



# КОЛПИВАТР

ЖУРНАЛ О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

1(66)-2015

**КРАФТОВЫЕ БАРЫ  
МОСКВЫ**

Обзор

**"ЖИГУЛЁВСКОЕ"**

РАССТАВИМ ВСЕ ТОЧКИ НАД "Ё"

**ЭТИКЕТКИ ДОМАШНИХ  
ПИВОВАРОВ**

**ПАРАДОКС  
РЕКСЕРА**

История пивоварения  
в Волгограде

**БИШКЕК  
ПИВНЫЕ ПРОГУЛКИ**



# **XVIII Московская встреча коллекционеров пивной атрибутики**

**24-25.10.2015**

**Moscow meeting for collectors  
of beer accessories**

**Московская ярмарка увлечений  
ул. Краснобогатырская, д.2, стр. 2  
время работы: 9:00-18:00**

**[www.kkra.ru](http://www.kkra.ru)**

**[www.facebook.com/ccsbakkra](http://www.facebook.com/ccsbakkra)**





# КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТРИБУТИКИ

Издается с 1998 года

Периодичность: 2 раза в год

Тираж: 500 экз.

## ИЗДАТЕЛЬ

Региональная общественная организация  
«Клуб коллекционеров пивной атрибутики»  
(ККПА)

Контакты:

В.Шамов, ул. Плещеева 15-111,  
127560 Москва

Тел.: +7 (909) 955-96-02  
etiketki@mail.ru

## ККРА.RU

## РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В.Шамов

## АНГЛИЙСКИЙ ТЕКСТ

В.Шамов

## ОТПЕЧАТАНО

ООО «Виктория», Москва.

## РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

в ККПА, пивных ресторанах, барах  
и магазинах, пивных музеях,  
на пивоварнях.

## НА ОБЛОЖКЕ

Фестиваль Big Craft Day в Москве.

## KOLPIVATR

beer, breweries and beer accessories  
magazine. Since 1998.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

regional non-governmental organization  
Club for Collectors of Beer Accessories  
(CCBA)

Moscow, Russia



# ВРЕМЯ КРАФТА

В интересное время живем!

Еще недавно иностранное слово «крафт» было почти не знакомо, а теперь тесно вошло в наш обиход и склоняется на все лады. Пронесшаяся по необъятным пивным просторам Родины, так называемая, «крафтовая революция» принесла с собой не только разнообразие невиданных доселе вкусов, но еще и новый стиль оформления пивной атрибутики. Неординарные пивные рецептуры повлекли за собой такие же неординарные пивные этикетки и бирдекели. Порой может показаться, что в создание дизайна этикетки вложено чуть ли не больше интеллектуальных усилий, чем в создание самого пива. Вот так в наше интересное время крафта на стимуле соответствовать тому, что внутри бутылки и рождаются этикеточные шедевры на радость пивным коллекционерам, которые готовят альбомы и ждут, какую еще завлекательную картинку придумает неуемная фантазия крафтовых пивоваров.

Влад Шамов

**Eng** We live interesting time when so-called Craft Beer Revolution with its variety of beer tastes become a stimulus for making beer label, which design will conform the beer style. Sometimes the imagination of craft beer labels's designers give birth real art masterpiece.



## МИЛУОКИ

03-05.09.2015 Milwaukee, USA

Вторая встреча Всемирной конвенции по пивному коллекционированию (всемирная встреча). Проводится в г. Милуоки, штат Висконсин, США. Организатор - ассоциация BCCA ([www.bcca.com](http://www.bcca.com)). Место проведения - Hilton Milwaukee City Center, 509 West Wisconsin Avenue, Milwaukee, Wisconsin. Информация в США - Mark Rodgers, e-mail: [m44rodgers@earthlink.net](mailto:m44rodgers@earthlink.net); Dave Vogl, e-mail: [osoc121@yahoo.com](mailto:osoc121@yahoo.com). Информация в России - Влад Шамов, тел. (909) 955-96-02, e-mail: [etiketki@mail.ru](mailto:etiketki@mail.ru), [www.kkpa.ru](http://www.kkpa.ru)



## КИЕВ

19-20.09.2015 Kiev, UA

30-я Юбилейная Украинская встреча коллекционеров пивной атрибутики (этикетки, бирдекели, пробки) пройдет в Киеве. Место проведения - санаторий УТОГ, ул. Курортная 6, район Пуща-Водица. Информация и предварительная регистрация - Александр Шпагин, тел. +380(67)4656950 +380(50)6598177, e-mail: [salex2006@ukr.net](mailto:salex2006@ukr.net), Константин Гудов, тел. +380(50)3118499, e-mail: [goddy@mail.ua](mailto:goddy@mail.ua)

## МАРТИН

9-10.10.2015 Martin, SK

46-я международная встреча коллекционеров пивной атрибутики (этикетки, бирдекели, пробки). Организатор - Porter Club ([www.porterclub.szm.sk](http://www.porterclub.szm.sk)). Место проведения - спортивный зал в районе Мартин-Подгай, ул. Чехословацкой армии 10. Время проведения - 10.10. = 17:00-23:00, 11.10. = 8:00-14:00. Бронирование столов и проживания до 30.09.2015. Информация - Ян Покревка, e-mail: [jpokrievka@hotmail.sk](mailto:jpokrievka@hotmail.sk)



## ХУГАРДЕН

7.11.2015 Hoegaarden, B

66-я международная встреча коллекционеров пивной атрибутики (бирдекели B+NL) под эгидой пивоварни Alken-Maes. Организатор - клуб Gambrinusclub van Belgie ([www.gambrinusclub.be](http://www.gambrinusclub.be)). Место проведения - спортзал De Struysvogel, ул. Tiensestraat 43. Время проведения 9:00-17:00.



## БАД-

## РАППЕНАУ

14.11.2015

Bad Rappenaу, D

36-я международная встреча коллекционеров пивной атрибутики (банки, бирдекели D). Организатор - клуб FvB ([www.fvb-bdm.de](http://www.fvb-bdm.de)). Место проведения - спортзал Joseph-Muller-Halle в районе Heinsheim. Начало в районе 7:00. Официальное открытие в 9:00.



## Берлин

7-9.08.2015  
Berlin, D

19-й международный Берлинский пивной фестиваль традиционно пройдет на участке Karl-Marx-Allee длиной в 2,2 км между Strausberger Platz и Frankfurter Tor. К участию в фестивале готовятся 340 пивоварен из 87 стран, которые предложат гостям фестиваля 2400 сортов пива. Информация - [www.bierfestival-berlin.de](http://www.bierfestival-berlin.de)



## Лондон

11-15.08.2015  
London, UK

Организуемый движением за истинные эли CAMRA (Campaign for Real Ale) Большой Британский пивной фестиваль 2015 года пройдет в лондонском выставочном центре Olympia на Hammersmith Road, район

Kensington. Информация - [www.gbbf.org.uk](http://www.gbbf.org.uk)

## Белград

19-23.08.2015  
Belgrade, SER

Очередной Белградский пивной фестиваль, самый большой в Юго-Восточной Европе праздник музыки и пива пройдет в парке Ušće, на стрелке рек Сава и Дунай. Свое пиво на фестивале представят большие и малые сербские пивзаводы, включая крафтовые пивоварни, а также другие европейские производители. Информация - [www.belgradebeerfest.com](http://www.belgradebeerfest.com)



## Мюнхен

19.09-04.10.2015  
Munich, D

182-й пивной фестиваль Oktoberfest будет идти две недели на лугу Терезы (Theresienwiese) в центре Мюнхена. Цена на пиво не дешевле 10,1 евро за литр. Информация - [www.oktoberfest.de](http://www.oktoberfest.de)



## Брюссель

4-6.09.2015 Brussels, B

Фестиваль ассоциации бельгийских пивоваров Belgian Brewers «Бельгийские пивные выходные» (Belgian Beer Weekend) пройдет на центральной площади Брюсселя Grand-Place. Информация - [www.belgianbrewers.be](http://www.belgianbrewers.be)

## Денвер

24-26.09.2015 Denver, USA

Очередной Большой Американский пивной фестиваль, проводимый с 1982 года, состоится в столице штата Колорадо, в выставочном центре Colorado Convention Center. Стоимость входного билета 80 USD. Информация - [www.greatamericanbeerfestival.com](http://www.greatamericanbeerfestival.com)



# В МИРЕ ПИВА

In the world of beer

## BIG CRAFT DAY



30 мая в московском развлекательном центре «Ролл Холл» прошел первый в истории фестиваль малых российских пивоварен Big Craft Day. В нем приняли участие, как указано в официальном путеводителе по фестивалю, более 60 пивоварен, которые представили посетителям около 200 сортов пива. Входной билет стоил 500 руб. В эту цену были включены дегустационный бокал с логотипом объемом 200 мл (пиво наливали только в него) и 5 жетонов на пиво. Стоимость одного бокала пива варьировалась от 1 до 3 жетонов. Дополнительные жетоны стоили по 50 руб. за штуку. Собственно, эти жетоны, уже названный бокал, да еще фирменные футболки с лого Big Craft Day - медведь, грызущий шишку хмеля, и стали той немногой атрибутикой, которая была доступна на фестивале для коллекционеров. Сами пивоварни, за исключением, пары тройки, не привезли с собой, ни этикеток, ни бирдекелей. Но зато ассортиментом пива и разнообразием сортов этот праздник просто восхитил столичных пивных гурманов. Организаторы фестиваля предусмотрели специальные информационные табло, на которых можно было узнать о подключенных на краях сортах пива, а также устроили встречи с пивоварами и в завершение музыкальную программу.

**Eng** BIG CRAFT DAY on May 30th in Moscow became the 1st festival of Russian microbreweries. More than 60 breweries! About 200 beers! Entry price 500 RUB included 20cl glass and 5 beer tokens (beer cost 1-3 tokens). No other beer accessories besides of BCD T-shirts.

## 80 ЛЕТ ПИВНОЙ БАНКЕ

FOR YOUR GREATER CONVENIENCE AND ENJOYMENT

KRUEGER'S now presents the  
**KEGLINED CAN**  
(Keglined Cans - for use in a bottle)  
for ALE and BEER




Keep in the biggest convenience... (text partially obscured)

... (text partially obscured)

**KRUEGER'S CREAM ALE**  
AND KRUEGER'S *Finest* BEER

24 января считают Днем рождения баночного пива. Именно тогда в 1935 году в США пенный напиток начали серийно разливать в металлическую упаковку. Однако, первые пивные банки появились еще раньше и существовали в качестве экспериментальных образцов. Они были трехсоставными с конусообразным горлом, закрывались кроненпробкой и весили чуть больше 1 кг. В 1935 году была выпущена полностью цилиндрическая стальная банка. Первым серийным баночным пивом стала продукция пивоварни Krueger из Ньюарка. В 1963 году на пивных банках появился отрывной клапан-язычок, а американская компания Reynolds Metals изобрела двухкомпонентную алюминиевую банку. Очередная эволюция пивной банки произошла в 1975 году, когда клапан стал безотрывным.

**Eng** 2015 is the year of 80th Anniversary of beer can. According to common history, on January 24th, 1935 the Gottfried Krueger Brewing Company from Newark, USA launched the serial production of canned beer. After several stages of evolution the beer can reached its modern type only in 1975.

# И АТТРИБУТИКИ

and accessories

## ПИВНОЕ ТОПЛИВО



Новозеландская пивоваренная компания DB Export представила себе, сколько использованных при производстве пива дрожжей уходит еженедельно на выброс, и обратилась в топливную компанию Gull Petroleum с предложением перерабатывать их в биотопливо. Это предложение было реализовано, и в итоге получилось биотопливо Brewtroleum с октановым числом 98, которое теперь доступно на фирменной заправке DB Export.

**Eng** The DB Breweries in New Zealand realized how much yeast waste they end up with every week, so they called in Gull Petroleum to turn all that into 98 octane biofuel.

## ПИВО ОТ МУЗЫКАНТОВ

В честь 50-летия американской культовой рок-группы Grateful Dead музыканты этого коллектива приняли участие в создании фирменного пива Grateful Dead American Beauty, сваренного на пивоварне Dogfish Head в г. Милтон, штат Делавер. За специальной добавкой в рецепт этого имперского светлого эля пивовары Dogfish Head обра-



тились еще и к фанатам группы, большинство из которых из 1500 различных компонентов выбрали гранолу - традиционный в США снэк из плющенной овсяной крупы, орехов и меда.

**Eng** US craft beer company Dogfish Head brewed Grateful Dead American Beauty imperial pale ale in honour of Grateful Dead. This ale brewed with organic granola, as the top choice of the Dead's fans.

## РЕЙТИНГ ЦЕН НА ПИВО



Интернет-ресурс по поиску дешевых билетов GoEuro составил рейтинг средних цен на пиво в 75 городах мира. Рейтинг составлялся по ценам супермаркетов и баров на пять наиболее распространенных импортных сортов, а также на один главный местный сорт за объем 0,33 л. Наиболее показательным рейтинг вышел для городов Европы и Азии. Оказалось, что в Европе самое дешевое пиво в Киеве и Кракове (1,66 USD), а самое дорогое в Женеве (6,32 USD); в Азии самое дешевое в Дели (1,75 USD) и самое дорогое в Гонконге (6,16 USD). В Новом Свете самое дешевое пиво оказалось в Мехико Сити (1,96 USD), а самое дорогое в Нью-Йорке (5,2 USD).

**Eng** GoEuro did the research for the 2015 Beer Price Index combines data from 75 cities around the world, including the 5 most commonly imported beers as well as the main local beer. Cheapest beer in Europe is in Kiev and Krakow, most expensive - in Geneva; in Asia the cheapest one is Delhi and most expensive is Hong Kong.

# В МИРЕ ПИВА

In the world of beer

## ПИВО ШАБОЛОВСКОЕ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ  
АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ 18

На калужском пивоваренном заводе компании EfesRus выпустили пиво «Золотая бочка Шаболовское» под слоганом «Рецепты старой Москвы» в оригинально оформленной упаковке: бутылка 0,5 л с тиснением на стекле, повторяющим каркас знаменитой Шуховской радиопередающей башни постройки 1922 г., расположенной в районе ул. Шаболовка; этикетка с рисунком все той же башни и некоего старинного здания, повторяющего силуэт административного здания Замоскворецкого трамвайного депо по адресу ул. Шаболовка, д. 9 постройки 1908-1912 г.г. При этом, как объяснил на своем Интернет-сайте автор упаковки - дизайн-агентство «Свое мнение», на кольеретке бутылки «Шаболовского» изображен «герб Шаболовского пивзавода». Перечисленный набор символов Шаболовки, хоть и является наиболее узнаваемым для москвичей, но скомпанован с жуткими ошибками. Судите

сами: с изображенной точки обзора фасада здания депо никак нельзя увидеть башню Шухова, так как она располагается в противоположенном направлении. Вдобавок, герб Шаболовского завода за всю его историю, как таковой, никогда не существовал; до революции было просто клеймо продукции Г.К. и Ко., а после использовались эмблемы Торгово-промышленного товарищества и «Моссельпрома». Вот так появление нового весьма достойного пива было сопровождено столь досадными ляпами в его оформлении, что однако делает его атрибутику довольно интересной для коллекционеров.

**Eng** EfesRus launched new beer Zolotaya Bochka Shabolovskoe at they brewery in Kaluga, didicated to Shabolovka - one of the old street in Moscow. The design of the bottle is the compilation of well known objects, located on that street: Shukhovskaya Broadcasting tower, Zamoskvoretskoye tram depot building, logo of Shabolovsky brewery. This note explains that all of these symbols were compiled with inexcusable mistakes.

## ВСЕ ИЗ-ЗА ЭТИКЕТОК



Тайваньская корпорация по производству Табака и алкоголя (TTL) сообщила, что потратила в пересчете более 2 млн USD на отзыв 3,7 млн бутылок пива из-за необходимости перепечатать этикетки на них согласно новому указанию правительства. Новые правила устанавливают, что размер шрифта каждого иероглифа предупреждения о вреде здоровью должен превышать 0,265



# И АТРИБУТИКИ

and accessories

см в высоту и ширину и предупреждение «несовершеннолетним не следует употреблять алкоголь» должно быть поменяно местами с предупреждением «не пейте за рулем». Для отзыва TTL задействовала 200 35-тонных грузовиков. Все отозванное пиво было доставлено на перерабатывающий завод в провинции Маоли.

**Eng** Taiwan Tobacco and Liquor Corporation has reportedly spent more than 2 million USD on recalling 3,7 million beer bottles and reprinting labels ahead of a new government regulations on warning labels.

Компания Heineken не отстает от Carlsberg на мьянмарском рынке пива и вот открыла новый пивзавод около г. Янгон стоимостью 60 млн USD. На нем начнут производство бренда Heineken в премиум сегменте и нового пива Regal Seven, разработанного специально для местного рынка.

**Eng** Carlsberg opened its first beer production plant in Myanmar on May 8th. First beer brands brewed there are Tuborg and Yoma. Heineken, which is not remaining behind of its competitor Carlsberg, opened new brewery too, located near Yangon. The new plant will start to brew Heineken for the premium segment and a new local brand Regal Seven.

## НОВЫЕ ЗАВОДЫ В МЬЯНМЕ



Пивоваренная компания Carlsberg 8 мая официально открыла новый пивзавод в г. Баго, Мьянма. Это совместное предприятие, образованное Carlsberg и местной пивоваренной компанией Myanmar Golden Star Breweries еще в 2013 году. Первыми брендами, произведенными на новом заводе стали Tuborg и локальный сорт Yoma.



## ПЕРВЫЙ СТАУТ

Ранней весной этого года Московская пивоваренная компания выпустила первый в современной истории российский стаут под маркой «Хамовники». Это сухое, черное на цвет пиво верхового брожения сварено в стиле Irish Stout. Пиво «Хамовники стаут» пока существует исключительно в разливном варианте. Из атрибутики для этого сорта имеются только специальной формы бокал и этикетки-самоклейки на ПЭТ-бутылки для магазинов разливного пива.



**Eng** In early spring Moscow Brewing Co. launched first Russian stout under Hamovniki brand brewed in Irish Stout style. This beer is still draft only. This beer's accessories: new pint glass and stickers for PET to sell the stout in draft beer shops.

# В МИРЕ ПИВА

In the world of beer

## РИСОВОЕ ПИВО FEILONG



Компания Heineken выпустила на своем пивзаводе в Иркутске новый бренд рисового пива Feilong (Фэйлун), ориентированный на рынок Сибири и Дальнего Востока. Фэйлун в китайской мифологии - летающий дракон, животный облик китайского бога

ветра. Новое пиво разливается в жестяную банку объемом 0,48 л и ПЭТ-бутылку 1,4 л.

**Eng** Heineken launched new rice beer brand Feilong at their brewery plant in RUS-Irkutsk. New beer is bottled into 1,4L PET and 0,48L can.

## 3300 ФУНТОВ ЗА ЭЛЬ

На аукционе Trevanion & Dean в Великобритании за 3300 фунтов была продана бутылка эля, сваренного пивоварней Allsopp's в Бертон-на-Тренте в 1875 году. Этот эль был выпущен специально для арктической экспедиции сэра Джорджа Нэрса к Северному полюсу. Экспедиция прошла неудачно, а вот бутылка эля чу-



КОЛПИВАТР 1(66)-2015

десным образом оставалась не распечатанной 140 лет и была случайно обнаружена среди хлама в гараже. На бутылке не сохранилось этикетки, но зато остался оловянный колпачек на горлышке с надписью Arctic Expedition 1875.

**Eng** A 140-year-old bottle of beer brewed for an arctic expedition has been sold for £3,300 - more than five times its estimate.

## И СНОВА ВИКИНГИ



Четвертую в серии иллюстрированных литровых банок пива Faxe premium с сюжетами о жизни предводителя викингов Рагнара Лодброка Судьбознаменного выпустила в мае Московская Пивоваренная Компания. Сюжет ее посвящен штурму Парижа, который по легенде состоялся в 845 году. 6000 викингов во главе с Лодброком высадились во Франции, разорили ее западные земли и захватили Париж.

**Eng** Moscow Brewing Company launched 4th edition of viking designed of Faxe Premium 1L beer can. The new picture recounts about devastation of West France and usurpation of Paris.

# И АТТРИБУТИКИ

and accessories

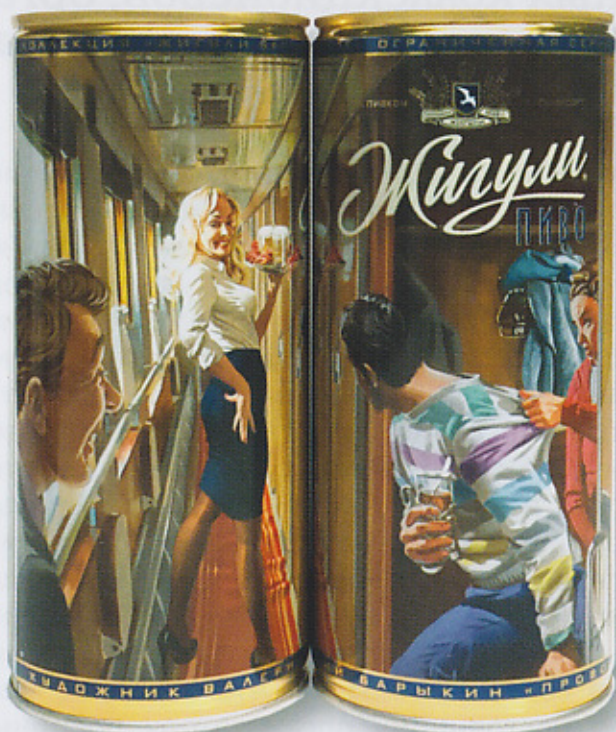
## 38 MM



30 июня Московская Пивоваренная Компания впервые для российского пивного рынка разлила пиво «Жигули Барное» в стеклянную бутылку 0,75 л с широким горлом диаметром 38 мм и откручивающимся алюминиевым колпаком.

**Eng** On June 30th first time for Russian beer market Moscow Brewing Company bottled their brand Zhiguli Barное into 0,75L glass bottle with 38 mm aluminium screw cap.

## «ПРОВОДНИЦА ПОЕЗДА»



Очередная литровая банка пива «Жигули барное», оформленная художником Валерием Барыкиным в стиле pin-up, сошла с линии розлива Московской Пивоваренной Компании. Новый сюжет называется «Проводница поезда».

**Eng** Moscow Brewing Company launched limited edition of new pin-up designed 1L Zhiguli Barное beer can. The new picture named «Lady conductor».

## «БУКСИР» ИЗ ОЧАКОВО



Московский пивобезалкогольный комбинат «Очаково» вывел на рынок свое новое пиво «Буксир» (10% пл., 4% алк.). Дизайн упаковки для этой новой марки выполнен в оригинальном веселом, анимационном стиле. «Буксир» разливают в банки 0,5 л и ПЭТ-бутылки 2,5 л.

**Eng** Moscow Ochakovo brewery launched new beer brand - BUKSIR (the towboat) in 0,5L can and in 2,5L PET. Its design made in unordinary jolly cartoon style.



## Съезд коллекционеров в Минске

28 марта 2015 года в столице Беларуси прошел VIII Международный съезд пивных коллекционеров, организованный минским клубом «Пивные Волаты» совместно с пивзаводом «Криница».

«Пивные Волаты» в очередной раз приложили все усилия, чтобы коллекционеры и любители пива на целый день окунулись в радостную атмосферу общения, обмена и, конечно, пивного изобилия. Пивзавод «Криница» оказал значительную спонсорскую поддержку, оплатив аренду зала для проведения съезда и закуски, а также предоставил пиво и сувенирные наборы для каждого участника. На съезд прибыли 125 коллекционеров из 7 стран. Вместо привычного бейджа на шею всем гостям вешали настоящую медаль с эмблемой съезда. «Криница» также изготовила для участников памятный бирдекель. В предшествующий съезду день были организованы

экскурсии в Могилев с посещением минипивоварни «Нагорный Посад» и на самую «Криницу». А 28 марта с самого раннего утра ресторан Blackberry начал заполняться коллекционерами из Белоруссии, России, Украины и Прибалтики, нашими польскими коллегами. Трудно, сказать, какой вид атрибутики преобладает на обменной бирже минского съезда. Тут и этикетки, и пробки, и бирдекели, и целые столы, уставленные бокалами и кружками. И главное, общение друзей и единомышленников по нашему замечательному хобби. Изюминкой встречи стала дегустация пива со всего мира, за что огромное спасибо постоянному организатору подобных



мероприятий Михаилу Титову. Общими усилиями было собрано порядка 50 сортов из разных стран, от Киргизии до Таити. Съезд традиционно завершился дружеским ужином с продолжением общения участников. Все присутствовавшие выразили огромное удовлетворение прошедшим мероприятием и пожелание встретиться на следующий год. Особой похвалы заслуживает клуб «Пивные Волаты» за энтузиазм и старание. Ну и безмерная благодарность от лица всех пивных коллекционеров компании «Криница» за поддержку нашего увлечения!

-В.Полежаев-



**Eng** 125 collectors from 7 countries took part in VIII International meeting for beer collectors in BY-Minsk on March 28th organized by Pivnye Volaty club and sponsored by Krinitsa Brewery. Every participant have got present pack from sponsors including commemorative medal and coaster. Pivnye Volaty organized excursions to Mogilev city and to Krinitsa Brewery for participants.



## Баночный звон

2 мая 2015 г. в германском г. Хамм под эгидой пивоварни Isenbeck состоялась очередная встреча коллекционеров, известная, как самая крупная в Европе обменная биржа пивных банок.



Если вы увлекаетесь коллекционированием пивных банок, боченков или алюминиевых бутылок, то вам прямая дорога в Северную Рейн-Вестфалию, в город Хамм, в главное выставочном павильоне Zentralhallen которого на Peitzmeier-Platz раз в год устраивается грандиозная обменная биржа, пользующаяся огромной популярностью среди «жестянщиков». Биржу организует германский клуб FvB. Помещение и столы предоставляются бесплатно.

Конечно, банки не единственная атрибутика, которой здесь обмениваются; не меньше в Хамме и бирдекелей, и пивной посуды, но тем не менее для европейских баночников эта биржа является главным мероприятием года, поэтому и колесят они в Хамм из

Франции, из Чехии, из Италии, из Литвы, из Швеции; нередко с прицепами или на больших караванах, забитых банками и прочей атрибутикой; иногда прилетают даже из-за океана. Из Москвы путь в Хамм на автомобиле составит около 2500 км в одну сторону. Учитывая, что почти на всем пути ехать можно по скоростным дорогам, до места биржи получится добраться за два с половиной дня в нормальном режиме.

При таком интересе и в присущем ему ажиотаже баночная часть биржи начинается рано утром в пятницу. Все располагаются возле своих машин на парковке за зданием Zentralhallen. Надо сказать, что в большинстве своем баночники в Хамме с опытом в хобби; интересны им только но-

винки или же абсолютные раритеты. С недавних пор стало модно обменивать и продавать новые полные банки с пивом. Продажа пива наиболее активно идет ближе к вечеру пятницы, когда на биржу заезжают местные, окончившие свой рабочий день. А еще во второй половине дня активизируются стекольщики, которые не так быстро, как баночники выставляют свои легко бьющиеся запасы. На вечер пятницы все разъезжаются на ночлег (для этого обычно выбираются небольшие пансионы в пригороде Хамма) и на следующее утро стараются вернуться на парковку как можно раньше, так как потом свободных мест не останется. Но год на год не приходится, и бывает так, что предложение по атрибутике значительно превышает спрос, и тогда господа прогуливаются по парковке руки в брюки. Примерно так оно и выглядело в нынешнем году.

Выставочный павильон открывается в субботу в 9:00, и в это время баночная часть биржи

стихает. Много кто перемещается внутрь, стараясь как можно скорее занять наиболее удобно расположенные столы; там продолжают обмен и продажа, только уже по большей части бирдекелей. Приходят местные коллекционеры и просто зеваки; биржа идет уже более спокойно и полностью завершается к 14:00.

Биржа в Хамме является крупнейшей встречей из организуемых в течение года клубом FvB. В 2015 году ее посетили, по некоторым подсчетам, 500 человек. Следующая крупная встреча коллекционеров в Zentralhallen в г. Хамм должна пройти весной 2016.

-В.Шамов-

**Eng** The biggest in Europe beer cans exchange meeting was hold on May 2nd in D-Hamm. This meeting trade show starts in Fryday's morning, when cans collectors from different European countries arrive to the meeting place. Distance from Moscow to Hamm is about 2500 km. Only new and realy rare cans are interesting for participants of the meeting. This year Hamm meeting got 500 visitors.



## Репино

16-17 мая в Репино под Санкт-Петербургом прошла 5-я Всероссийская Открытая встреча коллекционеров пивной атрибутики.

Эта совсем небольшая встреча коллекционеров проводится петербургским клубом коллекционеров «Пивной этикет» один раз в два года в чудесном месте на берегу Финского залива. Принимают участие в ней преимущественно коллекционеры из Санкт-Петербурга и Москвы. На очередную встречу 16-17 мая приехали более 70 человек. Присутствовали гости также из Нижнего Новгорода, Екатеринбурга, Кемерово, Латвии и Польши. Проживание было забронировано в пансионате «Буревестник». Для угощения участников свое пиво предоставили пивоварни «Найтберг», «Толстый Фраер», «Хайнекен», а также сам клуб «Пивной этикет» угощал гостей продукцией от МПК из Мытищ.

Широко известно, что репинская встреча больше позиционируется, как встреча для общения. Недаром в ее программе традиционные волейбол и коллективный шашлык на берегу залива. Очередное мероприятие питерских коллег прошло на «отлично». Всем спасибо!

**Eng** 5th All-Russia Open meeting for collectors took place in Repino village near St.Petersburg, located at the Finnish Gulf coast. There were 70 collectors from Russia, Latvia and Poland. It's wide known that Repino meeting is for communication mostly. Beer for participants was kindly provided by Knightberg, Tolsty Fraer and Heineken St.Petersburg breweries.

фото А.Денисова





# ПЯТНИЦКИЙ 2



**ЭЛИ:**  
ПЭЙЛ ЭЛИ  
БЕЛЬГИЙСКИЕ  
ФРАНЦУЗСКИЕ  
ЛАМБИКИ  
СТАУТЫ

**ЛАГЕРЫ:**  
ЕВРОПЕЙСКИЕ  
АМЕРИКАНСКИЕ  
НЕМЕЦКИЕ  
ПИЛСНЕРЫ  
АЛЬТБИР

ВСЕ ОТЧЕСТВЕННЫЙ КРАФТ ВЫ НАЙДЕТЕ В  
**ГЛАВПИВМАГ**  
[WWW.GLAVPIVMAG.COM](http://WWW.GLAVPIVMAG.COM)

# МАКАРЕНКО 2/21



## Чешский Дворик

ООО «Чешский дворик» в Старом Осколе Белгородской области сделало свою первую варку 8 марта 2013 года. В Москве отчасти уже знакомы с ее продукцией, которая была представлена на фестивале Big Craft Day.

Вообще, фирма «Чешский Дворик» возникла еще в октябре 2012 года. Предприятие можно назвать семейным, так как его учредители - Евгений Трепачук и Светлана Рогачева, брат и сестра. Завод находится в собственном здании в промышленной зоне Старого Оскола, в районе станции Котел (Монтажная площадка, проезд М-2, стр. 2). Пивоваренное оборудование поставила чешская компания MBS. Полтора месяца шла наладка производства. Пивовар-технолог до этого обучался в Воронежской государственной технологической академии. Чешские специалисты до сих пор консультируют «Чешский дворик», каждый год проверяют качество воды.

Вода для производства пива берется из водосистемы, проходит специальную подготовку. Хмель используется чешский, дрожжи французские, солод поставляется московской пивоварней Velka Morava, являющейся официальным представителем MBS в России. На пивоварне работает всего 4 человека вместе со Светланой (директор)

и Евгением (пивовар). Варочный порядок компьютеризирован, но Евгений любит варить, что называется, вручную. Танки основного брожения - ЦКТ, еще 9 танков дображивания. Проектная мощность пивоварни 300 тыс. дал в год.

Всего «Чешский Дворик» разработал 8 фирменных сортов, из которых в регулярном производстве, в зависимости от сезона, только 6 - «Пилсс Премиум светлое», «Пилсс светлый», «Лагер Чешское светлое», «Лагер пшеничное светлое» (низовое), «Морген темное», «Портер темный». Пара не регулярных сортов на российском солоде - «Ялтинское» и «Старый Крым». Все пиво не фильтрованное и не осветленное. Разливается исключительно в кеги. Розлив в бутылки не планируется, хотя опыт такой был. С тех пор даже сохранилось несколько этикеток-самоклеек на ПЭТ-бутылку 1,5 л. На кеги используются навесные этикетки-галстуки. Еще из атрибутики существует сделанный методом лазерной резки на фанере бирдекель, такой же шильдик на раз-



фото П. Сулимы

ливочный кран и абсолютно оригинальный деревянный держатель для дегустационных бокалов. У «Чешского Дворика» пока нет фирменного заведения. Пиво реализуется в нескольких барах по Старому Осколу и еще в соседнем г. Губкин, в первом в белгородской области магазине крафтового пива BEER DE LUX, находящемся в торговом центре «Атриум», ул. Севастопольская 101А. При этом пиво от «Чешского Дворика» пробовали уже и в столице: сорта «Пилсс светлый», «Пилсс премиум светлое» и «Ялтинское» были представлены на фестивале Big Craft Day.



-В.Шамов-

**Eng** Czesky Dvorik the family microbrewery in RUS-Stary Oskol, owned by brother and sister, did its first brew on March 8th, 2013. This brewery now produces 6 beers lager type. They produce only kegged beer, no bottles. The brewery's accessories formed by keg neck labels and wood coaster (limited edition). The brewery become the participant of Big Craft Day festival in Moscow.





фото В. Романова

## Хмельбург

Осенью прошлого года новая пивоварня открылась в хорошо знакомом пивоманам и коллекционерам городе Кузнецк Пензенской области.

Частная пивоварня «Хмельбург» была открыта в сентябре 2014 года на ул. Заводская 303 Б на базе ООО «Фрегат», ранее занимавшегося оптовыми поставками пива и соков. Пивоваренное оборудование «Хмельбургу» поставила фирма Caspary. Оно полностью автоматизировано, включает в себя варочник на 2 тонны и несколько танков дображивания. Наладку оборудования, контрольные пробы воды и контроль за качеством варки осуществляют немецкие специалисты, регулярно приезжающие на пивоварню.

Хмель для производства пива используется немецкий марки Pilsner, солод - также немецкий. «Хмельбург» варит 3 сорта: «пшеничное», «светлое» и «фестивальное полутемное». Четвертый сорт - «Жигулевское», варится полностью из отечественного сырья. Атрибутики пивзавод не имеет, за исключением текстовых этикеток на кеги. При

пивоварне работает ресторан, где можно попробовать пиво напрямую. Вдобавок пиво от «Хмельбурга» всегда представлено в сети магазинов разливного пива под маркой «Хмель & Бар». В планах «Хмельбурга» открытие второй пивоварни, теперь уже в столице области - Пензе.

-В.Романов-

**Eng** Hmelburg the private brewery and restaurant was opened in September 2014 in RUS-Kuznetsk. This brewery equipped by Caspary and completely automatized. German brewers visit the Hmelburg regularly with beer brewing inspection. The brewery produces only kegged beer and has no any accessories besides of text label for kegs.

## Stara Praha

В абхазской Гагре вот уже несколько лет работает минипивоварня с чешским названием и на словацком оборудовании.

Минипивоварня-ресторан Stara Praha в абхазском поселке Старая Гагра по адресу ул. Почтовая, Комсомольский сквер открылась в осенне-зимний сезон 2010-2011 годов. Оборудование под брендом Blonder Beer для нее поставила фирма Techimpex s.r.o. из Словакии, только вот почему-то название для пивоварни владельцы выбрали чешское. В настоящее время здесь варят три сорта - светлое, янтарное и темное. Пиво разливают в стеклянные бутылки и ПЭТ 1,5 л с этикетками под брендом Oldenburg, а для стеклотылки ожидается еще и фирменная кронен-пробка. Также из атрибутики известны кружка с логотипом Oldenburg, бокал «Старая Прага» типа вайзен и бирдекель.

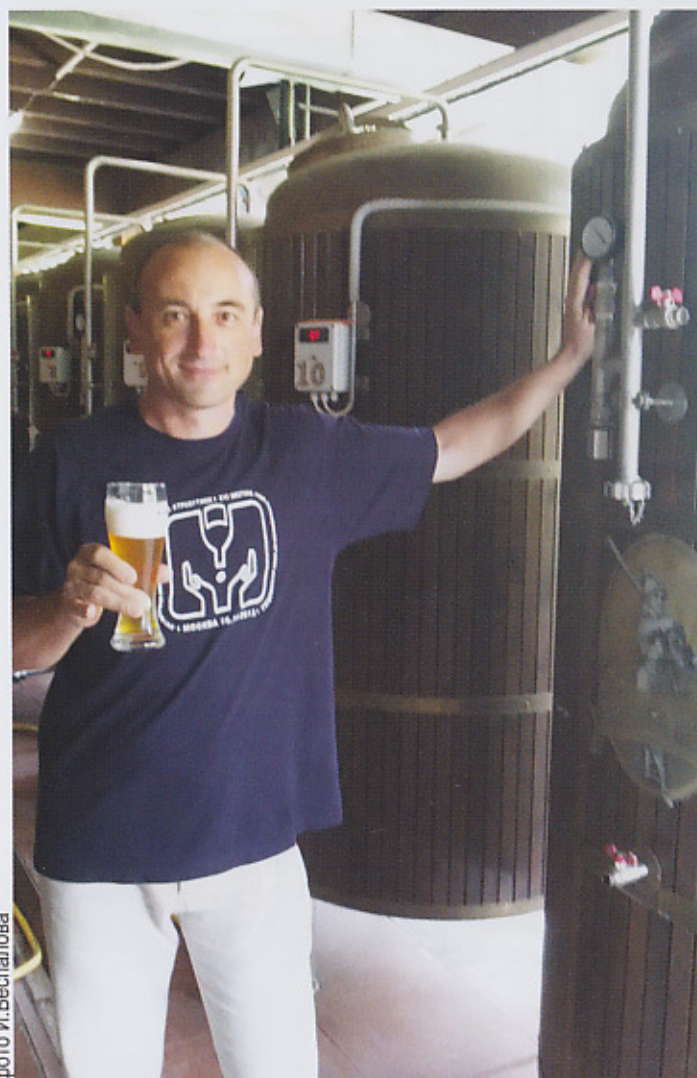


фото И. Беспалова

**Eng** There is Czech named and Slovak Blonder Beer equipped Stara Praha microbrewery&restaurant located in Gagra, Abkhazia since 2010. This brewery produces 3 lagers, which also bottled into glass and PET. They have got beer mug, weizen type glass with logos as well as coaster.



фото И. Беспалова



## Марсель

На ул. Rue Saint-Pierre 16 во французском Марселе уже более двух лет работает пока единственная в этом портовом городе минипивоварня.

Пивоварня Brasserie de la Plaine открылась 6 июня 2013 года. Размещается она в небольшом узкофасадном строении в центральной части города на ул. Сен-Пьер. На ней установлено английское варочное оборудование. Варочный танк открытый, объемом чуть менее 1000 л. В сезон de la Plaine варит 2000 л в неделю.

Буквально за углом, на примыкающей к Сен-Пьер улице Rue 3 Frères Barthélémy находится фирменный бар от de la Plaine. Если вам не посчастливилось попасть на пивоварню (кстати, для посетителей она открыта только по субботам), то загляните туда. Здесь устроен магазин продукции, а бармен Жан-Лу вдобавок еще и один из пивоваров de la Plaine, с удовольствием ответит на вопросы об их пиве и атрибутике.

В баре пиво подают в бокалах 0,25 л с логотипом. На стойке только 2 крана с пивом (третий - с водой), на них всегда разные сорта. Например, на начало июня были остатки сезонного майского La Belle de Mai (по вкусу это биттер) и IPA (с довольно жестким хмелем во вкусе).

Бутылочное пиво de la Plaine разливают в объемы 0,33 л и 0,75 л, которые закрывают кронен-пробкой. Пробочка цветная, подстать этикетке (самоклейка). Пивоварня никогда не выпускала бирдекелей. Фирменный бокал (как на фото) продается в баре за 4,5 евро.

**Eng** Brasseries de la Plaine, opened on June 6th, 2013 on Saint-Pierre street, is the only microbrewery in F-Marseille. This brewery produces different types of craft beer. Accessories: glass, bottle labels. Their brand pub is right behind of the corner of the block.

## Стамбул

В древнем городе, центре притяжения миллионов туристов со всего мира, на сегодня осталась работать только одна минипивоварня.

Минипивоварня-ресторан Bosphorus Brewing Company в Стамбуле на сегодня осталась единственной работающей минипивоварней в городе. Она расположена на ул. Yıldız Posta в районе метро Gayrettepe. Bosphorus возникла, как некое совместное предприятие между турком Седатом Зинджиркираном и англичанином Филипом Холлом. Холл стал главным пивоваром и сразу позиционировал будущее заведение, как производителя истинных элей, нацеленного на запросы, прежде всего, иностранцев, живущих в Стамбуле. Пивоварня и ресторан стали семейным предприятием для Холла, его жены, которая отвечает за меню ресторана, и для его сына, который помогал в становлении пивоварни.

Первую варку Bosphorus сделала в конце января 2012. Открыто для посетителей заведение стало только в середине ноября того же года.

На кранах Bosphorus 7 сортов пива: Karbon - стаут, Sümer - пшеничное, Selanik 81 - красный лагер, Brew 81 - лагер, Haliç Gold - бельгийское блонд, Istanbul Pale Ale - ИПА, Yabangee - английский биттер. В бутылки Bosphorus не разливает, соответственно, этикеток не имеет. Но есть бирдекель (уже второй его вариант) и остатки фирменных пивных бокалов с логотипом.

**Eng** Bosphorus Brewing Co. at the moment is only microbrewery in Istanbul. This brewery&restaurant was opened in the middle of November 2012 in Gayrettepe district. The company is co-owned by English man. Bosphorus brews 7 beers now: Karbon - stout, Sümer - wheat, Selanik 81 - red lager, Brew 81 - lager, Haliç Gold - belgian blond, Istanbul Pale Ale - ipa, Yabangee - english bitter. Accessories: coasters, beer glass.



# Пивоваренный Бишкек

В столице Киргизии и ее окрестностях на сегодняшний день работают не менее десяти пивоваренных предприятий различного класса и различной мощности. Есть, где прогуляться коллекционеру.



## «АРПА»

«Наследство нашего советского прошлого», как называют этот пивзавод в местной прессе. «Странный завод», как говорят про него бишкекские пивовары. Лично мне показалось, что просто предприятие, пережившее и советскую плановую систему, и иностранные инвестиции, и практически банкротство, в какой-то момент выбрало своей стратегией предельный консерватизм. Судите сами: уже несколько лет «Арпа» производит только один сорт пива - одноименный светлый лагер, разливает его в стекло и ПЭТ. Ни этикетка, ни пробка практически не меняются. Бирдекелей нет, прочей атрибутики тоже нет, службы маркетинга нет, но при этом в отдел сбыта чуть ли не очередь выстраивается! Все хотят «Арпу». В одном ларьке мне показали даже подделку под «Арпу» - желтоватую жидкость в фирменной бутылке.

По официальной информации, предприятие ассоциирует себя с пивзаводом купца Николая Иванова, устроенном в Бишкеке (тогда - Пишпек) в 1906 году, на месте которого и построена «Арпа». Сейчас это одно из самых оживленных мест города; рядом - знаменитый Ошский базар. В 1997 году Бишкекский пивзавод вступил во французский пивоваренный концерн BGI, получил инвестиции и стал называться «Arpa BGI VBC». Но в 2000 году французы продали свою долю в предприятии, и «Арпа» стала модернизироваться самостоятельно.

К сожалению, для коллекционеров «Арпа» остается почти недоступной, так как все вопросы посещения, общения с пивоварами и этикеток для коллекции решаются только на уровне директора.

**Eng** ARPA brewing company is the oldest brewery in KG-Bishkek. Its history starts from 1906 when Russian merchant Ivanov started to construct the brewery near the modern Osh bazar. The company were owned by BGI for 3 years from 1997 to 2000. Now ARPA is independent brewery and produces only one type of beer and bottle it into glass and PET. Accessories available: labels, crown caps.



## «КОЛОС»

В 60 км на Запад от Бишкека находится знаменитый центр горно-рудной промышленности советских времен - город Кара-Балта (в переводе, «черный топор»). Здешний пивзавод «Колос» разместился на окраине, на ул. П.Тольятти 8, в районе промышленных предприятий. Тут заезжих коллекционеров не чураются, угощают пивом и дарят атрибутику. Со слов директора Гапала Гулиева, который работает на заводе уже 5 лет, пивзавод в Кара-Балте открыт в 1965 году и изначально назывался Калининским по названию района республики, в состав которого входил город. В 1996 район был переименован в Жайылский в честь Жайыл Конурбая, исторической личности 18 века, местного баатара (богатыря) из рода солто. Сменил название на Жайылский и пивзавод. Так он именовался до сентября 2004 года, пока не отошел фирме «Ариан-Сервис». В 2007 году предприятие было переименовано в Пивоваренную компанию «Барс» и только с 2010 года стало называться «Колос».

Изначально мощность завода была рассчитана на районные масштабы. Пиво производилось всегда светлое и янтарное (на карамельном солоде). Сейчас все пиво пастеризуется. При производстве применяется классическая схема брожения - брожение и дображивание происходят отдельно (не ЦКТ). Вода для производства берется из собственных скважин на территории предприятия (второй профиль компании - бутилирование природной воды). Хмель привозят из Германии, а солод делают на собственной солодовне из кыргызстанского ячменя.

«Колос» разливает свое пиво в стеклянные и ПЭТ-бутылки. Главной маркой пива, пришедшей на смену известному кара-балтинскому «Барсу» у «Колоса» теперь является Suusamyр (Суусамыр - высокогорная долина в Киргизии).

Актуальную атрибутику пивзавода составляют только этикетки и пробки. Ранее «Колос» выпустил бирдекель, но теперь его даже на самом заводе не найти ни одного экземпляра.



**Eng** KOLOS brewery was opened in 1965 in Kara-Balta located in 60 km from Bishkek to West. This brewery previously known as BARS. KOLOS brews only light beer bottled in glass and PET. The main brand of the brewery is Suusamyр beer, named after high mountain valley in Kyrgyzstan. Actual KOLOS's accessories formed by labels and crown caps.



## БЕЛОВОДСКИЙ

В селе Беловодское, что на полпути из Бишкека в Кара-Балту, на ул. Кирова 32 находится здание старинного пивзавода, ныне закрытого, построенного еще в 1914 году наследниками все того же купца Иванова. В советское время завод носил название «Беловодский». После приватизации в 1993 году он был переименован в акционерное общество «Салкын». Купившие завод в 2002 году китайцы и вовсе назвали его «Усу-Салкын пиво» в честь города Усу в Китае. В январе 2006 завод снова отошел киргизским хозяевам и в очередной раз сменил название на «Пиво Беловодское». Такая вывеска до сих пор висит на здании пивзавода. Через пару лет после этого мощности завода для розлива своего пива стала использовать пивоваренная компания «Абдыш-Ата», а еще позже, получив разливочную линию в собственность, перевезла ее на свой завод в Кант.

**Eng** Old brewery in Belovodskoe (half a way from Bishkek to Kara-Balta) was opened in 1914 and it was closed after 2008. From 2002 till 2006 this plant was owned by Chinese businessmen and named Usu-Salkyn.

## «АЛКИОН»

В Беловодском работает еще одна пивоварня - «Алкион». Информации о ней нет почти никакой. Известно только, что открылась она ранее 2003 года и что располагается на ул. Советская 416 (по некоторой информации, это на территории бывшего винзавода). В 2003 году этот завод выпускал пиво «Есаул» и KIS. Сейчас на нем варят марки «Баатыр» и «Баварское». Первое разливают с стеклянными бутылками 0,5 л и, очевидно, делают это не регулярно, так как по городу «Баатыр» в продаже не встречается.

**Eng** One more microbrewery named Alkion is operated in Belovodskoe. There is no correct info about it, but it was opened before 2003. This brewery bottles its beer into glass 0,5L bottles.



## «АБДЫШ-АТА»

В 20 км от Бишкека на Восток находится город Кант. Название свое, в переводе обозначающее «сахар», он получил от открывшегося здесь в 1929 году сахарного завода. Этот завод до 1984 года выпускал сахар, потом кондитерскую продукцию, а потом пришел в упадок. На его основе по адресу ул. Московская 7 в 2000 году открылся пивоваренный завод «Абдыш-Ата». Название заводу дал директор Совет Сакебаев в честь своего отца Абдыша, который когда-то был директором сахарного завода.

В 2002 году у пивоваров из Канта появился бренд «Наше», а с 2010 года - «Живое». В 2013 году «Абдыш-Ата» единственным в Киргизии стал разливать пиво в банки; на сегодня у банок уже второй дизайн в общей стилистике «Живое».

На пивзаводе есть своя солодовня, солод растят из иссык-кульского ячменя. Хмель используют импортный гранулированный. Разливать пиво в стеклянные бутылки завод начал с самого начала, а вот ПЭТ-тара 1/1,5/2 л появилась только два года спустя в 2002. Дизайн этикеток «Живое» поменялся в 2013. «Абдыш-Ата» выпускает и безалкогольную продукцию - квас «Боярский», витаминизированную воду «Живая сила». А в нынешнем году под маркой «Наше» завод запустил первое киргизское безалкогольное пиво.

Пробки на все бутылки используются с логотипом. Есть несколько вариантов кружек и бокалов с логотипом. В 2014 для марки «Живое» завод изготовил серию бирдекелей с эмблемами футбольных клубов лиги чемпионов. Пивзавод содержит собственный футбольный клуб, выступающий в высшей лиге Кыргызстана.

**Eng** Abdysh-Ata brewery was opened in 2000 and located in Kant. This brewery is only producer of canned beer in Kyrgyzstan. They support own football team, playing in Kyrgyzian premier league. Accessories: labels, crown caps, glass, coasters.





## BEAR BEER

Самый современный пивзавод в Киргизии открылся в городе Шопоков близ Бишкека по адресу ул. Машиностроительная 1А в январе 2014 года. Называется он Bear Beer. Он организован в цехах бывшего промышленного предприятия. Марки его пива - Тороз и Eles. Первое производится в стекле и ПЭТ, а второе только в стекле с отрывной пробкой. Завод сертифицирован по системе SGS (безопасность пищевого производства). Выпускает он и безалкогольные газированные напитки. При посещении Bear Beer неожиданно удалось пообщаться с самим президентом компании Айтматом Назаровым, после чего в сопровождении главного инженера Юрия Титченко осмотреть предприятие. Завод, можно сказать, с иголочки. Заметно, что большое внимание уделяется маркетингу и стилю продукции. Внушительный запас фирменных холодильников Тороз на складе тому подтверждение. Пиво Тороз варится светлое и темное, Eles - только светлое. Для каждой марки существуют фирменные бокалы. На стеклянных бутылках Тороз кронен-пробки с логотипом. Бирдекели завод не выпускал.

**Eng** Kyrgyzian most modern brewery was opened in January 2014 in Shopokov near Bishkek. This brewery SGS certified. The brewery produces Topoz and Eles brands. Accessories: labels, crown caps, glass.

## STB LTD

Еще одна пока не изведенная коллекционерами пивоварня под названием STB LTD зарегистрирована с 2013 г. в Бишкеке на ул. Горького 1/17. На оборудовании C-Germany она производит только разливное пиво под названием «Бархатное» (как ни удивительно, оно светлое). Есть самоклейка на кег.

**Eng** One more microbrewery in Bishkek - STB (since 2013). This company produces only draft light beer under Barhatnoe brand. They use sticker label for keg.



## «СТ-ТРЕЙД»

Минипивзавод компании «СТ-Трейд» в Бишкеке, производитель пива «Венское» сделал свою первую пробную варку в марте 2014 года. Оборудование для него закупили еще в 2013 году, когда «СТ-Трейд» образовалась, как отдельная компания из другой пивоварни ООО «Венское» (обществу «Венское» осталось оборудование, а «СТ-Трейд» унаследовало бренд). Осмотреть пивоварню любезно пригласил ее учредитель Самат Садырбаев. Располагается завод на территории бывшей швейной фабрики на углу улиц Баха и Толстого (точный адрес ул. Л.Толстого 126). Пивоваренное оборудование здесь китайского производства. В его составе стандартный варочник из двух котлов по тонне каждый. Солод и хмель используются чешские. Варку налаживал пивовар из Чехии. Пиво «Венское» варится на привозной артезианской воде, не фильтруется, только осаживаются дрожжи. Варится один светлый сорт. В пивной сезон, который в Бишкеке начинается 1 мая, «Венское» открывает по городу до 50 точек розлива. Для частных заказчиков «Венское» оказывает услугу доставки пива в термокегах. Их пиво постоянно присутствует в баре «Деревяшка» с большим пивным ассортиментом и сети пабов Pinta. Причем, к сбыту подходят ответственно, и даже сами выезжают промывать в барах разливочные краны. Никакой собственной атрибутики завод не имеет, за исключением наклеек с логотипом на стеклянные кружки.



**Eng** ST-Trade microbrewery in Bishkek was opened in 2014. Its really new and still have no got any accessories, besides of sticker for glass mug. This brewery produces Venskoe beer brand in kegs only. They use Chinese brewing equipment, Czech raw materials and artesian water. ST-Trade offers beer in thermo kegs delivery to home.

## ПИВО В ТЕРМОКЕГАХ

Для любителей пикников и отдыха на природе -

Холодное пиво в течении всего дня!!!

Объем термокега - 15 литров  
Доставка по городу - 150 сом  
Тел. для справок - 0555 28 79 22





## STEINBRÄU

Согласно справочнику пищевой промышленности за 2008 год, совместное кыргызстанско-германское предприятие «Штайнброй» было основано в 1998 году. Руководителем его записан Штайнбах Александр Александрович. По другой информации, Александр Штайнбах основал мипивоварню-ресторан Steinbräu в Бишкеке, на ул. Герцена 5, еще в 1996 году. При этом, персонал заведения в разговоре припоминает 1997, как год открытия заведения. Вдобавок, юридически оно зарегистрировано под названием «Имфи-ко». В любом случае, как бы оно не было, Steinbräu стала первой мипивоварней в Киргизии. Она устроена на варочном оборудовании фирмы INTEGRAL. Сырье для производства используется полностью импортное. Варят на нем 4 сорта пива: «Бернштайн» 16% пл., «Мюнхенское» 12% пл., «Кельнское» 12% пл., «Сальватор» (темное, для зимнего сезона) 18%. Последний сорт, на мой взгляд, самый выдающийся из всей линейки. Для продажи на вынос пиво разливают в ПЭТ-бутылки 1,5 л с этикеткой самоклеякой.

Кроме этикеток из атрибутики в заведении еще можно отыскать бирдекели и первого и второго дизайна, а вот фирменную пивную посуду с логотипом заменила обычная с наклейками на стекло. Рассказывают, что к открытию пивоварни были изготовлены еще и фирменные керамические кружки.

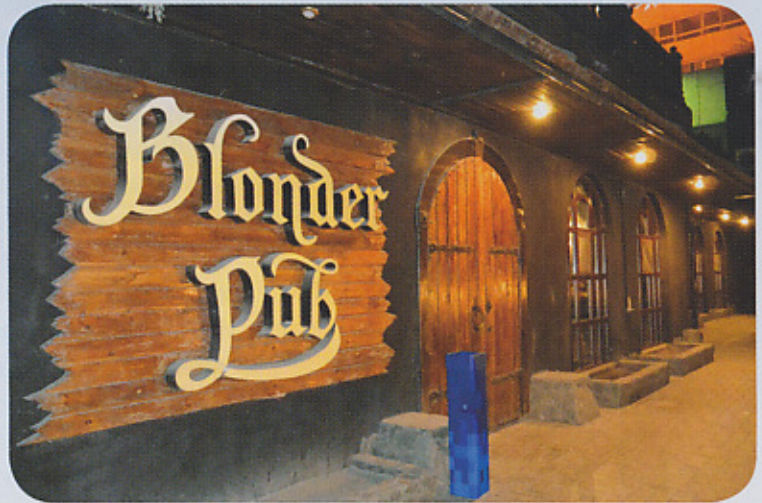


**Eng** Steinbräu microbrewery&restaurant in Bishkek was opened in 1996-1998 (we've got conflicting information) and became the first microbrewery in Kyrgyzstan as Kyrgyz-German joint venture company. The brewery normally produces 4 beers: Salvator, Amber, Munich, Cologne. They bottle beer into 1,5L PET, but for sale only in the restaurant. Accessories: labels, coasters, glass mug (with sticker), beer siphon.

## BLONDER PUB

Минипивзавод-ресторан **Blonder Pub** открылся в Бишкеке на ул. Ибраимова 24 6 марта 2010 года. Работает он на оборудовании словацкой фирмы **Blonder Beer**. Пивной ассортимент здесь довольно широкий: **Blonder Beer Light**, Английский стаут, **Irish Red**, а еще собственный **Hoegaarden** - сладкое пиво с выраженным вкусом апельсина (именно фрукта, а не цедры), **Green Beer** - со вкусом миндаля, Фруктовое пиво - например, вишневое (по признакам, не затейливо смешанное с сиропом при розливе) и, наконец, просто «Жигулевское». Когда **Blonder Pub** только открылся у него были и фирменные кружки с лого, и оригинальные бирдекели из фанеры. Теперь все это либо израсходовано, либо спрятано подальше. Этикеток для продажи пива на вынос заведение не имеет.

**Eng** **Blonder Pub microbrewery&restaurant in Bishkek was opened on March 6th, 2010. This pub equipped by Slovak Blonder Beer brewery and brews several types of beer. No accessories at the moment, but earlier there were coasters (wood) and glass with logo.**



## ООО «ВЕНСКОЕ»

Минипивоварня ООО «Венское» является тем самым предприятием, из которого вышло «СТ-Трейд». Раньше она находилась на ул. Орозбекова, а с 2012 года ее место нахождения зарегистрировано по ул. Передовая 10. На сегодня эта пивоварня производит только один сорт разливного пива под названием «Бишкекское» и без какой-либо атрибутики.

**Eng** **Venskoe microbrewery (is different from Venskoe beer brand) in Bishkek produces beer in kegs only under the name Bishkekское. There are no any accessories.**

-В.Шамов-

## «Жигулёвское»: расставим все точки над «ё»

Антон Дреер прославил себя и Вену так называемым «венским» пивом. На самом деле, «венского» пива было несколько.



При создании своего знаменитого «Венского» пива австрийский пивовар Дреер использовал солод просушенный при более высоких температурах, чем просто светлый, поэтому пиво имело более темный цвет и полный солодовый вкус. На самом деле, «венского» пива было несколько: «венское легкое» (пл. 10-10,5%), «венское стоялое» (лагер) - пл. 13-13,5% и «венское мартовское» - пл. 14-15,5% (из книги Симонова Л.Н. «Пивоварение (заводское и домашнее), Квасоварение и Медоварение», 1898 г.; эти данные подтверждаются и иностранными источниками). Из этих сортов, только второй - «венский лагер», внесен как «Венское» в современное американское руководство по типам пива сертификационной программы пивных судей (BJCP).

В Царской России «Венское» пиво, наряду с «Пильзенским», «Баварским», «Мюнхенским», «Столовым», «Черным» и несколькими другими было самым распространенным из всех производимых сортов. Причем, по большей части, в его «легкой» версии. Согласно «Списку фабрик и заводов России» за 1910 г., изданному Мецель и Ко, этот сорт варился по крайней мере на 120-ти пивзаводах. В СССР «Венское» стало преобладающим возможно из-за того, что в производстве венский солод был проще, так как допуск на температуру был шире. Взаимосвязь сортов пива с типом солода тогда была очевидная: «Пильзенское» пиво варилось на светлом («пильзенском») солоде, более темное «Венское» - на «венском» солоде, и темное «Мюнхенское» пиво - на темном («мюнхенском») солоде.

В 1927 г., был принят первый советский стандарт на пиво ОСТ 61-27. По нему светлое пиво было двух видов с незамысловатыми названиями: «Светлое пиво №1» (10,5% пл. на 2,9% крепости по массе) и «Светлое пиво №2» (11% на 2,9%). Одновременно был принят и стандарт на солод ячменный пивоваренный ОСТ 60-27, где светлый солод также был поделен на два вида с такими же незамысловатыми названиями - «Светлый солод №1» и «Светлый солод №2». Разработчики стандартов, конечно, не придумывали велосипед, достаточно посмотреть на описание этих самых №1 и №2 (как для солода, так и для пива), прежде всего, на цветность, чтобы увидеть за ними «пльзень» и «вену».

Так цветность (в единицах применяемых в СССР) для «Светлого пива № 1» была 0,6-1,5 единиц,





а «Светлого пива № 2» - 1,5-3,0. Кстати, в первом уже российском стандарте на пиво ГОСТ Р 51174-98 было введено понятие «полутемное пиво», и полутемное пиво плотностью 11% должно иметь цветность 1,6-2,5, то есть выходит, что «Светлое пиво № 2» (оно же несомненно «Венское») по этому российскому ГОСТу являлось полутемным! При подготовке нового стандарта предлагалось вернуться к историческим названиям: пильзенский солод - «Пильзенское» пиво, венский солод - «Венское» пиво, мюнхенский солод - «Мюнхенское» пиво. Именно так именуются сорта пива в книге Н.Булгакова «Техно-химический контроль пивоваренного производства», 1936 г. Но в принятых ОСТ НКПП 350-38 на пиво и ОСТ НКПП 338-38 на солод пивоваренный ячменный названия были таковы: русский солод - «Русское» пиво, жигулёвский солод - «Жигулёвское» пиво, украинский солод - «Украинское» пиво, в чем обычно винят Микояна, предложившего заменить «буржуазные» названия. «Жигулёвское» пиво по этому ОСТу имело 11% плотности на 2,8% крепости.

ОСТ НКПП 338-38 на солод пивоваренный ячменный делал следующие различия в «русском» и «жигулёвском» солоде: в цветности - не более 0,25 против 0,3-0,35 ед., в наличии темных зерен (в «русском» они не допускались, в отличие от «жигулёвского») и времени осахаривания - 20 мин. против 25 мин. При этом все типы солода делили также на 2 сорта по их качеству.

Цветность же пива была такой: чисто светлый сорт «Московское» - 0,5-1,0 единиц (и это значение было неизменно, за все время существования советского пивоварения), чисто темный «Мартовское» - 4,0-6,0 (и тоже, не менялось), а «Жигулёвское» - располагалось между ними. Причем интересно проследить как менялась его цветность со временем:

ОСТ 350-38, ГОСТ 3473-46 и ГОСТ 3473-53 = **1,0-2,0**

РТУ РСФСР 197-61 и ГОСТ 3473-69 = **0,8-2,0**

ГОСТ 3473-78 = **0,6-2,0**

В пивоваренных учебниках того времени явно указывается разница между





светлыми «Рижским» и «Московским» и не совсем светлым «Жигулёвским», что объяснялось использованием солодов разной цветности, хотя оба используемых солода в этих сортах пива относятся к светлым. В описании рецептур пива 60-х годов применяли название «солод промежуточной цветности», вместо «русского» солода по старому ОСТу, который действовал довольно долго. При этом, уже в ГОСТ 3473-53 был внесен такой пункт: «2. Для достижения стандартной цветности Жигулёвского пива в соответствии с п. 7 настоящего стандарта разрешается добавление в затор перед передачей его на фильтрацию жженого солода (жженки) или жженого сахара (сахарного колера)».

Очевидно, что уже к 50-м годам, цветность «Жигулёвского» стала сползать к более светлому, что объясняется широким применением несоложенных материалов, явно не добавлявших цвета пиву (в Примечании ГОСТа 3473-53 указано: «1. Для изготовления Жигулёвского пива допускается применение до 15% несоложенного сырья: муки из обрушенного и необрушенного ячменя, размолотого ячменя, муки из обезжиренной кукурузы (ОСТ КЗ СНК 347) и рисовой сечки»). В 60-х годах применение несоложенных материалов в «Жигулёвском» достигает своего предела. Так, на Украине в середине 60-х до 50% «Жигулёвского» пива варилось с содержанием несоложенки от 30% до 50% и с обязательным добавлением ферментов (Дейнега Ф.Д., Рабинович С.Д. «Пивоваренная и безалкогольная промышленность УССР за 50 лет Советской власти», 1967 г.). Неудивительно, что минимальную цветность «Жигулёвского» в новых стандартах стали снижать (в РТУ РСФСР 197-61 минимальное значение стало 0,8 ед.), а верхнее значение сохранили, оставляя возможность изготавливать «Жигулёвское» традиционным способом.

В ОСТе 18-305-77 на солод пивоваренный ячменный сказано, что солод по способу приготовления делится на два типа: обычный солод (светлый и темный) и специальный (карамельный и жженка пивоваренная). То есть, светлый солод остался теперь один. Правда его делили на два класса, но это деление было уже чисто по качеству - высокого и не очень. Правда интересно, что показатели светлого солода 2-го класса очень близки к показателям бывшего венского/жигулёвского солода; тут и цветность (0,4 против 0,2 в солоде 1-го класса) и разрешение примеси темных зерен и время осахаривания 25 мин.

против 20. То есть, это такое косвенное признание венского/жигулёвского солода просто ухудшенным вариантом светлого.

После того, как «Жигулёвское» пиво стало изготавливаться только из по настоящему светлого солода (поскольку другого не осталось), оно утратило всякую связь с историческим «Венским». В последнем советском ГОСТ 3473-78 минимальное значение цветности «Жигулёвского» снизили уже до 0,6, но верхнее опять сохранили на уровне 2,0, оставив возможность варить «Жигулёвское», как это было ранее - «полутемным», но получить такую цветность, ввиду отсутствия солода типа «венского», можно было только добавлением либо жженных солодов, либо жженого сахара, что приближало «Жигулёвское» к его истокам только по цвету, но не по характеру. Хотя оставалась возможность сварить «Жигулёвское» только из «низкокачественного» светлого солода, что, как ни странно, приблизило бы это пиво к его первоосновам. В ГОСТе 3473-78, кроме всего прочего указывалось, что для «Жигулёвского» пива «высокого качества» крепость должна быть не менее 3% алкоголя по массе (3,75% по объему) - уже намечалась современная тенденция к большей степени выбраживания. В ГОСТе 29294-92 на солод пивоваренный ячменный, формально относящемуся еще к СССР, все также присутствует солод 2-го класса (наравне с 1-ым классом и солодом «высокого качества») который все также имеет схожие характеристики с былым «венским».

В российском ГОСТ Р 51174-98 отказались от наименований сортов, ввели понятие «полутемного» пива, значения крепости были повышены (11% светлое пиво должно теперь иметь не менее 4% алкоголя по объему, полутемное - 3,9%). Пиво с названием «Жигулёвское», которое варили по этому ГОСТу всегда (за редчайшим исключением, например «Жигулёвское полутемное» Тагильского завода) относилось к светлому сорту и соответственно имело цветность 0,4-1,5 ед. При этом наметилась тенденция к падению плотности этого сорта до 10% и росту крепости до 4,7% (цветность же при этом, часто приближалась к бледно-желтому). Понятно, что такое пиво ничего общего с историческим «Жигулёвским» и даже с «Жигулёвским», варимым в позднем СССР, не имеет, а его стилистика обычно укладывается в «американский стандартный» и даже «американский легкий» лагер (если руководствоваться



ВЭСР). В наше время, когда доступны любые солода, в том числе «венский», ничто не мешает пивзаводам (и тем более мини-пивоварням) варить действительно историческое «Жигулёвское» на «венском» солоде, темно-янтарное по цвету и не сильно выброженное. Но при том, что на рынке можно наблюдать много якобы исторических сортов, по сути это только новые этикетки для все тех же стандартных американских лагеров.

В заключении список сортов пива, которые производили в 60-х годах с использованием венского/жигулёвского солода (в скобках указано «с» - светлый солод, «п» - жигулёвский солод, «т» - темный солод): «Казанское» (с или п), «Краматорское» (п+т), «Легкое» (п+т), «Ленинградское» (п), «Львовское» (п), «Львовское золотистое» (п+т), «Магаданское» (п+т), «Освежающее» (п), «Останкинское» (п+т), «Роменское праздничное» (с или п+т), «Самарское» (с или п), «Сенчу» (п), «Столовое» (п), «Таежное» (с или п+т), «Черноморское» (п+т), «Юбилейное» (с или п). Из них на современный стиль «венский лагер»

потянули бы «Казанское» и «Самарское», хотя они могли вариться и из светлого солода, их плотность была 14%. Сорт «Сенчу» представлял из себя, так сказать, идеальное «Жигулёвское»; его рецептура и технология изготовления полностью повторяла «Жигулёвское», но если бы оно было чисто солодовым (несоложенные материалы в этом сорте не применялись).

-П.Егоров-

**Eng** Before the Zhigulevskoe beer brand was launched in Soviet Union, the Venskoe (Wiener) type of beer was most often brewed by Soviet breweries. It was brewed from Vienna type of malt, which is historically more dark than pilsner type. After the 1938 Soviet malt standard was approved and this type of malt was re-named into Zhygulevsky. According that the beer brand got its present-day name Zhigulevskoe. So, in the beginning this beer was more dark than now (dark amber colour). During a lot of years from 1938 the standard for Zhigulevskoe beer was changed several times, and the colour of the beer became more and more lighter. Now the Zhigulevskoe has nothing related with its origin and its style getting closer to the American light lager.



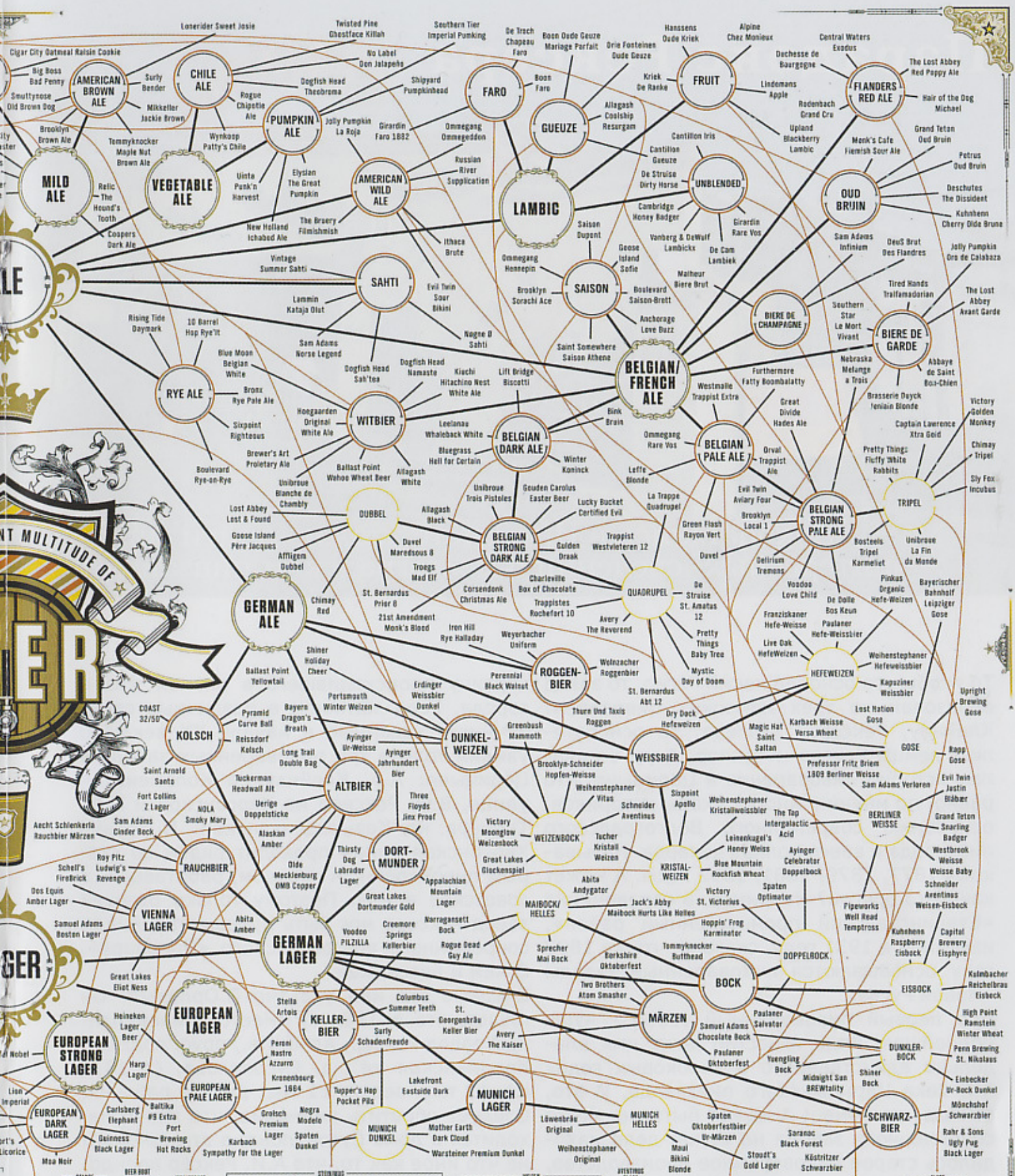
фото samebeskazal.livejournal.com



ПИВО  
**СТАРОДУБЪ**







# Парадокс Рексера



Покопавшись в Интернете, можно найти много «интересных» сведений о Волгоградском пивзаводе.

То якобы его основал некий Регир, то завод образован из трех немецких пивоварен: Клейнау, Рексера, Таппера, то основатели - немцы Рексер и Таппер. А уж с началом истории пивоварения в Царицыне, что равно, по мнению многих якобы историков, основанию современного Волгоградского пивзавода и вовсе полная чехарда. Называются 1877, 1879, 1881, 1892 годы. А может какой-то другой? Например, в справочнике «Сталинградский промышленный район», изданном в 1931 году, сказано, что «в 1897 году основываются пивоваренные заводы «Новая Русь».

Про первый пивоваренный завод - чушь полнейшая. Ведь известно даже имя владельца единственного в сороковых годах XIX века Царицынского пивзавода. И это, отнюдь, не немец! А может быть, на месте современного завода на самом деле находилось старое пивоваренное производство, и кто-то надоумил руководство завода воспользоваться этим? Пора поставить жирную точку на измышлениях маркетологов.

Оказалось, что в уездном Царицыне в 1885-1917 годах издавались несколько газет. Объявления и городская хроника в них позволили составить более-менее цельную

картину происходившего в пивной жизни города. Если заглянем в различные справочники, изданные в начале XX века, то увидим только три пивоваренных завода в Царицыне: А.А. Клейнау на Коломенской улице, В.Ф. Рексера на Херсонской и П.М. Таппера на Козьмодемьянской. И только Херсонская улица проходит рядом со старым пивоваренным заводом, работавшим в советское время. Поэтому только бывший завод Рексера мог быть предшественником современного волгоградского «Пивовара». О нем и расскажем.

Впервые это имя указано П.Орловым. Он пишет, что в 1884 г. имеется пивоваренный завод Рексер, Альб. Ив., прус. поддан., Коломенская ул., д. Сусоколова. (с 1879 г.), 12 тыс. ведер, 11 тыс. руб., 8 рабочих. Следует обратить внимание, что завод находится в доме Сусоколова, а это означает не что иное как то, что А.И. Рексер арендовал завод Сусоколова. Это же подтверждается Отчетом фабричного Инспектора В.И. Миропольского за 1885 г.: «... (арендатор Соколова) прусский подданный Альберт Иванович Рексер, в коем взрослых рабочих 6, малолетних нет». Конечно же, в фамилии владельца здесь пропущен один слог и



следует читать «Сусоколова». Безусловно, датировка вызывает вопросы. Сам пивоваренный завод Сусоколова начал работу за несколько лет до указанной даты. Поэтому напрашивается только одно объяснение: 1879 год - это время начала аренды завода Альбертом Ивановичем Рексер. Сведения о деятельности А.И. Рексера весьма скупы. Начало 1886 года ознаменовалось выпуском нового сорта пива, о чем заводчик не преминул сообщить жителям Царицына в газете «Волжско-Донской листок»: «Мальц-экстракт» пивоваренного завода Альберта Ивановича Рексер имеет честь довести до сведения почтеннейшей публики, что кроме всем известного пива моей фирмы поступило в продажу вновь выработанное у меня на заводе пиво под названием Мальц-экстракт, который не уступает нисколько германскому мальц-экстракту Гофа. Новое пиво Мальц-экстракт Альберта Рексер не только утоляет жажду, а служит вполне для здоровья, а именно при страданиях желудка и легких. Цена за бутылку 10 коп.» При чем это объявление было напечатано только один раз. Кто не прочитал - сам виноват. В конце того же года прошло сообщение об изменении цены на пиво, только осталось непонятным, увеличилась она или уменьшилась: «Объявление. Сим имею честь довести до сведения царицынской публики, что с воскресенья, 7 декабря, будет цена Боярское пиво 1 руб. 50 коп., Венское пиво 1 руб. 30 коп. Цена как на заводе, так и у моих развозчиков одинакова. Главный заводчик Альберт Рексер». Несколько лет о его деятельности ничего не было слышно, пока 1 сентября 1889 года не произошло ожидаемое и одновременно неожиданное событие. О нем сообщил сам А.И. Рексер: «От пивного завода А.И. Рексера. С 25 августа снят мною в аренду пивоваренный завод бывший Бизяева. О чем уведомляя господ моих покупателей, надеюсь, что они не оставят меня своими заказами, которые будут мною исполняться по-прежнему добросовестно. Альберт Иванович Рексер». Скуп, скуп на деньги и информацию Альберт Иванович. Всего-то три раза было повторено данное объявление, что для царицынских газет, скорее, является исключением. П.Орлов снова указывает наличие завода прусского подданного Альберта Ивановича Рексера в 1890 г. Производится 12 тыс. пива на 12 тыс. рублей при 6 рабочих. Адрес при этом новый - по Безяевскому взвозу,



что подтверждается сообщением об аренде бывшего пивоваренного завода Бизяева. А вот дата основания осталась старая - 1879 г., что при новом адресе только подтверждает основание собственного пивоваренно-пивоторгового дела. Правда, на «арендованных площадях».

Пожалуй, единственным сообщением о деятельности завода в это время является июльская 1890 года заметка: «... кроме «Конкордии» в Царицыне начинает входить в моду бывший сад Бизяева, приобретенный В.Ф. Лапшиным и находящийся в настоящее время в аренде у г. Рексера старшего (на пивоваренном поприще отмечился еще Теодор Рексер, по-видимому «младший» - М.И.). Сад этот очень тенистый, с правильно разбитыми чисто содержимыми дорожками; в нем имеются беседки, есть качели, очень много пива, т.к. близ сада



Царицынъ, —Tzaritzine. № 1.  
Общій видъ на городъ и базарную площадь.



находится пивной завод арендатора сада. Здесь можно получить за особую плату самовар, а главное, без всякой платы подышать чистым воздухом, т.к. вход в сад бесплатный и доступ для всех свободный. Вообще садик обставлен очень недурно. Говорят, что в будущем этот садик будет играть роль загородного увеселительного заведения. Нам кажется, что эта идея очень хорошая, т.к. лучше, во всяком случае, проводить время в таком месте, где нет пыли, вони, где есть прекрасная растительность, а главное, свежий и неиспорченный воздух. Уже теперь бывший садик Бизяева посещается многими, а если в нем будет буфет, устроят какие-либо развлечения сверх кеглей, то царицынская публика, несмотря на сравнительную дальность расстояния садика от центра города, станет охотно его посещать».

Другое сообщение от июля 1891 года хотя прямо и не упоминает имя Рексера, но явно указывает на обстановку, царившую вокруг: «Сад Бизяева в нынешнее лето положительно стяжал себе громкую популярность по части буйных выходок нашей молодежи и кутил. Не проходит и дня, чтобы герои пивной выпивки не попадали целыми толпами в кутузку, в которой им и приходится отсиживаться за свои прегрешения и скандальные выходки. Например,

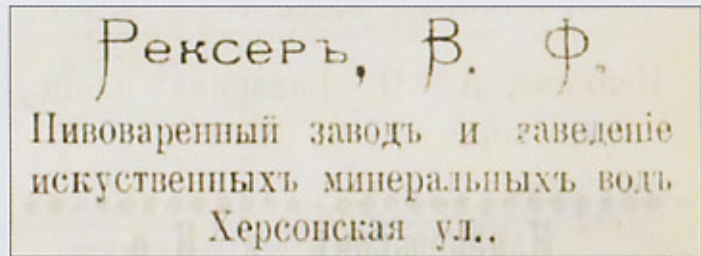
на днях целая ватага саврасов попала туда за драку и безобразие, которое они там учинили. За одну разбитую посуду и пролитое пиво им пришлось уплатить 15 рублей, и это за один вечер».

Где был Бизяевский взвоз и завод Бизяева расскажу как-нибудь в другой раз. Производство на заводе было небольшим: 10-12 тыс. ведер. Пивоваром служил Шпигель.

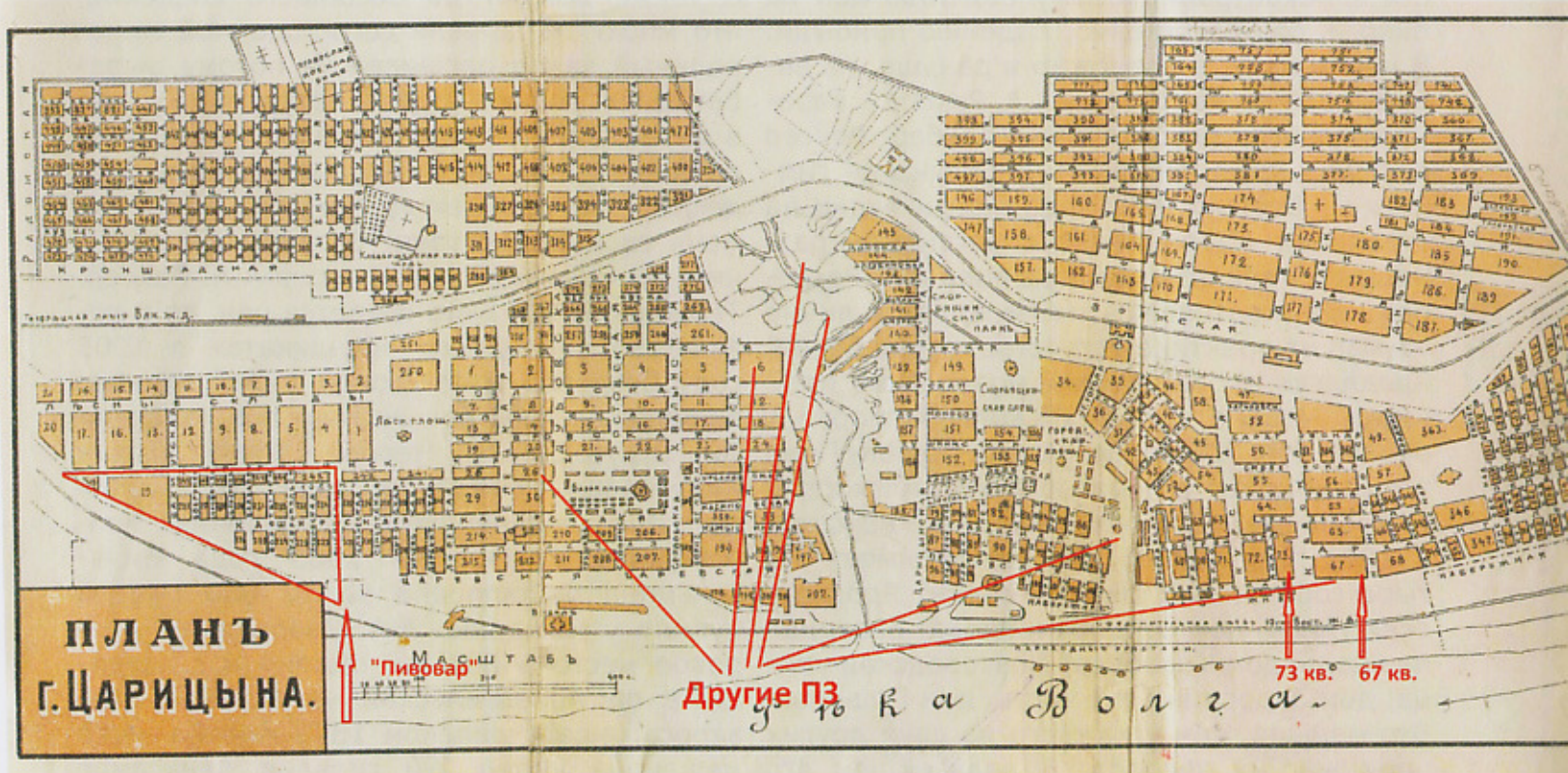
Скопив на торговле пивом денег, Альберт Иванович 7 октября 1894 года за 2150 рублей купил у нахичеванской мещанки Софьи Артемовой Малаевой «имение, состоящее в 1 части гор. Царицына в 73 квартале под №№488 и 489 на Преображенском форштадте, заключающееся в 2-х смежных между собою дворовых местах с постройками, мерою всего 660 кв. сажен». По иронии судьбы куплены эти участки были у той же хозяйки и находились рядом с участком, купленным шестнадцатью годами ранее И.П. Кулыгиным. На этом участке А.И. Рексер начинает с любовью неспешно строить собственный пивоваренный завод рядом с уже не работавшим в это время пивоваренным заводом И.П. Кулыгина. Однако воспользоваться плодами своих трудов Альберт Иванович не успел. В августе 1896 года он умер. О его похоронах в газете был помещён краткий отчёт: «Похороны А.И. Рексер. В понедельник 26 августа в лютеранской

церкви происходило отпевание тела Альберта Рексер, умершего в субботу 24 августа. Гроб с бранными останками покойного несен был от дома до лютеранской церкви и потом до лютеранского кладбища на руках. Крышка гроба убрана была венками из живых цветов. За гробом следовало много народа и знакомых покойного». В заключение корреспондент написал: «Покойный имел здесь пивоваренный завод и вел торговлю пивом. Новый завод его только что отстроен у перевоза». Городской же перевоз находился на берегу Волги напротив Киевской улицы. После этого с справочниках указывался пивоваренный завод либо просто «Рексер», либо «В.Ф. Рексер», либо «Вильг. Филип. Рексер». В наше время некоторые историки ничтоже сумняшея используют имя «Вильгельма Филипповича» Рексера даже в диссертациях. И хотя оно и употребляется в дежурных фразах типа: «в Царицыне и его уезде пользовалось популярностью пиво Вильгельма Филипповича Рексера» или при перечислении работавших заводов немецких предпринимателей, следует понимать, что человек, писавший это, посмотрел лишь один из указателей, в котором значится пивоваренный завод «Рексер Вильг. Филип., прусск. под.», и автор совершенно не вникал в суть того, о чем он пишет.

Однако кажущиеся совершенно очевидны-



ми вещи тоже могут преподносить сюрпризы. 15 сентября 1896 года «Волжско-Донского листка» напечатал такое объявление: «Вильгельмина Филипповна Рексер извещает лиц, имевших дело с покойным моим мужем Альбертом Ивановичем, что за смертью его пивоваренный завод, заведение искусственных минеральных вод и все торговые дела перешли в мою собственность, каковые я и продолжаю вести на началах моего покойного мужа, а потому покорнейше прошу со всеми заказами и другими делами, касающимися фирмы, обращаться непосредственно ко мне». Вот так, легко и непринужденно, «Вильгельм Филиппович» стал Вильгельминой Филипповной. Уже в следующем году на новом паровом пивоваренном заводе Вильгельмины Филипповны 9 рабочих. Завод расположен «по Набережной улице» 1-я часть. В дальнейшем во всех справочниках адрес завода В.Ф. Рексер: «Херсонская улица, собственный дом». Собственно, вот она - искомая дата! Завод заработал в новом 1897 году.





А ведь именно так и было написано в упомянутой в самом начале рассказа книге! В 1899 году пиво Рексеров было среди лучших. В 1900 году завод Рексер участвовал в одновременном повышении оптовиками цен на пиво. В последующие годы эти так называемые «синдикаты» повторялись еще несколько раз. Таким образом, основные оптовые поставщики пива согласовывали свою ценовую политику, что позволяло отчасти уменьшить излишнюю конкуренцию между ними, которая могла привести к неконтролируемому падению цен на пиво и, соответственно, падению прибыли. В новом веке, а возможно и раньше, на заводе распоряжается сын А.А. Рексер - вероятно Альберт Альбертович. (Альберт Рексер в 1892 г. стал учеником царицынской гимназии). Осенью 1902 года целый месяц на страницах «Царицынского вестника» размещается реклама «Нового пива А.А. Рексера»: «Возвратившись из Риги, где я лично изучал на практике искусство пивоварения, предлагаю гг. любителям новое пиво моей варки: Черное - 1 руб. 60 коп., Экспорт - 1 руб. 40 коп., Столовое - 1 руб. 30 коп. Пиво это отличается тонкостью вкуса, мягкостью и крепостью. С почтением А.А. Рексер». К 1902 году фирма В.Ф. Рексер имеет четыре собственных пивных лавки: Ярославская улица, дом Серебренникова; Базарная площадь, дом Коробова; Новгородская улица, дом Задоркина и 2 часть, дом Пешкова. Это меньше, чем у каждого из двух других царицынских заводов. В дальнейшем это

упущение будет, по всей видимости, намеренно, о чем расскажет объявление: «Пивоваренному заводу В.Ф. Рексер требуются помещения под пивные лавки вышиною не менее  $3\frac{3}{4}$  аршина и площадь внутрен. 8 кв. саж.».

Весной 1903 г. на страницах газеты печатается новое объявление: «От пивоваренного и минерального завода В.Ф. Рексер. Имею честь предложить гг. покупателям для открытия летнего сезона мое выдержанное пиво как-то: Черное, Экспорт и Столовое. А также довожу до всеобщего сведения, что мною с 1 апреля сего года мой минеральный завод расширен, и потому вырабатывает разные сорта натуральных вод в бутылках и в полубутылках. Заказы исполняются по первому требованию. Надеюсь, что уважаемые покупатели почтят меня своими заказами. Остаюсь с искренним почтением за В.Ф. Рексер А.А. Рексер. Телефон № 85». Что касается цен, то в результате очередного «синдиката» в 1905 году Столовое пиво стоило 1 руб. 40 коп. за ведро без посуды, Экспорт под капсюлями - 1 руб. 50 коп., Черное - 1 руб. 70 коп. Как видим, семейное дело расширяется. Для дальнейшего увеличения производства 3 октября 1903 года Вильгельмина Филипповна за 10 000 рублей купила у мещанина А.А. Извощикова дворовое место в 633 кв. сажени в г. Царицыне по Архангельской улице. Как оказалось, еще в далеком 1873 г. отец этого мещанина купец 2-й гильдии Александр

Николаевич Извожиков приобрел в 73 плановом квартале три дворовых места: первое № 483 за 200 рублей, второе № 493 за 100 рублей и третье в 702 кв. сажени за 300 рублей. Как видим, купленное Вильгельминой Филипповной место находится в том же плановом квартале, что и пивоваренный завод и ничто не мешает расширять его деятельность. А на покупку вполне могли быть использованы полученные по страховке средства. Дело в том, что в 1899 году она застраховалась в обществе «Урбан». Год спустя с ней случилось несчастье: она сначала стала плохо видеть, затем зрение все ухудшалось, и общество признало ее неспособной к труду. Во все время болезни, в течении 2 лет, она получила от общества квитанции во взносе премии бесплатно, а затем получила и половину застрахованного капитала, согласно тех льгот, какие общество «Урбан» дает своим страхователям. Через год, на основании тех же льгот, без платежа премии, она должна получить от общества третью четверть застрахованного капитала, а остальную четверть получают наследники, так как заключено пожизненное страхование. Об этом с совершеннейшим почтением поведала сама прусскоподданная Вильгельмина Филипповна Рексер 22 января 1904 г. Судя по содержанию, это сообщение помимо информации и благодарности должно было выступить и в качестве рекламы обществу «Урбан». Возможно очень даже и не бескорыстной. Любопытно, что неизвестный царицынский купец Миллер в 1904 году был назван родственником Рексерам. В дальнейшем свидетельством достаточно

активной деятельности этого предприятия были совместные объявления заводчиков и складчиков да многочисленные приглашения на работу: периодически пивоваренному заводу В.Ф. Рексер требовались то опытный бухгалтер, то мастер, то буфетчик, то конторщик опытный, то вязальщики, то приказчики пивных лавок, то заведующий



щий оптовым складом пива. Особенно часто был нужен развозчик с залогом. Да и для других должностей также требовался залог, который варьировался от 100 руб. для развозчика до не менее 500 руб. для заведующего оптовым складом. Как надо понимать, воруют-с.

Вот некоторые показатели, приводимые в справочных изданиях:

1899 г. 20 тыс. ведер.

1903 г. - рабочих 8;

1908 г. - годовое производство 41.800 руб., рабочих 9;

1909 г. - 80 тыс. рублей, 8 рабочих, двигатель паровой в 16 лошадиных сил, склад ст. Н.-Чирская, телефон №85;

1910 г. - 61 тыс. ведер, 20 рабочих;

1911 г. - число рабочих дней в году 238, рабочих 15, продолжительность рабочего дня 12 часов;

1912 г. - 83 тыс. руб., рабочих 17.

-И.Маликов-

(продолжение следует)

**Eng** If you will serf Internet looking for information about present-day Volgograd Brewery in Russia, you'll find a lot of «interesting» data about it, telling like «Mr. Regir is the founder», «founded on a base of other 3 breweries Kleinau, Rekser and Tapper», «founded by Mr. Rekser and Mr. Tapper», etc. All these infos are incorrect, as well as the dates of the present-day brewery plant opened. Albert Rekser was Prussian citizen who came to Volgograd looking for for good businnes, but he didn't become first brewer in the city, earlier known as Tsaritsin. At first he rented other's building for brewing. His own brewery was opened only in 1897 and located in opposite side of the city from present-day Volgograd Brewery. After A.Rekser's death the brewery was owned by his wife and son. To be continued.



## Крафтовые бары Москвы



Крафтовое пиво, бывшее еще недавно уделом немногочисленных биргиков, все более и более входит в моду. И эта мода, вдохнула новую жизнь в стагнирующий рынок пивных заведений Москвы.

Несмотря на множество негативных тенденций, наблюдаемых в последнее время в этом бизнесе, приведших к закрытию многих баров и ресторанов, пивные заведения с крафтовым пивом растут, как грибы после дождя. Новые бары и пабы открываются чуть ли не ежемесячно, при чем не только в центре, но и на окраинах Москвы. Если раньше все крафтовые бары можно было сосчитать по пальцам одной руки, то сейчас уже не всегда хватает сил посещать все вновь открываемые. Но про те, что посетил, сейчас и расскажу.

### PIVBAR

Пивбар с названием Pivbar, расположен прямо напротив одного из выходов метро Маяковская (1-я Тверская-Ямская, 2 с.1) и открыт уже довольно давно. Его владельцам также принадлежит сеть пивных ресторанов «Дурдинь», один из первых в Москве крафтовых баров «Бирмаркет», а также минипивоварня «Ангара», называемая ныне ID Brewery (Иван Дурдин Бревери). Перед баром, установлены скамеечки, что бы посидеть со стаканчиком пивка в жару. О пивном ассортименте красноречиво свидетельствует огромная барная стойка со множеством кранов. Бар состоит из двух залов; всю стену второго, занимает огромная таблица пивных стилей, чтобы посетители не запутались в пиве, которое они здесь пьют. Здание старинное, в массивных



оконных проемах расположены уютные столики. В отличие от других крафтовых баров Москвы, здесь в наличии большой выбор закуски в виде бургеров и сосисок. Пиво, как крафтовое от ID Brewery и других российских минипивоварен, так и очень интересное импортное, включая основоположников крафта - американские мини.

**Eng** The Pivbar located in old building on 1st Tverskaya-Yamskaya st. 2 in Moscow is a craft beer pub owned by Durdin restaurants network. This is the base place to serve draft craft beer from Moscow ID Brewery (ex-Angara). They serve burgers and sauseges as well.

## VARKA

Бар «Варка» - очень удобно расположился прямо у метро Таганская, на ул. Солжени-

цына 1, в одном из старинных московских зданий. Кстати, число крафтовых баров в районе Таганской достигло 4-х и на время перекрыло количество таких баров в районе Тверской, широко известных как «Тверской бермудский крафтовый треугольник» (о них читайте в КОЛПИВАТРе 2(65)-2015). Бар «Варка» небольшой и уютный, оригинально и занятно оформленный. Разливаются, по преимуществу, крафтовые сорта известных российских и зарубежных пивоварен. Цена на пиво вполне умеренная. Закуски только самые простые, типа чипсов. Хозяева уделяют много внимания продвижению крафтового пива в массы, поэтому с завидной регулярностью, практически каждую неделю, а то и чаще, проводят презентации новых сортов крафтового пива. Много сил тратят и на квалификацию барменов. Ведь сейчас без помощи бармена уже становится сложно разбираться в той массе крафтового пива, что на нас свалилась.

**Eng** The Varka bar is located close to the Taganskaya-ring metro station. This is small and cozy bar amusingly designed with democratic prices. There they serve craft beers mostly and organize presentations of new brands every week practically.

## НОР РОКЕТ ПУБ

Довольно новое заведение Нор Rocket Pub расположен на Арбате (Арбатский переулок



6/2), почти напротив легендарных «Жигулей», которые тоже живы-здоровы. На первом этаже - небольшой уютный зальчик с высокими столиками и такими же высокими табуретками. Есть и второй этаж. В момент моего посещения он еще не работал. Имеется с десятков кранов, и наливают пиво от широко известного в кругах любителей крафта московского ресторана-пивоварни



«1516», а также от контрактной пивоварни «Два Капитана», имеющей отношение к «1516» в лице пивовара Олега Едигарова. К пиву подают отличную пиццу. Цены не низкие, но учитывая месторасположение, вполне адекватные. Паб уже отметился интересными пивными презентациями.



**Eng** The Hop Rocket Pub is located in Arbat area, opposite to the legendary Zhiguli beer bar. This pub serves craft brews from 1516 brewery&restaurant and Dva Kapitana contract brewery. They serve excellent pizza as well.

КОЛПИВАТР 1(66)-2015

## ГЛАВПИВМАГ

Еще 3 года назад никто и не слышал о крафтовом российском пиве. А почему? Не было любителей такого пива? В общем-то были и не мало. Не было пивоваров готовых такое пиво варить? Да нет, были (и есть) энтузиасты от пивоварения. Но не могли они друг друга найти! Нужен был посредник, который смог бы донести такое пиво до потенциального потребителя. И одним из первых, кто собрал вокруг себя и пивоваров и пиволюбов, стал Евгений Федотов и его ГлавПивМаг! А 15 июля ГлавПивМагов стало больше! Открылся филиал на Чистых прудах (ул. Макаренко 2/21), причем в новом формате - не только как магазин разливного пива, но и как бар, где можно



пропустить бокальчик-другой пивка из уже широчайшей линейки российского крафта. 40 кранов, и почти все заняты! Оформление бара-магазина весьма брутальное: ржавое железо, бутылки в клетках, в общем - индустриал, хотя размещается он в одном из старых московских особняков. Интересно сделано освещение, но хотя, что нам более всего важно? Конечно пиво, а оно здесь





есть! В первом зале, отведенном собственно магазину, два гигантских холодильника с бутылочным пивом и, конечно, стойка с 40 кранами-пегасами для розлива в бутылки. Второй зал отведен под бар и в нем, как я уже сказал, еще 40 кранов с пивом! Так что есть из чего выбирать даже самому искушенному биргику!

**Eng** GlavPivMag craft beer shop in Moscow became one of the first beer shops which offered craft beer products making first time the link between craft brewers and their potential consumers. On July 15th the GlavPivMag opened their second shop matched with beer bar located on Chistye Prudy (Makarenko st. 2/21).

## БУТЫЛКА, КРУЖКА И КОТЕЛ

17 июля совсем рядом с Чистыми прудами, на Покровке 48 состоялась официальное открытие нового бара «Бутылка, кружка и котел», который меня заинтересовал не только как любителя пива, но и как домашнего пивовара. Его название связано с тем, что в нем можно купить пиво в бутылках (бутылка), выпить пива (кружка), а также в нем намечены демонстрационные варки пива на микропивоварне Brumas (котел).

Изначально планировалось назвать бар «Крафт энд Драфт», но в последнее время в Москве понаоткрывалось столько баров со словом «крафт» в названии, что это имя оказалось уже занято. Об этом рассказал Антон Ермаков во время небольшой презентации по случаю официального открытия бара. Действительно, кроме того, что в баре можно просто попить пива (в наличие как крафтовые сорта от наших минипивоварен, так и интересные марки от той же МПК и небольшой выбор импортного пива), так же можно приобрести пиво в бутылках или налить с собой кеговое в бутылку (при чем, есть розлив в стеклянную бутылку). Цены на пиво вполне умеренные, из закуски - только чипсы. А наличие микропивоваренки позволяет варить пиво на месте. Пока запланированы варки по воскресеньям, раз в две недели. Такое ограничение вызвано наличием всего двух ЦКТ. Варить пиво будут домашние пивовары. Сваренное пиво будет презентоваться бесплатно.

-П.Егоров- (фото автора)

**Eng** The Butylka, Kruzhka and Kotel (Bottle, Mug and Copper) bar located on Pokrovka st. 48 is the newest craft brew-pub in Moscow. This bar serves different crafts and equipped by Brumas really micro brewery. They plans own brews 2 times per month.



## «Рыбный день» на этикетках пивзаводов США

Единственное, что роднит, по моему мнению, обитателей водного мира с изысканным янтарным напитком, это наличие жидкой среды. Автор не является заядлым рыбаком и не очень разбирается в видах рыб, поэтому предоставляет судить о них более компетентным специалистам в области рыбной ловли.

Изображения рыбы, что в переводе с английского языка означает «головорез», представлены на илл. 1-2 (вероятно так в США именуют пиранию). Форель - илл. 3 (Trout) присутствует на этикетках пивзавода из штата Аризона, а также на серии этикеток под названием «Рыбьи истории» (Fish Tales), возможно по аналогии с известным детским мультсериалом «Утиные истории». Сам пивзавод, который собственно также и называется, а именно (Fish Brewing Co.), находится в столице штата Вашингтон - илл. 4-5. Следующая серия (у меня в наличии 5 шт., возможно существует больше) из штата Нью-Джерси пивоваренного предприятия «Летучая рыба» ввиду неудержимой фантазии разработчика-дизайнера этикетки имеет вид рыбного скелета - хребта с пропеллерами, в чем можно убедиться, взглянув на илл. 6. Нетрудно узнать большую белую акулу на илл. 7 пивзавода из Калифорнии. Географически штат Калифорния омывается Тихим океаном, поэтому, возможно, белая акула встречается у берегов этого прибрежного региона. На этикетках из того же штата можно увидеть рыбу под названием «Стальная голова» (Steelhead) - илл. 8. Полагаю, бывалые знатоки-рыболовы в состоянии распознать указанные выше виды рыб, включая тихоокеанский лосось (Coho Pacific) и треску (Cod), изображенных на этикетках разных пивзаводов. См илл. 9, 11, 12 соответственно.

-П.Ковернинский-

**Eng** According to the author's opinion, only one thing which makes beer and fish related is liquid. Especially often you can see different fishes on USA beer labels. Some breweries have «fish» in its names - Fish Brewing Co., Flying Fish for example. The type of fish breed imaged on the beer label is depending of geographical location of the brewery. You can see shark on Californian labels and trout on labels from Arizona.

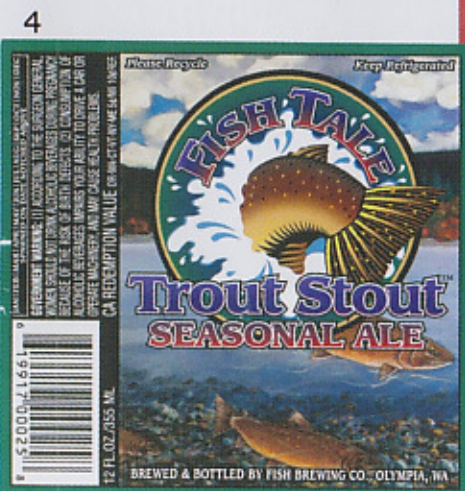




3



1



4



5



9



6



10



8



7



11



2

## Этикетки домашних пивоваров



В последнее время домашние пивовары все больше внимания уделяют оформлению этикеток своего пива, придавая этому виду атрибуты все больший интерес для коллекционеров.

Прошедший в Москве 18 апреля 5-й фестиваль домашнего пива собрал более 40 представителей домашнего пивоварения и вызвал огромный интерес у поклонников этого типа пива. Помимо разнообразия вкусов, для коллекционера представился шанс, ну, если и не получить в коллекцию, так хотя бы увидеть, какие у уважаемых «домашников» бывают бутылочные этикетки. Например, у пивоварни «Третий погребок» [1] этикетки, хоть и сделаны одноцветной печатью, но при этом выдержаны в одной стилистике, напоминающей старинные. На этикетке с таинственной латинянского вида личностью [2] от своего пива *Conversatio Morum* (лат. - «образ жизни») пивовар Prokhoroff разместил логотип, за основу которого взята эмблема латвийского пивзавода *Piebalga*. Пивоварня *Brown Bear Brew* избрала для своих аж 6 сортов общий, довольно скромный, но при этом вполне запоминающийся стиль оформления этикеток [3]. Получилась, так называемая, линейка. Так

же поступила и пивоварня «Черный жук» [4], только у ребят еще и бирдекель фирменный есть. *DK Brewery* уже несколько лет оформляет все свои сорта в стиле «себя любимого» [5]. Верх оригинальности взяли ребята из *NoName Brewery*. Их этикетки нарисованы вручную белым маркером на черной самоклеяке [6]. А самое серьезное в художественном и полиграфическом плане оформление этикеток у Союза южномосковских пивоваров, который был представлен пивоварнями «Ч2ДП2Е» и «НахБир».

**Eng** Labels collectors visited 5th Moscow homebrewed beer festival on April 18th had good chance to fill their collections by bottle labels from home brewers. From year to year the home brewed beer labels become more and more interesting and designed in own style. In the same time you can find real craft and unordinary home beer labels not printed, but written by marker on sticker.



## В мире металла

2015 год по прошествии его половины с точки зрения коллекционирования российских пробок уже можно отметить некоторыми характерными признаками.

Во-первых, это (в связи с известными событиями) заметное уменьшение числа новинок производства украинской кронен-пробочной фабрики «Кен-Пак Яворов»: на июль месяц, строго говоря, известна только одна пробка нового дизайна, выпущенная этим производителем – калужский Grolsh. Для сравнения, в 2014 году в Яворове для российского пивного рынка было изготовлено не менее 17 видов пробок и в том числе для регионального пивзавода – адыгейского пивобезалкогольного завода «АСБИР».

Во-вторых, благодаря тем же событиям, на пивной карте России появилось несколько в каком-то смысле новых пивоваренных заводов. Среди них, в частности, симферопольский комбинат «Крым», сразу обзаведшийся пятью видами новых пробок, два из которых изготовлены на Санкт-Петербургской фабрике «Европак», а остальные на крупном Керченском предприятии «Крым-Пак», входившем прежде в систему УТОС (Украинское товарищество слепых), а теперь в российскую систему ВОС. Событие это примечательно также тем, что еще пару лет назад это довольно крупное кронен-пробочное производство было если не на грани банкротства (как и все подобные учебно-производственные предприятия, входящие в общества инвалидов, Керченское УПП производило много всяких мелочей от прищепок до канцелярских папок и жило не одними лишь пробками), то на грани закрытия пробочной линии. Очевидно, сейчас дела в этом отношении пошли лучше.

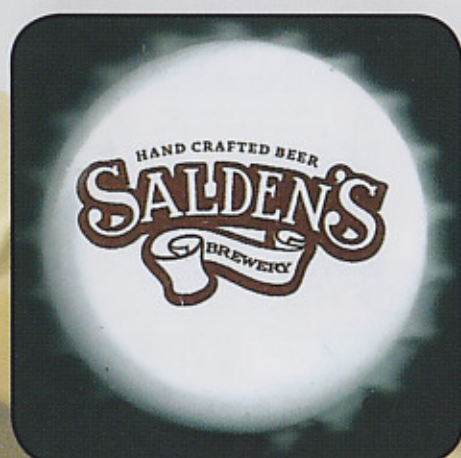
Кроме того, прошедшие полгода весьма ярко проявились повышением интереса крафтовых пивоварен к кронен-пробкам. Тут картина сильно не в пользу России. В европейских странах, в обеих Америках, в Австралии и Новой Зеландии, даже в ЮАР оригинальные кронен-пробки у небольших производителей пива если не обычное явление, то, во всяком случае, не редкость. В России же до последнего времени пробками со своим логотипом обладала толь-

ко «Василеостровская пивоварня» и несколько домашних пивоварен в Москве, Санкт-Петербурге и Краснодарском крае. Но ситуация меняется, и в этом году уже появилась своя пробка у тульской пивоварни Salden's и контрактной пивоварни из Санкт-Петербурга Captain Brew. Кронен-пробки последней кроме своего количества (выпущено не менее тринадцати видов) необычны тем, что рисунок на них выполнен методом лазерной гравировки, что поначалу смутило многих коллекционеров, но факт существования пивоварни и использования ею этих пробок по прямому назначению все сомнения снял, и пробки питерских контрактников теперь пользуются значительным спросом. По той же технологии изготовил свои кронен-пробки и другой производитель крафтового пива из Санкт-Петербурга – «Коммунальная пивоварня», но эти пробки были выпущены крайне небольшим тиражом – всего лишь около полусотни штук и уже сейчас они являются коллекционной редкостью.

Также в этом году, впервые за много лет, на бутылках появилась пробочная серия – несколько пробок одной пивоварни, объединённые общим дизайном и выпущенные к какому-либо событию. Правда это не кронен-пробки, а пробки «ринг-пулл» (с кольцом), но само по себе событие от этого менее значимым не становится. Серию из пяти пробок выпустила пивоваренная компания «Балтика» в рамках всемирной промоакции #tuborgcolors. В разных странах пробки отличаются либо шрифтами, либо компоновкой элементов рисунка, а в некоторых используются одни и те же. В России и Украине, например, все пять пробок одинаковые.

-А.Орехов-

**Eng** In this article author illustrates 3 most interesting occurrences for Russian caps collectors: 1. - all caps from Crimea became Russian caps; 2. - they start to use laser drawing for printing logo on a cap; 3. - Baltika launched the series of ring-pull caps for Tuborg brand.

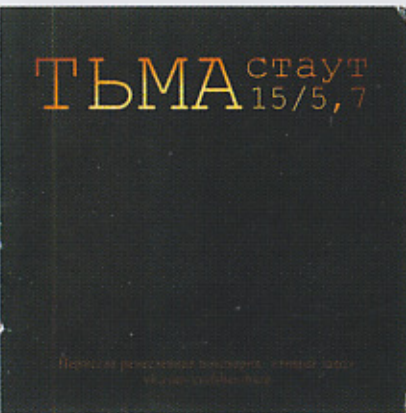




RUS-Красная Пахра Krasnaya Pakhra



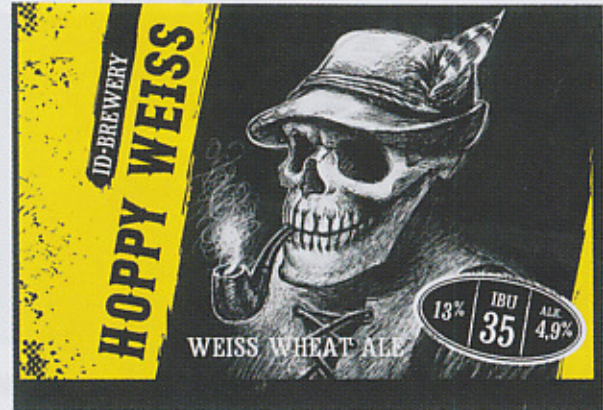
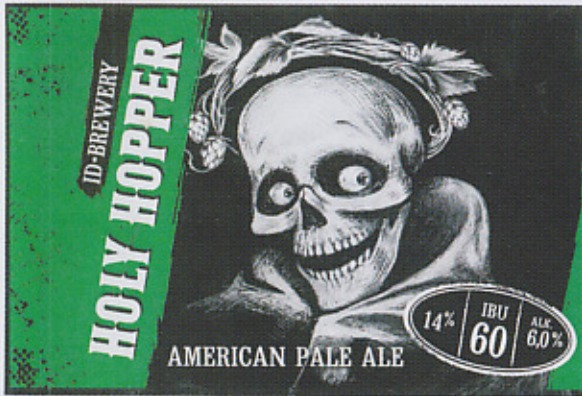
RUS-Тверь Tver



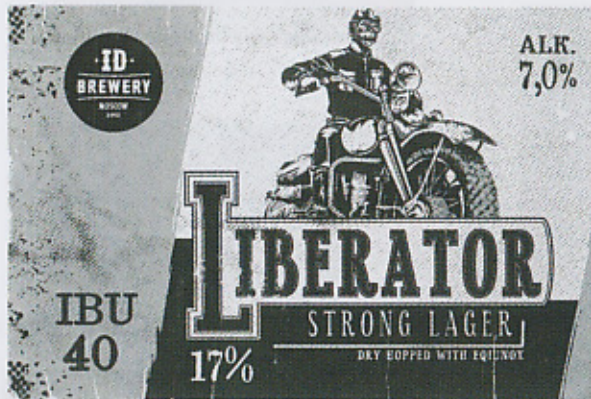
RUS-Пермь (BREWROCK) Perm

RUS-Пермь (Тошчий заяц) Perm (Toshchiy Zayats)

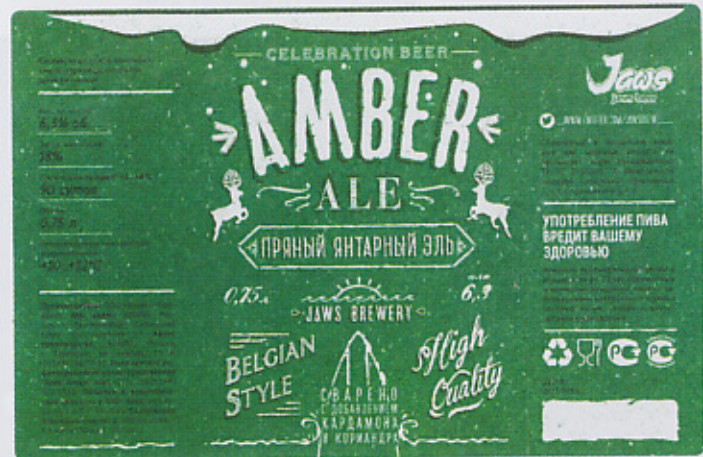




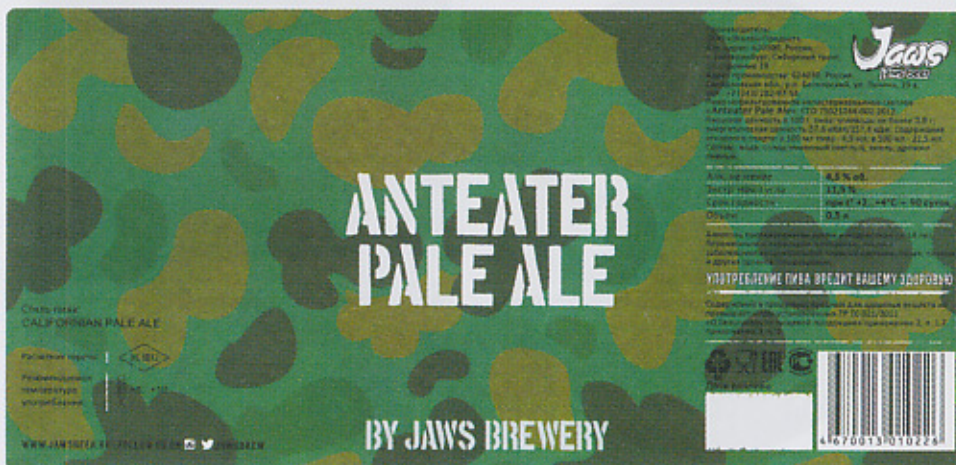
RUS-Москва (ID Brewery) Moscow



RUS-Москва (ID Brewery) Moscow



RUS-Заречный/CO Zarechny



RUS-Заречный/CO Zarechny

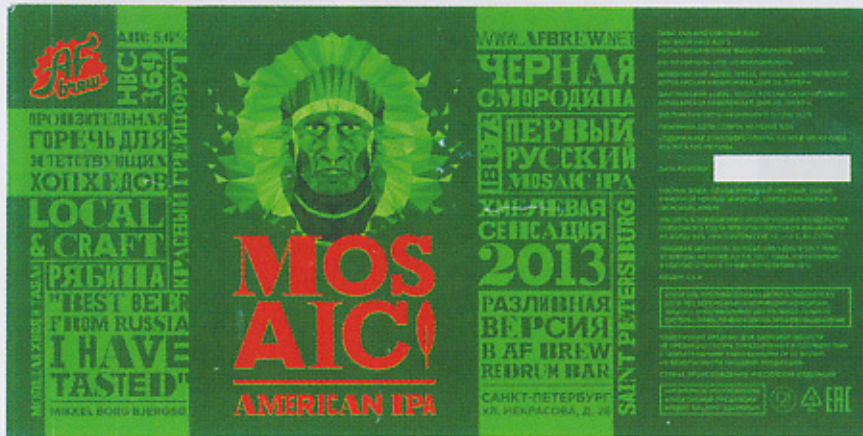


RUS-Орел (Орловская нива) Orel (Orlovskaya niva)

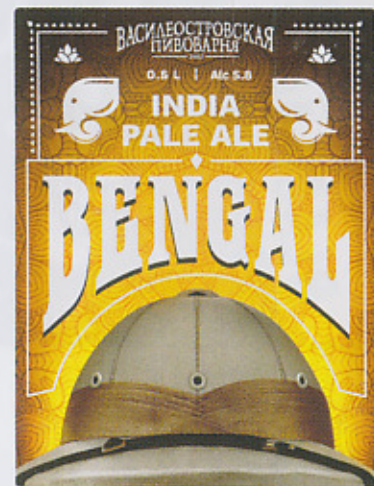
RUS-СП6 (Knightberg) SPb



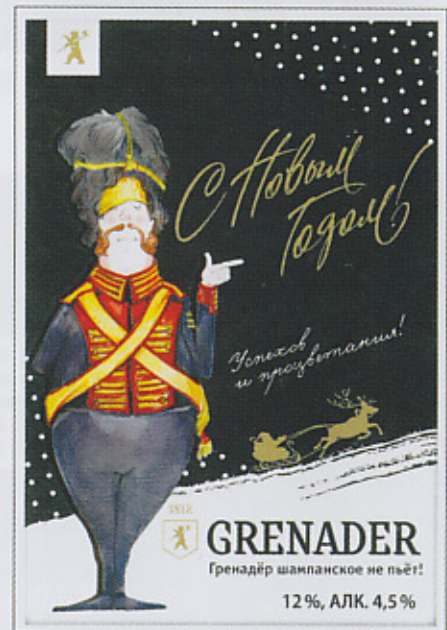
RUS-СП6 (Василеостровская) SPb (Vasileostrovskaya)



RUS-СП6 (AFBrew) SPb

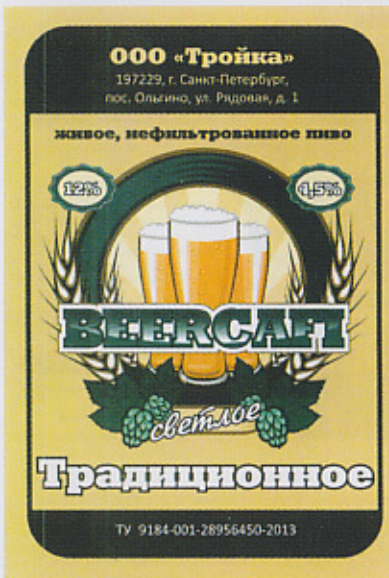


RUS-Малоярославец Maloyaroslavets



RUS-Тюмень (Очаково) Tyumen (Ochakovo)

RUS-Ольгино/СПб Olgiно/SPb



RUS-Киров Киров

RUS-Черноголовка (ВН) Chernogolovka

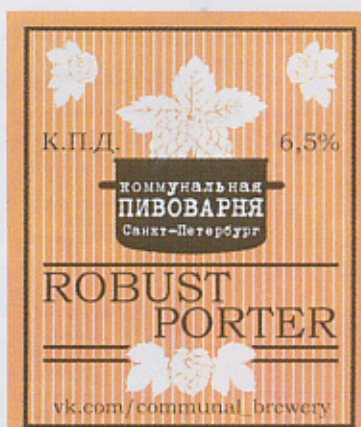


RUS-Киров Киров

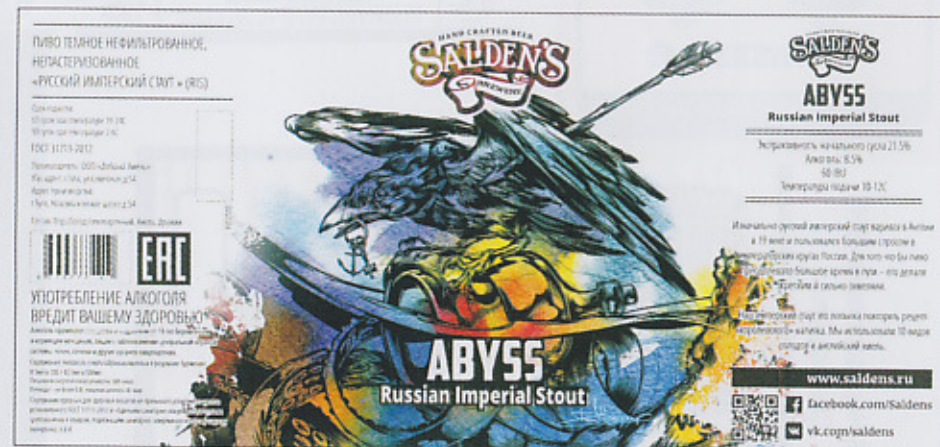
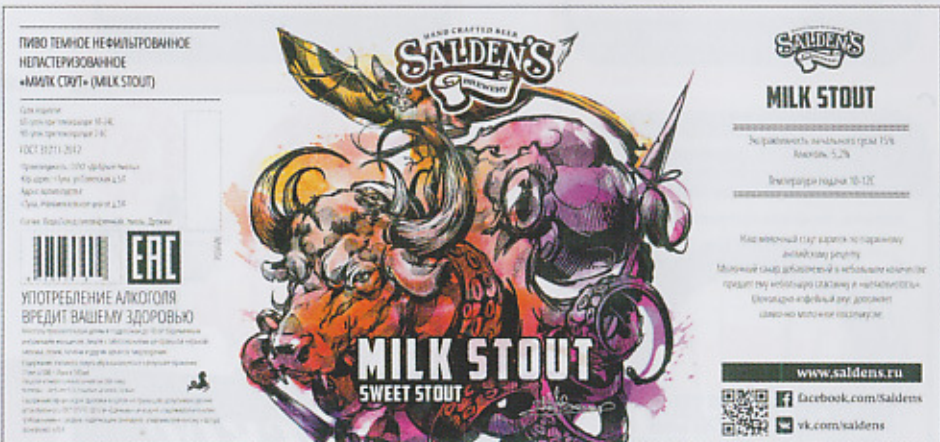


RUS-Псков (903) Pskov

RUS-Ивантеевка (Victory Art Brew) Ivanteevka



RUS-Tyna (Salden's) Tula



RUS-Рязань (Kosopuzoff) Ryazan

RUS-СПб (Коммунальная) SPb (Communal)


RUS-Тула (Salden's) Tula

**ПИВО СВЕТОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ НЕОСВЕЩЕННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ «РЕД ИПА» (RED IPA)**

Срок годности: 180 дней при температуре 10-16°C  
 48 дней при температуре 2-6°C  
 ГОСТ 32171-2012

Промышленность: ООО «Другой Вкус»  
 48 адрес: Тула, ул.Солдатки 2/4  
 Адрес: Промышленность  
 Тула, Микояновская улица д.14

Создан: Владимир Сальденский, Павел Демкин



**УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**  
 Алкоголь повышает артериальное давление, способствует развитию заболеваний сердечно-сосудистой системы, печени, почек, вызывает ожирение, снижает иммунитет, повышает риск развития сахарного диабета 2-го типа, снижает способность организма противостоять инфекционным заболеваниям, способствует развитию зависимости от алкоголя.

Содержит натуральные ароматизаторы и натуральные красители. Не содержит ГМО и ГМО-продуктов. Не содержит консервантов и стабилизаторов. Не содержит искусственных ароматизаторов и искусственных красителей. Не содержит трансжиров. Не содержит сахара. Не содержит ГМО и ГМО-продуктов. Не содержит консервантов и стабилизаторов. Не содержит искусственных ароматизаторов и искусственных красителей. Не содержит трансжиров. Не содержит сахара.



**INSANE SATYR IPA**  
Red IPA

**INSANE SATYR IPA**  
Red IPA

Экстрактивность начального сусла 17%  
 Алкоголь: 7,5%  
 80 IBU  
 Температура подачи 10-12°C

Этот стиль пива зародился в Англии, когда в городе Биртон начали пилить для британских солдат, находившихся в Индии. Для того, что бы пиво прилетело дольше путешествия, его сильно осветлили, так как в него добавили осветлители (продовольственные консерванты). Американцы вернули IPA изначальную формулу: прозрачность и горечь. Сейчас в основном используют не так много добавок, как было раньше.

В «ИНСАЙН» - 19 лет опыта работы в пивоварении и многолетний опыт работы для отечественной сцены в рамках пивной сцены США, British Ale и American.

[www.saldens.ru](http://www.saldens.ru)  
 facebook.com/Saldens  
 vk.com/saldens



**ПИВО СВЕТОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ НЕОСВЕЩЕННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ «АМЕРИКАН ПЕЙЛ ЭЛЬ» (APA)**

Срок годности: 180 дней при температуре 10-16°C  
 48 дней при температуре 2-6°C  
 ГОСТ 32171-2012

Промышленность: ООО «Другой Вкус»  
 48 адрес: Тула, ул.Солдатки 2/4  
 Адрес: Промышленность  
 Тула, Микояновская улица д.14

Создан: Владимир Сальденский, Павел Демкин



**УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**  
 Алкоголь повышает артериальное давление, способствует развитию заболеваний сердечно-сосудистой системы, печени, почек, вызывает ожирение, снижает иммунитет, повышает риск развития сахарного диабета 2-го типа, снижает способность организма противостоять инфекционным заболеваниям, способствует развитию зависимости от алкоголя.

Содержит натуральные ароматизаторы и натуральные красители. Не содержит ГМО и ГМО-продуктов. Не содержит консервантов и стабилизаторов. Не содержит искусственных ароматизаторов и искусственных красителей. Не содержит трансжиров. Не содержит сахара.



**TEARS OF LIBERTY**  
AMERICAN PALE ALE

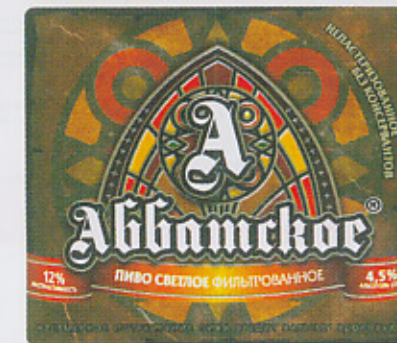
**TEARS OF LIBERTY**  
AMERICAN PALE ALE

Экстрактивность начального сусла 17%  
 Алкоголь: 5,2%  
 35 IBU  
 Температура подачи 10-12°C

Стиль IPA с американскими корнями (буль, стриминг) родом из долины центра, во время скак и доминант пивоварения в США.

Они отличаются от европейских сортов прозрачностью и ярким цветом. Специфичный вкус с традиционными послевкусием выдержки, меда и цукки.

[www.saldens.ru](http://www.saldens.ru)  
 facebook.com/Saldens  
 vk.com/saldens



**ПИВО СВЕТОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ НЕОСВЕЩЕННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ «АМЕРИКАН ИПА» (AMERICAN IPA)**

Срок годности: 180 дней при температуре 10-16°C  
 48 дней при температуре 2-6°C  
 ГОСТ 32171-2012

Промышленность: ООО «Другой Вкус»  
 48 адрес: Тула, ул.Солдатки 2/4  
 Адрес: Промышленность  
 Тула, Микояновская улица д.14

Создан: Владимир Сальденский, Павел Демкин



**УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**  
 Алкоголь повышает артериальное давление, способствует развитию заболеваний сердечно-сосудистой системы, печени, почек, вызывает ожирение, снижает иммунитет, повышает риск развития сахарного диабета 2-го типа, снижает способность организма противостоять инфекционным заболеваниям, способствует развитию зависимости от алкоголя.

Содержит натуральные ароматизаторы и натуральные красители. Не содержит ГМО и ГМО-продуктов. Не содержит консервантов и стабилизаторов. Не содержит искусственных ароматизаторов и искусственных красителей. Не содержит трансжиров. Не содержит сахара.



**SEA BASTARD**  
AMERICAN IPA

**SEA BASTARD**  
AMERICAN IPA

Экстрактивность начального сусла 15%  
 Алкоголь: 7%  
 65 IBU  
 Температура подачи 10-12°C

Этот стиль пива зародился в Англии, когда в городе Биртон начали пилить для британских солдат, находившихся в Индии. Для того, что бы пиво прилетело дольше путешествия, его сильно осветлили, так как в него добавили осветлители (продовольственные консерванты).

В американской версии пива начали использовать американские сорта ячменя, которые имеют горьковатый, землистый, цитрусовый аромат и так же имеют горьковатый вкус. Для этого используют в основном такие сорта ячменя: Amara, Mosaic и Amarillo.

[www.saldens.ru](http://www.saldens.ru)  
 facebook.com/Saldens  
 vk.com/saldens



**ПИВО СВЕТОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ НЕОСВЕЩЕННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ «БЕЛГИАН ИПА» (BELGIAN IPA)**

Срок годности: 180 дней при температуре 10-16°C  
 48 дней при температуре 2-6°C  
 ГОСТ 32171-2012

Промышленность: ООО «Другой Вкус»  
 48 адрес: Тула, ул.Солдатки 2/4  
 Адрес: Промышленность  
 Тула, Микояновская улица д.14

Создан: Владимир Сальденский, Павел Демкин



**УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**  
 Алкоголь повышает артериальное давление, способствует развитию заболеваний сердечно-сосудистой системы, печени, почек, вызывает ожирение, снижает иммунитет, повышает риск развития сахарного диабета 2-го типа, снижает способность организма противостоять инфекционным заболеваниям, способствует развитию зависимости от алкоголя.

Содержит натуральные ароматизаторы и натуральные красители. Не содержит ГМО и ГМО-продуктов. Не содержит консервантов и стабилизаторов. Не содержит искусственных ароматизаторов и искусственных красителей. Не содержит трансжиров. Не содержит сахара.



**ONDINE IPA**  
BELGIAN IPA

**ONDINE IPA**  
BELGIAN IPA

Экстрактивность начального сусла 18%  
 Алкоголь: 7,5%  
 30 IBU  
 Температура подачи 10-12°C

Этот стиль пива зародился в Англии, когда в городе Биртон начали пилить для британских солдат, находившихся в Индии. Для того, что бы пиво прилетело дольше путешествия, его сильно осветлили, так как в него добавили осветлители (продовольственные консерванты).

В Бельгии IPA не стали использовать осветлители, поэтому пиво имеет более темный цвет и горьковатый вкус. Для этого используют в основном такие сорта ячменя: Cascade и Citra.

[www.saldens.ru](http://www.saldens.ru)  
 facebook.com/Saldens  
 vk.com/saldens



RUS-Тольятти (Другое пиво) Togliatti (Другое пиво)



RUS-Старый Оскол (Чешский дворик) Stary Oskol (Czesky dvorik)



пиво «Чешский Дворик»  
**Пилас светлый**

нефильтрованное неосветленное  
непастеризованное

Экстрактивность начального сусла 12%  
Объемная доля этилового спирта не менее 4,5%

ООО «ЧЕШСКИЙ ДВОРИК»  
Юридический адрес: Россия 309540, Белгородская область, г. Старый Оскол, ст. Копей, пл. Монтанжак, проезд М-2, № 2  
Адрес производства: Россия 309542, Белгородская область, г. Старый Оскол, ст. Копей, пл. Монтанжак, проезд М-2, № 2

Состав: вода питьевая, солод светлый пльзеньский, солод светлый мюнхенский, хмель гранулированный, дрожжи пивные сушеные

Соответствует требованиям ГОСТ 31711-2012

Пищевая ценность: Углеводы в 100г: лива не более 4,7%  
Энергетическая ценность: 46 Ккал в 100г / 193 Кдж/100г

Содержание этилового спирта в 100мл: лива – 4,5мл  
Содержание этилового спирта в 50л: лива – 2,25л  
Содержание этилового спирта в 30л: лива – 1,35л  
Содержание этилового спирта в 20л: лива – 0,9л

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почкам, печени и другим органам пищеварения. Употребление алкогольной продукции вредно для здоровья. Содержание в продукте вредные для здоровья вещества не превышает допустимые уровни, установленные ГОСТ 31711-2012, Техническим Регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»



Хранить при температуре:  
от -1 °C до +4 °C  
Объем 20 /30 /50



Дата розлива:  
(число, месяц, год)

Срок годности: 3 суток

Пейте охлажденным



пиво «Чешский Дворик»  
**Пилас Премиум светлое**

нефильтрованное неосветленное  
непастеризованное

Экстрактивность начального сусла 12%  
Объемная доля этилового спирта не менее 4,5%

ООО «ЧЕШСКИЙ ДВОРИК»  
Юридический адрес: Россия 309540, Белгородская область, г. Старый Оскол, ст. Копей, пл. Монтанжак, проезд М-2, № 2  
Адрес производства: Россия 309542, Белгородская область, г. Старый Оскол, ст. Копей, пл. Монтанжак, проезд М-2, № 2

Состав: вода питьевая, солод светлый пльзеньский, солод светлый мюнхенский, хмель гранулированный, дрожжи пивные сушеные

Соответствует требованиям ГОСТ 31711-2012

Пищевая ценность: Углеводы в 100г: лива не более 4,7%  
Энергетическая ценность: 46 Ккал в 100г / 193 Кдж/100г

Содержание этилового спирта в 100мл: лива – 4,5мл  
Содержание этилового спирта в 50л: лива – 2,25л  
Содержание этилового спирта в 30л: лива – 1,35л  
Содержание этилового спирта в 20л: лива – 0,9л

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почкам, печени и другим органам пищеварения. Употребление алкогольной продукции вредно для здоровья. Содержание в продукте вредные для здоровья вещества не превышает допустимые уровни, установленные ГОСТ 31711-2012, Техническим Регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»



Хранить при температуре:  
от +2 °C до +5 °C  
Объем 20 /30 /50



Дата розлива:  
(число, месяц, год)

Срок годности: 3 суток

Пейте охлажденным



RUS-Протвино (Бестбир) Protvino (Bestbeer)

**Dry Cherry Stout**  
Тип брожения: верховое

Горечь IBU: 35  
Цветность СВС: 65  
Алькоголь ABV: 6  
Плотность OG: 1061

Насыщенный stout с легкой вишней в дарах и послевкусии.

**HEARTLY**  
CRAFT BEER

Производитель: ООО «Аусбир», Россия, г. Липецк, ул. Кавалера, д. 115/3

Пиво неферментированное, неапперированное (чистое) Cherry Oat

ТУ 9184-001-0029846574-2015

Состав: вода, солод (Pale Malt, Crystal Malt, Chocolate Malt), хмель (Citra, Galaxy)

Энергетическая ценность в 100 г пива: 58 ккал

Углеводов в 100 г пива: не более 6,2 г

Срок годности: 60 суток с момента разлива при температуре хранения от +2°C до +10°C  
30 суток с момента разлива при температуре хранения от +5°C до +18°C

Температура употребления от +10 до +12°C  
Пиво лучше всего употреблять в течение 24 часов при 10-12°C. Дополнительно можно хранить пиво в холодильнике при температуре хранения от +5°C до +18°C.


Анализ, проведенный при температуре от +10 до +12°C  
Плотность: 1,040  
Сухое остаток: 0,05 г/100 мл  
Содержание алкоголя: 6,0% об.  
Содержание углеводов: 6,2 г/100 мл  
Содержание азота: 0,15 г/100 мл  
Содержание фосфора: 0,01 г/100 мл  
Содержание калия: 0,01 г/100 мл  
Содержание кальция: 0,01 г/100 мл

Дата розлива: \_\_\_\_\_

Объем: 0,5 л

**Up'n'Down Brew**  
CONNOISSEURS PILSNER

SINCE 2014



RUS-Москва (UP'N'DOWN BREW) Moscow

**Dubbel**  
Тип брожения: верховое

Горечь IBU: 30  
Цветность СВС: 27  
Алькоголь ABV: 7,0%  
Плотность OG: 1064

Старинский рецепт и истинная магия ферментации вкуса.

**HEARTLY**  
CRAFT BEER

Производитель: ООО «Аусбир», Россия, г. Липецк, ул. Кавалера, д. 115/3

Пиво неферментированное, неапперированное (чистое) Dubbel

ТУ 9184-001-0029846574-2015

Состав: вода, солод (Pale Malt, Crystal Malt, Wheat Malt), хмель (Citra, Galaxy)

Энергетическая ценность в 100 г пива: 58 ккал

Углеводов в 100 г пива: не более 6,2 г

Срок годности: 60 суток с момента разлива при температуре хранения от +2°C до +10°C  
30 суток с момента разлива при температуре хранения от +5°C до +18°C

Температура употребления от +10 до +12°C  
Пиво лучше всего употреблять в течение 24 часов при 10-12°C. Дополнительно можно хранить пиво в холодильнике при температуре хранения от +5°C до +18°C.

Анализ, проведенный при температуре от +10 до +12°C  
Плотность: 1,040  
Сухое остаток: 0,05 г/100 мл  
Содержание алкоголя: 7,0% об.  
Содержание углеводов: 6,2 г/100 мл  
Содержание азота: 0,15 г/100 мл  
Содержание фосфора: 0,01 г/100 мл  
Содержание калия: 0,01 г/100 мл  
Содержание кальция: 0,01 г/100 мл

Дата розлива: \_\_\_\_\_

Объем: 0,5 л

RUS-Липецк (Аусбир) Lipetsk (Ausbier)

SINCE 2014

**UP'N'DOWN BREW**



**AMBER**  
Амбер  
Тип брожения: Низовое

Прямая сбалансированная горечь, хмель мягким солодовым характером. Еле уловимые карамельные ноты. Питьевой и легкий.

IBU: 25  
SRM: 15

Употребление пива вредит вашему здоровью

**HEARTLY**  
Craft Brewery

Производитель: ООО «Аусбир», Россия, г. Липецк, ул. Кавалера, д. 115/3, 8-800-588-54-58

Пиво неферментированное, неапперированное (чистое) Amber CTO 0029846574-001-2014

Экстрактивность начального сусла: 11,0%  
Объемная доля этилового спирта: не менее 4,5%  
Плотность в 100 г пива: 42 град.  
Углеводы в 100 г пива: не более 4,0 г

Состав: вода, солод (от той же пшеницы, ячмень, рисовый солод).

Срок годности: не менее 12 суток при t° от 0 до 2° C.

Объем: 0,5 л

Дата розлива: \_\_\_\_\_

EAC

**JAWS BREWERY**

**Tomahawk.lgr**

Пиво неферментированное, неапперированное (чистое) Tomahawk.lgr

Срок годности при t° +2...+4°C - 18 суток

Алс. не менее 4,8% об.

Экстр. неч. сусла 12%

Объем: 500мл

Дата розлива: \_\_\_\_\_

Производитель: ООО «Аусбир», Россия, г. Липецк, ул. Кавалера, д. 115/3, 8-800-588-54-58

Пиво неферментированное, неапперированное (чистое) Tomahawk.lgr

ТУ 9184-001-0029846574-001-2014

Состав: вода, солод (от той же пшеницы, ячмень, рисовый солод), хмель (Citra, Galaxy)

Экстрактивность начального сусла: 11,0%  
Объемная доля этилового спирта: не менее 4,5%  
Плотность в 100 г пива: 42 град.  
Углеводы в 100 г пива: не более 4,0 г

Срок годности: не менее 12 суток при t° от 0 до 2° C.

Объем: 0,5 л

Дата розлива: \_\_\_\_\_

EAC

RUS-Заречный/CO Zarechny

RUS-Димитровград  
Dimitrovgrad

**ВИТЯЗЬ**  
ВОЛЖСКОЕ

ВОЛЖСКАЯ ВОДА

ВОЛЖСКОЕ СОЛНЦЕ



**JAWS BREWERY**

**Coconut\_porter.ale**

Производитель: ООО «Аусбир», Россия, г. Липецк, ул. Кавалера, д. 115/3, 8-800-588-54-58

Пиво неферментированное, неапперированное (чистое) Coconut\_porter.ale

ТУ 9184-001-0029846574-001-2014

Состав: вода, солод (от той же пшеницы, ячмень, рисовый солод), хмель (Citra, Galaxy)

Экстрактивность начального сусла: 11,0%  
Объемная доля этилового спирта: не менее 4,5%  
Плотность в 100 г пива: 42 град.  
Углеводы в 100 г пива: не более 4,0 г

Срок годности: не менее 12 суток при t° от 0 до 2° C.

Объем: 0,5 л

Дата розлива: \_\_\_\_\_

EAC

Употребление пива вредит вашему здоровью

Содержание алкоголя: 4,8% об.  
Содержание углеводов: 4,0 г/100 мл  
Содержание азота: 0,15 г/100 мл  
Содержание фосфора: 0,01 г/100 мл  
Содержание калия: 0,01 г/100 мл  
Содержание кальция: 0,01 г/100 мл

Дата розлива: 05.05.2015

4670013010233



**Европейское**  
Чистая пшеница

Объем, литров  
● 30  
● 50

**Оренбург**  
Чистая пшеница

**Европейское**

Состав: вода, специально подготовленная, солод ячменный светлый, солод пшеничный светлый, хмель

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и другим органам пищеварения.

Издательство ООО "Частная пивоварня Оренбург", 46000, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 247.

**Светлое**  
Чистая пшеница

Объем, литров  
● 30  
● 50

**Оренбург**  
Чистая пшеница

**Светлое**

Состав: вода, специально подготовленная, солод ячменный светлый, солод пшеничный светлый, хмель

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и другим органам пищеварения.

Издательство ООО "Частная пивоварня Оренбург", 46000, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 247.

**Оренбург**  
Чистая пшеница

**Beer**

Чистая пшеница

Качественная вода, солод, хмель и специи пивовара...  
Ваше пиво составлено из лучших ингредиентов!

Пиво «Оренбург» приготовлено по уникальной европейской технологии, обеспечивающей высочайшее качество этого пенного напитка! Неиспорченный привлекательный и легкий вкус достигается за счет использования в процессе производства лучших сортов баварского солода, ароматного хмеля и чистой воды.

Издательство: ООО "Частная пивоварня Оренбург", 460005, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 247.

RUS-Оренбург (Оренбург)  
Orenburg (Orenbeer)

**Оренбург**  
Чистая пшеница

Объем, литров  
● 30  
● 50

**Пиво светлое "Европейское"**

Состав: вода, специально подготовленная, солод ячменный светлый, солод пшеничный светлый, хмель. Пивная крепость в 100 г пива: не более 4,7 г. Энергетическая ценность: 44 ккал / 100 г пива. Хмель при температуре от +2°C до +9°C в течение 10 дней.

Экстрактивность начального сусла 12% Алкоголь не менее 4,5%

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и другим органам пищеварения.

Издательство: ООО "Частная пивоварня Оренбург", 460005, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 247.

**Оренбург**  
Чистая пшеница

Объем, литров  
● 30  
● 50

**Пиво светлое "Жигулевское"**

Состав: вода, специально подготовленная, солод ячменный светлый, солод пшеничный светлый, хмель. Пивная крепость в 100 г пива: не более 4,8 г. Энергетическая ценность: 42 ккал / 100 г пива. Хмель при температуре от +2°C до +9°C в течение 10 дней.

Экстрактивность начального сусла 11% Алкоголь не менее 4,0%

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями ЦНС, почек, печени и другим органам пищеварения.

Издательство: ООО "Частная пивоварня Оренбург", 460005, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 247.

**Оренбург**  
Чистая пшеница

Объем, литров  
● 30  
● 50

**Пиво темное "Имперское"**

Состав: вода, специально подготовленная, солод ячменный темный, солод пшеничный светлый, солод пшеничный светлый, хмель. Пивная крепость в 100 г пива: не более 6,1 г. Энергетическая ценность: 41 ккал / 100 г пива. Хмель при температуре от +2°C до +9°C в течение 10 дней.

Экстрактивность начального сусла 12% Алкоголь не менее 4,1%

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями ЦНС, почек, печени и другим органам пищеварения.

Издательство: ООО "Частная пивоварня Оренбург", 460005, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 247.

**Оренбург**  
Чистая пшеница

Объем, литров  
● 30  
● 50

**Пиво темное "Бархатное"**

Состав: вода, специально подготовленная, солод ячменный темный, солод пшеничный светлый, солод пшеничный светлый, хмель. Пивная крепость в 100 г пива: не более 6,1 г. Энергетическая ценность: 44 ккал / 100 г пива. Хмель при температуре от +2°C до +9°C в течение 10 дней.

Экстрактивность начального сусла 14% Алкоголь не менее 4,7%

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями ЦНС, почек, печени и другим органам пищеварения.

Издательство: ООО "Частная пивоварня Оренбург", 460005, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 247.

**Оренбург**  
Чистая пшеница

Объем, литров  
● 5

**Пиво светлое "Пшеничное"**

Состав: вода, специально подготовленная, солод ячменный светлый, солод пшеничный светлый, хмель. Пивная крепость в 100 г пива: не более 6,1 г. Энергетическая ценность: 43 ккал / 100 г пива. Хмель при температуре от +2°C до +9°C в течение 10 дней.

Экстрактивность начального сусла 11% Алкоголь не менее 2,5%

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями ЦНС, почек, печени и другим органам пищеварения.

Издательство: ООО "Частная пивоварня Оренбург", 460005, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 247.

**Оренбург**  
Чистая пшеница

Объем, литров  
● 30  
● 50

**Пиво светлое "Пшеничное"**

Состав: вода, специально подготовленная, солод ячменный светлый, солод пшеничный светлый, хмель. Пивная крепость в 100 г пива: не более 6,1 г. Энергетическая ценность: 41 ккал / 100 г пива. Хмель при температуре от +2°C до +9°C в течение 10 дней.

Экстрактивность начального сусла 11% Алкоголь не менее 2,5%

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями ЦНС, почек, печени и другим органам пищеварения.

Издательство: ООО "Частная пивоварня Оренбург", 460005, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 247.

**СТРАЖЕК СВЕТОЕ**  
Чистая пшеница

Объем, литров  
● 5

**Пиво светлое "Пшеничное"**

Состав: вода, солод ячменный светлый, солод пшеничный светлый, хмель. Пивная крепость в 100 г пива: не более 6,1 г. Энергетическая ценность: 45 ккал / 100 г пива. Хмель при температуре от +2°C до +9°C в течение 10 дней.

Экстрактивность начального сусла 12% Алкоголь не менее 4,5% об.

Содержание этилового спирта 4,5 мл в 100 мл продукта. Содержание этилового спирта 45 мл в 1 л продукта.

Пивная крепость в 100 г пива: не более 4,7 г, энергетическая ценность 45 ккал.

Хранить при температуре от +5°C до +12°C в затененном помещении. Защищать от воздействия света, избегать солнечных лучей и низких температур.

Издательство: ООО "Бизнес Аудит", 115191, Россия, г. Москва, Холмский в-д, д. 3

Издательство: ООО "Бизнес Аудит", 115280, Россия, г. Москва, ул. Мясницкая, д. 8 (тел: +495) 676-31-77

Кур. Адрес: ООО "Бизнес Аудит", 115191, Россия, г. Москва, Холмский в-д, д. 3

Издательство: ООО "Бизнес Аудит", 115280, Россия, г. Москва, ул. Мясницкая, д. 8 (тел: +495) 676-31-77

Кур. Адрес: ООО "Бизнес Аудит", 115191, Россия, г. Москва, Холмский в-д, д. 3

RUS-Москва (Бизнес Аудит) Moscow (Business Audit)

RUS-Москва (На Шаболовке) Moscow (Na Shabolovke)



RUS-Ниж.Тагил Nizh.Tagil



RUS-Ессенуки (Прага-9) Essentuki (Praha-9)

RUS-Моршанск Morshansk



RUS-Чебоксары Cheboksary



RUS-Динская Dinskaya

RUS-Наб. Челны Nab. Chelny



RUS-Рязань Ryazan



KG-Кара-Балта Kara-Balta



KG-Бишкек (Имфико) Bishkek (Imfiko)



KG-Кара-Балта Kara-Balta



KG-Кара-Балта Kara-Balta



KG-Кант Kant



KG-Кант Kant

KG-Бишкек (Имфико) Bishkek (Imfiko)



KG-Шопоков (Bear Beer) Shopokov



KG-Кант Kant



KG-Шопоков (Bear Beer) Shopokov



KZ-Усть-Каменогорск Ust-Kamenogorsk



KZ-Белоусовка Belousovka



KZ-Усть-Каменогорск Ust-Kamenogorsk



KZ-Белоусовка Belousovka



KZ-Белоусовка Belousovka



KZ-Белоусовка Belousovka



KG-Шопоков (Bear Beer) Shopokov

ABN-Гагра Gagra

ГОСТ-Р 31711-2012

Дата розлива:

срок хранения 1 месяц  
при температуре от +2 до +7 градусов

ООО СП "Мельник"

пиво соподовое  
Ольденбург

янтарное

Чешская пивоварня «Старая Прага»

г.Гагра, ул.Почтовая,  
Республика Абхазия  
+7940 990-68-62

www.starapraga.ru

Импортер в РФ ООО «Еврофуд - Сочи»

Ул.Советская 42/2  
+7862 295-91-77

insite-tur@mail.ru

Пиво Ольденбургской  
пивоварни, г.Гагра

Craft Beer

Oldenburg draft beer

0,5 литра

Экстрактность начального  
сухого 11 %.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи

Пивная ценность на 100 г пива:  
энергетическая - 400 кДж (96 ккал),  
белки 10,0 г, углеводы не более 50После вскрытия хранить не более 24  
часов при температуре 2-4 С.Чрезмерное употребление алкоголя  
вредит вашему здоровью.Алкоголь противопоказан детям  
и подросткам до 16 лет, беременным  
и кормящим женщинам, лицам  
с заболеваниями центральной  
нервной системы, печени, почек.

Содержание в продукте вредных для здоровья веществ не превышает допустимого уровня, установленного Техническим Регламентом Таможенного Союза ТР ТС 029/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 024/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 029/2012. Не содержат красители, ароматизаторы, консерванты, полученные с использованием ГМО. Биологически активные добавки отсутствуют.

www.starapraga.ru

непастеризованное  
нефильтрованное

4,5 %

EAC

ГОСТ-Р 31711-2012

ООО СП "Мельник"

светлое

пивоварня  
"Старая Прага"г.Гагра, ул. Почтовая,  
Комсомольский парк  
+7940 990-68-62  
+7965 468-95-08e-mail: insite-tur@mail.ru  
www.gagarest.ru

Дата розлива:

срок хранения  
7 дней  
при температуре  
от +2 до +7 градусов

1,5 литра

Czech Beer

Oldenburg draft beer

Экстрактность начального  
сухого 11 %состав:  
вода, солод,  
хмель, дрожжиЧрезмерное употребление  
алкоголя вредит вашему здоровью.

www.starapraga.ru

непастеризованное  
нефильтрованное

4,7 %

ГОСТ-Р 31711-2012

Дата розлива:

срок хранения 3 месяца  
при температуре от +2 до +7 градусов

ООО СП "Мельник"

пиво соподовое  
Ольденбург

темное

Чешская пивоварня «Старая Прага»

г.Гагра, ул.Почтовая,  
Республика Абхазия  
+7940 990-68-62

www.starapraga.ru

Импортер в РФ ООО «Еврофуд - Сочи»

Ул.Советская 42/2  
+7862 295-91-77  
insite-tur@mail.ruПиво Ольденбургской  
пивоварни, г.Гагра

Craft Beer

Oldenburg draft beer

1,5 литра

Экстрактность начального сухого 11 %.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи

Пивная ценность на 100 г пива:  
энергетическая - 400 кДж (96 ккал),  
белки 10,0 г, углеводы не более 50После вскрытия хранить не более 24  
часов при температуре 2-4 С.Чрезмерное употребление алкоголя  
вредит вашему здоровью.Алкоголь противопоказан детям  
и подросткам до 16 лет, беременным  
и кормящим женщинам, лицам  
с заболеваниями центральной  
нервной системы, печени, почек  
и других органов пищеварения.

Содержание в продукте вредных для здоровья веществ не превышает допустимого уровня, установленного Техническим Регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 029/2012. Не содержат красители, ароматизаторы, консерванты, полученные с использованием ГМО. Биологически активные добавки отсутствуют.

www.starapraga.ru

непастеризованное  
нефильтрованное

4,7 %

EAC



ABH-Гарга  
Gagra



RUS-Архангельск  
Arkhangelsk



RUS-Барнаул А  
Barnaul



R



RUS-Владивосток 1  
(Republic) Vladivostok



/2



/3



/4



/5



/6



RUS-Владимир (MaxBrau) A  
Vladimir



R



RUS-Волгоград (Бамберг) A  
Volgograd (Bamberg)



R1



R2



RUS-Воронеж (Кр.птица)  
Voronezh (Kr.Ptitsa)



RUS-Екатеринбург А  
(Beers Fan) Ekaterinburg



R



RUS-Кисловодск 1  
Kislovodsk



/2



/3



RUS-Клин (Gletcher) 1  
Klin



/2



RUS-Кошары  
Koshary



RUS-Краснодар 1  
(Brauhaus) Krasnodar





/2



RUS-Кропоткин  
Kropotkin



RUS-Москва (ID) 1  
Moscow



/2



/3



/4



/5



(Trigger)



1516



RUS-Мытищи А  
Mytishi



R



RUS-Н.Новгород (Affigen)  
N.Novgorod



RUS-Н.Тагил А  
N.Tagil



R



RUS-Обнинск  
Obninsk



RUS-Первоуральск  
Pervouralsk



RUS-Ессентуки  
Essentuki



RUS-СПб (Бакунин) 1  
SPb (Bakunin)



/2



(Балтика) 1А  
(Baltika)



1R



2A



2R



/3



/4



15



16



17



18



(Burik)



(Васелеостровская)  
(Vasileostrovskaya)



RUS-Северодвинск  
Severodvinsk



RUS-Сочи (Perla)  
Sochi



RUS-Ст.Оскол (Ч.Дворик)  
St.Oskol (Cz.Dvorič)



RUS-Тимашевск  
Timashevsk



RUS-Томск 1  
Tomsk



12



RUS-Тула (Петр Петрович) 1  
Tula (Petr Petrovich)



12



13



14



15



16



RUS-Уссурийск 1  
Ussuriysk



12



13



14



RUS-Черноголовка (BH)  
Chernogolovka



RUS-Ярославль (Plan B) 1  
Yaroslavl



12

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

Главторгвино

Лейтэ



**ПИВО**

**СВЕЖЕЕ ПИВО ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА  
МОСКОВСКИХ ЗАВОДОВ ГЛАВПИВО  
ИМЕЕТСЯ ВО ВСЕХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
МАГАЗИНАХ, РЕСТОРАНАХ, СТОЛОВЫХ,  
ПИВНЫХ ЗАЛАХ, ПАВИЛЬОНАХ, ПАЛАТКАХ.**

**Впервые!**

**Глобальные решения.**

**Локальный успех.**

[beviale-moscow.com](http://beviale-moscow.com)

# **Beviale Moscow 2015**

Международная выставка индустрии напитков

Крокус Экспо, Москва, Россия | 6 – 8 октября 2015

**NÜRNBERG MESSE**