевой горечи сравнимо разве что с фетишизацией гудрона. APA соответствует полуароматическим белым сортам — новозеландскому совинону, фриуланскому пинотриджо, а в отдельных случаях траминерам и жёлтым мускатам.

ЧЕМ ПАХНЕТ КРАФТОВАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

Традиционные европейские сорта хмеля обладают достаточно сдержанной ароматикой: полевые цветы,

трава, земля. Новые американские сорта дают интенсивные ароматы цитрусов и смол, а позднейшие разработки — ароматы манго и дыни, абрикосов и персиков, грейпфрутов и мандаринов. Селекция не стоит на месте. В гонку за экзотикой включились австралийцы и новозеландцы.

APA

В этом сете российские пивовары одержали уверенную победу. De Molen Amerikaans APA и Nøgne Ø Global Pale Ale, взятые в качестве западных ориентиров, заняли 3-е и 4-е места. «Скорее всего, пиво долго простояло в бутылке и начало

терять свежесть». Вот, кстати, ещё одна, помимо цены, причина конкурентоспособности российского крафта на домашнем рынке — скорость поступления в бокал потребителя. С «буржуйскими» портерами и стаутами проблем не должно быть, а вот покупая импортную APA, лучше проконтролировать дату производства. Laughing Sam от Бакунина был признан классикой стиля — чистой, сбалансированной, красивой, не очень сложной, с типичными ароматами манго, мандариновой цедры и лёгкой хвои. Победителем категории стал Jaws. Во-первых, классическая ароматика в этом образце была выражена сильнее и чи-

ще, с акцентированными смолами и экзотическими фруктами, во-вторых она была аккуратно закруглена тонами апельсинового джема и орехов. Отлично выброженное сусло и повышенная плотность добавили ему очков.

AMERICAN IPA

Горьким, плотным IPA легче всего шокировать потребителя, а заодно скрыть недостатки мастерства. Ударной дозой хмеля можно замаскировать диацетилы (различимы по тону сливочного масла), диметилсульфиды (тон варёных овощей) и прочие промахи брожения. Нет ничего скучнее горечи, однако если она подкреплена мощным солодовым телом и является частью сложного баланса, — от неё можно

словить кайф. Сет IPA собрал самые высокие оценки. Чего не ожидаешь от мощного пива, так это гибкости, вертикали вкуса, нежной текстуры и долгого послевкусия. Всё это было в наличии у AMASS от Mikkeller. Российский крафт смотрелся в целом добротно. На белых солодах очень сложно «вытянуть» солидное тело, и нашим пивоварам ещё нужно учиться. Лучшее из всех с задачей справился фантомный пивовар Ivan Jan, чей собранный, комплексный, гармоничный Quana Parker тянул на двойной IPA по ударной горечи. «Отличный план» понравился чистотой и чёткостью, ощущением свежести, грамотной заявкой на стиль West Coast American IPA.



«Американские сорта хмеля очень прямолинейно воздействуют на ароматику, все вертится вокруг манго, мандарина, смоллистных тонов. Они, конечно, весьма приятны, но того разнообразия, той тонкой игры, которую мы видим в вине, здесь нет. Денис Руденко, эксперт по вину»



- 87** «LAUGHING SAM» APA
Бакунин (Санкт-Петербург)
Алк: 5.6%, ЭНС: 13.3%, IBU: 47
- Willsberger Anniversary Beer**
- 88** JAWS APA
Jaws (Заречный, Свердловская обл.)
Алк: 5.2%, ЭНС: 13.5%, IBU: 43
👍 ДР
- 83** «AMERIKAANS» APA
De Molen (Голландия)
Алк: 4.5%, ЭНС: 10%, IBU: 37
- 77** «SAMHAIN» APA
Victory Art Brew (МО, Ивантеевка)
Алк: 4%, ЭНС: 11%, IBU: 30
- 84** GLOBAL PALE ALE APA
Nøgne Ø (Норвегия)
Алк: 4.5%, ЭНС: 12%, IBU: 40
- 89** «INSANE SATYR» RED IPA
Salden's (Тула)
Алк: 7.5%О, ЭНС: 17%, IBU: 80
👍 ЕФ, АО
- 90** «AMASS» WEST COAST STYLE IPA
Mikkeller (Дания, контрактная)
Алк: 6.5%, ЭНС: 15%, IBU: -60
👍 ЕС, ДР, ВР
- Spiegelau Craft Beer**
Бокал для IPA
- 88** «QUANA PARKER» IPA
Ivan Jan (МО, контрактная)
Алк: 7%, ЭНС: 16.5%, IBU: 60
👍 ДР
- 85** AMERICAN IPA HBC#430&EQUINOX
Salden's (Тула)
Алк: 6.8%, ЭНС: 16%, IBU: 60
👍 ЕС
- 86** «ОТЛИЧНЫЙ ПЛАН» IPA
Plan B (Ярославль, контрактная)
Алк: 7.3%, ЭНС: 17.4%, IBU: 70
👍 АО

Стаут постмодерна

Стаут — это подкрученный портер, очень тёмный, жжённый, горький, сухой, но при этом бархатистый эль. Роль хмеля здесь сведена, как правило, к минимуму. И всё же стауты стали крафтовой темой, прежде всего, за счёт сложной игры солодов. Суперплотный имперский стаут — мечта всякого микропивовара. Они уже начинают появляться, однако самый популярный стиль стаута у наших пивоваров — овсяный. Добавление овсяных хлопьев (5–20%) сглаживает мощный землисто-кофейно-ореховый характер стаута. Чем-то это напоминает добавление вионье в бленд Северной Роны. Овсяный стаут можно делать с облегчённым телом, а можно, напротив, с жирным, очень плотным. И тогда винным аналогом будет скорее Южная Рона.

ОВСЯНЫЕ СТАУТЫ

На стаутах проявилась вся анархическая сущность крафта. Победителями сета с одинаковым количеством баллов (88) стали два образца с постмодернистическими отклонениями. Стаут должен быть чисто солодовой конструкцией, по-британски чопорной. Shakespeare от американской пивоварни Rogue показал, что яркая ароматика американских хмелей и дополнительная горечь отлично на эту конструкцию ложатся. Стаут от российской пивоварни True Ale продемонстрировал неожиданно винный характер за счёт выраженной кислинки и обаятельной медовости, сгладившей кофейно-шоколадный профиль. Stamm Beer и Jaws были отмечены как очень добротные овсяные стауты



«Крафт, не крафт — все это выдуманно гопстерами. Значительная часть буржуйских пивоваров от этого американского термина отрециваются. Либо ты варишь хорошее пиво, либо ты варишь бурду. Эркин Тузмухамедов, эксперт по крепким спиртным напиткам»

на противоположных границах стиля. Первый — очень плотный, тельный, с ароматами ириса и шоколада, бекона и фиников. Второй — более классический, легкотельный, с тонами мяса и специй, копчёностями, черносливом и карамелью.

ЭКСТРАСТАУТ

У нас он был в единственном экземпляре, и это был единственный случай, когда оценки экспертов разошлись радикально. Экстра стаут от Joren — классика стиля, аскетичный, прямолинейный, с ударной «жжёнкой». Одни оценили попадание в стиль, другие были этим разочарованы.

Бельгийская лестница

Бельгийцы играют с солодами, зерном и дрожжами, хмель им мало интересен. Эль — пиво верхнего брожения, а верхние дрожжи очень разборчивы, большую часть сахаров они не съедают. Чтобы довести пиво до высокого градуса, а бельгийцы это любят, нужна очень высокая начальная плотность сусле. И чтобы это грузное тело выглядело красиво и стройно, бельгийцы используют особые дрожжи, дающие характерную кислинку. Повышенная температура брожения привносит целый ряд высших спиртов, которые ещё больше усложняют ароматику. Траппистские эли, будучи самыми насыщенными и сложными, привлекают крафтовых пивоваров больше всего. Это настоящая буржундия в мире пива.



«Эли в бельгийском стиле, пожалуй, — самая интересная история для целого века из винной сферы. Я готов простить несколько поповскую сладость, поскольку ароматическая насыщенность очень высока, а мощное, округлое тело сбалансировано органичной кислинкой. Антон Обрезчиков, эксперт по вину»

ДЮББЕЛЬ И ТРИПЕЛЬ

Российские пивовары только начали осваивать бельгийские дрожжи, поэтому в основном пока занимаются воспроизведением классических типов, без постмодернистических плясок с привлечением американского хмеля. Tripel от Salden's получил наивысший балл из всего российского крафта, участвовавшего в дегустации. Бельгийская порода высокого класса была без труда опознана вслепую. В «Амбарэ» от Коммунальной пивоварни была угадана качественная заявка на добротный дуббель. Бельгийский светлый битер Норпенбиер от пивоварни Joren вызвал некоторое недоумение своим фруктово-цитрусовым, выражено хмелевым ароматом. По аромату APA, по телу блонд,

и вместе это работает странно. Впрочем, Норпенбиер сделан по рецепту 1501 года, к крафтовой революции отношения не имеющего.

КВАДРЮПЕЛЬ

Имперский квадрюпель Joren Doubting Thomas, тёмный 10-градусный бельгийский эль, охмелённый американскими сортами не слабее IPA, вызвал бурю восторгов и в результате стал победителем дегустации. А вот ещё один тёмный квадрюпель Monk's Brew от Mikkeller такой же алкогольный, интенсивный и плотный, несколько разочаровал тоном вяленых бананов, переходящим в лак для ногтей.



85
BLACK BEARD
OATMEAL BEER
Stamm Beer (МО,
Красная Пахра)
Алк: 5%, ЭНС: 18%

Spiegelau Craft
Beer,
бокал для стаута

83
OATMEAL
STOUT
Jaws (Заречный,
Свердл. обл.)
Алк: 5.2%, ЭНС:
14%, IBU: 23

77
GOOD EVENING
OATMEAL STOUT
Hitchcock Brew (Мо-
сква, контрактная)
Алк: 5.6%, ЭНС:
15%, IBU: 22

88
SHAKESPEARE
OATMEAL STOUT
Rogue (США, Орегон)
Алк: 6.1%, ЭНС:
15%, IBU: 69
👍 АО

88
СТАУТ
True Ale (МО, Можай-
ский район)
Алк: 5%, ЭНС: 18%,
IBU: 29
👍 ЕС, ВР

85
EXTRA STOUT
Joren (Голландия)
Алк: 5.5%, ЭНС:
12.5%, IBU: 45
👍 ЕФ

85
HOPPENBIER
Joren (Голландия)
Алк: 6.8%, ЭНС:
16.5%, IBU: 40

86
MONK'S BREW
Mikkeller (Дания,
контрактная)
Алк: 10%, ЭНС:
22.6%

Spiegelau Beer
Classics,
бокал для элей
в бельгийском
стиле

85
АМБАРЭЛЬ
Коммунальная пивоварня
(Санкт-Петербург, кон-
трактная)
Алк: 8.8%, ЭНС: 17.2%,
IBU: 23

90
TRIPEL
Salden's (Тула)
Алк: 8.5%, ЭНС:
20.5%
👍 ЕС, ЕФ, АО, ВР

91
«DOUBTING THOMAS»
Joren (Голландия)
Алк: 10%, ЭНС: 23%, IBU:
40
👍 ЕС, ЕФ, ЭТ, АО, ВР, ДР

Лагеры: назад в будущее

Топ-12 пивоварен России

Jaws
Salden's
Mager
AF Brew
Velka Morava
Stamm Beer
Victory Art Brew
True Ale
Одна тонна
LaBEERint
Bakunin
Plan B

Лагер — самый популярный стиль в мире, глубоко проработанный компаниями-гигантами. Это лёгкое, освежающее пиво, получаемое длительным «низовым» брожением при контролируемой низкой температуре. Низовые дрожжи (а они действительно лежат на дне) более всеядны, чем верхние дрожжи, элевые, и способны давать сухой, лёгкий стиль. Если искать аналогии в мире вина — это скорее соаве, верначча и трэббьяно — лёгкое белое вино с неяркими ароматами, очень освежающее, жаждоутоляющее.

В целом лагер — не крафтовая тема. Здесь микропивовару не разгуляться, скучно, да и потребитель ассоциирует крафт, прежде всего, с мощью. Как бы то ни было, российские крафтеры начали тему лагера осваивать, потому как крафт крафтом, а основной пролив в барах — это лагер. Хотя не исключено, что они и в самом деле задумались об элитности. Как бы то ни было, сет крафтовых российских лагерей набрать легко, а вот импортный до нас не доходит. Brewdog This.Is.Lager, охмеленный в духе APA, мог бы стать ориенти-

ром, но он нам не встретился.

Jaws Lager — типичный крафтовый лагер, то есть на привычный нам светлый евролагер вроде Heineken или Amstel, не похож вообще. Американский хмель с головой выдаёт себя приятным фруктово-цитрусовым тоном. Чистый, освежающий, достаточно объёмный вкус поддержан лёгкой горчинкой. Второе место у True Ale с очень необычным лежачком на жатке хмеле, лёгким, питким, но довольно насыщенным, с сушёными абрикосами, мёдом и луговыми травами в аромате. Лагер от Knightberg проиграл за счёт выраженного аромата дрожжей, красивой «рисовой» истории (здесь его 20%) не получилось. Впрочем, следующая партия может быть абсолютно удачной. Это ещё одна особенность крафта. Пивовар может быстро исправлять ошибки. Каждая новая варка — поле для экспериментов.

ИТОГ

Что ж, мы можем констатировать, что лучший российский крафт борется практически на равных с заслуженным иностранным крафтом от культовых пивоварен. В стаутах True Ale выступил наравне с одним из признанных лидеров, орегонской пивоварней Rogue (88). В бельгийской пятёрке Salden's (90) по исполнительскому мастерству приблизился к Joren (91). Jaws стал лидером в стиле APA (88). Что касается вариаций на тему IPA, Salden's (89) опять был близок к победителю этой категории Mikkeller (90). Средний балл всего иностранного крафта — 86,6. Успех более чем серьёзный. Пробуйте и запасайтесь правильными бокалами. Революция крафта в России только начинается.



70
PREMIUM LAGER
Knightberg (Санкт-Петербург)
Алк: 4,7%, ЭНС: 13%

Spiegelau Craft Beer, бокал для American Wheat Beer отлично подходит и для крафтового лагера

85
ЛЕЖАК «ЧЕШСКАЯ ДЕСЯТКА»
True Ale (МО, Можайский район)
Алк: 2,7%, ЭНС: 10%

88
JAWS-STYLE LAGER
Jaws (Заречный, Свердлов. обл.)
Алк: 4,9%, ЭНС: 12,5%, IBU: 29

Фестиваль Big Craft Day

К 2015-му году российские фестивали крафтового пива приобрели размах. 30 мая Big Craft Day собрал 60 российских и 5 иностранных пивоваров, 200 сортов пива, толпы страждущих в очередях у кранов. SWN пообщался с некоторыми участниками.



Сергей Берёзкин, пивовар Plan B
«План А — это иметь свою пивоварню и делать живое нефилтрованное пиво. План Б — не иметь

своей пивоварни и делать что-то интересное. Сейчас мы варим на трёх пивоварнях, все они находятся в Ярославской области. У меня много идей, мне интересны имперские стауты, кислое пиво, пиво на диких дрожжах, но оборудование пока не позволяет воплотить их в жизнь. Сейчас приходится работать в основном в американском стиле — APA и IPA».



Павел Ольшанский, совладелец True Ale
«У нас нет кумиров среди зарубежных пивоваров, мы варим только на свой вкус. Мне нравится плотное, не слишком алкогольное пиво с очень умеренной горечью. Чаще всего я сам пью портер или стаут. Большую часть пива мы продаем в бутылках, минимум 2 месяца оно должно в них дозревать, стаут — не меньше года. В планах есть имперский стаут, но в целом, мы фазу экспериментов закончили. 11 сортов — этого уже достаточно, и, возможно, некоторые выйдут».

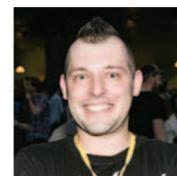


Алексей, пивной блогер opive.com
«IPA сегодня один самых популярных стилей крафта. Но я уверен, что через два года мы выйдем на что-то более бельгийское, кислое, спонтанного брожения. Мы набираем обороты чуть быстрее, чем на западе. Буквально через пару лет мы уже не увидим такого разнообразия сортов российского крафта. Все наиграются с солодами, хмелями, выверят рецептуру, найдут свою нишу. Начнётся сегментация — один хорошо варит кисляки, другой стауты. Сейчас мы находимся в моменте креативного взрыва, и надо этим пользоваться».



Денис Сальников, пивовар Salden's
«IPA, портер, милк стаут, APA — это самые востребованные сорта. Все хотят мощи. Но краф-

товое пиво пьётся не литрами, а по 200–300 граммов, им можно наслаждаться как вином, пить медленно, кайфовать от вкуса и аромата. Это уже не пиво в обычном смысле, а пивная эссенция. Здесь буйство вкусов, ароматов. Вино в той же ценовой категории проще. Ты сможешь отличить Бордо от Тосканы, Испанию от Чили, но не более того. В пиве всё гораздо разнообразнее. Полно стилей, внутри стилей — сколько угодно вариаций».



Михаил Ершов, пивовар Московской пивоваренной компании
«Можно по-разному понимать крафт. МПК — большая пивоварня, но не гигантская. У нас есть маленькие мощности, всего по сто литров, и на них мы делаем экспериментальные сорта, такие как «Ослик IPA». У меня здесь полная свобода, и одним из её результатов стал эль «Мохнатый шмель». Ещё два новых эля недавно запущены в производство — «Хамовники стаут» и «Гранд эль». Следующий год тоже будет богат на новинки».



Андрей, пивной блогер solodigolod.ru
«У нас очень мало американского крафта, причём есть только дорогой — Rogue, по 500 рублей за бутылку. Но надо понимать, что в США популярнее Sierra Nevada, которая стоит на родине два доллара. Я думаю, одна из основных задач российских пивоваров, которые уже вышли на объёмы, — варить на таком же уровне качества, но по цене ближе к основному потребителю. Я недавно встретил пиво «Мохнатый шмель» в уличной палатке, где продают доши-раки и хлеб. Я считаю, это победа эля».

Москва, ул. Каретный ряд, А. 8
Тел: (495) 699-1690, (916) 176-9577,
(985) 991-1844, (985) 769-2484
www.eurocave-russia.com
www.eurocave-russia.ru

Новое приложение
Для смартфонов и планшетов
Теперь на русском языке!

Загрузить сейчас >
<http://app.eurocave.com>

100% бесплатно - 100% практично - 100% доступно

EUROCAVE
Энергосберегающие
винные шкафы
Самое надежное
место для хранения
вашего вина
Pure & Revelation