



1998

КОЛПИВАТР

ЖУРНАЛ О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

2(69)-2016

**ASIA
PACIFIC
CRAFT**

**КРАФТОВИКИ
АЗИАТСКО-
ТИХООКЕАНСКОГО
РЕГИОНА**



МОСКВА-2016

XIX ВСТРЕЧА КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ

DATA
1864

**ЧЕРНАВСКИЙ ПИВЗАВОД
В ВОРОНЕЖЕ
ПЕЧАЛЬНАЯ ИСТОРИЯ**



**ИРКУТСК
САРАТОВ
ПИВНЫЕ
ПРОГУЛКИ**



**III встреча
Всемирной конвенции
по пивному коллекционированию
19-21.05.2017 г. Тыхы (Польша)**

www.bcwc2017.pl





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

ОТПЕЧАТАНО

ООО «АВК-Пресс», Москва.

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

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

НА ОБЛОЖКЕ

Коллекционер Юрий Грищенко

(фото П. Егоров)

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



АССОРТИ

Наверное, все пивные коллекционеры столкнулись с такой проблемой, как сложность сортировки атрибутики контрактных и домашних пивоварен. Ведь их этикетки все еще мало информативны в плане сведений о непосредственно пивзаводе, где пиво было сварено, и в большинстве своем, вряд ли вообще когда-нибудь такими станут. Мы привыкли собирать атрибутику, сортируя ее по пивзаводам, а тут такой наплыв материала с непонятной принадлежностью! В таком ассорти остается только завести отдельный альбом или коробку (кому как), куда до поры определять все подобные, не столько неизвестные, сколько спорные экземпляры.

А споры о том, считать ли контрактника за отдельного производителя идут постоянно. В моем представлении - да! Контрактник - отдельный производитель. Но «отдельный производитель» не означает автоматически «пивзавод». Если так, то для тех, кто сортирует коллекцию по производителям, проблема решается быстро. Но тех, кто собирает именно пивзаводы, ждет долгий, кропотливый и не всегда успешный поиск.

Влад Шамов

ХИРШАЙД**03-05.03.2017****Hirschaid, D**

Международная встреча коллекционеров кронен-пробок. Информация - Tino Nadler, e-mail: uthlewer@web.de / kkf.crowncaps.info

Hirschaid

Landkreis Bamberg

МАРТИН**04.03.2017 Martin, SK**

Международная встреча коллекционеров пивной атрибутики (этикетки, бирдекели, пробки, посуда). Организатор - Porter Club (www.porterclub.szm.sk). Место проведения - зал пансиона Ľierna Pani, ул. Kuzmányho. Время проведения 8:00-14:00. Бронирование столов, проживания и др. информация - Ян Покревка, e-mail: jpokrievka@hotmail.sk

**МИНСК****31.03.-1.04.2017****Minsk, BY**

10-й международный съезд коллекционеров пивной атрибутики (этикетки, бирдекели, пробки, посуда). Организатор - клуб «Пив-

КОЛПИВАТР 2(69)-2016



ные волаты» (www.volaty.by) при поддержке ОАО «Лидское пиво». Весь день 31 марта планируется экскурсионная программа, а вечером 1 апреля - дружеский ужин. Информация - Сергей Ших, e-mail: shikh@tut.by

ГЕРСТХОФЕН**01.04.2017****Gersthofen, D**

Большая обменная биржа бирдекелей. Организатор - клуб IBV (www.ibv1958.de). Место проведения - территория вокруг заведения Gasthof Stern, Kirchplatz 1. Внимание! Первые обмены начинаются уже с полудня 30 марта.

ДРЕЗДЕН**22.04.2017 Dresden, D**

31-я Дрезденская обменная биржа. Организатор - клуб FBG Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. (этикетки). Место проведения - крытый спортивный комплекс Sachsenwerk arena, ул. Siemensstrasse 9. Время проведения 9:00-14:00. Информация - Thoralf Knote, e-mail: suthope@t-online.de, www.fbg-dresden-ostsachsen.de

ХАММ**06.05.2017 Hamm, D**

23-я весенняя обменная биржа пивной атрибутики (банки, бирдекели, посуда) под эгидой пивоварни Isenbeck. Организатор - клуб FvB (www.fvb-bdm.de). Место проведения - зал Zentralhallen, Okonomierat-Peitzmeier-Platz 2-4. Внимание! Обмен начнется уже утром 5 мая.

**РЕПИНО****13-14.05.2017****Repino (SPb), RUS**

6-я Всероссийская открытая встреча коллекционеров пивной атрибутики. Организатор - клуб «Пивной Этикет». Проводится в пансионате «Балтиец». Проживание в соседнем пансионате «Буревестник» (ул. Луговая 8). Информация - Петр Бондаренко, e-mail: petescooper57@mail.ru, тел. (921)9237603



Брюгге

04-05.02.2017 Bruges, B

10-й пивной фестиваль Bruges Beer Festival. Больше 300 сортов бельгийского пива! Более 80 пивоварен! Место проведения - Beursplein (Биржевая площадь). Вход бесплатный. Пиво отпускается за жетоны (1 жетон стоит 1,8 евро). Минимальная стоимость набора участника (дегустационный бокал 150 мл, путеводитель по фестивалю, 5 жетонов) = 15 евро. Информация - www.brugsbierfestival.be

Ческе-Будеевице

13-18.02.2017 Ceske Budejovice, CZ

27-й международный пивной фестиваль Slavnosti Piva и конкурс-дегустация Zlata Pivni Pecet пройдет в выставочном комплексе г. Ческе-Будеевице на ул. Husova 523. Свою продукцию представят мультинациональные пивоваренные группы, чешские пивзаводы, европейские крафтовые пивоварни. Информация - www.pivnipcet.cz



Мюлуз

17-19.02.2017

Mulhouse, F

Европейский пивной фестиваль и дегустационный конкурс Mondial de la biere 2016. Место проведения - выставочный парк, 120 Rue Lefebvre. Информация - www.mondialdelabiere.com



Лёвен

22-23.04.2017 Leuven, B

Ежегодный пивной фестиваль Zythos представит 88 стендов с более, чем 500 сортами бельгийского пива. Место проведения -



Brabant, Brabantlaan 1. Пиво отпускается за жетоны. Цена одного жетона 1 евро. Стартовый набор (бокал 100 мл и 5 жетонов) стоит 10 евро. Информация - www.zbf.be

Копенгаген

18-20.05.2017

Copenhagen, DK

17-й Копенгагенский пивной фестиваль Ølfestival. Проводится в старом локомотивном депо LOKOMOTIVVÆRKSTEDET, Otto Busses Vej 5. Информация - www.ae.dk



В МИРЕ ПИВА

ОГРАНИЧЕННЫЕ СЕРИИ



Уже традиционно эта рубрика начинается с обзора очередной ограниченной партии банок, выпущенных Московской пивоваренной компанией. В начале сентября состоялся первый розлив пива Fahe Premium в банки 0,5 л и 1 л новой коллекционной серии VIKING'S BEST FRIEND (лучший друг



викинга). Первый в серии сюжет изображает воительницу и называется WARRIOR.

Также на МПК вышла очередная 21-я коллекционная банка, пива «Жигули барное» 1 л. Новый сюжет, выполненный художником Валерием Барыкиным в стиле future retro, называется «Снегурочка 2037».

KATZ И ЕЕ БИРДЕКЕЛИ

Германская группа компаний Katz, согласно собственной статистике, позиционировала себя, как производителя 75 % всех бирдекелей в мире. Что же представляет из себя Katz? Вот несколько фактов:

- головной офис и основная фабрика Katz находятся в маленьком городке Вайзенбах в земле Баден-Вюртемберг



- изначально Katz была обычной пиломатериальной фабрикой (осн. в 1757 г.), а первые бирдекели выпустила только в 1892 году, когда Роберт Шпут, изобретатель из Дрездена, запатентовал процесс для заливки сжижаемой древесной массы в формы и ее сушки

- в основное производство бирдекелей на Katz превратились только в 1903 году, благодаря тогдашнему владельцу фабрики Казимиру Отто Кацу, которому принадлежал еще и пивзавод во французском городе Мец

- в 1909 году фабрика была перенастроена на вырубку бирдекелей из листов картона

И АТРИБУТИКИ

вместо использования форм для заливки

- 1919 году компания производила 15 000 бирдекелей в день, а в 1930 году удвоила этот объем. Во время II Мировой войны производство бирдекелей было прекращено и возобновилось только в 1948 году. Сейчас Katz может выпускать от 5 до 7 миллионов бирдекелей в день



- Katz пережила банкротство в 2009 году, но была спасена компанией Koechler, мировым производителем бумаги

БАЛТИКА В ОМАНЕ

Пивоваренная компания «Балтика» начала отгрузки пива в Оман. Интересно, что в эту мусульманскую страну первым отправилось пиво «Балтика 3» в бутылках и банках.

ОЧАКОВО: КРАФТ И РЕСТАЙЛИНГ

Вот два недавних события из жизни славного пивоваренного предприятия. Начнем со второго. Компания «Очаково» сменила свой корпоративный логотип, переведя его в минималистичекый стиль, уводящий от признаков некой традиционности, присутствующих в виде шрифта из прежнего оформления.

Ну, а первое это то, что при московском комбинате компании открылась экспериментальная минипивоварня под названием «Лаборатория экспериментального пивоварения», или сокращенно ЛЭП.



ОЧАКОВО

НАТУРАЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

Совсем небольшая пивоварня мощностью варки всего 100 л произведена чешской фирмой Destila. Первыми представленными общественности сортами ЛЭП стали Red Citra Lager и Weizen Bock!!! Они вручную разлиты в бутылки с этикетками-самоклейками и бугельной пробкой (без логотипа). Пиво из первой партии поступило в весьма ограниченную продажу в фирменный магазин «Очаково» при комбинате. ЛЭП пообещала выдавать по одному новому сорту пива ежемесячно. Будем следить за новинками очаковских экспериментаторов и за их атрибутикой.



В МИРЕ ПИВА

ЭКСПАНСИЯ КРАФТА



Крафтовые пивоварни продолжают возникать в самых отдаленных уголках планеты. Вот и в гималайском Королевстве Бутан, в окружении яблоневого сада и лесов голубых елей в деревеньке Hongtsho провинции Thimphu, на высоте 2890 м над уровнем моря, весной 2016 года открылась крафтовая пивоварня Ser Bhum. Название в переводе означает «золотая ваза» (она изображена на логотипе завода). «Чисто крафт, слава Бутану!» - примерно так можно перевести лозунг Ser Bhum. При этом, пивоварня устроена на оборудовании канадской фирмы DME. Солод применяют новозеландский, а хмель из США. Но все равно Ser Bhum горды быть первопроходцами крафта в своем Отечестве (как минипивоварня они в Бутане не первые), а славят они выдающееся руководство своего бутанского короля. Пиво, между прочим, разливают только в банки 0,33 и 0,5 л. Типовые сорта пивоварни - Ser Bhum (IPA), Bhutan Glory (янтарный эль), Dragon (стаут).

Другой не менее неожиданной точкой на планете, где зарождается крафт, обещает стать Руанда в Африке. Дело в том, что находящаяся на подъеме канадская пивоварня Beau's All Natural Brewing Co. из городка Ванклик Хилл провинции Онтарио как раз на свое 10-летие объявила об успешном завершении компании по привлечению финансов от широких масс, которая продолжалась всего 2 месяца и набрала необходимые 110 000 канадских долларов для начала запуска пректа крафтового пивоваренного паба в центре столицы Руанды - Кигали. Почему именно Руанда? Возможно, здесь замешаны тесные франкофонские связи. Между прочим, с руандий-



ской стороны в проекте участвует местная бизнес-леди, которая серьезно настроена на то, что будущая пивоварня будет чисто женским предприятием, на котором и работники, и управляющие будут исключительно женского пола. При успешном стечении обстоятельств крафтовая пивоварня в Кигали откроется весной 2017 года. Beau's известна, как неоднократный победитель в номинациях «лучшее пиво» и «лучшая пивоварня» в своей провинции, а ее самым успешным сортом является Lug Tread - сброженный при лагерной температуре эль в стиле Кельш. Возможно, такого же продукта в первую очередь следует ожидать от руандийцев.



фото serbhumbrewery.com

И АТТРИБУТИКИ

ТОТ САМЫЙ CARLSBERG



фото П.Егорова

В последний день этой осени наконец-то и в Москве фонд Carlsberg, являющийся основным владельцем международного пивоваренного концерна, представил воссозданный лагер второй половины 19 века. Инициатива по возрождению сорта возникла, когда в каких-то подвалах (намекают, что на самой исторической пивоварне в Копенгагене) нашли старинные пивные бутылки пива Carlsberg тех времен, когда владелец пивоварни Якобсен получил выведенную датским профессором Эмилем Хансеном чистую культуру дрожжей. Одна из найденных бутылок сохранилась закупоренной. Из ее содержимого рекультивировали дрожжи, потом по банку семян вырастили ячмень того времени и изготовили из него солод. Сварили пиво и охмелили его сортом Халлертау (единственный современный компонент в продукте). В результате вышел цвета темного янтаря, с красноватым оттенком, с вишнево-медо-

вым ароматом и сухой горчинкой лагер 5,8(14%), который Carlsberg назвал прародителем лагеров. Что касается упаковки, то стекло найденных бутылок было расплавлено, и из него выдули первые 30 бутылок для розлива. Потом вручную изготовили печатную матрицу и напечатали этикетки старинного дизайна с небольшими современными деталями - эмблемой компании и подписью пивовара. Полученное максимально аутентичное пиво не предназначено для продажи. На московской презентации оно было представлено на пробу из небольшого деревянного бочонка. При этом только 3 бутылки были подарены датчанами собравшейся публике. Одну из них увезла домой в качестве приза журналистка «Комсомольской Правды» из Самары, вторая была вручена датскому послу и третья отправлена в музей при пивоварне «Балтика» в Санкт-Петербурге.

ПИВА БОЛЬШЕ НЕТ

Калининградский завод «Компания ПИТ», принадлежащий российской группе «Объединенные пивоварни Хейнекен» концерна Heineken, с 1 января 2017 года прекратит производство пива. Часть площадей предприятия будет использоваться в качестве складских помещений, а объемы производства будут перераспределены на другие предприятия компании. Сама пивоварня расположена на территории исторического пивзавода «Остмарк», основанного в 1910 году и причисляется к архитектурным объектам исторического значения.



фото heinekennussia.ru

В МИРЕ ПИВА

In the world of beer

В СПИСКЕ ЮНЕСКО



30 ноября было объявлено, что бельгийская уникальная пивная культура внесена в список неосязаемого культурного наследия человечества ЮНЕСКО. Пивная культура идет 11-м пунктом в этом списке, касательно Бельгии, наряду с Процессией Святой Крови в Брюгге, карнавалами в Бенше и Алсте, традиционной ловлей креветок верхом на лошади в Остдунинкерке.

ПОРНО-ПИВО

Фирменным пивом от музыкальных коллективов уже никого не удивишь. Бельгийский трипл произведен по контракту на итальянской крафтовой пивоварне K&L из Санторсо одним высокорейтинговым порносайтом. Пиво разлито в бутылки 0,5 л с логотипом сайта на этикетке. В производстве использованы 5 типов солода, 2 сорта хмеля, мед и специи. Алкоголь 8,5%, IBU 18,9.



КОЛПИВАТР 2(69)-2016

НАШ БАНОЧНЫЙ КРАФТ

В России появилось первое баночное крафтовое пиво. Пивоварня «Коникс» из г. Заречный, что под Пензой, провела розлив своих сортов Crazy Moose APA и Overfall IPA в алюминиевые банки



0,5 л на мощностях пивзавода «Визит» в г. Кузнецк. Сами банки произведены на заводе компании Rexam, г. Наро-Фоминск.

ИТОГИ GABF-2016

Прошедший в октябре в американском Денвере юбилейный 30-й Большой Американский фестиваль пива (GABF) стал рекордным, в частности, по количеству представленного на дегустацию пива - 7227 образцов от 1752 пивоварен из всех 50 американских штатов и округа Колумбия. Награды за лучшее пиво были вручены в 96 категориях. Что касается лучших пивоваренных компаний, то для них определили 4 размерные категории - очень маленькая,



фото К. Weaver

И АТТРИБУТИКИ

and accessories

маленькая, средняя и большая. Для интереса, в первой и последней категориях победили соответственно Brown Truck Brewery из Северной Каролины и Pabst Brewing Co. из Лос-Анджелеса. Аналогичный подход применили и к пивоваренным пабам. Самым лучшим среди маленьких брьюпабов стал ZwanzigZ Brewing из Индианы, среди средних - Boxing Bear Brewing Co. из Нью-Мексико, среди больших - The Austin Beer Garden Brewing Co. из Техаса.

с 1899 по 1912 годы. До наших времен сохранились три каменных здания - корпус безалкогольного цеха и два корпуса пивзавода, а также неохранные постройки на их территории. В мае 2014 года здания завода Суркова по итогам торгов перешли от администрации Архангельска в собственность местной акционерной строительной компании, которая намерена превратить их в инновационный городской культурный центр.

РЕСТАВРАЦИЯ ЗАВОДА



Постепенно начинает определяться судьба комплекса зданий старинного пивзавода в Архангельске, являющегося памятником архитектуры регионального значения и охраняемого государством. Проект его реставрации прошел экспертизу Минкультуры. Здания пивоваренного завода построены купцом первой гильдии Альбертом Сурковым на ул. Финляндской (ныне Попова)

УЦЕЛЕВШИЕ

В центре Италии произошедшим 30 октября 2016 землетрясением в городе Норча помимо прочих построек была разрушена базилика и примыкающие к ней постройки монастыря Сан-Бенедетто международной бенедиктинской общины. При этом, чуть ли не единственной уцелевшей (конечно, не обошлось без некоторых повреждений) в монастыре оказалась минипивоварня, на которой монахи производили пиво под маркой Nursia (название Норчи на латыни).



фото birranursia.com

С 2000 г. в городе, считающимся родиной Святого Бенедикта Нурсийского, в старинном монастыре обосновались монахи-бенедиктинцы из США. 15 августа 2012 года они торжественно открыли пивоварню, продукция которой поступала в продажу во многих местных магазинах, отелях и ресторанах. В производстве два сорта - bionda (бельгийский светлый эль, 6%) и extra (бельгийский крепкий эль, темно-коричневое, 10%). Розлив в бутылки 0,33 и 0,75 л. В месяц пивоварня выпускала около 10 000 бутылок.

КОЛПИВАТР 2(69)-2016



иллюстрация pivno.ru

В МИРЕ ПИВА

In the world of beer

135 ЛЕТ ТРАДИЦИЙ

Под таким девизом в августе 2016 отметил свое 135-летие один из немногих успешно работающих старинных пивзаводов России - ОАО «Жигулевское пиво», основанный в 1881 году Альфредом фон Вакано. Памятную дату пивовары зафиксировали специальной надпечаткой «135 лет традиций» на этикетках для ПЭТ-бутылок 1,5 и 2 л, а также надпечаткой «1881-2016» на кольеретках бутылок 0,5 л.



МАЖЬТЕ ПИВО НА ХЛЕБ!

В Новосибирске семейное предприятие по производству джемов и мармеладов «Мануфактура Заклан» выпустило мармелад Sansara на основе бледного индийского эля IPA. Мармеладная консистенция достигнута при помощи агар-агара - естественного загустителя из морских водорослей. Произво-



фото vk.com/siberianjams

дитель обещает в этом продукте «сладость-мармелада и типичную горчинку IPA». На подходе еще один подобный продукт - мармелад Beerhazard на основе американского светлого эля APA.

ПИВНЫЕ ТАРЕЛКИ

Среди видов отечественной пивной атрибутики добавился совершенно новый - пивная тарелка. Два вида тарелок с логотипом и эмблемой чувашского национального обряда «Кер Сари» - праздника осеннего пива, выпустил в 2010 году чебоксарский пивзавод «Букет Чувашии».



И АТТРИБУТИКИ

and accessories

УКРАИНСКАЯ ВСТРЕЧА КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ

фото Д.Назаренко



16-18 сентября в г. Черновцы прошла 31-я Всеукраинская встреча коллекционеров пивной атрибутики. Встреча была организована местными активистами пивного хобби - обществом «Пивное братство» (ответственный организатор Вячеслав Герман). Для участия во встрече предварительно зарегистрировались 107 человек из различных украинских городов, 11 гостей из Польши, 9 из Словакии, 6 из Болгарии, 3 из Чехии, по двое из Чехии, Латвии, Литвы и Молдовы. Был зарегистрирован также один российский участник. По видам хобби преобладали этикеточники (примерно 44%), затем шли пробочники (21%) и декельщики (18%). Встреча проходила в зале гостиницы «Черемош». В ее программу входили экскурсии по Черновцам, в Хотинскую крепость, а также традиционная дегустация пива, привезенного участниками. По итогам дегустации первые три места заняла продукция львовской минипивоварни «Правда».

ПЕРВЫЙ АРМЯНСКИЙ КРАФТ

В марте 2016 года в столице Армении Ереване на ул. Арама 72 в новом здании открылся пивоваренный паб «Даргет» - первый в Армении производитель крафтового пива. В ассортименте его продукции такие



фото Dargett

сорта, как пшеничный эль, кофейный портер, овсяный стаут, венский и медовый лагер, богемский пилзнер, красные и светлые американские эли, темный и имперский IPA. Всего за барной стойкой заведения 21 кран. Бокалов с фирменным логотипом (все 0,33 л) в пабе целая линейка - минимум 8 видов, предусмотренная для соответствующих сортов, а также для дегустационного набора (0,1 л). А вот бирдекелей нет. За стеклом дополнительного зала на нижнем ярусе, хорошо обзревается сама пивоварня и, в частности, танки дображивания. Все пиво от «Даргет» разливается в бутылки двух видов - 0,5 л с кронен-пробкой и 0,75 с корковой пробкой. Этикетки-самоклейки (с детальными различиями для этих двух объемов) разработаны профессиональным графиком (на стенах заведения висят картины, выполненные в таком же стиле). Также у «Даргет» есть стеклянные пивные кувшины 1,5 л с логотипом, напечатанным на стекле. На его ручку вешается типографский ярлык на веревке с указанием сорта.



фото Dargett

МОСКВА-2016

Благодаря помощи нескольких пивоваренных компаний и стараниям членов ККПА была организована и проведена ежегодная 19-я Московская встреча коллекционеров пивной атрибутики.

22 и 23 октября в выставочном зале Московской ярмарки увлечений прошла 19-я встреча коллекционеров пивных этикеток, бирдекелей, пробок, бокалов и прочих пивных сувениров, организованная столичным клубом пивных коллекционеров ККПА. В последние годы проведение наших мероприятий сталкивается с проблемами обеспечения их участников достаточным количеством пива, сувениров и подарков. Как можно догадаться, проблемы, в значительной степени, связаны с минимизацией или перестройкой рекламных бюджетов наших спонсоров - пивоваренных компаний. А по этому, помощь в организации 19-й встречи коллекционерам оказали сразу несколько предприятий пивоваренной отрасли.

Главную поддержку осуществило ЗАО Мопивкомбинат «Очаково», предоставив некоторые сувениры, баночное и кеговое пиво (включая знаменитое черное) для угощения участников мероприятия и оборудование для розлива. Свое разливное пиво для мероприятия привезли давние друзья ККПА пивовары компании «Любець» из г. Ковров Владимирской области. Также разливное и баночное пиво, множество оригинальных сувениров, включая ставшие большим сюрпризом пивные тарелки, прислало для коллекционеров ОАО «Букет Чувашии» из г. Чебоксары. Московская пивоваренная компания выделила интересные бокалы, брелоки, футболки и баночное пиво Fahe в оригинальном оформлении из серии про викингов. В качестве презентационного сорта свой портер собравшимся представила контрактная пивоварня Clute из г. Ярославль.



Помимо прочего, мы стараемся каждый раз знакомить коллег на нашем ежегодном форуме с региональными производителями пива. Спасибо, что на нашу просьбу откликнулось руководство Динского пивоваренного завода (станция Динская Краснодарского края). Кубанские пивовары порадовали коллекционеров 11-ю сортами своего бутылочного пива.

Отдельное спасибо следует сказать Московскому представительству компании Heineken. Предоставленные им пивные бокалы вошли в подарочный набор для каждого участника встречи.

Количество зарегистрированных гостей мероприятия составило почти 300 человек; 60 % из них были коллекционерами из Москвы и Московской области, а остальные - жителями городов Центральной России, Санкт-Петербурга, Уральского региона, Поволжья, Дона, Кубани. Один участник приехал из Сибири, несколько гостей из Беларуси, Украины, Приднестровья, Литвы, Латвии и Польши. Из Таиланда прилетел проживающий там наш коллега Д.Медведев. Было приятно видеть многих коллег, которые из-за нехватки времени не могут присутствовать на ежемесячных собраниях клуба.

Каждый участник встречи получил приветственный набор этикеток и бирдекелей от наших спонсоров, памятный значок встречи, пивной бокал и специальные таллоны, на которые отпускалось пиво. Отдельно для всех желающих ККПА изготовил памятные футболки с эмблемой встречи.

Что касается видов пивного хобби, то большинство (37%) участников встречи были коллекционерами пивных этикеток, за ними шли собиратели пробок (29%), бирдекелей (18 %) и прочей атрибутики (16%).

Два дня с 9:00 до 18:00 продолжались обмен и общение. Коллекционеры презентовали друг другу новинки атрибутики российских и зарубежных пивоварен. Главный интерес в наши дни составляют этикетки и пробки от крафтового пива растущих как грибы российских контрактных и домашних пивоварен. Большой обмен этикеток и бирдекелей устроили поляки В.Садовский и Я.Якубец. Особый фурор произвели этикетки от недавно появившегося крафтового





фото П.Егоров



фото П.Егоров

пива из Таиланда и с Филиппин, привезенные Д.Медведевым и В.Уколовасом.

Ввиду ограниченной площади зала и большого количества участников встречи в этом году пришлось отказаться от привычного конкурса скоропития. Зато провели уже 5-ю по счету сравнительную дегустацию пива со всего Света, организованную М.Титовым. На этот раз удалось попробовать пиво из дальних экзотических стран, в частности из Папуа-Новой Гвинеи и с острова Палау. Во второй, уже не ажиотажный день, коллекционеры устроили традиционную любительскую дегустацию пива с плотностью, равной номеру встречи. На нее были заняты 10 сортов пивом плотностью плюс/минус 19% в стиле двойного индийского

бледного эля российских пивоваров. В победителях оказались Rock Beer Black IPA пивоварни Beersfan из Екатеринбурга (1-е место), Double IPA with Strawberry puree от Salden's из Тулы (2-е место) и Fibonacci DAIPA от петербургской пивоварни «Бакунин», сваренное на оборудовании пивзавода Latgales Alus в латвийском Даугавпилсе.

Предоставленные спонсорами встречи сувениры и баночное пиво были разыграны среди гостей мероприятия в устроенную клубом беспроигрышную лотерею. Также инициативная группа наших одноклубников провела среди участников сбор средств в помощь на лечение тяжело больного ребенка.

КОЛПИВАТР 2(69)-2016

 **HEINEKEN**




**БУКЕТ
ЧУВАШИИ**



ОЧАКОВО®



 **МОСКОВСКАЯ
ПИВОВАРЕННАЯ КОМПАНИЯ**

ка нашего украинского коллеги-коллекционера А.Якубчука.

Выделенное пивзаводами пиво разошлось на ура! Многие пиволюбы соскучились по разливному черному пиву от «Очаково» (бренд «Южный город, черное легкое»); кеги с ним закончились в первый же день. Недолго проливалось и пшеничное от ковровских пивоваров, а

также знаменитое «Леди-Ночь» от «Букета Чувашии». Дошло до того, что когда подключили портер от Clute, закончился газ для розлива, и, благо кег был пластиковым одноразовым, вкусный портер был вычепан из него весь без остатка. Большой интерес вызвало пиво из Динской.

Дегустация его была очень скоротечна. Первым закончились Шотландский и Английский эли, а также «Факел». Хороший отзыв у дегустаторов получило пиво «Хаген». А еще многие спрашивали сидр, похоже, что впервые для себя его открыли.

Участники 19-й встречи по достоинству оценили не только старания организаторов, но и поддержку, оказанную коллекционерам пивоваренными предприятиями. Слова искренней благодарности были выражены в адрес вышеуказанных спонсоров встречи за поддержку движения пивных коллекционеров. Следующая юбилейная 20-я встреча коллекционеров пивной атрибутики в Москве пройдет через год, в октябре 2017 года.

-В.Шамов-

Встреча в Перми

Восьмая по счету пермская встреча пивных коллекционеров, уже прославившаяся в народе, как «пробочная», состоялась 2-4 декабря.

На этот раз спонсорами встречи выступили коллектив коллекционеров «Фабрика» и пермская пивоварня Molotov Brewery. Также поддержку оказали около трех десятков крафтовых пивоварен России, которые любезно предоставили свою продукцию. Отдельные слова благодарности таким пивоварням как Knightberg, Wooden Berd, Panzer Brewery, Bottle Share, Ravenscraft, Black Cat. Программа встречи включала в себя культурную часть. В пятницу 2 декабря гости встречи имели возможность посетить Кунгурскую ледяную пещеру, а утром в субботу была проведена экскурсия в геологический музей при Пермском государственном университете. Сама же встреча проходила в этот раз в одном из залов Пермской приборостроительной компании с 10 до 16 часов. В этом году встреча не носила статус международной, а количество принявших участие составило порядка 40 человек. Во время встречи можно было не только

обменяться пивной атрибутикой, но и продегустировать интересные сорта от спонсоров. Всем гостям были вручены памятные сувениры, а желающие могли также заранее заказать футболку с логотипом встречи. А еще была выпущена памятная кронен-пробка с логотипом встречи. Официальные мероприятия были продолжены вечером в Molotov Bar проведением 1-й пермской дегустации русских имперских стаутов. Среди 28 номинантов победу одержало творение воронежской пивоварни Brewlock «Бунинь». На этом официальная часть встречи окончилась, а желающие могли пройтись по оставшимся непосещенными барам Перми, среди которых и открывшиеся за истекший год. Воскресный день был посвящен походу в пивоварню-ресторан Zlaty Dzbanek, а затем допиванию остатков спонсорского пива!

-С.Кузнецов (фото автора)-



ASIA PACIFIC CRAFT: крафтовики Азиатско-Тихоокеанского региона

На волне распространения новой пивной моды одним из форпостов крафтового пивоварения совершенно неожиданно стал ряд стран Азиатско-Тихоокеанского региона.

Как и везде по миру, в азиатских странах тихоокеанского бассейна - в Южной Корее, Сингапуре, Гонконге, на Тайване, в Таиланде, на Филиппинах идет становление, а иногда и прогрессивный рост крафтовых пивоварен. И все это не смотря на то, что само слово «крафт» еще не так расхоже в этом регионе. Ну, вероятно, только за исключением Южной Кореи. Там оно стало очень популярным. Даже примерно раз в месяц проводятся минифестивали крафтового пива. При этом площадка фестиваля может составлять всего 20-30 кв. метров. Крафтовые фестивали проходят и в Таиланде, только один раз в год. В апреле 2016 года его посетили порядка 400 человек. А самый большой фестиваль азиатского крафтового пива - это, конечно же, Veertoria в Гонконге. В ноябре 2016, как сообщают СМИ, он собрал около 125 пивоварен и более 14 тыс. посетителей. Вообще, лидером всей азиатской крафтовой гонки являет-

ся Южная Корея. В стране насчитывается около 200 крафтовых пивоварен (для сравнения, в Таиланде - 100, на Филиппинах - 70-90, на Тайване - 60-70; в Гонконге их около 20). Такой большой рост пивоварен стал возможен благодаря либерализации в свое время правил работы пивоваренных производств. Может показаться смешным, но когда в Северной Корее уже вовсю работали несколько государственных минипивоварен при гостиницах для иностранных туристов, у их южных соседей еще сохранялись серьезные препоны организации малого пивоварения.

Тем не менее, рекламой крафта улицы городов во всех этих странах не пестрят. Нужно внимательно присматриваться к вывескам; иногда на них пишут «craft». Цена пива в таких крафтовых пабах от 4 до 8 евро за 0,33 л. Крафт в Азии разливают преимущественно в бутылки 0,33 л. Сами



фото В. Углова



фото В.Уколовас



в начале 2016 крафт можно было встретить только в специальных местах. Одну пивоварню тайцы сами построили для себя на приграничной территории Камбоджи. По факту, она камбоджийская. Атрибутику от ее пива я бы никогда не положил в раздел Таиланда. Основатель этой пивоварни жалует прессе на устаревшие тайские законы, заставляющие его и прочих местных крафтовиков варить пиво за границей и ввозить в Таиланд, как импортное. В других странах, видимо, законы полегче, но все равно крафтовые пивоварни устанавливаются очень компактно, ведь земля дорогая (за исключением Филиппин). На Тайване один миник находится на 11 этаже административного здания. Не понятно, как выдерживают перекрытия? И это в сейсмической зоне!

Как выясняется, между крафтовиками тихоокеанского региона Азии много отличий, но

пивоварни, как и у нас в России, могут быть собственные или законтрактованные. Доля контрактников предположительно достигает 20 %. Но, например, в Таиланде такое бывает редко. Почти всегда тайская крафтовая пивоварня, как выразился наш коллега Д.Медведев, проживающий там, это «бидончики в сарайчиках». В это вообще верится потому, что лицензия на пивоварение в Таиланде стоит 20 млн рублей. Соответственно, открыть реальный минипивзавод без лицензии, это весьма большой риск. Не даром в последнее время многие уже известные пивные крафтовые бренды стали варить и разливать за пределами Таиланда. География обширная: Вьетнам, Камбоджа, Австралия, Тайвань. При этом на этикетках почти у всех напечатано «Thai Craft», и продают пиво только в Таиланде. Партии такого пива, довольно большие, теперь встречаются и в тайских супермаркетах, а еще



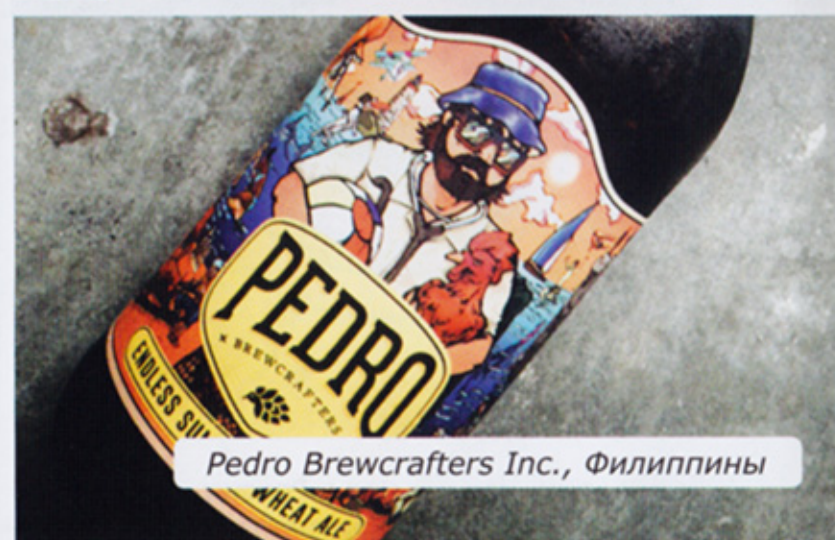
фото В.Уколовас



Craftpoint Brewing Co., Филиппины



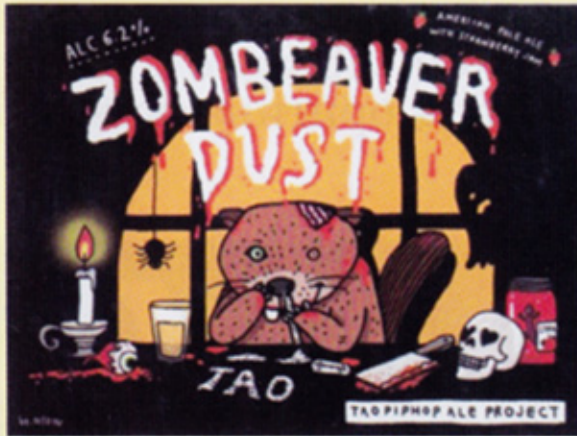
Deluxe Beer, Тайвань



Pedro Brewcrafters Inc., Филиппины



Crazy Carabao Brewing Co., Филиппины



одинаковы все в одном - в преимущественно выпускаемых сортах пива. Везде преобладают янтарный эль, стаут, IPA и пшеничное. Сырье для варок закупают в США, Европе и Новой Зеландии, причем, самое лучшее. В Таиланде одна пивоварня выращивает свой хмель в закрытом помещении.

Кто же те люди, которые, так сказать, несут крафт в азиатские массы? Например, в Южной Корее велико проникновение иностранного капитала, поэтому 50% крафтовых пивоварен принадлежит иностранцам, живущим там. На Филиппинах и Тайване крафтом занимаются местные, прожившие какое-то время в США. А в Таиланде опять все не как у людей. Там иностранцев при крафтовых пивоварнях считанные единицы.



Практически каждая крафтовая пивоварня в регионе разливает пиво в бутылки и продает в специальных магазинах или через Интернет. Процент бутылочно-го составляет 10-20 от всего объема, что сравнительно мало. Этикетки на бутылки есть не у всех; 20% просто пишут что-то маркером на пробке. Пробки, кстати, тоже в большинстве стран «лысые». С заезжими коллекционерами азиатские крафтовики этикетками делятся неохотно. Дают или даже продают весьма мало, или вообще отказывают. Проблема в том, что они заказывают этикетки под пиво и очень малыми партиями. Если продать коллекционеру 30 штук, то часть розлива останется без этикеток и есть риск ее не реализовать. Этикетки при этом довольно оригинального дизайна, почти всегда самоклейки. Кстати, в Таиланде такие этикетки надо снимать с бутылки «на сухую»; при классическом методе «кипяток внутрь» они теряют форму. В Корее, на Тайване, в Гонконге и Сингапуре для крафта есть еще и бирдекели, и бокалы.

Будущее Asia Pacific craft представляется довольно радужным, по крайней мере, на пике общей моды на это пиво. И, в определенной мере, оно будет обеспечиваться за счет непрекращающегося туристического интереса к странам Юго-Восточной Азии.

-В.Шамов, по информации В.Уколоваса и Д.Медведева-

LOS PIVNOS BREWERY: крафтовое лицо классического миника

Минипивоварня ООО «Пивной стандарт» в патриархальной Костроме, известная маркой Viberg, с прошлого года производит крафтовое пиво под оригинальным брендом Los Pivnos.



Московским пивным коллекционерам удалось побывать на этом интересном минипивзаводе, расположенном в Костроме, на ул. Коммунаров 40, в комплексе зданий бывшей белильно-отделочной фабрики, и лично пообщаться с главным технологом Антоном Левиным, а также

совладельцем Антоном Толстовым (на фото). Со слов Левина, в пивоварении он самоучка. В 2011 году он задумал построить пивоварню и пришел с этой идеей к Толстову. Идея нашла поддержку, и проект пивоварни стал осуществляться. Пивоваренное оборудование поставила венгерская фирма



«Агрометалл»; венгры же наладили его. Пивзавод компактно установлен в полуподвальном помещении старинного здания фабрики. Можно себе представить, каких усилий стоило только без лишних разрушений и поврежде-

Кстати, такого бокала сейчас не осталось на пивоварне. Он был изготовлен в свое время только одной партией.

И вот, в 2015 году произошла та самая смена имиджа, отраженная в названии статьи. Нет, Viberg никуда не делся, любители лагера могут быть спокойны. Просто владельцы завода, приняли решение, как говорит сам Антон Толстов, вначале чисто для развлечения, варить эли.



К слову, первый крафтовый сорт был сварен по контракту. На вопрос, как же родилось название нового бренда, Антон ответил, что Los Pivnos придумал никто иной, как его четырехлетний сын. И уже эту детскую фантазию обыграли дизайнеры, благо у владельцев пивоварни также свой рекламный и полиграфический бизнес. На сегодня Los Pivnos сварили уже и IPA, и APA, и имбирный эль с цитрусами, и шоколадный дуббель, и берлинское белое. На московском фестивале Craft Depot в этом году они просто-таки выстрелили сортом DIPa «Хоп, мусорок». Последние новинки - IPAtage с лаймом и (отдавая должное своему предшественнику Viberg) лагер с холодным охрениением «Папин Жигуль». В активе у Los Pivnos также коллаборации с Mager Brewery и Green Street Brewery. Пару раз такие совместные сорта разлили в стеклянные бутылки, но костромской вариант выходит исключительно в кегах. Впрочем, опыт розлива Los Pivnos в ПЭТ был, но экспериментальный; от него даже удалось достать несколько этикеток. Были выпущены также фирменные бирдекель и бокал.

торный и сусловарочный котлы объемом по тонне каждый, 9 ЦКТ по две тонны и 3 по одной. В октябре 2012 года новоиспеченный пивзавод в пребывавшей до того на некой пивоваренной диете Костроме, сделал премьерные варки. Первым произведенным пивом стал обычный 12% лагер. В качестве названия бренда было выбрано Viberg (по фамилии основного акционера завода). Ребята где-то выяснили, что Viberg переводится, как «горный лес». Ввиду этого изображение раскрывающей крылья совы, держащей в лапах колосья и хмель, стало логотипом пивоварни. Со временем к светлому прибавились еще пара сортов - бархатное и имбирное. Пробовали наладить также варки медового, но оно плохо продавалось. Пиво с самого начала стали разливать не только в кеги, но и в ПЭТ-бутылки. Первые пять месяцев на бутылки клеили этикетки, но потом ввиду определенной трудоемкости этой процедуры в условиях минипивзавода, их сменили упаковочные крафт-пакеты: под каждый сорт свой пакет (в 2015 году их дизайн обновили). Этикетка теперь осталась только на кегах. Кроме этикеток и пакетов из атрибутики существуют еще фирменный бирдекель Viberg и бокал на тонкой ножке с логотипом.



ПЕРУ: ПИВО НА ЗЕМЛЕ ИНКОВ

Со слов нашего собеседника потомственного пивного коллекционера Жигимантаса Шалкаускаса, пивоваренная индустрия этой интереснейшей южно-американской страны, как и много где сейчас, состоит из двух секторов – концернового и крафтового.



фото tyronline71.ru

Мы задали Жигимантасу несколько вопросов, чтобы узнать о его впечатлениях от недавней пивной поездки в Перу.

Насколько широк ассортимент пива в Перу?

По моим данным, в Перу работают 3 крупных концерна – Backhus Y Johnson (SAB-Miller), Aje и Ambev (Brahma). По наблюдениям, абсолютный лидер рынка – Backhus; Его сорта Cusquenía, Pilsen Callao и Crystal есть абсолютно везде: в барах, ресторанах, киосках и супермаркетах. Продукции других двух концернов не видел (или не заметил) практически нигде. Что касается

крафтового пива, его можно купить в супермаркетах, в небольших магазинах алкогольных напитков, в модных молодежных барах, ночных клубах и в крафтовых пабах. Есть также несколько бр-пабов. Ассортимент крафтового пива намного шире концернового. Только в Лиме я насчитал около 40 крафтовых пивоварен. Каждая из них делает 3-7 сортов пива. Правда в одном месте сразу встречается пиво только 2, максимум 3 пивоварен. За исключением крафтовых

пабов, конечно. Уж, там-то можно найти 40-50 сортов крафта в бутылках и 10-12 в розлив.

Какие типы пива преобладают в барах в розлив?

Как и во



всей Южной Америке, пиво практически везде подается в бутылках. Исключением являются только те же крафтовые пабы; там рядом с бутылочным можно получить и разливное. Но я из-за этикеток, конечно, пил бутылочное. Есть все типовые сорта – пилснеры, стауты, боки и даже пшеничное.

Какие типы местного пива существуют вообще?

Среди концернового пива, это целый ряд пилснеров, плюс темное, пшеничное и красное. Крафтовики делают светлое, стаут, IPA конечно же, некоторые производят пшеничное. Ну, и каждый крафтовик пытается выделиться своим «ароматным» пивом – с корицей, какао, коноплей, гуавой, папайей и всем другим, что там у них растет. Есть конечно неплохие и даже отличные вкусы, но большинство этих «ароматных» трудно или вообще невозможно пить.

Какие в Перу применяют объемы бутылок, банок? Есть ли ПЭТ-тара?

Концерны льют в бутылки 330 и 660 мл; есть еще 250, 310 мл и 1 л. Пивные банки объемом 330 и 500 мл. Крафтовое пиво разливают в 330 мл. ПЭТ-бутылки для пива не используются.

Какая атрибутика доступна в пивных барах?

В пивных барах можно встретить бирдекели, но далеко не во всех. Некоторые брпабы продают фирменные бокалы, футболки. Больше, к сожалению, ничего. Конечно,



фото Ж.Шалгаускас

рекламные плакаты продукции Backhus наклеены везде, где только можно что-то наклеить вообще.

Сколько стоит бутылочное и разливное пиво?

Бутылочное пиво в магазине стоит 1-1,5 евро за 330 мл и 2-2,5 за 660 мл. Крафт – 5-6 евро за 330 мл в бутылке или за 400 мл разливного.

Интересно, а сколько всего в стране крафтовых пивоварен (Cerveceria Artesanal), хотя бы примерно?

Около 40 в Лиме, 5-6 в Куско, ну и еще 10-15 в остальном Перу. Но это только те, по которым я смог найти информацию.

Какая атрибутика есть у перуанских крафтовых пивоварен?

Почти все имеют этикетки (кстати, очень оригинальные и красивые, многие разработаны профессиональными художниками). за исключением нескольких, все маленькие





CERVEZA

ARTESANAL



пивзаводы имеют этикетки одинаковой формы. Это потому, что они клеятся на бутылки с помощью однотипной ручной этикетировочной машинки, да и форма бутылок у всех пивоварен тоже одинаковая. Так же большинство имеют подставки, пробки и бокалы (стаканы). Я ездил по маленьким перуанским пивзаводам. В одной только Лиме я посетил 40(!) заводов и в 21 из них получил этикетки, бирдекели, пробки; не во всех все, но довольно удачно. Лима очень большой город. Не Москва, конечно, но все же 10 миллионов жителей.

Легко ли найти все эти пивоварни?

Пивзаводы найти, даже имея адреса, оказалось реально сложной задачей. Большинство из них расположены в бедных индустриальных кварталах, в которых гулять не рекомендуется. Мало того, они не имеют никаких вывесок и вообще все свое производство держат в секрете. Как сами говорят, в целях безопасности. Иногда спрашиваешь человека, у которого дом рядом с пивзаводом, а он не имеет понятия, что находится буквально в 5 метрах от него.

Адреса искал в интернете, но оказалось, что часто информация неправильная, много где указан адрес регистрации (в частных домах или квартирах). В этом случае найти сам пивзавод практически нет шансов. Один раз адрес был указан в помещении судебного участка. 😊 Посетить 40 заводов в Лиме у меня заняло целых 5 дней (примерно по 12 часов в день), и, как уже сказал, в 20 из них ничего не нашел или не получил... Так же посетил Латиноамериканскую встречу коллекционеров пивной атрибутики, которая проходила в Лиме как раз в дни моего пребывания там. Себе, конечно, не удалось найти ничего, но было довольно интересно. Основные темы коллекционирования банки, бирдекели, пробки.

-беседовал В.Шамов-

«Во глубине сибирских руд»

В Иркутске и его ближайших пригородах за исключением главного пивоваренного производства - филиала международного концерна «Хайнекен Байкал» на август 2016 года насчитывалось восемь действующих минипивзаводов.

Расположение иркутских пивоварен таково, что если в городском аэропорту сесть на маршрутку № 20, идущую до ж/д вокзала, можно за полчаса проехать вблизи более половины из них. Увлеченный рассматриванием нового для себя города я сразу проехал весь маршрут, поэтому расскажу сначала о его конечной точке.

СЫТЫЙ ДВОРИК

Итак, знакомство с Иркутскими минипивоварнями у меня началось в субботний августовский полдень в районе привокзальной площади, где среди нескольких закусочных, объединенных под вывеской «Сытый дворик» в небольшом отдельном здании находится одноименная пивоварня, известная также, как Gleis Beer (адрес ул. Терешковой 2/2). Она открыта в 2014 году, производит 2 сорта нефильтрованного пива под наименованием Gleis Beer - ячменное светлое (удалось попробовать его свежайший розлив) и пшеничное белое. Мощность варки 1000 л. Оборудование пивоварни китайского производства. Вода в последнее время стала привозная из артезианской скважины. В кеги Gleis Beer почти не разливают, разве только для ресторанчиков в своем дворике (все заведения в дворике принадлежат одному владельцу). Не смотря на относительно раннее для такого случая время на месте удалось застать пивовара Евгения. Он рассказал, что пивоварению учился сам, перенимал мастерство от хозяина пивоварни. А первые варки проводил специально приглашенный из Китая технолог. На пивоварне налажен розлив в ПЭТ 1,5 л. При этом, довольно незамысловатые этикетки для ПЭТ делает очень привлекательными для коллекционеров изображенный на них дымящий паровоз (моя лю-



бимая тема), как дань уважения к соседствующей с пивоварней железной дороге. В 2016 году появилась вторая разновидность этих этикеток, добавилось надписей. Прочей атрибутики для коллекционирования, пивоварня «Сытый дворик», увы не имеет.

HANS'

Мимо этого ресторана-пивоварни проехать нельзя. Это на ул. Советская 176 Б, прямо у остановки любого транспорта, идущего с восточной окраины Иркутска в центр. Еще 5 лет назад Hans' располагался в здании напротив (Советская 109/1), но потом переехал аккуратно через улицу, на цокольный этаж торгово-офисного центра «Триумф». На стенах ресторана увеличенные в 4 раза

третья их разновидность). Кстати на этикетках ООО «Ханс» указывает свой предыдущий адрес; очевидно он юридический. Ни бирдекелей, ни фирменного стекла я в ресторане не обнаружил. Удалось застать на месте и немного побеседовать о пивоварне, о нашем хобби и о журнале с пивоваром Владиславом (на фото). В конце беседы Влад любезно презентовал свой личный бокальчик объемом 0,33 л с фирменным логотипом Hans'.

ПЛЬЗЕНЬСКОЕ ПИВО

Если из маршрутки № 20 выйти на остановке «Красногвардейская» и удалиться вглубь квартала по улице с таким же названием, то в доме 29 вас будет ждать пиво-



взятые из Интернета принты пивных этикеток разных стран и времен. Варочник установлен в зале за барной стойкой, а танки брожения и дображивания за стеклом, где поддерживается температурный режим. Hans' предлагает своим посетителям одноименный лагер трех сортов - светлое, янтарное, темное. Каждый сорт можно купить на вынос, ввиду чего для них имеются этикетки-самоклейки (на август 2016 была уже

варня «Пльзеньское пиво». Располагается она в двухэтажном здании с баром; летом в его дворе работает еще и биргартен. Вход в самую пивоварню отдельно от бара, со двора. Вот такое объявление встречало всех клиентов и посетителей в 2016 году: *«Уважаемые покупатели! Мы более 5 лет не повышали цену на пиво. Многие из вас интересовались: «А что это вы цену на пиво не повышаете?!» А клиент всегда прав!*



С 1 апреля 2016 года цена бутылки 1,5 л 200 р. P.S. А если честно - нас «достал» Евро». Вот так! Просто крик души. И причины для него ой какие весомые. Все сырье закупается в Европе и везется почти через всю страну. Пиво варится типа лагер трех сортов - светлое, темное и красное. В последнее время в производстве только два первых сорта. Пиво действительно чешского типа. Меня угостили темным; сказали, что все москвичи от него в восторге. Действительно, пиво достаточно охмеленное, питкое и бесспорно интересное. Оборудование у «Пльзеньского пива» довольно редкое для России, производства закрытой в 1998 году и просуществовавшей только 5 лет фирмы TVZsro из г. Маркушовце (Словакия). Из атрибутики у пивоварни нет ничего кроме текстовой этикетки на кеги. В 2014 году пивоварня «Пльзеньское пиво» отметила свое 20-летие.

СИБАТОМ

От Красногвардейской улицы недалеко пешочком, через исторический центр Иркутска с его сохранными усадьбами опальных дворян, высланных в Сибирь после декабрьских событий 1825 года, до городского автовокзала. Возле него находится еще одна пивоварня ООО ПКФ «СибАтом». Эта компания - известный в регионе холдинг, состоящий из сети розничных магазинов, салонов мебели, заведений общепита и пищевых производств. В 2000 году «СибАтом» открыла собственный пивоваренный цех на ул. Октябрьской Революции 1. Оборудование его произведено в Китае. Позднее, в 2009 году впритык с ним в новом здании открылся собственный пивной

ресторан «Старый Мюнхен». Сначала он назывался «Три товарища», как и один из производимых «СибАтомом» пивных брендов. Сейчас же специально для ресторана производят пиво «Старый Мюнхен» исключительно в кегах. Для него в ресторане есть фирменные кружки 0,33/0,5/1 л. Вообще, ассортимент пивоварни широкий. Его составляют только лагеры. Первым брендом было пиво «Три товарища» трех видов - светлое, оригинальное, темное. Сейчас же главной маркой стало пиво «Багира» двух светлых и одного темного сортов. Они различаются в названии еще и указанием числа дней дображивания - 30, 45, и 60. Разглядывая параметры пива на этикетках, можно догадаться что «Багира» является аналогией «Трех товарищей». За «Багирой» следуют уже упомянутое «Старый Мюнхен», «Чешское резанное» и «Жигулевское», а также не такие частые сорта, как «ЛибенБир», «ШтайнерБир», «Имперское», Aberdor Beer, «Тихвинское». Пиво разливается на заводе в ПЭТ-бутылки 0,5/1/1,5 л. «Три товарища» разливали еще и в 0,33 л. Когда-то пробовали разливать и в стекло, но опыт не удался. В продаже пиво от «СибАтома» всегда можно найти в аффилированной сети супермаркетов «Багира» и «Виноград». Из атрибутики «СибАтом» известны бумажные этикетки на те самые ПЭТ-бутылки.





КРАФТ ЕСТЬ!

Все-таки Иркутск областной центр, город притягивающий туристов (очень много иностранных) своей аутентикой сибирского деревянного зодчества и магией священного Байкала. Ну, просто не может здесь не быть крафтового пива. И верно! Крафтовых баров в городе на август 2016 было аж целых три. Первым посещенным мной стал Revolver на ул. Декабрьских Событий 125, открытый 29 июля 2016. На кранах в нем российский крафт и пара импортного драфта. Revolver открыли структуры, связанные с сетью пивных пабов HARAT'S известного ресторатора Игоря Кокоурова, родившегося в иркутском селе Харат.

Второе заведение - это бар уже известной по стране сети крафтового пива «Декабрист» на ул. Киевская 7. Он открылся в июне 2016. «Декабрист» держит политику - 11 кранов под российский крафт,





а 12-й под импорт. У «Декабриста» есть типовая универсальная этикетка на ПЭТ для продажи пива на вынос.

В конце ноября 2015 года в доме 25 по ул. 30 Иркутской Дивизии открылся Craft Beer Pub. Это заведение пионер крафтового движения в Иркутске; 20 кранов для разливной продукции российских и зарубежных крафтовиков и около сотни бутылочных сортов. Если в первых двух барах ассортимент крафта почти всегда столичный, то здесь можно застать и продукцию региональный сибирский крафт.

В этом году иркутская публика познакомилась с крафтом максимально близко. Местные энтузиасты - недавно открывшийся большой пивной магазин THEBEERSTORE, выступили организаторами прошедшего 12 ноября первого фестиваля крафтового пива Baikal Craft Fest 2016, собравшего 30 пивоварен и 60 сортов пива. При этом пока местных крафтовых пивоваров в Иркутске не появилось. Ну, может быть это только пока потому, что ...

ЕРШИ

потому, что простаивает пивоварня ООО «РК Ерши» на ул. Якоби 25. Начавшая работать в 2008 году при развлекательном комплексе верховой езды, она теперь закрыта уже около двух с половиной лет. Ее оборудование, китайского производства - законсерви-

ровано. Не каждый день теперь работает и ресторан «Дикая лошадь» при комплексе, куда это пиво поставлялось. А ведь «Ерши» разливали свое пиво в стеклянные бутылки, но в ответ на вопрос о них коллекционер может услышать: «Этикеток не осталось, все выкинули перед консервацией». Так говорят всем интересующимся, но на самом деле удалось выяснить, что этикетки на пивоварне сохранились. Были у пивоварни и фирменные пакеты для упаковки ПЭТ бутылок 1, 2 и 3 л.

АДМИРАЛ КОЛЧАК

Так, по имени руководителя Белого движения времен Гражданской войны, расстрелянного в Иркутске в 1920 году, была названа основанная в 1998 компания, которая начинала свою деятельность как партнер по логистике пивоваренных предприятий. Производство напитков началось с кваса «Колчаковский» в 2005 году, а позже в 2007 году открылась и пивоварня в промышленной зоне на ул. Ракитная 14 (на фото). Было установлено немецкое варочное оборудование. Сначала мощность варки составляла только 1 тонну, но теперь мощность 6 тонн, и все равно ее не хватает на тот спрос, которым пользуется продукция «Колчака». В производстве на сегодня несколько сортов нефильтрованного пива: Веегмап темное, светлое и пшеничное, «Котокель классическое», «Котокель оригинальное», «Жигулевское» и фильтрованные сорта «Немка» и «Ермак». Самый широкий ассортимент всегда представлен в их



фирменной разливайке Веерман на ул. Красных Мадьяр 58. По территории Иркутской области «Колчак» реализует пиво еще и из мобильных танков. Много таких танков разошлось по России после закрытия компании «5 Океан». В 2010 совместно со своими партнерами «Адмирал Колчак» запустил Нижнеудинский пивобезалкогольный комбинат на чешском оборудовании. НПБК варит пиво «Нижнеудинское», «Тагульское», «Жигулевское», «Имбирный Эль», «Чешка». Получилось что-то вроде филиала. Розлив пива в бутылки оба завода не производят (это происходит обычно в местах продаж), и их кеговая продукция всегда реализуется вместе, в таких заведениях, как, иркутские рестораны Green Grot, Red Grot, Grey Grot, Gold Grot. В этих ресторанах можно встретить фирменные бокалы с логотипами некоторых сортов. В разливайках сети Веерман есть этикетки-самоклейки на ПЭТ для всех сортов.

KRÄUSEN

На выезде из Иркутска на восток по Голоустинскому тракту находится пос. Дзержинск. Туда можно доехать из города любым транспортом, идущим в Пивовариху. Сразу на въезде в Дзержинск (ул. Западная 1) уже 8 лет работает минипивоварня Kräusen и разливайка при ней. Варит пиво сам директор Иван вместе с продавцом разливайки и еще одним помощником. Оборудование пивоварни, как уже привычно в Иркутске, китайское. Заторный и сусловарочный котлы по 500 л каждый.



Сырье для производства используется смешано - российское и германское. Этикеток у пивоварни нет вообще никаких. Кеги подписываются маркером. За этикетки кто-то может принять имеющиеся в разливайке два ценника для светлого и темного пива. Существует еще наклейка с логотипом Kräusen, но ее клеят только на танки дображивания. Как вы уже поняли, в производстве только два сорта пива - светлое и темное. Пиво весьма специфическое. Скажем так: пивовар его таким видит, и не будем спорить с художником.

МОЦАРТ

И опять вернемся в район Иркутского аэропорта. Совсем рядом с ним, на ул. Ширямова 2/3 летом 2016 открылось самое новое пивоваренное производство в Иркутске - пивзавод «Моцарт». На своем сайте www.mozart.irk.ru пивовары объясняют выбор названия воодушевлением после посещения одной маленькой пивоварни в Германии (т.е. явно не в честь великого австрийского композитора). Про оборудование и сырье пишут, что они также германские. Пиво производится нескольких сортов - немецкий пилснер Mozart Beer German Pilsner, светлое Mozart Beer Light, темное Mozart Beer Dark, нефильтованное Mozart Beer Unfiltered. Разливается Mozart в ПЭТ бутылки 1 и 1,5 л. Этикеток нет. При пивоварне работает оригинально оформленный магазин, из помещения которого можно наблюдать оборудование завода.



KARLBÄU

В десятке километров от Иркутска по направлению на Баяндай лежит село Карлук. На въезде в него слева за лугом, на территории бывшей птицефабрики с 2014 года находится пивоварня Karlbräu компании «Русское поле». Пивоварня устроена на китайском оборудовании. Производит она нефильтрованные сорта под маркой Karlbräu - классическое, темное, полутемное, пшеничное. Пиво варит профессиональный пивовар Дмитрий. Сырье для производства применяется импортное. Пробуют также курский солод. В частности,



на нем сварено пшеничное, классическое верховое, наверное, лучшее пшеничное в Иркутске. Темное варится под конкретного заказчика, поэтому имеет специфический квасной вкус и запах. Пиво прямо на пивоварне разливается в ПЭТ-бутылки 1 л с двухпозиционной этикеткой-самоклейкой. Еще из атрибутики Karlbräu известен бокал. В розницу пиво реализуется много где по Иркутску (чаще всего в сети «Позная 38»), а также в Листвянке. Можно купить его и на самой пивоварне.

В заключение, небольшой экскурс в историю. До наших дней сохранился план города Иркутска, изданный в 1915 году. Скан его можно найти в Интернете, а уж если оказались в самом городе, то его гигантский принт красуется за зданием исторической усадьбы купца Жарникова на углу улиц Горького и Сухэ-Батора. На этом плане отмечены все существовавшие на тот момент в Иркутске пивоваренные заводы, а именно: Кузнецова на углу набережной и ул. Богграда (быв. Чудотворской); Половникова, также у берега Ангары, на конце Провиантской улицы; Доренберга у реки Ушаковка на ул. Баррикад (быв. Знаменской); Сошникова и Чижевского, стоявшие по ул. Ангарская (быв. Адмиралтейская).

-В.Шамов-



Пивные заведения Саратова

В Саратове расположено несколько пивзаводов-ресторанов, но судя по всему, сейчас работают только два.



ПИВНОЙ ЗАВОДЪ

«Пивной заводъ» открылся в 2004 году. Расположен он на пешеходном проспекте Кирова, дом 5. Ресторан двухуровневый, с несколькими залами. Сама пивоварня установлена в зале с барной стойкой, за стеклом. В дизайне преобладает лакированное дерево и кирпич. Залы светлые с окнами на пр. Кирова. Оборудование пивоварни бельгийское, фирмы Meuca. В меню значилось 4 сорта пива, но в наличии была классическая минипивоварская тройца - светлое, полутемное и темное. Есть фирменные бирдекели.

Пройдясь по пешеходной Волжской улице, можно выйти к ресторану-пивоварне SOHO, размещенной в красивом старинном кирпичном здании (адрес - Октябрьская ул. 5). Ресторан огромный, красиво и эффектно оформленный, светлый, с большими окнами. Открылся в мае 2015 г. Кроме основного зала на первом этаже, можно подняться на второй (с видом на первый этаж); есть небольшое помещение и в подвале. В зале расположена пивоварня чешской фирмы MBS. Танки брожения и форфассы - в подвале. Здесь есть и преимущество и недостаток. Пивопровод из подвала до барной стойки длинный, проходит над кухней, так что за ночь пиво застаивается и с утра нужно слить несколько литров, что бармены не всегда делают. На кранах опять тройца из светлого, полутемного и темного. Причем, полутемное и темное пиво явно отдавало канализацией (из-за указанного недостатка).



SOHO

В целом пиво от SOHO было отличное, но будьте внимательны, заказывая его с утра! Из пивной атрибутики имеется целый шкафчик с различными безделушками, а под пиво, чай и воду есть два вида двусторонних подставок из тонкого листа бумаги.



ДЕКАБРИСТ

Shop & Pub «Декабрист» - это сеть из четырех заведений в Саратове, одного в соседнем Энгельсе; так же

ПИВО

1. ЗАТИРАНИЕ СОЛОДА

Солод перемалывают, смешивают с водой, нагревают до 68–72 °С и выдерживают от 40 до 90 минут.

СОЛОД



ВОДА



НАГРЕВ



ЭЛЬ

Сорт пива, производимый быстрым верховым брожением при высокой температуре.

До внедрения низового брожения практически всё пиво производилось способом верхового брожения.

Наиболее известные представители пива, произведённого этим способом, — эль, портер, стаут, пшеничное пиво.

5. РОЗЛИВ

Пиво разливают в металлические бочки, кеги, пластиковые и стеклянные бутылки.

2. ВАРКА СУСЛА

Сусло доводят до кипения, добавляют хмель. Хмель придаёт вкус и аромат, обеззараживает сусло, убивая бактерии.

БРОЖЕНИЕ
 C_2H_5OH

3. БРОЖЕНИЕ

Пиво низового брожения сбраживают при относительно низких температурах (4-9 °C). **Верховое брожение** происходит при относительно высокой температуре (15—25 °C).

4. ДОБРАЖИВАНИЕ

Пиво проходит вторичную ферментацию в ёмкостях из нержавеющей стали.

ЛАГЕР

Тип пива, при изготовлении которого используется низовое брожение с последующей ферментацией при низкой температуре.

Практически всё пиво, полученное этим способом с использованием культурных пивоваренных дрожжей, называют лагером, а способ — лагерным.

В настоящее время это наиболее распространённый тип пива, доля которого в мировом потреблении доходит до 80 %.



ВАРКА



ФЕРМЕНТАЦИЯ



ческие
ли

имеется по одному «Декабристу» в Белгороде, Твери, Краснодаре и Иркутске. Удалось побывать в двух саратовских барах «Декабрист» - на Московской улице (недалеко от набережной Волги) и на Советской улице (в центре города). Оформление баров типично крафтовое - минимализм, однако с вниманием к деталям (вроде писсуаров в виде ведер ☺). Много черного цвета с небольшим налетом мрачности. Немало и дерева в отделке. Кранов не так уж много (по московским меркам), но на них постоянная ротация, так что проливается значительное число сортов пива, преимущественно российского крафта. При всей «нересторанности» пабов «Декабрист» там просто отличная кухня! Превосходный суп-гуляш, стейки, гамбургеры. Цены на уровне средних московских. Есть фирменный бирдекель.



ОДНА ТОННА



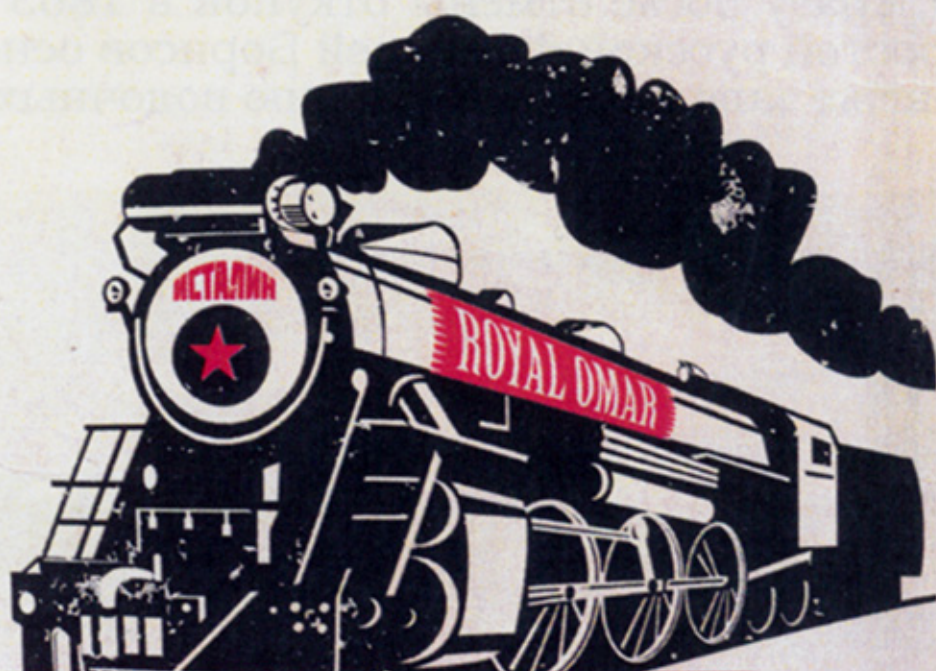
В конце октября 2016 в городе открылся фирменный бар пивоварни «Одна Тонна» из подмосковного Жуковского. Бар расположен на ул. 2-я Садовая 104 Д. Перед входом в бар, на тротуар проецируется эмблема «Одной Тонны» - смотрится очень эффектно! Бар средний по размерам, поделен на две, зоны, стены покрашены в зеленые и красные тона. В отличие от «Декабриста» (а бар открыт в содружестве с ним), здесь на кранах пиво только от «Одной Тонны», но представлен весь ассортимент, который весьма значительный. Ожидается и наличие гостевых марок пива. Имеется полноценная кухня; рекомендую курятину - не дорого и вкусно. Цены также на уровне средних московских. Атрибутика от пивоварни «Одна Тонна».

-П.Егоров-



РОЯЛ ОМАР

представляет



101ый КМ

BOCK BEER

АЛКОГОЛЬ
6,2%

IBU
32

ПЛОТНОСТЬ
17%

Для изготовления этого сорта мы использовали лучшие немецкие солода и благородный хмель Tradition. Пиво имеет насыщенный золотистый цвет, мягкий, полный, слегка ореховый, солодовый характер и бодрящее, сухое, согревающее послевкусие.

Пиво, слабое
напиток с хмелем
вым брожением
воды. Для от
голом, частич
ячменной му
ций, хорошо
ности от сор
мы; питател
дов, неболь
продуктов
вещества. Кр
алкоголя, б
дубильные в

Процесс пив
ных стадий:
ния пивного
дрожжами; д
ции и розл
очистку и с
проращиван
солода и о
солода. Готов
вкусом и ха
пивного су
(смешивают)
определёны
тивные про
ривание со
окончании
прозрачно
чего сусле
дальнейше
дается в от
теплообмен

Сбраживание
дрожжей с о
бродительных



Печальная история Чернавского завода

Началось все это прозаически. В начале 1860-х (по-видимому, сразу после отмены откупов в 1863 г.) некий купец с простой русской фамилией Борисов основал в городе Воронеже завод по изготовлению водочных изделий.

ВОРОНЕЖЬ. Видъ съ Чернявскаго моста.



Насколько успешен был его бизнес доподлинно неизвестно, но спустя некоторое время уступил он свой завод другому воронежскому предпринимателю с такой же простой русской фамилией - купцу Федорову Ивану Константиновичу. П. Орлов в своих справочниках указывает две различных даты основания завода Федорова: «1863» и «1869». Очевидно, что первую можно отнести ко времени основания завода Борисовым, а вторую к дате покупки Федоровым.

Как видно, торговля крепкими напитками шла неплохо. Но, как бы сейчас сказали, для диверсификации и расширения дела Иван Константинович завел пивоваренный заводик недалеко (по прямой всего-то 56 км) от Воронежа - в Усмани, уездном городе Тамбовской в то время губернии. И пошло потоком усманское пиво на воронежский рынок. Так в портерной некоего Эдуарда,

что располагалась в доме Семенова против театра, цена этому пиву была от 6, 8, 10 копеек и дороже за бутылку. А некий воронежский акцизный чиновник в своем отчете сетовал, что акцизные платежи с пива и меда сильно упали, т.к. местное пиво употребляют жители перестали, а пьют все больше усманское; платежи же акцизные в Тамбовской губернии остаются. Видимо, чувствуя такой успех своего усманского предприятия, Федоров решил устроить еще один завод и в Воронеже.

И вот в феврале 1872 г. в местной газете «Дон» появился преискуронт вновь устроенного пивоваренного завода И.К. Федорова, расположенного близ Митрофаньевского моста при водочном заводе бывшего Борисова в Воронеже. Ассортимент напитков сразу был весьма разнообразен: пиво Русское обыкновенное, пиво Двойное или

Бархатное, Экспорт, Белое легкое, Баварское, Эль, Портер, а также Мед обыкновенный и Мед двойной. Цена пива за ведро от 70 копеек до 1 рубля 60 копеек в бочках и от 1 до 2 рублей разлитое в бутылки. Здесь же продавалось и пиво усманского завода. На протяжении 1870-х годов И.К. Федоров изредка на страницах газет сообщал покупателям о том, что в продажу поступило свежее пиво. Кроме пива предлагались пивные дрожжи и пивная дробина для корма скота. Появлялись и новые сорта: Венское, Черное русское.

Помимо пивного завода продолжал действовать и водочный завод, с которого все и началось. Ассортимент в конце 1870-х годов включал вино очищенное 40% в бочках, водку кубовую и столовую, ту же водку, но дистиллированную или двойной дистилляции, разлитую в полуведерные и четвертьведерные емкости, водки ординарные и двойные разных сортов в бутылках. Цены от 4 до 7 рублей за ведро. Особо подчеркивалось, что по распоряжению господина управляющего акцизными сборами о приготовлении водок, крепость их обязательно не ниже 40 %. Дистиллированная же водка была в 40, 42 и 45 %, а кроме того был еще спирт простой в 75%, и дистиллированный в 80 и 90%. Следует предположить, что успех пивоваренного предприятия сподвиг хозяина на новое строительство для расширения дела. Журнал «Архив русского пивоварения» в середине 1881 года сообщил, что «Федоров в Воронеже будет строить пивоваренный завод. Строительство будет вести фабрика «Германия» из Хемница».

Тем же летом в своем имении Рамонь под Воронежем отдыхал юный принц Александр фон Ольденбург, который был очень впечатлен вкусом пива, приготовленного пивоваром Алоизом Штейнером (Alois Steiner) на заводе Федорова. Настолько, что как сообщал «Архив русского пивоварения», Богемский уроженец пивовар Алексей Штейнер в ручном пивоваренном заводе Федорова в Воронеже удостоился получить 28 октября 1881 г. от Его Императорского Высочества принца Ольденбургского следующую телеграмму: «В Санкт-Петербург прошу прислать мне 200 бутылок вашего прекрасного пива. Принц А-др Ольденбургский». А в начале следующего года тот же журнал сообщил, что «Богемский уроженец австрийский



принц А.П. фон Ольденбург

подданный Алоиз Штейнер в г. Воронеже удостоился получить от Его Императорского Высочества принца Александра Ольденбургского следующий аттестат: «С разрешения Его Императорского Высочества принца Александра Петровича Ольденбургского дан сей аттестат австрийскому подданному пивовару Алоизу Штейнеру в том, что во время пребывания в имении Рамонь получил пиво из завода воронежского купца Ивана Константиновича Федорова, приготовляемого под личным наблюдением Алоиза Штейнера и, находя оное пиво всегда доброкачественным, Его Высочеству благоугодно было выразить г. Штейнеру свое благоволение. В чем свидетельствуется подписом и приложением гербовой печати. Управляющий рамоновским имением А. Зельмиц. 1882 г. февраля 28 дня». Естественно, получив такой аттестат, Алоиз Штейнер захотел место получше и, следовательно, оплату повыше. Оставив Воронеж, он перебрался в Москву на Якиманский пивоваренный завод. Впрочем, окончилось все трагически. Вскоре Штейнер заболел, уехал на лечение в Крым, где и скончался. В том же 1882 году Федорова постигло несчастье. Все тот же журнал сообщил, что пивоваренный и водочный завод Федорова в Воронеже сгорели. Чуть более подробно написал в местной газете воронежский хроникер: «В три часа утра 5-го мая вспых-



ные запасы заводской посуды и других принадлежностей. Убыток простирается на несколько десятков тысяч. Имущество, впрочем, было застраховано во 2-м Российском обществе. Причина пожара пока неизвестна». Однако все это не помешало заводу принять участие во Всероссийской Промышленной и Художественной выставке в Москве. «Архив» среди участников отметил: «Федоров Иван Константинович. Воронеж, пиво Баварское и Русское 1 руб. 50 коп. Завод существует с 1860 г. (ой ли?), завод ручной, производительность 100 000 ведер, закупка материалов в Москве, Санкт-Петербурге и Воронежской губернии. Сбыт на месте, в земле Войска Донского и соседних губерниях».

Завод преодолевал последствия пожара. В том же 1882 г. фирма «Германия» запустила на заводе Федорова варочный цех, солодовню и солодосушилку. Изредка в газетах появлялись сообщения «от водочного и пиво-медоваренного завода Ивана Константиновича Федорова». То новые места продаж, то увеличение цен на вино из-за дороговизны спирта, то новые сорта пива, как-то Богемское и Пильзенское по 1 руб. 70 коп. за ведро в бутылках, Баварское же, Черное и Мед по 1 руб. 50 коп. В 1885 г. пиво дешевет Баварское, Русское черное, Столовое легкое (полпиво) и Мед всего по 1 руб. 20 коп., а Богемское и Полупортер 1 руб. 60 коп. Причем за капсули прибавляют 10 коп. за ведро. Также рекламировалось

очищенное вино высокого качества, при- жар в не- готовляемое из хлебного и ректификован- домике, ного спирта под непосредственным наблю- находя- дением И.К. Федорова. В 1880-х годах на- щемся в заводе Федорова работали пивовары Игна- цем в Балтзарек, Лысенко из Козлова, бывший соседстве пивовар московского Трехгорного пивова- с водоч- ренного завода Эрнст Витте работал управ- ным и ляющим. Надо сказать, что И.К. Федоров пивным в городе был человеком известным и ува- заводом жаемым. Много лет избирался гласным го- И.К. Фе- родской думы, был членом воронежского дорова, яхт-клуба. После очередных выборов глас- и быстро ных в 1891 г. в местной газете были даны перешел краткие характеристики всех избранных. на завод-ские по-стройки, истребив при этом громад-ные запасы заводской посуды и других принадлежностей. Убыток простирается на несколько десятков тысяч. Имущество, впрочем, было застраховано во 2-м Российском обществе. Причина пожара пока неизвестна». Однако все это не помешало заводу принять участие во Всероссийской Промышленной и Художественной выставке в Москве. «Архив» среди участников отметил: «Федоров Иван Константинович. Воронеж, пиво Баварское и Русское 1 руб. 50 коп. Завод существует с 1860 г. (ой ли?), завод ручной, производительность 100 000 ведер, закупка материалов в Москве, Санкт-Петербурге и Воронежской губернии. Сбыт на месте, в земле Войска Донского и соседних губерниях».

Но неожиданно И.К. Федоров свое основное имение, состоящее в г. Воронеже Дворянской части в 15 квартале, заключающееся в усадебном месте, которое состояло из 7 усадебных мест, с каменным пивоваренным заводом и всеми другими надворными постройками, продал известному торговцу (в том числе веселящими напитками) воронежскому купцу Михаилу Михайловичу Сазонову. Впрочем, себе Федоров оставил завод водочный, продукцией которого под названием Столовое вино с номерами 0, 1, 2 и 3 продолжал торговать.





В январе 1896 г. «контора Чернавского пивоваренного завода (бывший И.К. Федорова) в Воронеже имеет честь уведомить, что 1 февраля 1896 г. последует первый выпуск пива нового производства - сорта: Баварское (светлое), Мюнхенское (темное) и Пильзенское (очень светлое). О времени выпуска других сортов будет объявлено своевременно. Контора имеет честь довести до сведения публики, что ею приняты все меры для достижения качества: выбраны лучшие материалы и приглашен известный опытный пивовар, под руководством которого завод заново перестроен и снабжен новейшими аппаратами. Заказы принимаются:

- 1) в конторе завода. Телефон № 6,
- 2) в конторе склада М.М. Сазонова Телефон № 9,
- 3) в конторе магазина И.Н. Галютвина Телефон № 2.

Прейс-курант по требованию высылается немедленно».

Итак, завод получил новое название - Чернавский - по названию рядом расположенного моста. А дальше с пивоваренным заводом началась форменная чехарда. В апреле 1896 года Сазонов половину всего своего нового владения уступил за 15 000 рублей воронежскому купцу Ивану Николаевичу

Галютвину в общее и нераздельное владение и пользование с продавцом Сазоновым. Как видим, активный продавец федоровского пива решил стать полноправным компаньоном в деле пивоварения и пивоторговли. Дело расширилось. Открылся новый заводской склад на станции Лиски. Построены новые ледники. Однако в дело вмешались трагические обстоятельства... Как сообщил «Воронежский телеграф»: «В ночь с 14 на 15 октября (1897 г.) скончался от брюшного тифа гласный Воронежской городской Думы и член учетного комитета Воронежского отделения государственного банка, купец 1-й гильдии И.Н. Галютвин, 41 год (родился 23 сентября 1856 г.). Гласным городской Думы покойный состоял в течение 10 лет». Его вдова Александра Николаевна Галютвина, обремененная целым выводком детей: Ольгой, Варварой, Николаем, Марией, Иваном, Владимиром и Александром, заменить мужа явно не могла. Лишившись компаньона, находившегося в самом расцвете сил, Михаил Михайлович Сазонов везти весь этот воз в одиночку не захотел или не смог и 31 декабря 1897 года продал свою половину компаньонам: инженеру-технологу Сергею Васильевичу Ключареву, агроному Ивану Симоновичу Краснокутскому и инженеру-химику Якову Евсеевичу Малкину за 15 000 рублей.

Новая компания в декабре 1897 г. выпускает в продажу Пильзенское пиво, названное почему-то новым сортом а с 23 мая 1898 г. «новый сорт высокой выдержки пива под названием Экспорт». В октябре 1898 г. по обоюдному согласию произошел раздел имущества, по которому А.Н. Галютвина с детьми уступила свою долю тем же Ключареву, Краснокутскому и Малкину. Она могла быть довольна, ведь по отдельной имение было оценено уже в 90 000 рублей.

(продолжение следует)

-И.Маликов-



Крафтовые бары Москвы

«Крафтовые» заведения в Москве продолжают открываться примерно со скоростью один бар в неделю, так что рассказать обо всех нет никакой возможности. И конца этому пока не видно.

Хотя, за год и закрылись несколько баров, из-за того, что арендаторы возомнили, что доход с подобных заведений не должен уступать доходу от торговли там оружием или наркотиками и подняли арендную плату на недосягаемую высоту (это «Каск» и «Май», расположенные в самом центре города; их владельцы сразу открыли им замену). И еще один из баров - Garden, пожалуй самый стильный крафтовый бар Москвы, расположенный в отдельной пристройке со стеклянной стеной, не пережил «ночь длинных ковшей» и был снесен властями города (его хозяева, сейчас подыскивают новое помещение).

PIVBAR-2

Pivbar-2 открылся почти у самых стен Кремля, по адресу Большой Черкасский переулок, 15-17. Открыли его владельцы Pivbar-1, а также «Бирмаркета», «Дурдиных», пивоварни ID Brewery и расположенного в том же Большом Черкасском «Каска» (на момент открытия «ПивБара-2» он еще работал). Если в Pivbar-1, кроме собственно пива, большой выбор различных сосисок, то в Pivbar-2, кроме этого будет еще барбекю и копчености, для чего в Штатах была закуплена специальная коптильня. Мясо здесь действительно готовят превосходно (при вполне вменяемых ценах), так что сюда стоит зайти чтобы не просто выпить пива, а выпить пива и плотненько его закусить. 😊





PIVBAR-3

Собственно, в качестве замены «Каску», на Красной Пресне (у самого метро, в доме 29) был открыт Pivbar-3. Бар из двух вместительных залов, уже ставшего классическим брутального дизайна (в оформлении много нештукатуренного кирпича, а также дерева и кожи). Главной фишкой «ПивБаров» остается отличная мясная закуска - сосиски, гамбургеры, BBQ - все к вашим услугам! Хороший выбор пива, как разливного, так и бутылочного. Чтобы легче был выбор пива, то, что подключено на кранах, выводится на большие ЖК экраны.

LOS BANDIDOS

Владельцы закрытого «Мая» просто переехали через Лубянскую площадь и открыли бар «Лос Бандидос». Он расположен в самом начале Маросейки, в подвале дома 2/15с1. В отличии от маленького «Мая», «Лос Бандидос» пожалуй один из самых больших крафтовых баров Москвы (учитывая, что в части помещений еще не закончен ремонт). Низкие кирпичные своды



придают бару некую средневековую ауру, а места для посетителей самые разнообразные - низкие и высокие столы, места типа купе, диваны и кресла. Так что примоститься можно так, как тебе кажется наиболее удобно. Посреди бара расположена огромная барная стойка, имеется кухня (со своей стойкой в отдельном зале), ну и конечно, обширный выбор пива (табло с пивом на кранах, занимает целую стену). Прочие стены разрисованы граффити бандитской тематики. Места общего пользования тоже выполнены в стилистике грязных притонов.

PARKA

Бар Parka открылся недалеко от метро Новокузнецкая, по адресу Пятницкая 22. Его



название связано с его оформлением; часть мест в баре организованы в виде банной парной, даже имеется парогенератор, который иногда припускает для аутентичности парку. Кроме того, название намекает на известный бар «Варка», с владельцами которого у хозяев тесные связи. Кроме дерева, в оформлении бара все тот же нештукатуренный кирпич и черный цвет. При открытии, бар состоял из одного зала на первом этаже, позже стали доступны еще два больших зала в подвальном помещении со своей барной стойкой. Выбор пива и цен вполне типичен для подобных заведений, а после того, как была запущена кухня, появились и вполне серьезные закуски. Кстати, последние ежемесячные собрания ККПА проводились именно в этом баре.



BEER HAPPENS

Бар Beer Happens, расположенный на Сретенке 24/2, стоит несколько особняком от других крафтовых баров. Его девиз: «food - beer - store», то есть на первом месте еда, на втором уже пиво, так что его скорее можно отнести к новомодным ныне гастропабам (пабам с серьезной закуской). Еда здесь действительно замечательная, в чем можно убедиться даже на несложных вроде бы закусках, правда, и цены отнюдь не низкие. Интерьер заведения действительно интересный, по-настоящему атмосферный! Особенно, летом, когда окна настезь и бар как бы оказывается частично на улице. И хотя здесь главное еда, все таки посетители больше налегают на пиво. Цены на него тоже не маленькие, но давно заметил, цены часто совсем не коррелируют с посещаемостью, вот уж кто-кто, а Beer Happens

не может пожаловаться на отсутствие посетителей. Бар еще выделяется тем, что его не редко выбирают для проведения презентаций различного интересного пива. В заведении есть фирменные бокалы и пробковый бирдекель.

JAWSSPOT

В самом центре Москвы, на Никольской улице 25, в торговом центре «Наутилус», открылся бар Jawsspot. Этот бар - творение знаковых российских пивоварен - екатеринбургской Jaws и московской Velka Morava. Бар расположен на последнем 6-м этаже центра, подняться на который можно только на лифте (учитывайте это при посещении). С открытой площадки бара доступны шикарные виды на Лубянской площадь. Jawsspot не большой, уютный.





На краях практически полная линейка пива от Jaws, несколько сортов от Velka Mogaва, есть и гостевое пиво, и конечно, большой выбор бутылочного. Имеется кухня. Цены, несмотря на центральное расположение бара, не выше средних по Москве. Вообще, Jawsspot уже можно назвать федеральной сетью крафтовых баров, так как в Москве открыт третий (первые два в Екатеринбурге и Санкт-Петербурге). В баре есть атрибутика пивоварни Jaws - бирдекели, бокалы.

ПЕС БОРОДА

На ул. Трубная 15 в подвальчике открылся небольшой крафтовый бар «Пес Борода». Два зальчика, все в темных тонах, несколько мрачновато, но вполне типично для крафтовых заведений. О пиве надо спрашивать барменов; при открытии табло с сортами отсутствовало. Но спрашивать не бойтесь, в компетентности можно не сомневаться. Цена для кармана совсем не накладна. Кроме пива, можно поесть и попить кофе. Бар работает до двух ночи.



РЭД КОД БАР

Еще один крафтовый бар в центре столицы - «Рэд код бар». Он расположен на ул. Полянка 7/10с1 в подвальчике (хотя есть небольшая стойка и на первом этаже). Соответственно своему названию, в оформлении много красного - перила, стулья, салфетки, даже унита-зы красные. В целом вполне уютненько.

Цены чуть выше средних по Москве, но соответствуют уровню крафтовых баров расположенных в центре. Выбор пива не слишком велик, но зато на любой вкус. Есть закуска, такая, как гамбургеры, которые, естественно, тоже красные. Из пива наиболее заинтересовать может бутылочный крафт от региональных производителей, например от новосибирской пивоварни «Брайт craft».

-П.Егоров (фото автора)-



Лейпцигский гозе

Многие слышали про бельгийское пиво «гёз», но многие ли знают о немецком пиве с похожим названием «гозе»? Считается, что это один из старейших сохранившихся стилей пива из Нижней Саксонии.

Своим названием он обязан городу Гослар недалеко от Лейпцига, стоящему на реке Гозе. Местность, была одним из центров добычи полезных ископаемых, включая соль, так что и вода в реке была солоноватая (что объясняет и солённость данного сорта пива). Постепенно, шахты опустели, городок беднел, производство гозе перебралось в соседний богатый Лейпциг. Первая пивоварня, производящая гозе в Лейпциге, открылась в 1738 году, а в Госларе к 1826 году таких пивоварен уже не осталось вовсе. Мировые войны, а также растущая популярность лагера привели к тому, что производство этого сорта постепенно пришло в упадок. В образовавшейся ГДР крупная гозеварня Rittergutsbrauerei Dollnitz была закрыта, но небольшая пивоварня Friedrich Wurzler Brauerei Фридриха Вюзлера

продолжала производство гозе и после войны. После смерти Фридриха пиво варил его пасынок, но к 1966 году производство было прекращено. Стиль решил возродить Лотар Голдхан; первая партия была сварена пока еще на берлинской пивоварне Schultheiss Berliner Weisse Brauerei в 1986 г. Варилось оно там не долго; берлинцы сами были заняты возрождением сорта Berliner Weisse. После еще нескольких контрактных варок гозе наконец начали производить на построенной для этого пивоварне Gasthaus & Gosebrauerei Bayerischer Bahnhof в 1999 году. В 2002 открылась и вторая лейпцигская гозеварня Ernst Bauer.

Итак, гозе - это кислый эль, в брожении которого принимают участие бактерии Lactobacillus (изначально, брожение было



W. Goedecke & Co.
Saalkreis
Rittergut



Gosen-Brauerei
Saalkreis
Döllnitz

Döllnitzer Rittergutgose wird direkt geliefert und zum Ausschank gebracht von:

Fritz Ahnert
Zum goldenen Helm,
Eutritsch.

Emil Böhber
„Drei Linden“,
Lindenu.

Carl Cajeri
Gosentube „Ohne
Bedenken“, Gohlis.

Otto Eppendorfer
Restaurant Thalia,
Elitenstraße.

A. Fahlbusch
Restaurant „Goldene
Säge“, Dresden Str.

Br. Fröhlich
Restaurant,
Wintergartenstraße 14.

E. verw. Gibson
Gasthof zum Reiter,
Döllitz.

R. Gottschald
Gosentube „Blauer
Hecht“, Nikolainstr.

A. verw. Hamel
Gasthof zum Anker,
Mückena.

E. Hammer
Gosenschlößchen,
Pflugwitz.

C. Höwler
Buchholz' Restaurant,
Dorotheenplatz 1.

M. Husay
Gosentube „Goldener
Apfel“, Beihl 21.



Gosen-Brauerei Rittergut Döllnitz vor 50 Jahren

E. Julius
„Silberner Bär“,
Universitätsstraße.

Otto Kirsch
Oberschönke, Gohlis.

F. Läger
Gosentube „Vereinstube“
Weichsitz 4.

C. Möbius
„Drei Linden“,
Rantstädter Steinweg.

G. Noendorf
Jahns Gosentube,
Turnerstraße 5.

Arth. Müller
Gosentube „Stett Hamburg“
Weichsitz 11.

J. verw. Pfotenhaer
Gosenschönke,
Eutritsch.

M. Robel
Fiedlers Gosentube
„Zu den 2 Sternen“,
Klostergasse 7.

A. Siegert
Gasthof Stadt Leipzig,
Reudnitz.

Alfr. Teichert
Stehlens Restaurant,
Altentstraße 40.

Georg Werner
Hähle's Gosentube,
Twickhalde.

G. Winklers
Gosentube,
Emilienstraße 45.

Gose-Handlungen:

A. Bühfgen , Jonastraße 1-3. C. G. Canitz & Eckardt , Biervertriebs- Gesellschaft, Wittenberger Straße 19. Herm. Gütte , Gohlis, Mechlerstraße 1 (Inhaber Otto Kröber).	Kitzing & Helbig , Hohestraße 21. L. Kirchhöfer , Reudnitz, Heinrichstr. 14. P. Läger , Neuschöndorf, Melchiorstr. 4. Otto Lütze , Inhaber d. Fa. Wwe. Ködel , Gohlis, äußere Hallische Straße 95.	Julius Nagel , Berliner Straße 11. Albin Penndorf , Sidonienstraße 57. Clemens Richter , Weststraße 92. Leop. Sander , Gohlis, Schkeuditzer Str. 3. G. Winkler , Emilienstraße 45.
--	---	---



JAWS BREWERY

Pogo.gse



дикое), по традиции варится на подсоленной воде, не фильтруется. Хотя интересно, что в рецептуре, приведенной в книге «Аристократический буфет» 1872 года издания, соль в го́зе не значится, а вот для берлинского белого соль допускается, для обычного же пшеничного - обязательна. В былые времена, в го́зе добавляли и кориандр, так что сразу можно назвать и ближайших родственников напитка - бельгийские кислые сорта пива типа ламбик и гёз, а также и витбир. В Германии ближайший родственник - берлинер вайс. В засыпи немало пшеницы, затирание и варка длительные, хмель добавляется только как консервант, горечи не должно быть. Стиль уже внесен в американский классификатор BJCP'2015, пока как исторический (категория 27D), а в руководстве по стилям пива от Brewers Association, редакция 2016 г., даже есть разделение го́зе на традиционный лейпцигский и современный. Я впервые попробовал го́зе в одном из баров Лейпцига в 2002-м году. Наливали его исключительно с различными сиропами и пили из больших коньячных бокалов через трубочку. Без сиропа он даже в меню



не значился, но я попросил налить мне чистого, и общее впечатление было таким - очень легкое и очень кислое пиво. Никакой солёности я в нем тогда не заметил. В Россию го́зе пришел примерно лет 10 назад. Тогда в известном московском магазине пива «Пилигрим» появились в продаже бутылочки от Gasthaus & Gosebrauerei Bayerischer Bahnhof, весьма оригинальной формы, хотя тогда это был скорее фальстарт. Более-менее о массовом приходе го́зе можно говорить только с 2015 года, когда вошли в моду бельгийские «кисляки», а вместе с ними появился интерес и к другим кислым сортам. Сначала, конечно, появилось го́зе от американских прародителей крафта - Anderson Valley, затем присоединились и наши пивовары; отметились (с разной степенью удачи и точности попадания в стиль) «Бакунин», Jaws, Salden's, Plan B, Red Button Brewery, Bottle Share, Black Cat, Ostrov (это только из того, что я лично пил в 2016). Так что, найти сейчас в Москве го́зе - не проблема.

-П.Егоров-

Лучшая этикетка домашнего имперского стаута

Компания «МирБир», занимающаяся продажами товаров для домашних пивоваров, виноделов и самогонщиков, четыре раза в год проводит конкурсы-дегустации на звание лучшего пива домашнего приготовления.



Конкурсы проводятся как в Москве, так и в Санкт-Петербурге, где компания была основана. В этом году дегустации были посвящены следующим стилям: Портер, Баварское пшеничное, IPA, Имперский Стаут. Кроме собственно дегустаций, проводится и конкурс на лучший дизайн этикетки. Голосование проходит так: всем участникам выдаются дегустационные листы и фирменные ручки для их заполнения, после дегустации выставляются бутылки конкурсантов с этикетками и за этикетки голосуют именно ручками, опуская их в стаканы поставленные рядом с каждым образцом.

На конкурс-дегустацию домашнего пива в стиле Имперский Стаут было выставлено 18 образцов, в конкурсе этикеток участвовали

только 12. Этикетки были самого разного дизайна, от совершенно простеньких до довольно сложных именно в техническом плане исполнения; много было юмористической тематики. После голосования выявились три фаворита, получившие практически одинаковое количество голосов. Первое место взяла этикетка от пива «Сава Стаут» пивоварни «Сава». Кстати, это пиво заняло последнее место, хоть и не из-за вкуса, а из-за непопадания в стиль; это был не стаут, а скорее ИПА. Второе и третье места распределились соответственно между Dark Lark Жаворонской пивоварни (пиво заняло первое место по мнению экспертов, хотя в итоге стало пятым) и Big Black Виктора Кривенкова (Виктор и взял первое место за свой стаут, а также получил кубок



лучшего домашнего пивовара по итогам четырех дегустаций). Этикетка Big Black явно выделялась шаловливостью исполнения. Этикетка Dark Lark Жаворонской пивоварни нарисована Максимом Косаткиным из Zombie Brew и представляет собой переработанный эскиз к росписи собственно строения пивоварни. Максим, кроме того, что варит пиво, еще и известный граффити-художник, и летом этого года он расписал дом и пивоварню в Жаворонках. Кстати, пиво Dark Lark является самым крепким пивом, сваренным в России в более-менее значительном объеме (200 л). Его крепость 18% алкоголя при плотности 40%.

-П.Егоров (фото автора)-





Натахтари
Natahtari



Астана
Astana



Ачинск (Тайный пивовар)
Achinsk (Tainy pivovar)



Благовещенск (Nuclear)
Blagoveshchensk



В.Студенец 1
V.Studenets



/2



/3



Екатеринбург (Cannon)
Ekaterinburg



Казань (Gambar)
Kazan



Калининград (Heineken)
Kaliningrad



(NSS)



Копейск (BeerFest)
Kopeisk



Краснодар (Big Village)
Krasnodar



Крымск (Ant)
Krymsk



Кстово 1
Kstovo



/2



/3



/4



Левашово 1
Levashovo



/2



Москва (Варяг)
Moscow (Varyag)



(Очаково)
(Ochakovo)



(Black cat) 1



/2



(Beer Bros)



(Zombie brew)



Мытищи 1
Mytishchi



/2



Новос-к (Malt Syndicate)
Novosibirsk



(НСК)
(NSK)



Пермь (Molotov)
Perm



(Новопермский) 1
(Novopermsky)



12



(Тощий заяц)
(Toshchy zayats)



(Harvest)



РнД (4К)
RnD



Самара (Жигулевское)
Samara (Zhigulevskoe)



(Artizan)



(Matvienko)



(Monkfish) 1



12



СПБ (Дракар)
SPB (Drakkar)



(Heineken)



(Iskra)



Сахарный
Sakharny



С.Посад 1
S.Posad



12



13



14



15



Симферополь
Simferopol



Токсово 1
Toksovo



12



Тольятти (Шеховцев)
Togliatti (Shekhovtsev)



Уфа (Крафт)
Ufa (Kraft)



Химки (для Gorilla)
Khimki (for Gorilla)



Челябинск (Birton)
Chelyabinsk



(Brauwelt)



Кишинев (Vitanta)
Kishinev



Васильков
Vasilkov



Химки Khimki

molot
Double IPA

Суровый, но добрый и уютный. Только натуральные ингредиенты. Сладковатый, но с горьковатым послевкусием. Простая, но вкусная.

Уникальная рецептура, которую можно назвать «Двойная Двойная». 100% пшеница. 31% оц.

Рекомендуется в употреблении от +12 до +13°C.

Состав: вода, солод, ячмень, дрожи, ирисовый экстракт, лимонная кислота, цитра.

Срок годности: 180 дней при температуре хранения от +2 до +4°C. Длительность хранения при температуре хранения от +12 до +13°C — 365 дней.

Плотность: 1,050 (включая дрожжи) в 100 г пива. 24 канистры в упаковке. 0,5 л.

Составление: 2016 год. 100% пшеница.

MOLOOT
DOUBLE IPA
alc 6% og 19% ibu 100

zavod
Продукция: 100% пшеница. Классификация: 100% пшеница. 31% оц. 2016 год. Простая, но вкусная.

Уникальная рецептура, которую можно назвать «Двойная Двойная». 100% пшеница. 31% оц.

Рекомендуется в употреблении от +12 до +13°C.

Состав: вода, солод, ячмень, дрожи, ирисовый экстракт, лимонная кислота, цитра.

Срок годности: 180 дней при температуре хранения от +2 до +4°C. Длительность хранения при температуре хранения от +12 до +13°C — 365 дней.

Плотность: 1,050 (включая дрожжи) в 100 г пива. 24 канистры в упаковке. 0,5 л.

Составление: 2016 год. 100% пшеница.

ERC

ALC 6%
IBU 40

DAVIZ BREWERY

SURREALISM

IPA

CHINDOK, CENTENNIAL, CITRA

РЧД (Daviz) RnD

Липецк (Heartly) Lipetsk

Sour ale
Тип брожения: верховое

Горечь IBU: 25
Цветность СВС: 15
Алкоголь ABV: 6,5
Плотность: 17%

Пиво нефильтрованное, непастеризованное. Состав: вода, солод, ячмень, дрожи.

ТУ 9184-001-0029846574-2015

Систем: вода, солод, ячмень, дрожи

Энергетическая ценность в 100 г пива: 62 ккал

Углеводов в 100 г пива: не более 5,8 г.

Срок годности: 90 суток с момента разлива при температуре хранения от +2°C до +4°C, 60 суток с момента разлива при температуре хранения от +12°C до +13°C.

Температура употребления: от +10 до +12°C.

Пиво является результатом работы на более 24 часа при t от 0 до +4°C. Дополнительно в напиток добавлен натуральный мед.

Можно употреблять детям и подросткам. Вещи, содержащие спирт, являются объектом государственного контроля.

Дата разлива:

ERC Объем: 0,5 л

SOUR ALE

Липецк (Heartly) Lipetsk

Double I.P.A.
Тип брожения: верховое

Горечь IBU: 65
Цветность СВС: 16
Алкоголь ABV: 8,4
Плотность OG: 1029

Плотный, выдержанный двойной ирисовой пива, мед с ароматической ноткой Citra.

Пиво нефильтрованное, непастеризованное. Состав: вода, солод, ячмень, дрожи.

ТУ 9184-001-0029846574-2015

Систем: вода, солод, ячмень, дрожи

Энергетическая ценность в 100 г пива: 58 ккал

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

Срок годности: 120 суток с момента разлива при температуре хранения от +2°C до +4°C, 60 суток с момента разлива при температуре хранения от +12°C до +13°C.

Температура употребления: от +10 до +12°C.

Пиво является результатом работы на более 24 часа при t от 0 до +4°C. Дополнительно в напиток добавлен натуральный мед.

Можно употреблять детям и подросткам. Вещи, содержащие спирт, являются объектом государственного контроля.

Дата разлива:

ERC Объем: 0,5 л

Citra DIPA

Липецк (Heartly) Lipetsk

American Barleywine
Тип брожения: верховое

Горечь IBU: 20
Цветность СВС: 30
Алкоголь ABV: 11,0%
Плотность OG: 1121

Пиво нефильтрованное, непастеризованное. Состав: вода, солод (Pils, Malt, Crystal B), ирисовый экстракт, цитра.

ТУ 9184-001-0029846574-2015

Систем: вода, солод (Pils, Malt, Crystal B), ирисовый экстракт, цитра.

Энергетическая ценность в 100 г пива: 58 ккал

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

Срок годности: 360 суток с момента разлива при температуре хранения от +2°C до +4°C, 180 суток с момента разлива при температуре хранения от +12°C до +13°C.

Температура употребления: от +10 до +12°C.

Пиво является результатом работы на более 24 часа при t от 0 до +4°C. Дополнительно в напиток добавлен натуральный мед.

Можно употреблять детям и подросткам. Вещи, содержащие спирт, являются объектом государственного контроля.

Дата разлива:

ERC Объем: 0,5 л

Barley wine

ПИВО «ПОРТЕР» (ТЕМНОЕ)
ТЕМНОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ, НЕФИЛЬТРОВАННОЕ, ИЗОСПЕЛЫЙ

Экстрактивность пива: 12%
Алкоголь не менее: 4,5%

Дата разлива:

СОСТАВ: вода, ирисовый экстракт, солод ячменный, солод пшеничный, солод рожкового пива. Срок годности, не более 90 суток. Хранить при температуре от +2 до +4°C.

Объем: 30 л

Плотность пива: 1,050 (включая дрожжи) в 100 г пива. 24 канистры в упаковке. 0,5 л.

СГО 93921632-001-2015

Масса нетто:

Декларация о соответствии ТСН RU 11-2015-000435 выдана Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии, 198601, г. Липецк, ул. Мира, д. 117; действительна до 22.04.2017 года.

СЕДОЙ ЛОСЬ

ALTES BIER

© 8 (4742) 71 80 62

Соски Soshki

AMERICAN BROWN LAGER

PENN STATION
LIMITED EDITION

СПб (Карл и Фридрих) SPb



Москва (Panzer) Moscow



СПб (Поехали!) SPb



Жуковский Zhukovsky



Жуковский Zhukovsky





Кстово (Butch & Dutch) Kstovo



Тула (Августин) Тула

СПб (Василеостровская) СПб



Тула (Августин) Тула

RUS

Воронеж (Brewlok) Voronezh

ЧЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Безопасность употребления пива зависит от количества выпитого. Рекомендуется употреблять пиво в умеренных количествах.

Пиво — это напиток, который содержит алкоголь. Употребление пива в больших количествах может привести к различным заболеваниям, включая проблемы с печенью, сердцем и другими органами.

Берегите себя и своих близких. Употребляйте пиво в меру.

ВАРАГ
БАЛТИЙСКИЙ ПОРТЕР
0.5l

Этот напиток — это сочетание традиционных рецептов и современных технологий. Он обладает насыщенным вкусом и ароматом.

Употребляйте его в умеренных количествах.

ЧЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Безопасность употребления пива зависит от количества выпитого. Рекомендуется употреблять пиво в умеренных количествах.

Пиво — это напиток, который содержит алкоголь. Употребление пива в больших количествах может привести к различным заболеваниям, включая проблемы с печенью, сердцем и другими органами.

Берегите себя и своих близких. Употребляйте пиво в меру.

LIKHO
THE ONE-EYED
8.6%

Этот напиток — это сочетание традиционных рецептов и современных технологий. Он обладает насыщенным вкусом и ароматом.

Употребляйте его в умеренных количествах.

ЧЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Безопасность употребления пива зависит от количества выпитого. Рекомендуется употреблять пиво в умеренных количествах.

Пиво — это напиток, который содержит алкоголь. Употребление пива в больших количествах может привести к различным заболеваниям, включая проблемы с печенью, сердцем и другими органами.

Берегите себя и своих близких. Употребляйте пиво в меру.

KOSHEY
THE IMMORTAL
6.5%

Этот напиток — это сочетание традиционных рецептов и современных технологий. Он обладает насыщенным вкусом и ароматом.

Употребляйте его в умеренных количествах.

ЧЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Безопасность употребления пива зависит от количества выпитого. Рекомендуется употреблять пиво в умеренных количествах.

Пиво — это напиток, который содержит алкоголь. Употребление пива в больших количествах может привести к различным заболеваниям, включая проблемы с печенью, сердцем и другими органами.

Берегите себя и своих близких. Употребляйте пиво в меру.

RUSALKA
6%

Этот напиток — это сочетание традиционных рецептов и современных технологий. Он обладает насыщенным вкусом и ароматом.

Употребляйте его в умеренных количествах.

One Day Summer
IPA KONIX
8.6%

Этот напиток — это сочетание традиционных рецептов и современных технологий. Он обладает насыщенным вкусом и ароматом.

Употребляйте его в умеренных количествах.

Rauchpunzel
Rauchbier
Marzen
6.5%

Этот напиток — это сочетание традиционных рецептов и современных технологий. Он обладает насыщенным вкусом и ароматом.

Употребляйте его в умеренных количествах.

Екатеринбург (Cannon Ball) Ekaterinburg

Заречный/ПО Zarechny/PO.

RUS

Н.Тарун (Crazy Brew) N. Tagil



Москва (Red Button) Moscow



«SABOTAGE»
Brewery IPA

Пиво светлое, кармелизированное, не пастеризованное. Вкусный крепкий эль с нотками хмеля. Подобен IPA с добавлением солода Amarillo, Citra и Mosaic. Так же в составе входят «сухой» розовый и белый виноград, которые придают пиву приятную кислинку и дополнительный аромат.

Крепость: 6 из 10
Плотность: 6 из 10
Горечь: 3 из 10
Аромат: 3 из 10

ABV: 5.7 OG: 13.3 IBU: 35



Пиво с добавлением в бутылку бумажных вставок - «бумажный».

Для приготовления данного пива были использованы не только натуральные продукты.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи, лимонная кислота, экстракт концентрированного сока 12,5%.

Объемная доля спирта не менее 5,7%.

Срок хранения: 365 суток при 1° от +2 до +4°С
90 суток при 1° от +5 до +10°С

Подается охлажденным до 8-10°С.

Алкоголь, притупляющий действие и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени, почек и другим органам противопоказан.

ЧРЕЗВЫЧАЙНО УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

Компания:
<http://zib.com/zombiebrew>
http://instagram.com/zombie_brew
zombiebrew@yandex.ru

Дата релиза: 16.04.2016г. Объем: 0,5л

«FIRST BLOOD»
Red Milk Ale

Пиво светлое, кармелизированное, не пастеризованное. Вкусный крепкий эль с нотками хмеля. Подобен IPA с добавлением солода Amarillo, Citra и Mosaic. Так же в составе входят «сухой» розовый и белый виноград, которые придают пиву приятную кислинку и дополнительный аромат.

Крепость: 6 из 10
Плотность: 6 из 10
Горечь: 3 из 10
Аромат: 3 из 10

ABV: 6.6 OG: 15.5 IBU: 20



Пиво с добавлением в бутылку бумажных вставок - «бумажный».

Для приготовления данного пива были использованы не только натуральные продукты.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи.

Экстрактивность концентрированного сока 15,5%.

Объемная доля спирта не менее 6,6%.

Срок хранения: 365 суток при 1° от +2 до +4°С
90 суток при 1° от +5 до +10°С

Подается охлажденным до 8-10°С.

Алкоголь, притупляющий действие и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени, почек и другим органам противопоказан.

ЧРЕЗВЫЧАЙНО УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

Компания:
<http://zib.com/zombiebrew>
http://instagram.com/zombie_brew
zombiebrew@yandex.ru

Дата релиза: 16.04.2016г. Объем: 0,5л

Пиво с добавлением в бутылку бумажных вставок - «бумажный».

Для приготовления данного пива были использованы не только натуральные продукты.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи.

Экстрактивность концентрированного сока 12,5%.

Объемная доля спирта не менее 5,7%.

Срок хранения: 365 суток при 1° от +2 до +4°С
90 суток при 1° от +5 до +10°С

Подается охлажденным до 8-10°С.

Алкоголь, притупляющий действие и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени, почек и другим органам противопоказан.

ЧРЕЗВЫЧАЙНО УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

Компания:
<http://zib.com/zombiebrew>
http://instagram.com/zombie_brew
zombiebrew@yandex.ru

Дата релиза: 16.04.2016г. Объем: 0,5л



«LATE OCTOBER»
Mosaic IPA

Пиво светлое, кармелизированное, не пастеризованное. Вкусный крепкий эль с нотками хмеля. Подобен IPA с добавлением солода Amarillo, Citra и Mosaic. Так же в составе входят «сухой» розовый и белый виноград, которые придают пиву приятную кислинку и дополнительный аромат.

Крепость: 6 из 10
Плотность: 6 из 10
Горечь: 3 из 10
Аромат: 3 из 10

ABV: 5.7 OG: 13.4 IBU: 32

«ACID POISON»
Sour Double Brown Ale

Пиво темное, кармелизированное, не пастеризованное. Вкусный крепкий эль с нотками хмеля. Подобен IPA с добавлением солода Amarillo, Citra и Mosaic. Так же в составе входят «сухой» розовый и белый виноград, которые придают пиву приятную кислинку и дополнительный аромат.

Крепость: 6 из 10
Плотность: 6 из 10
Горечь: 3 из 10
Аромат: 3 из 10

ABV: 4.5 OG: 13 IBU: 14



Пиво с добавлением в бутылку бумажных вставок - «бумажный».

Для приготовления данного пива были использованы не только натуральные продукты.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи.

Экстрактивность концентрированного сока 12%.

Объемная доля спирта не менее 4,5%.

Срок хранения: 365 суток при 1° от +2 до +4°С
90 суток при 1° от +5 до +10°С

Подается охлажденным до 8-10°С.

Алкоголь, притупляющий действие и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени, почек и другим органам противопоказан.

ЧРЕЗВЫЧАЙНО УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

Компания:
<http://zib.com/zombiebrew>
http://instagram.com/zombie_brew
zombiebrew@yandex.ru

Дата релиза: 15.02.2016г. Объем: 0,5л

Пиво с добавлением в бутылку бумажных вставок - «бумажный».

Для приготовления данного пива были использованы не только натуральные продукты.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи.

Экстрактивность концентрированного сока 12,5%.

Объемная доля спирта не менее 5,7%.

Срок хранения: 365 суток при 1° от +2 до +4°С
90 суток при 1° от +5 до +10°С

Подается охлажденным до 8-10°С.

Алкоголь, притупляющий действие и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени, почек и другим органам противопоказан.

ЧРЕЗВЫЧАЙНО УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

Компания:
<http://zib.com/zombiebrew>
http://instagram.com/zombie_brew
zombiebrew@yandex.ru

Дата релиза: 16.04.2016г. Объем: 0,5л



«LATE DINNER»
Double IPA

Пиво светлое, кармелизированное, не пастеризованное. Вкусный крепкий эль с нотками хмеля. Подобен IPA с добавлением солода Amarillo, Citra и Mosaic. Так же в составе входят «сухой» розовый и белый виноград, которые придают пиву приятную кислинку и дополнительный аромат.

Крепость: 7 из 10
Плотность: 7 из 10
Горечь: 3 из 10
Аромат: 3 из 10

ABV: 7.9 OG: 18.5 IBU: 100

«BREAKTHROUGH»
Wheat Lager IPA

Пиво светлое, кармелизированное, не пастеризованное. Вкусный крепкий эль с нотками хмеля. Подобен IPA с добавлением солода Amarillo, Citra и Mosaic. Так же в составе входят «сухой» розовый и белый виноград, которые придают пиву приятную кислинку и дополнительный аромат.

Крепость: 6 из 10
Плотность: 6 из 10
Горечь: 3 из 10
Аромат: 3 из 10

ABV: 6.3 OG: 16 IBU: 70



Пиво с добавлением в бутылку бумажных вставок - «бумажный».

Для приготовления данного пива были использованы не только натуральные продукты.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи, лимонная кислота, экстракт концентрированного сока 15%.

Объемная доля спирта не менее 6,3%.

Срок хранения: 365 суток при 1° от +2 до +4°С
90 суток при 1° от +5 до +10°С

Подается охлажденным до 8-10°С.

Алкоголь, притупляющий действие и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени, почек и другим органам противопоказан.

ЧРЕЗВЫЧАЙНО УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕЙ ЗДОРОВЬЮ

Компания:
<http://zib.com/zombiebrew>
http://instagram.com/zombie_brew
zombiebrew@yandex.ru

Дата релиза: 15.04.2016г. Объем: 0,5л

RUS

Новосибирск (Gusi) Novosibirsk



Москва (Gorilla) Moscow



Москва (Gorilla) Moscow

СПб (Iskra) SPb



СПб (Iskra) SPb



RUS

Владимир (4 Пивовара) Vladimir

Пиво крепкое светлое эль. Интенсивный вкус, богатый букетом аромата. Идеально подходит для вечерних посиделок с друзьями. Идеально подходит для праздников.

OG 13.0 | ABV 5.2 | IBU 10 | pH 3.63

UNTAPPD
BEVERAGE

Оставьте свой отзыв на это пиво в пивной социальной сети UNTAPPD (untappd.com) и получите 1000 баллов. Каждый месяц Подпишитесь и узнайте больше. Февраль 14

ЧЕТЫРЕ ПИВОВАРА
Февраль 14

УДАР ДЗЮДС



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

EAC

Прекрасный напиток и замечательное время провождения. Идеально подходит для вечерних посиделок с друзьями. Идеально подходит для праздников.

OG 16.0 | ABV 6.5 | IBU 35

UNTAPPD
BEVERAGE

Оставьте свой отзыв на это пиво в пивной социальной сети UNTAPPD (untappd.com) и получите 1000 баллов. Каждый месяц Подпишитесь и узнайте больше. Февраль 14

ЧЕТЫРЕ ПИВОВАРА
Февраль 14

SANTA MUGERIE



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

EAC

Противно (Black Cat) Protvino

Пиво крепкое светлое эль. Интенсивный вкус, богатый букетом аромата. Идеально подходит для вечерних посиделок с друзьями. Идеально подходит для праздников.

OG 13.0 | ABV 5.2 | IBU 10 | pH 3.63

UNTAPPD
BEVERAGE

Оставьте свой отзыв на это пиво в пивной социальной сети UNTAPPD (untappd.com) и получите 1000 баллов. Каждый месяц Подпишитесь и узнайте больше. Февраль 14

ЧЕТЫРЕ ПИВОВАРА
Февраль 14

RED AVENGER

IMPERIAL RED ALE

ABV 8.5%
IBU 90
EXT 19

HANDCRAFTED BY

Создан дедом сур, мы кардинально изменили рецепт. Сладкое пиво и дробные хлопья. Идеально подходит для вечерних посиделок с друзьями. Идеально подходит для праздников.

Крепкий напиток - идеальный выбор для вечерних посиделок с друзьями. Идеально подходит для праздников.

Данный сорт относится к категории Light. Не содержит алкоголя. Идеально подходит для вечерних посиделок с друзьями. Идеально подходит для праздников.

Ваше мнение имеет значение. Зависит от Untappd.

EAC

WWW.BLACKCATBEER.RU

Пиво крепкое светлое эль. Интенсивный вкус, богатый букетом аромата. Идеально подходит для вечерних посиделок с друзьями. Идеально подходит для праздников.

OG 13.0 | ABV 5.2 | IBU 10 | pH 3.63

UNTAPPD
BEVERAGE

Оставьте свой отзыв на это пиво в пивной социальной сети UNTAPPD (untappd.com) и получите 1000 баллов. Каждый месяц Подпишитесь и узнайте больше. Февраль 14

ЧЕТЫРЕ ПИВОВАРА
Февраль 14

FRESH N' Sessial
GRAPEFRUIT SESSION IPA

5% ABV 30 IBU EXT 12%

Fresh'n'Sessial: Grapefruit Edition. 3-й сезон нашей пивной социальной истории. На этот раз с добавлением сока розового грейпфрута на дозирование и особенным прозрачным Cascade и Centennial.

Ваше мнение имеет значение. Зависит от Untappd.

EAC

Пиво крепкое светлое эль. Интенсивный вкус, богатый букетом аромата. Идеально подходит для вечерних посиделок с друзьями. Идеально подходит для праздников.

OG 13.0 | ABV 5.2 | IBU 10 | pH 3.63

UNTAPPD
BEVERAGE

Оставьте свой отзыв на это пиво в пивной социальной сети UNTAPPD (untappd.com) и получите 1000 баллов. Каждый месяц Подпишитесь и узнайте больше. Февраль 14

ЧЕТЫРЕ ПИВОВАРА
Февраль 14

ВАРЯГ
ПИВО КРЕПКОЕ СВЕТОЕ ЭЛЬ

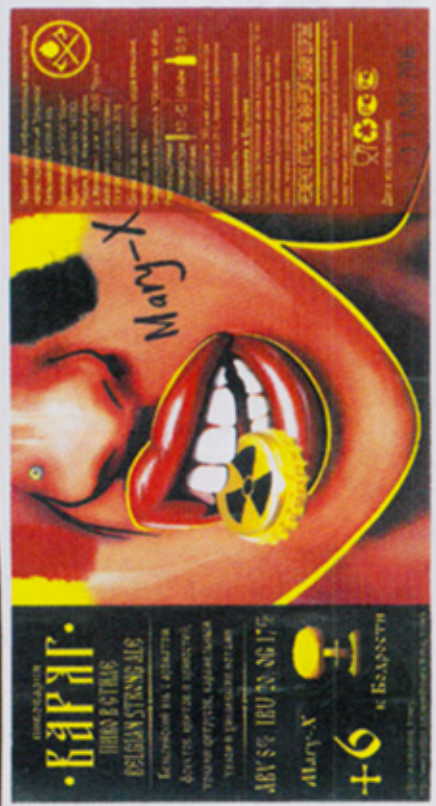
ABV 5.5% IBU 15, NG 17%

МАРГА-Х

+6

к. ВАРЯГОВ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Пиво крепкое светлое эль. Интенсивный вкус, богатый букетом аромата. Идеально подходит для вечерних посиделок с друзьями. Идеально подходит для праздников.

OG 13.0 | ABV 5.2 | IBU 10 | pH 3.63

UNTAPPD
BEVERAGE

Оставьте свой отзыв на это пиво в пивной социальной сети UNTAPPD (untappd.com) и получите 1000 баллов. Каждый месяц Подпишитесь и узнайте больше. Февраль 14

ЧЕТЫРЕ ПИВОВАРА
Февраль 14

ВАРЯГ
ПИВО КРЕПКОЕ СВЕТОЕ ЭЛЬ

ABV 7.5% IBU 15, NG 18%

МАРГА-Х

+5

к. ВАРЯГОВ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Москва (Варяг) Moscow



КӢР СӐРИ

БУКЕТ ЧУВАШНИ УЯВ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Лиды 1
Lida



I2 A



R



I3 A



R



Батуми (Козлович)
Batumi (Kozlovich)



Александров 1 AR
Aleksandrov



I2 AR



I3 AR



I4 AR



I5 AR



Балаково А
Balakovo



R



Белгород (Башня)
Belgorod (Bashnya)



Владимир (Barrymore)
Vladimir



(Blackwood) A



R1



R2



R3



R4



R5



Воронеж (Рюген)
Voronezh (Rugen)



(Brewlab) A



R1



R2



Выборг (Wiborg) A
Vyborg



R

Егорьевск (Schwarzkaiser) Екатеринбург (Grott) A
Egorievsk Ekaterinburg



R



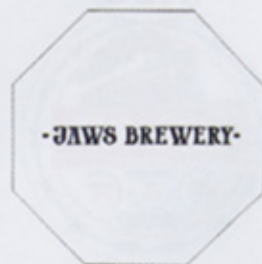
(Royal)



Заречный/ПО корк
Zarechny/PO cork



Заречный/SO A
Zarechny/SO



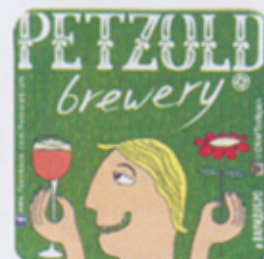
R



Златоуст (Пегас)
Zlatoust (Pegas)



Ижевск (Пинта)
Izhevsk (Pinta)



Казань (Петцольд)
Kazan (Petzold)



Калуга (Efes)
Kaluga



Краснодар (Grossbacher)
Krasnodar



Лешково 1 A
Leshkovo



R



I2 A



R



I3 A



R



I4 A



R



Москва (ГрейнРус)
Moscow (GrainRus)



(Beer Bros) A



R



(Стражек) x4 A
(Strazhek)



/ x4 R



/5



/6



(На Шаболовке) 1
(Na Shabolovke)



/2



/3



/4



(Zdechly Vrabec)



(ID Brewery) 1



/2



/3



Мытищи (МПК) x4
Mytishchi (MPK)



/4



/5



/6





(Bottle Share) A



R



(Clique)



Мытищи (Волковская)
Mytishchi (Volkovskaya)



Н-Фоминск (Косоухов)
N-Fominsk (Kosoukhoff)



(LaBEERint) 1



/2



Н. Новгород (Heineken) 1
N. Novgorod



/2



/3



Н. Тагил 1
N. Tagil



/2



Новосибирск (НСК) A
Novosibirsk (NSK)



R



Оренбург (Casper Brew) 1
Orenburg



/2



Панино 1
Panino



/2



Пермь (Molotov)
Perm



СПб (Балтика) 1 рез.
SPb (Baltika) rubb.



2 А рез.



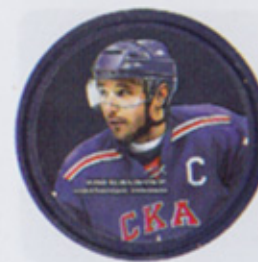
3 А рез.



4 А рез.



5 А рез.



6 А рез.



x6 R рез.



(Василеостровская) 1
(Vasileostrovskaya)



/2



(Папаша Клаус)
(Papasha Klaus)



(BrewTI)



Севастополь (Brüder)
Sebastopol



Серпухов (Ostrov)
Serpukhov



Ст. Оскол (Šraček)
St. Oskol



Сургут (Пивная № 1)
Surgut (Pivnaya № 1)



Тимашевск (Toga) дер.
Timashevsk (Toga) wood



Томск 1 корк.
Tomsk cork



/2 корк.



/3 корк.



/4 корк.



/5



Тула (Башня)
Tula (Bashnya)



(Петр Петрович) 1
(Petr Petrovich)



/2



(Salden's)



Уфа (Крафт)
Ufa (Kraft)



Феодосия 1
Feodosia



/2



/3



Челябинск (Смолинский)
Chelyabinsk (Smolinsky)



Черноголовка 1
Chernogolovka



/2



Киев (Оболонь) 1 A
Kiev (Obolon)



R



/2 A



R



Киев (Пивариум) x4
Kiev (Pivarium)



Киев (Brugge)
Kiev



Львов (Правда) A
Lvov (Pravda)



R



Фастов 1 A
Fastov



R



/2 A



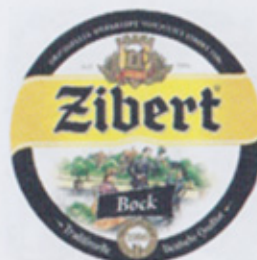
R



3 A



R



4 A



R



Харьков (AltBier)
Kharkov



(Probka) 1



/2



/3

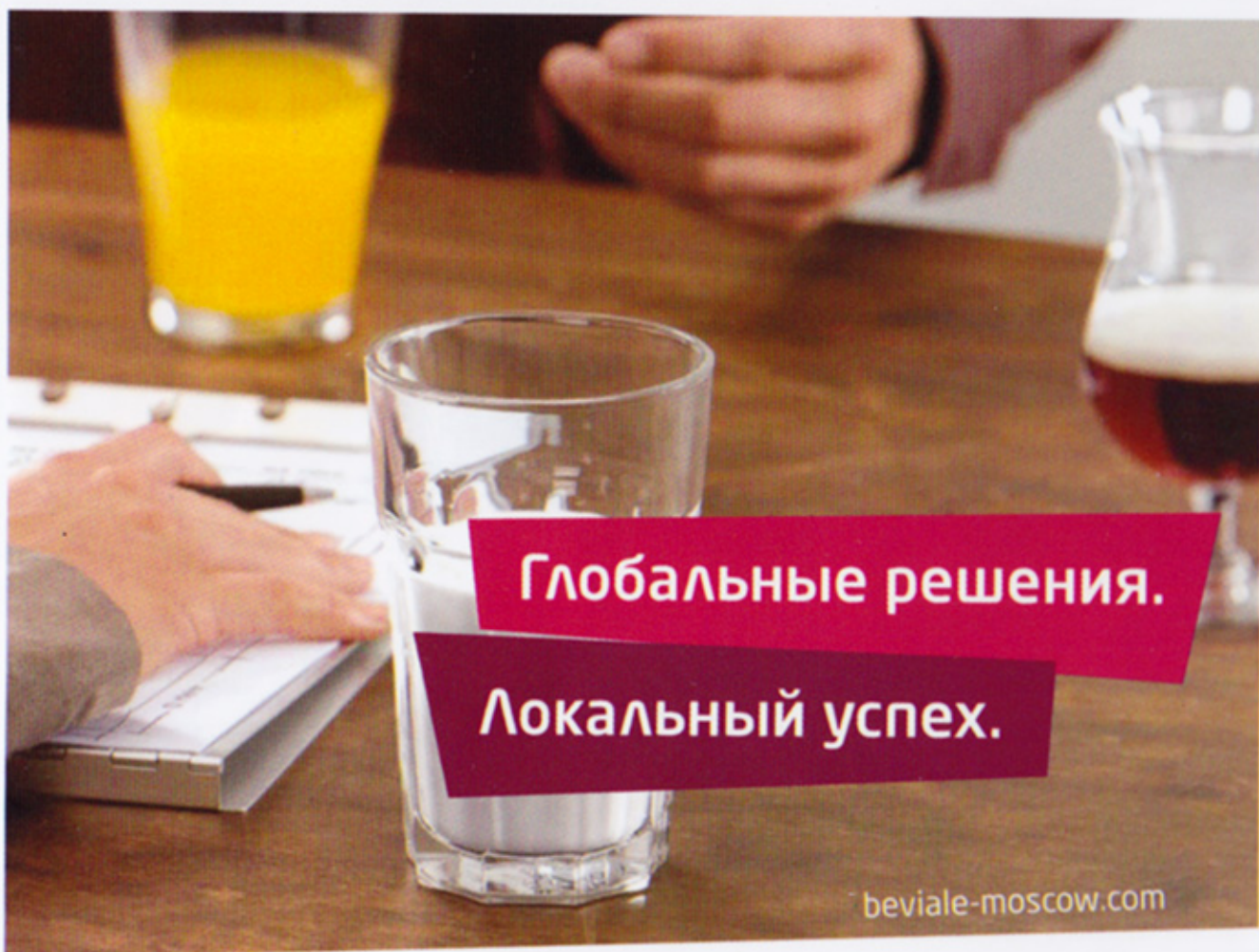


/4



Жигулевское

ПИВО



Глобальные решения.

Локальный успех.

beviale-moscow.com

NÜRNBERG  MESSE

BevialeMoscow2017

Международная выставка индустрии напитков
Крокус Экспо, Москва, Россия | 28 февраля - 2 марта