

**РАЗЛИВНОЕ ПИВО:
ТЕМНОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ**



Germany, Германия
регион - Баден Вюнттерберг



**Zoller-Hof «Schwarz»
ЦОЛЛЕР-ХОФ «ШВАРЦБИР»**
Темный непастеризованный Лагер, обладающий хорошо выраженным солодовым характером. Доминирующий его вкус и аромате карамельные, шоколадные и кофейные нотки дополнены гармоничной пряностью, приятной сладостью и мягкими тонами обжаренного солода. Пиво хорошо сочетается с мясными закусками, пряными блюдами, горячими овощами.
Крепость 5.5%, Плотность 12.5%. Низовое брожение, солодовый характер.

ЦЕНА: 0.5л / 370р;
1л / 740р



Belgium, Бельгия. Брюгге

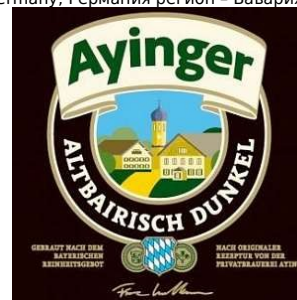


**Straffe Hendrik «Quadrupel»
ШТРАФФЕ ХЕНДРИК «КВАДРУПЕЛЬ»**
Богатое и интенсивное темное пиво верхового брожения, которое варится с использованием смеси специального солода, придающего пиву очень темный цвет и сложный, насыщенный солодовый характер. Стиль «Квадрупель», в котором изготовлено пиво, является стилем бельгийского Эля. Характеризуется интенсивным ароматом, темным цветом. Во вкусе пива, как и в аромате, сильные солодовые ноты карамели и ириски, которые дополняются нюансами темных фруктов, апельсиновой цедры, пряностей. Сладость хорошо сбалансирована с острыми нотками горького шоколада и хлеба. После вкуса гладкое, сухое, затяжное. Процесс повторного брожения позволяет получить уникальное пиво, которое может храниться в течение нескольких лет (как вино) с постоянно меняющимся и совершенствующимся вкусом. Этот сорт пива прекрасен в качестве дижестива, хорошо сочетается с говядиной, дичью, вяленым мясом.

Крепость 11%, Плотность 18%.
ЦЕНА: 0.5л / 650р;
1л / 1300р



Germany, Германия регион - Бавария

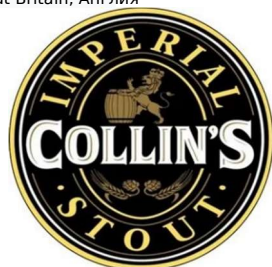


**Ayinger «Altbairisch Dunkel»
АЙИНГЕР «ДУНКЕЛЬ»**
Темный мюнхенский Лагер. Во вкусе на первый план выходят солодовые оттенки, обрамленные нотками кофе, сухофруктов и карамели. Для изготовления этого пива используются пять видов солода, немного хмеля и двойной процесс ферментации. Это все делает этот напиток необычайно выразительным ярким. Высокое качество пива подтверждено большим количеством наград, таких как:
- «бронза» на EBS, WBC в 2014г
- «серебро» на Canadian IBA, Meininger International Craft Beer Awards в 2016г
- «серебро» на WBA Country Winners в 2016г в категории «Темный Лагер»
- «серебро» на WBA в 2017г.
Этот сорт пива рекомендуется сервировать к блюдам из жареного мяса, копченостям, птице на гриле и закускам.

Крепость 5.8%, Плотность 12.8%
ЦЕНА: 0.5л / 370р;
1л / 740р



Great Britain, Англия

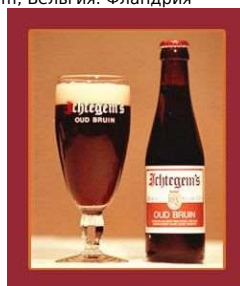


**Collin's British Stout
«КОЛЛИНС БРИТТИШ СТАУТ»**
Название Collin's связано с местом производства, а British Stout напоминает нам о том, что исторически Бартонвуд являлся частью королевских лесных угодий. Collin's British Stout воплотил в себе богатый опыт пивоваров Бартонвуда. Стаут готовится на пивоварне Robinson, методом верхового брожения. При розливе пива в бутылки используется газ из смеси углекислого газа и азота. Наличие «смешанного» газа в Collin's British Stout обеспечивает лагинообразный эффект при наливке стаута в стакан. При производстве данного сорта используют дрожжи, которые отличаются особой активностью в процессе брожения и придают пенному чистый и богатый фруктовыми ароматами вкус. Использование региональных сортов хмеля: Голдинг и Фагглес добавляют пряно-травяной ароматик пиву с нотками белого перца, а жженые сорта солода дополняют формирование вкуса насыщенностью. Пиво отлично сочетается с устрицами, лососем, моллюсками. Кроме того, хорошо у пары составит сильный ароматный сыр, сухое вяленое мясо, Пармская ветчина и шоколад.
Крепость 4.5% IBU 40

ЦЕНА: 0.5л / 500р;
1л / 1000р



Belgium, Бельгия. Фландрия



**"Ichtegem's" Oud Bruin
«ИХТЕГЕМС» ОУД БРЮН**
Красно-коричневый фландрский эль, сваренный по старинному способу с использованием различных видов солода - это 75% Пилснер, 20% Амбре и 5% темный карамельный. При производстве используется знаменитый хмель из Поперинге. После основного брожения при температуре 18°C - 80% пива выдерживается при 0°C в течение примерно 2-х месяцев. Оставшиеся 20% пива отправляются в дубовые бочки, в которых оно подвергается спонтанному яблочно-молочному брожению. Затем, дображивание в дубовых бочках, которое может длиться до 18 месяцев. И после этого, пивомешивают более сладким молодым пенным. В результате этих сложных процессов, получается превосходно утоляющая жажду "Ихтегемс" «Оуд Брюн». У пива выразительный, освежающий, пикантный вкус с оттенками красного вина, дуба, клюквы, слегка поджаренного хлеба, карамельного солода и бальзамических трав. После вкуса сухое, сочное, с элегантной уксусной ноткой. Пиво отлично сочетается с креветками, а также может использоваться для маринования различных видов мяса. Гурманам на заметку!
Крепость 6%, Плотность 15% IBU 18

ЦЕНА: 0.5л / 400р;
1л / 800р