



x EST. 2014 x

TRUE ALE

- Деревня Желомеево -



ЧЕСТНО СВАРЕННЫЙ ЭЛЬ

О ПРОДУКТЕ

МЫ - УНИКАЛЬНАЯ ПИВОВАРНЯ, ТАК КАК ИСПОЛЬЗУЕМ
СТАРИННУЮ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА ИЗ
НАТУРАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ, БЕЗ ХИМИИ И ДОБАВОК.

Мы делаем пиво таким каким оно было 200 лет назад, используя при этом допромышленную технологию и только натуральные ингредиенты:

- солод
- шишковый хмель
- дрожжи
- колодезную воду

Что мы не используем:

Несоложёные материалы мука, крупа или дроблёное зерно – используются с целью замены более дорогого солода, мальтозную патоку, ферменты, экстракты хмеля, хмелепродукты, стабилизаторы пивной пены и прочие «вкусные» добавки, характерные для производства промышленного пива.

Главное брожение в зависимости от сорта занимает от десяти до восемнадцати дней, дображивание в бутылках от тридцати дней до полугода. Сейчас очень модно «живое» пиво, но зачастую этот продукт делают из концентратов, разбавленных водой и сбраживают дрожжами. Дрожжи, как правило, натуральные, а концентраты делаются при помощи современных технологий, которые обычно не используют натурального солода и хмеля.

В отличие от промышленного продукта, при нашей технологии пиво не может быть одинаковым, хотя бы по той причине, что оно дозревает до тех пор, пока его не извлекли из бутылки. Весь период созревания плавно меняются вкусовые и аромати-

ческие свойства нашего пива, заметим, что в лучшую сторону.

Срок годности нашего пива указан в один год, так как нами используется технология дображивания и созревания пива в бутылке. Фактический срок годности нашего пива условно неограничен, он может быть и два года, и три, как вино в которое не добавили консервант.

Технология, которую мы используем, не предусматривает ускорение процессов брожения, фильтрации и пастеризации.



АССОРТИМЕНТ

1



ПШЕНИЧНОЕ

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
11%

ПИВО СВЕТЛОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
НЕОСВЕТЛЕННОЕ | АЛК. 3%

Начальная плотность: 11%
Алко: 3% об.

Легкий пшеничный светлый эль соломенного цвета с характерной пшеничной кислинкой. Приятный освежающий вкус и легчайшая хмелевая горечь оставит приятные воспоминания у любителей пшеничных сортов пива.

2



БАМБЕРГСКОЕ КОПЧЁНОЕ

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
12%

ПИВО СВЕТЛОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
НЕОСВЕТЛЕННОЕ | АЛК. 3,5%

Начальная плотность: 12,5%
Алко: 3,5% об.

Этот полутёмный эль является одним из самых оригинальных сортов пива в линейке True Ale. Насыщенный копчёный вкус определяется солодом, подкопченным нами самостоятельно на торфе из торфяника Старая Тяга. Интересное «сухофруктовое» послевкусие дополняет общую картину этого образца, рекомендуемого для шашлыков или вместо шашлыков).

3



ПЭЙЛЬ ЭЛЬ

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
11%

ПИВО СВЕТЛОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
НЕОСВЕТЛЕННОЕ | АЛК. 3%

Начальная плотность: 11%
Алко: 3% об.

Слабоохмеленный светлый питкий эль с лёгкими медовыми оттенками основного солодового вкуса. Он сварен с использованием «изобретённого» англичанами солода «Pale», впоследствии и давшего название этому пиву.

Один из самых популярных сортов пива от True Ale.

www.trueale.ru trueale.ru@gmail.com

4



ЧЕШСКАЯ ДЕСЯТКА

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
10%

ПИВО СВЕТЛОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
НЕОСВЕТЛЕННОЕ | АЛК. 2,7%

Начальная плотность: 10%
Алко: 2,7% об.

Светлый лёгкий эль – аналог самого ходового и распространённого чешского пива, название которого берет начало от начальной плотности – 10%. И для горечи и для аромата использован только ароматический шишковый хмель, который добавляет хмелевой составляющей неповторимости и оригинальности.

5



ДЕРЕВЕНСКИЕ ЖЛОБЫ

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
12%

ПИВО СВЕТЛОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
НЕОСВЕТЛЕННОЕ | АЛК. 3,5%

Начальная плотность: 12%
Алко: 3,5% об.

Оригинальность данного сорта – не только в названии. «Деревенские жлобы» – самый охмеленный янтарный эль среди всего пива от True Ale! Продолжительный солодовый вкус с узнаваемым медовым оттенком – своеобразная визитная карточка, наряду с большим количеством используемого шишкового хмеля. В связи с тем, что в это сорт мы кладем Чувашский хмель ценители пива отмечают сходство со старым добрым «Жигулёвским», только не разбавленным, но более «концентрированным»...

6



ПРЕМИУМ ПИЛЗНЕР

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
12%

ПИВО СВЕТЛОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
НЕОСВЕТЛЕННОЕ | АЛК. 3,5%

Начальная плотность: 12%
Алко: 3,5% об.

Светлый золотистый эль с насыщенным солодовым вкусом, готовится из одного вида солода, так и называемого – «Премиум пилсен/(пилзнер)». Наиболее узнаваемый слабоохмелённый сорт, близкий к привычному вкусу простого «классического» ячменного пива. Один из фаворитов линейки сортов от True Ale.

7



РЖАНОЕ

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
14%

ПИВНОЙ НАПИТОК ТЁМНЫЙ
НЕФИЛЬТРОВАННЫЙ
НЕОСВЕТЛЕННЫЙ | АЛК. 4%

Начальная плотность: 14%
Алко: 4% об.

Тёмное, тягучее, умеренно плотное пиво тёмно-рубинового цвета с характерным ярким и насыщенным вкусом ржаного хлеба. Лёгкая хмелевая горчинка прекрасно подчёркивает едва заметную характерную терпкость ржаного солода и мягко переплетается со вкусовыми нюансами кумина. Умеренная газированность не препятствует наиболее полному вкусовому восприятию а, напротив, максимально подчеркивает мягкие, бархатные оттенки ржаного пива.

8



ОКТОБЕРФЕСТ

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
10%

ПИВНОЙ НАПИТОК ТЁМНЫЙ
НЕФИЛЬТРОВАННЫЙ
НЕОСВЕТЛЕННЫЙ | АЛК. 2,7%

Начальная плотность: 10%
Алко: 2,7% об.

«Октоберфест» – наша вариация на тему классического полутёмного пива Октоберфеста. Янтарный лёгкий эль с «жареными» нотами мюнхенского солода, нежно дополненный вкусом и ароматом шишкового хмеля. Несмотря на свою простоту, этот сорт легко завоёвывает расположение у ценителей пенного напитка.

9



СТАУТ

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
18%

ПИВНОЙ НАПИТОК ТЁМНЫЙ
НЕФИЛЬТРОВАННЫЙ
НЕОСВЕТЛЕННЫЙ | АЛК. 5%

Начальная плотность: 18%
Алко: 5% об.

Тёмный, плотный, но, одновременно, питкий эль с мелкозернистой коричневатой пеной. Обволакивающий бархатный солодовый вкус разливаётся во рту ощущением тепла, жареными нотами ячменя, которые медленно переходят в кофеино-шоколадные оттенки. Хмелевая горечь не навязчивая и лишь дополняет насыщенный многогранный вкус, а приятная сладкая карамель еще долго остаётся в послевкусии. Этот сорт подразумевает неспешное, размеренное и вдумчивое знакомство.

www.trueale.ru trueale.ru@gmail.com

10



КРАСНОЕ

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
13,5%

ПИВО ТЁМНОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
НЕОСВЕТЛЕННОЕ | АЛК. 4%

Начальная плотность: 13,5%
Алко: 4% об.

Название говорит само за себя. Это эль тёмно-медного цвета с необычайно лёгким и продолжительным карамельным вкусом. Едва заметная терпкость в послевкусии плавно переходит в мягкую и ненавязчивую горечь хмеля. По одному из мнений Красный эль – это лёгкая версия его прародителя Портера.

11



ПОРТЕР ДЕРЕВЕНСКИЙ

ЭКСТРАКТИВНОСТЬ
НАЧАЛЬНОГО СУСЛА
15%

ПИВО ТЁМНОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ
НЕОСВЕТЛЕННОЕ | АЛК. 4,5%

Начальная плотность: 15%
Алко: 4,5% об.

Предшественник стаута, так очень часто называют Портер - тёмно-коричневый эль с оттенком рубина. Во вкусе отчетливо чувствуется мягкая карамель, солодовый вкус, дополняемые ненавязчивой терпкостью, которая ещё долго остаётся в послевкусии. Хмелевая горечь незначительна и лишь дополняет общую картину послевкусия.



В коробке из крафт картона – 20 бутылок.

Вес коробки – 20 кг.

Габариты – 300x400x260 (ш.д.в.)

www.trueale.ru trueale.ru@gmail.com

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕМУЩЕСТВА

МЫ НЕ ПРОИЗВОДИМ ПИВО.
МЫ ВРУЧНУЮ ВАРИМ ЭЛЬ.

98%

производимого в мире пива
это лагеры (пиво низового
брожения)

2%

производимого продукта
являются элями (пиво редкой
технологии, верховое брожение).

**КОНКУРЕНТНЫМ ПРЕИМУЩЕСТВОМ ЯВЛЯЕТСЯ
УНИКАЛЬНАЯ НАТУРАЛЬНОСТЬ ПРОДУКТА.**

**В ЧЁМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ УНИКАЛЬНОСТЬ?
РАССМОТРИМ ПОДРОБНО.**

Мы используем только солод, натуральный шишковый хмель и дрожжи. Все говорят, что используют солод. Но большие заводы грешат отступлением от этого заявления. Заводы используют не только солод, но и несоложёное сырьё, облегчая его переработку ферментными препаратами и «забывая» уведомить об этом потребителя. Обязательное использование ферментных препаратов, как само собой разумеющееся, рассматривается во всех учебниках пивоварения. Многие большие и малые пивзаводы, а так же многие «живоварни» вообще, уже давно не варят, а «готовят» пиво из экстрактов. Теоретически экстракты делаются из сусла. Но, зачастую, само сусло готовится не из чистого солода, а с использованием несоложёного

сырья (дешевого заменителя солода) и ферментных препаратов. А так же, приготовление пива из экстракта многократно уменьшает биологическую ценность продукта. А во-вторых, приготовление из экстракта многократно уменьшает биологическую ценность продукта.



**На упаковке к пиву мы указываем солода которые
используем, а полный ассортимент составляет
15 типов!**

Так же при необходимости мы можем подтвердить это накладными по закупке. Подавляющее большинство пивоварен ограничивается покупкой 3-4 видов солода, редко дело доходит до 4-6 видов. Шишковый хмель не использует почти никто в России, – потому что он практически отсутствует в продаже. Кроме того, зачастую современное пивоваренное оборудование даже малых пивоварен (не говоря уж про заводы) просто технически не предусматривает возможность использовать хмель в виде шишки.

САМЫЙ ВАЖНЫЙ АСПЕКТ

Наше пиво полностью сохраняет биологическую активность и все вкусовые и ароматические характеристики, поскольку мы фактически первыми в России возродили технологию созревания в конечной таре (бутылке или кеге).



98%

ПРОДАВАЕМОГО ПИВА ЭТО ЛИБО ФИЛЬТРОВАННЫЙ И ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ ЛАГЕР, ЛИБО ТОЛЬКО ФИЛЬТРОВАННЫЙ, ДАЖЕ ЕСЛИ ПРОИЗВЕДЁН ЭЛЬ, ТО ЕГО ТОЖЕ ГУБЯТ ФИЛЬТРАЦИЕЙ И ПАСТЕРИЗАЦИЕЙ.

Почти всё заводское пиво подвергается фильтрации и пастеризации, а большинство пива от небольших пивоварен подвергается в основном фильтрации. Таким образом потребитель получает «мёртвый» продукт, с низкой биологической ценностью. К тому же, фильтрация и пастеризация существенно снижает вкусовые и ароматические свойства пива.

Наша пивоварня первой в России реализовала производство Эля с дображиванием (созреванием) в бутылке (кеге) в виде массового продукта.



До нас подобная технология была совершенно забыта, а мы ее возродили.

Технология дображивания (созревания) в бутылках обеспечивает полное сохранение биологической ценности продукта, сохранение и приумножение вкусовых и ароматических свойств продукта Эля.

Данная технология применима и к производству лагерного пива, но требует огромных экономических затрат на хранение всей готовой продукции при температурах 0 +5 °C.

Мы сомневаемся, что большинство дистрибьюторов смогут найти у себя в ассортименте пиво с продолжающимся созреванием в отпускной таре.

Продаваемый ими продукт не обладает высокой биологической ценностью, поскольку прошёл фильтрацию и пастеризацию. А то небольшое пиво, предлагаемое как «живое», в массе своей прошло фильтрацию и срок хранения в несколько дней говорит не о том, что оно «живое», а о том, что оно лишено защитных свойств непрерывно созревающего продукта, почти всегда инфицировано и не может долго храниться именно по этим причинам.



× EST. 2014 ×

TRUE ALE

- Деревня Желюзево -



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

ПРОИЗВОДСТВО ЭКСКЛЮЗИВНОГО ЭЛЯ

1.

Начальная технология приготовления элей имеет существенное сходство с технологиями лагерного пива, разве что не используются отварки солода.

Отварки появились как способ повышения экономической эффективности, а не как способ придать пиву лучшие свойства.

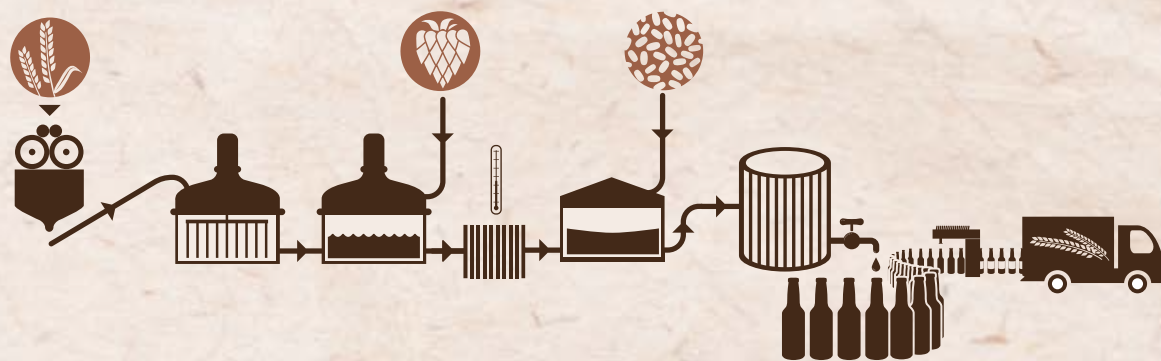
2.

Солод затирается в воде определённой температуры, отфильтрованное из затора сусло варится с хмелем, охлаждается и сбраживается дрожжами при «комнатных» температурах (+17 +21 °C).

Это второе существенное отличие технологии элей от технологии лагерного пива. Лагеры необходимо сбраживать при температурах до +10 °C, а созревание их протекает при температурах от 0 до +5 °C.

3.

Третье и самое существенное отличие технологии элей - они могут годами (именно годами) продолжать созревать в бутылках (кегах), не только сохраняя полностью биологическую ценность, все вкусовые и ароматические характеристики, но даже улучшая их в процессе созревания.



Дегустация

Всем хорошо известно, что такие напитки, как вино или виски, требуют правильной дегустации, правильного употребления. То же самое правило относится и к настоящему пиву.

Правильная дегустация пива, произведённого по технологии созревания в бутылке (bottle conditioning).

1. Дать пиву сутки отстояться в покое при комнатной температуре.

Пункт первый желателен к выполнению, но не обязателен. Пиво будет вкусным в любом случае.

2. Охладить пиво, плавно - в общей камере холодильника (+4+6°C), а не в морозилке (!).

3. Наливать в охлаждённые бокалы, а не в бокалы, взятые с верхней полки на кухне и имеющие температуру +20*+30°C.

4. Идеальная температура дегустации +14+18°C (некая "средняя сумма" > бокал + пиво)

5. Разумно дегустировать не более 3-4 сортов за вечер (половину дня). Иначе как дегустация это лишено смысла.

6. Последовательность перехода от сорта к сорту должна быть в порядке возрастания плотности пива и одновременно в порядке возрастания цветности пива: от минимальной плотности к максимальной, от наиболее светлого пива к наиболее тёмному. (Плотность пива выражается в процентах, обычно самое ходовое пиво имеет плотность от 10 до 15%; плотность обычно поименована на этикетках как "экстрактивность начального сусла").

Применительно к нашему пиву мы рекомендуем такую последовательность:

- Пшеничное;
- Чешская десятка;
- Пэйль эль;
- Премиум пильснер
- Деревенские жлобы;
- Октоберфест;
- Ржаное
- Красное;
- Бамбергское копчёное;
- Портер;
- Стаут

Правильная дегустация
позволит насладиться
всеми достоинствами
настоящего пива.





× EST. 2014 ×

**TRUE
ALE**

- Деревня Желомеево -



www.trueale.ru
trueale.ru@gmail.com

ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ ПРОДУКТ

Изготовитель: ООО «ТРУЭЛЬ», Россия, 143263,
МО, Можайский район, деревня Желомеево

Для всех постоянных клиентов возможен дегустационный выезд на нашу пивоварню!

