

КОЛПИВАТР

О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

№ 1(76)-2020



НОВЫЕ ПИВОВАРНИ МОСКВЫ И ПОДМОСКОВЬЯ

**РЕКОРДНЫЕ
ТЕМПЫ ОТКРЫТИЯ
ПРОИЗВОДСТВ**

СТР. 12

КУРСКОЕ УЕЗДНОЕ ПИВОВАРЕНИЕ

**ПИВОВАРНИ И
МЕДОВАРНИ УЕЗДОВ
КУРСКОЙ ГУБЕРНИИ
19 ВЕКА**

СТР. 22

О НЕСОЛОЖЕНКЕ И САХАРЕ

**ИСТОРИЯ ИХ
ПРИМЕНЕНИЯ
В ПРОИЗВОДСТВЕ
ПИВА**

СТР. 37

Herbert Leupin,
«Король пик с пивом»,
плакат, ФРГ, 1953 г.



КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТТРИБУТИКИ
Издается с 1998 года
Периодичность: 2 раза в год
Тираж: 500 экз.

ИЗДАТЕЛЬ

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

НА ОБЛОЖКЕ

Пивной кувшин завода «Ливадия» в Старом
Осколе

КОЛЛЕКЦИЯ

источники материала в разделе:
www.beer.crowncap.ru
www.f.beerum.ru
www.facebook.com

А.Иванов, В.Воложинец, А.Машинистов,
А.Николаев, Ж.Шалкаускас

COLPIVATR

beer, breweries and beer accessories
magazine. Since 1998.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

Club for Collectors of Beer Accessories
(CCBA) Moscow, Russia



ЖДЕМ, ВЕРИМ

Друзья!

Последствия принимавшихся ограничительных мер борьбы с распространением вирусной респираторной инфекции сказались и на нашем скромной издании: объем данного номера сокращен на целых восемь полос.

В условиях, когда отменены обменные биржи и пивные фестивали, когда коллекционеры пивной атрибутики и пиволюбы (наши авторы) лишены возможности путешествовать в интересах своего хобби, КОЛПИВАТР остался без репортажей и отчетов, которыми мы делились с вами с его страниц. Увы, но в этом номере вы не найдете ставшие регулярными рубрики «Встречи» и «Прогулки».

Мы просим вас с пониманием отнестись к этому вынужденному шагу и верим, что в следующем выпуске нам будет что рассказать вам интересного по указанным выше темам. Давайтеждемся этого.

Будьте здоровы!

Влад Шамов



barbudos.beer

ГЕРСТХОФЕН**15.08.2020**
Gersthofen, D

Большая обменная биржа бирдекелей, проводится на территории вокруг заведения Gasthof Stern на Kirchplatz. Информация: www.ibv1958.biz

**ПРАГА****05.09.2020 Praha, CZ**

Встреча клуба KSPK, проводится в ДК Ládví, ул. Burešova 1661/2, Praha 8 с 9:00 до 13:00. Информация и резерв столов: jap.pechanek@seznam.cz, www.facebook.com/kspspraha, www.kspspraha.cz

МАРТИН**03.10.2020 Martin, SK**

Осенняя встреча Porter Club, проводится в пансионе Čierna pani, ул. Kuzmányho 24, с 8:00 до 14:00. Информация: jpokrievka@hotmail.sk

МОСКВА**24-25.10.2020**
Moscow, RUS

23-я Московская встреча коллекционеров пивной атрибутики. Место проведения уточняется. Информация: Влад Шамов, etiketki@mail.ru, www.facebook.com/ccbakpra, www.kkra.ru

ХУГАРДЕН**07.11.2020**
Hoegaarden, B

70-я международная обменная биржа (бирдекели) под эгидой пивоварни ALKEN-MAES, пройдет в спортзале De Struysvogel на ул. Tiensestraat 43. Информация: www.gambrinusclub.be

БАД-РАППЕНАУ**14.11.2020**
Bad Rappenau, D

Предрождественская обменная биржа Nikolaus-Tauschbörse (бирдекели, бокалы, банки). Проводится в зале Josef-Müller-Halle на ул. Neckarstrasse 1. Информация: www.fvb-bdm.de

ТАТРАНСКА ЛОМНИЦА**20-21.11.2020**
Tatranska Lomnica, SK

Проводится в теннисном центре по адресу Tatranska Lomnica 40. Информация и резерв столов: milos@pivo-salus.sk, www.facebook.com/events/1548836068631779

Предварительная программа встречи:

19.11. - приветственная вечеринка (с 19:00 до 20:00 в пабе Sálus),
20.11. - обменная биржа (с 16:00 до 23:00 в теннисном центре),
21.11. - обменная биржа (с 8:00 до 14:00 в теннисном центре), прощальная вечеринка (с 19:00 в пабе Sálus).



Сергиев-Посад
25-26.07.2020
Sergiev Posad, RUS

Планируется проведение фестиваля SVOIFEST 2020 в Сергиевом Посаде на площадке за «Макдоналдсом» по ул. Шлякова 3.

festsvoi.ru

ПИТЬ и ЖАРИТЬ

**БАРБЕКЮ
КРАФТ
КАМЕДИ**



Белград
20-23.08.2020
Belgrade, SER

Планируется проведение ежегодного самого большого на Балканах Белградского фестиваля пива и музыки парке Ušće.

[facebook.com / belgradebeerfest](https://facebook.com/belgradebeerfest)



8–11 июня 2020

Москва,
МВЦ «Крокус Экспо»
rosupack.com



Санкт-Петербург
01.08.2020

Sankt-Petersburg, RUS

Планируется проведение Большого фестиваля барбекю и крафта «Пить и Жарить» в центре дизайна ArtPlay на Краснойгвардейской площади.

питьижарить.рф



Санкт-Петербург
22-23.08.2020

Sankt-Petersburg, RUS

Планируется проведение фестиваля крафтовой культуры Craft Event на берегу моря в Севкабель Порту (Кожевенная линия 40).

vk.com/bestcraftfest



**Ольгино**

27-30.08.2020

Olgiно, RUS

Планируется проведение Первого Международного пивного фестиваля OctoRus в коттеджном поселке Ольгино, Тверская область, Конаковский район.

o c t o r u s . r u



Мировые технологии

Успех вашего бизнеса

BevialeMoscow2020

Минск

17.10.2020

Minsk, BY

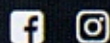
Планируется проведение VII Минского фестиваля крафтового пива Minsk Craft Beer Fest в культурном хабе Ok16 по ул. Октябрьская 16.



FESTIVAL

KRAKÓW

18-19 IX 2020

**Москва**

02-04.09.2020

Moscow, RUS

Планируется проведение Международной выставки производства напитков BevialeMoscow в КВЦ «Сокольники», пав. 4 и 4.1

beviale-moscow.com

**Сочи**

21-24.10.2020

Sochi, RUS

Планируется проведение XXIX международного форума «Пиво-2020» и в его рамках выставки «Пиво» и фестиваля «Море пива в Сочи» в гранд-отеле «Жемчужина» по ул. Черноморская 3.

b e e r s o c h i . r u



Старинная Елабуга



Представляем серию старинных этикеток пивоваренного завода наследников И.Г. Стахеева в Елабуге, часть из которых в этом году были выставлены на Интернет-аукцион, создав вокруг себя определенный ажиотаж. Этикетки отпечатаны в типо-литогра-

фии Августа Кетена в Либаве (современная Лиепая) по единому образцу и с большой долей вероятности относятся к одному временному периоду. В результате, стали широко обнародованы 10 разновидностей елабужских этикеток имперских времен.





Известна в двух вариациях цвета фона





По некоторой информации, пивоваренный завод, первоначально принадлежащий фирме хлебо- и нефтеторговцев «Г.И. Стахеев и сыновья», был учрежден в Елабуге Вятской губернии в 1875 году. В конце XIX века здесь вырабатывалось 25 000 ведер пива и 3 000 ведер меда в год, которые реализовывались в Елабужском уезде, Казанской и Уфимской губерниях. Вот и представленные этикетки большинством, как раз от стахеевского пива, разлитого на Бирском, Ижевском, Мензелинском, Сарапульском, Ямашском складах завода. Однако их временная принадлежность - после 1907 года, когда завод могли унаследовать сыновья скончавшегося Ивана Григорьевича Стахеева, старшего сына основателя фирмы Григория Ивановича.



Мы публикуем два фото елабужского пивзавода с одного и того же ракурса. На первом на воротах красуется вывеска Торгового Дома «Г.И. Стахеев и сыновья», что относит его к периоду до 1904 года, когда был основан пришедший на смену Торговый Дом «И.Г. Стахеев и сыновья». Второе фото снято в 2015 г., на нем на воротах завода красуется надпись «Основан Стахеевым Г.И. 1876». Можно судить, как изменилась заводская архитектура. Ну и не удивительно, ведь перестройка завода продолжалась вплоть до 1911 года. Вот только сам купец третьей гильдии из Елабуги Григорий Иванович Стахеев никак не мог быть причастен к основанию пивзавода, потому что умер в 1851 году.



В 1987 году «Комплекс пивоваренного завода купца Стахеева Г.И.» по ул. Казанской, дома 66 и 68 Постановлением Совета Министров Татарской ССР был объявлен объектом культурного наследия республиканского значения. С 1992 года завод относился к АО «Красный Восток» под названием АО «Тойма»; после 2003 года, с приобретением в частную собственность, назывался ООО «Стахеев». Чуть позже завод полностью прекратил производство пива, а после 2007 г. владелец перестал поддерживать предприятие, производил разбор старинной кирпичной кладки, в 2012 году демонтировал металлические и чугунные конструкции XIX века, в итоге доведя комплекс построек до запустения ■

Банки 2020

Описание и фото: А.Ларин



Уже сейчас можно смело сказать, что 2020 год будет на редкость богат на баночные новинки, что сподвигает нас опубликовать специальный обзор железной тары за его первую половину.

Главной новостью баночной упаковки в текущем



года смело можно назвать начало розлива пива в алюминиевые банки компанией «Брянскпиво». Первые сорта в этой таре – «Колос крепкое», «Колос светлое», «Жигулевское». Оформление банок повторяет актуальный дизайн бутылочных этикеток этих сортов, объем 0.45 л.



В апреле Московская пивоваренная компания выпустила марку Fahe в очередном оформлении из серии Norse Gods. Новый герой – Хеймдалль, сын Одина и девяти матерей, страж моста Биврёст, соединяющего небо с землей. Перед концом мира Хеймдалль трубит в золотой рог, призывая богов к последней битве. Банки выпущены уже привычно двух форматов – алюминиевая двух-составная 0.45 л. и жестяная трех-составная 0.9 л. Другая новинка из

разряда limited edition – это очередная банка «Жигули барное» 0.9 л. с оформлением в стиле пин-ап. Новый сюжет называется «Когда на море качка». У этой же торговой марки есть другие новинки: в баночную линейку встал сорт Export, «фирменное» и «безалкогольное» вышли в банках с эмблемой Союза биатлонистов России, ТМ «МОТОР» пополнилась двумя банками «МОТОР без алкоголя» и микс «МОТОР вишня», «Хамовники» обновило дизайн, который теперь повторяет бутылочные этикетки, вышло «Кружечка чешского черное». Емкость у всех 0.45 л.

Пивоваренная компания «Балтика» на очередной волне рестайлинга упаковки продукции запустила обновленный дизайн тульского бренда «Арсенальное». Коснулся он и баночного сегмента. Банки объемом 0.45 л., три сорта: «светлое», «ледяное» и «крепкое». Вдобавок «Балтика» завершила ребрендинг «номерной» линейки сортов: 3, 7 и 9. Зимой появились банки сортов «Балтика мягкое № 7» и «Балтика авторское реше-





ние» (нефильтрованный золотой эль). Марка Žatecký Gus получила новый розлив в банки сорта Rubínový почему-то в условно старом оформлении, в котором сейчас выпускают сорта Světlý и Černý. Новые марки компании CITY BREW сорта BEER HUNTER Lager и ХМЕЛЬ&FRIENDS сортов pale lager и lager сразу же попали в баночный сегмент. Ну и самая симпатичная «балтийская» новинка - «Жигулевское специальное» с очередной ностальжи-зарисовкой на тему а/м «Жигули». Объем тары у всех 0.45 л.

МПБК «ОЧАКОВО» в начале года запустил ТМ «Халзан» сортов «нефильтрованное» и «крепкое» в баночной таре 0.45 л. А в линейке ТМ «ОЧАКОВО» сорт «оригинальное» единственный получил новое оформление банки, 0.45 л. Не отстало от тренда розлива новых сортов сразу в банках и АО «РПК «Хмелефф» из Рязани. Пример тому «крепкое» из линейки марки «Хмелефф». Еще в начале этого года его выпустили в баночной таре 0.45 л. Теперь число банок данного бренда достигло уже четырех,





нием «Пиво светлое». А еще в начале 2020 г. там же, в Ульяновске, в банки стали разливать пиво марки «Витязь». Емкость у всех 0.45 л.



Баночными новинками ООО «ОПХ» стали «Лондонский Портер от Охоты» (0.45 л), Krusovice pšenične 0.0 (0.43 л), а еще новая серия «Степан Разин Петровское» на тему фанатских кричалок футбольного клуба «Зенит» (СПб). Пока в серии замечены пять банок емкостью 0.43 л. ТМ Amstel всемирно отмечает 150 лет с момента своего появления. В России выпущены две новые банки обновленного дизайна - безалкогольное Amstel 0.0 и Amstel premium pilsner с цифрой «150» на обороте. В линейке сортов марки Amstel Natur появился новый вкус - малина. Емкость банок Amstel 0.45 л.

включая предыдущие «светлое», «классическое» и «золотое».

АО «АБ ИнБев Эфес» запустило несколько новых сортов, в том числе в банках: Löwenbräu Wheat 0.0, «Рижское», «Старый Мельник из бочонка» (впервые в России с содержанием глютена 0%, можно принять за безалкогольное, но это не так), «Старый мельник пшеничное безалкогольное». ESSA безалкогольный пивной напиток со вкусом и ароматом ананаса и грейпфрута - также новинка. А еще «Моя Калуга», сорт ранее в банку не разливался, оформление, как у бутылочной этикетки. Все по 0.45 л.

АО «ПБК «Крым» из Симферополя поменял дизайн своей продукции в разной таре. Касается это и банок емкостью 0.45 л.

В баночной программе АО «Вятич» произо-



шло пополнение: наконец-то широкой публике предстали анонсированные еще в 2019 г. сорта «Трифон Kriek» (0.45 л) и «Трифон IPA» (0.33 л.).

Ну, и еще один регулярный баночный бренд чебоксарский «Букет Чувашии» выпустил в мае свой новый сорт «марочное» в банке 0.45 л ■



Новые пивоварни Москвы и Подмосковья

Во что же выльются российской экономике в целом, и малому пивоварению в частности, введенные меры борьбы с коронавирусом? А ведь в последние годы, несмотря на давление государства, минипивоварни в Подмосковье открывались рекордными темпами, выводя Московскую область в лидеры как по объему производимого пива, так и по количеству действующих пивоваренных предприятий. Да и сама Москва не сильно отставала.

Текст и фото: П.Егоров



В последнее время ККПА организовал несколько поездок по новым пивоварням Подмосковья. Так, в прошлом номере КОЛПИВАТРа были краткие заметки о «Ландау бирлаб», Rewort и «Мануфактура 1858» из Сергиева Посада, а также о коломенской Pivot Point. Повторяться я не буду и расскажу о других пивоварнях, открытых сравнительно недавно.

COVEN

Мытищи славятся своей водой. Даже на гербе города изображен акведук первого самотечного водопровода России, проведенного в Москву от мытищинских ключей по указу Екатерины II. Неудивительно, что в городе постоянно открываются пивоварни - от самых маленьких до вполне себе гигантских. Пивоварня Coven - четвертая из мытищинских минипивоварен. Ее основатель и владелец Julia Juliasferato (на фото) широко известна любителям пива по своему пивному блогу. Пивоварня расположена в обширном ангаре на окраине города. Оборудование отечественное, фирмы «Номас»: однотонный варочный порядок классической конфигурации. Фильтрчан «Номас» теперь делает широким, в крафтовом пивоварении заторы часто весьма сложны для фильтрации. Имеется водоподготовка с обратным осмосом, 12 двухтонных цилиндрических танков (ЦКТ) брожения. Пиво разливается в кеги и банки

(в последние льют на стороне, своей разливочной линии нет). Из атрибутики, соответственно, баночные этикетки. На пивоварне также варились DaLi brewery, были и другие контрактные варки.

PANZER

Не отстает от Мытищ Подольск, где с учетом пригородных поселков тоже работает 4 пивоварни. Пивоварня «Черепаха» (Panzer Brewery, ООО «Солар Бир») переехала из Москвы в Подольск и теперь располагается на Рязановском шоссе,

рядом с платформой Силикатная, на территории кондитерской фабрики В&В. И не просто переехала, а значительно обновилась: прежний варочный порядок от Blonder Beer продан в Самару, вместо него куплен ZiP, ранее использовавшийся на одной из пивоварен Ижевска. Порядок однотонный, классической конфигурации, состоит из заторно-суловарочного котла, фильтрчана и вирпула. Управление автоматическое, компьютером. Котлы переделаны; изначально они обогревались газовой горелкой, теперь - паром. Поставлена жесткая обвязка, докуплены четырехтонные ЦКТ брожения (у «Танкового



завода»); теперь в наличии танки самой разной емкости. Также имеется несколько однотонных горизонтальных форфасов, в том числе мобильных, используемых для розлива пива на баночной линии. А на Panzer Brewery установлена баночная линия, и пивоварня не только сама разливает пиво в банки, но и делает это для других производств. Причем, розлив может быть осуществлен как на самой пивоварне, так и с доставкой на дом: баночная линия может быть вывезена по нужному адресу. Пиво разливается в банки 0.33/0.5 л, а в последнее время 0.45 л. Соответственно,

имеются баночные этикетки разного размера. Из другой оригинальной атрибутики - бокалы в форме пивной банки.

MATRIX

Еще одна новая пивоварня в Подольске Matrix расположена по адресу ул. Бронницкая, д. 3. Это рядом с вокзалом, в промышленной зоне (рядом расположены производства электрических кабелей). Даю

ресторанной отделкой под золото. Мощность варочного порядка 350 л, один котел заторно-варочный, второй - фильтрчан-вирпул. Для брожения используют полутонные и тонные ЦКТ с рубашками охлаждения. Также имеются горизонтальные танки без охлаждения, они установлены в камерах-холодильниках. В тапруме можно попить разливного пива, но можно приобрести и баночное, которое разливают на Panzer Brewery, благо она расположена по соседству. Из атрибутики - этикетки на банки, а также целая серия пивных подставок.



точный адрес, так как при пивоварне имеется тапрум с баром. Можно заехать, попить пива. Работает тапрум со вторника по субботу, начиная с 14 часов. Хотя, полное название пивоварни Matrix. Anti-craft beer, пиво здесь варят вполне крафтовое. Кроме собственного тапрума пиво поставляется в магазины разливного пива в Подольске. Пивоварню открыло ООО «Продпроект». Для его владельцев это дополнительный бизнес и, скорее, увлечение. Оборудование поэтому (это пока, есть идеи расширить производство), приобретено простое и дешевое - от ООО «НПЦ НТСП» небезызвестного товарища Хныкина. Поставка немного задержалась и была компенсирована его

SHAGOV'S

В Раменском районе тоже немало пивоварен, начиная с хорошо известной любителям пива «Одной Тонны». Про Shagov's Brewing Co. Вячеслава Шагова я писал несколько лет назад. Тогда она находилась в промышленной зоне Малаховки, но вынуждена была переехать и теперь размещается в собственном здании типа дачного домика на Быковском шоссе. Пивоварня построена в виде буквы «П», в одной части установлена сама пивоварня, в другой - небольшой бар с барной стойкой. Основное оборудование изготовлено на заказ



Shagov's

компанией, выпускающей оборудование для молочной промышленности. Варочный порядок на полтонны отделан деревом и потому просто отлично смотрится. Фильтрчан очень широкий, так что нет проблем с фильтрацией плотных сортов. Танки брожения самые разнообразные - от полтонны до полутора. Пиво разливается только в кеги. Часть танков принадлежит Вадиму Коврижному и его Dog Day Brewery. Бар при пивоварне работает только по особым событиям. Билеты на такие минифестивали можно было приобрести в пивных магазинах-барах Shagov's Brewing Co., которых открыто уже около десятка, в основном, в районе Люберец и Малаховки.

КРАТОВО

Несколько лет назад пивной Рунет всколыхнуло открытое письмо «Частной пивоварни инженера Воробьева» в адрес портала ProfiBeer.ru. Всколыхнуло рассуждениями на тему новомодного тогда крафта и высказанной позицией, сильно отличающейся от общего на тот момент тренда. Познакомился с Максимом Воробьевым и попробовал его пиво я на выставке «Продэкспо». Пиво, кстати, оказалось вполне себе на уровне. И вот, удалось посетить саму пивоварню. Она расположена в Ильинском (улица Пролетарская, д. 49/2), при ней небольшой магазинчик разливного пива (также имеются еще несколько точек продаж в Раменском районе, это не считая фирменного заведения). Оборудование фактически самодельное. Варочный порядок на полторы тонны

суслу за варку, нагрев электричеством - тэны греют теплоноситель, подающийся в рубашки котлов. Танки брожения вертикальные, трехтонные, но не ЦКТ. Охлаждение общее, а не через рубашки, поэтому бродильное отделение поделено на три помещения: в одном температура 18 градусов, и сбрасываются эли, в другом -

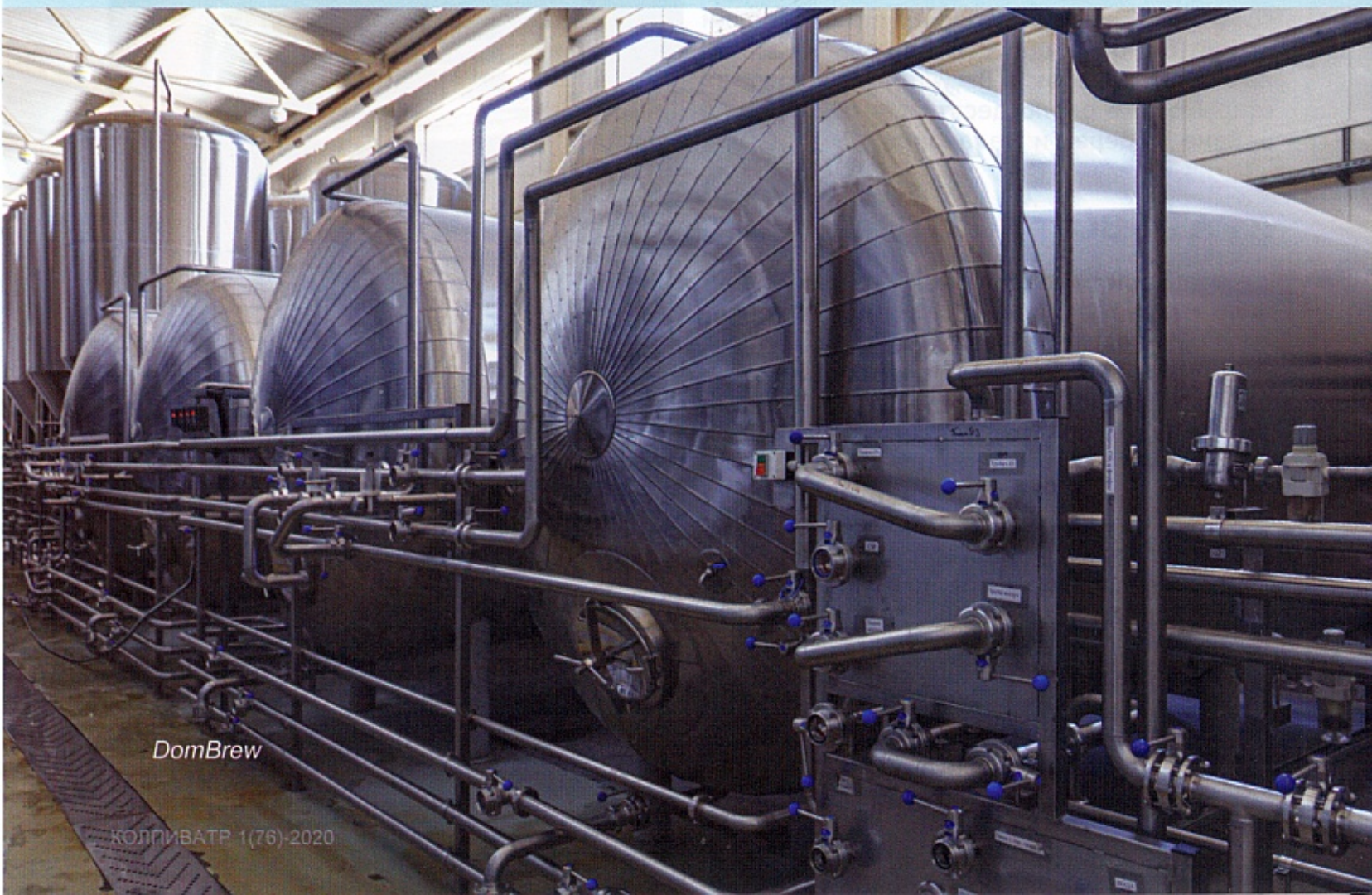


10 градусов, и бродят лагеры, и наконец в третьем самом большом - 4 градуса, и идет дображивание всего пива. Розлив только в кеги. Основных сортов четыре. Фирменное заведение от пивоварни расположено в Раменском, у платформы Фабричная, на улице Высоковольтной, д. 22 (на первом этаже многоподъездной жилой высотки). Из атрибутики имеются подставки и брендированные бокалы.

DOMBREW

Две новые пивоварни открылись рядом с Домодедово. ООО «Завод пивоваренный «Домодедовский» (DomBrew) запустил свои мощности в мае 2018 года. Завод расположен в деревне Павловское Домодедовского района, рядом со станцией Ленинская. Производство уже можно отнести к средним. Примерно такие же мощности были у пивоварни Gletcher перед последней модернизацией. Пивзавод занимает обширный ангар, в котором и раньше размещалось пищевое производство. Оборудование производства тамбовского завода «Комсомолец» (АО «Завком»). Завод производит различное оборудование с 1933 года,

конкретно пивоваренное оборудование - в сотрудничестве с немецкой фирмой Hurrmann Handel GmbH. Варочный порядок пятитонный и пятипосудный. Поскольку операции можно выполнять параллельно, то в сутки возможно сделать 8 и даже 10 варок по 5 тонн каждая. В заторный чан дробленый солод подается шнеком, варочный котел оборудован внутренним кипятивником, фильтрчан с автоматической выгрузкой дробины. Вообще, все процессы автоматизированы и выведены на компьютер, с которого и происходит управление. В бродильном отделении - ЦКТ брожения на 10 и 20 тонн, а также четыре горизонтальных танка дображивания (под классические лагеры). Производство расширяется, ведется монтаж ЦКТ емкостью 40 тонн. Для фильтрации и розлива имеются форфассы; система фильтрации включает сепаратор и пластинчатый фильтр. Пиво пока разливается только в кеги (как одноразовые, так и металлические), на них имеются этикетки. Есть серьезная автоматическая кегомойка и система розлива. Уже закуплена линия розлива в бутылки, скоро начнется ее монтаж. Этикетки на бутылки пока в процессе разработки, еще из атрибутики есть бокал типа Ноник-пинта с логотипом пивоварни.



DomBrew

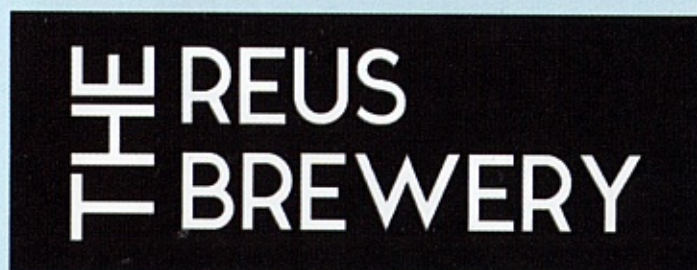


F&S

В Домодедово, в деревне Шишкино, входящей в городской округ (и будьте внимательны, деревень с таким названием в Домодедово две!) находится еще одна пивоварня, чисто крафтовая - F&S Brewery. Оборудование пивоварни от True Ale (из цеха по производству, расположенного в Твери), однотонный варочный порядок отделан деревом. Котлы обычные, цилиндрические (самые простые варочники и бродилки от True Ale бывают в форме кубоидов). Классическая конфигурация - заторно-фильтро-

важный чан, варочный котел, вирпул и дополнительный бак с водой. Нагрев электрический - ТЭНами. Танки брожения тоже цилиндрические, частью открытого брожения, частью ЦКТ. Поскольку используется открытое брожение, то дображивание такого пива происходит уже в бутылках. Имеется простая водоподготовка, система мойки, простейшая линия розлива в бутылки из ПЕГАСов. Новые сорта сначала варятся по-домашнему, для брожения имеется мини-ЦКТ. Поскольку пиво разливается в бутылки для дображивания, то из атрибутики имеются бутылочные этикетки.

THE REUS



ООО «ИПК» (Истринская Пивоваренная Компания) запустила The Reus Brewery весной прошлого года. Пивоварня разместилась в бывших производственных цехах через реку от знаменитого Воскресенского Ново-Иерусалимского монастыря. Оборудование китайского производства, варочный порядок интересной конструкции 4 в 1 - в верхней части размещается заторно-фильтровальный котел, в нижней части - варочник, одновременно являющийся и вирпулом. Нагрев электрический ТЭНами (в заторно-фильтровальном котле они расположены под ситами). Варочник мобильный, он установлен на раму с колесиками. Общая емкость варочника полтонны сусла, управление полуавтоматическое. Для брожения имеются 5 ЦКТ разной емкости, а также два мобильных танка брожения от «Пятого Океана». Все емкости с рубашками

охлаждения. Готовое пиво разливается в кеги, также есть небольшая линия розлива в бутылки. В бутылки льют примерно треть производимой продукции, естественно имеются и этикетки. Продажи, в основном, в Московской области, в магазинах разливного пива. Конечно есть несколько точек продаж в самой Истре. Продажи шли неважно, так что еще до нашествия коронавируса пивоварня выставилась на продажу.

BUMBLE.BEER

Если Panzer Brewery переехала из Москвы в Подольск, то Bumble.beer из Истры переехала в Москву, причем переехала на 6-й этаж здания! Формально, это 4-й технический этаж цехов московского завода «Спринт» на Автомоторной улице, в районе Лихоборы, но с учетом высоты потолков, на лифте надо ехать на 6-й этаж. Пивоварня небольшая, варочный порядок от Doctor Guber. Изначально он был на 350 л, но его модернизировали, нарастив до полутонны. Конфигурация классическая - заторно-сусловарочный котел, который также используется как вирпул, и фильтрчан. Обогрев электрический, но без прямого контакта ТЭНов с суслом; ТЭНы греют воду в рубашке котла. Управление полуавтоматическое.



Bumble.beer



Танки брожения (ЦКТ) фирмы Letina на 350 и 500 л. Они без рубашек охлаждения, поэтому имеются две охлаждаемые комнаты с температурами для основного брожения и для дображивания. Вода водопроводная, но есть водоподготовка с обратным осмосом. Розлив в кеги прямо из ЦКТ, хотя также есть простейшие системы розлива в бутылки и ПЭТы. Пиво разливается и в банки, но на чужом оборудовании. Вообще, в области тары идут эксперименты - пробовали разливать в алюминие-

вые бутылки, смотрится очень стильно, но отсутствие внутреннего покрытия делает такие бутылки не слишком удачными для пива, да и цена высока. Более интересен опыт с банками. Обычно крафтовые пивоварни заказывают банки без рисунка и клеят на них этикетки, но Bumble.beer использовала термоусадочную пленку, так что дизайн вышел просто на загляденье!

цехе НИЦ «НИИШП», где раньше испытывали шины на давление. Помещение просторное, с высокими потолками, есть куда расти. Пивоварня семейная, потому что среди учредителей три брата, да и другие родственники привлекаются к работе. И пивоварня традиционная, потому что варит традиционные сорта (даже из крафтовых только наиболее популярные - АПА, ИПА, стаут). Пивоварня небольшая - варочный порядок (на фото ниже) на 3 тонны, при этом четырехпосудный: заторный, фильтрационный и варочные котлы, и вирпул, а также дополнительный бак для воды с подогревом. Четырехпосудный варочный порядок позволяет проводить операции параллельно, так что не сложно делать 2 варки в сутки, чтобы заполнить шеститонные танки брожения. Оборудование отечественное, мясского «Номаса». Фильтрчан широкий, что позволяет фильтровать сложные заторы, управление пивоварней автоматическое. Танки брожения вертикальные, но не ЦКТ, а классические - 3 для основного брожения и 9 для дображивания. Пиво разливается, в основном, в кеги, хотя есть простейшее устройство для розлива в бутылку (и есть этикетки на бутылку); в ближайшее время будет установлено более производительное оборудование. Для экспериментальных варок используется оборудование для домашнего пивоварения.

вые бутылки, смотрится очень стильно, но отсутствие внутреннего покрытия делает такие бутылки не слишком удачными для пива, да и цена высока. Более интересен опыт с банками. Обычно крафтовые пивоварни заказывают банки без рисунка и клеят на них этикетки, но Bumble.beer использовала термоусадочную пленку, так что дизайн вышел просто на загляденье!

TRUE HOUSE

Пивоварня True House выросла из проекта бара-пивоварни «Сибирь», располагавшегося в бизнес-центре «Флакон», а сейчас находится в промышленной зоне у Шоссе Энтузиастов (улица Буракова), в бывшем





ХОВРИНО

В Москве продолжают открываться пивзаводы-рестораны. За последние годы добавилось два таких заведения. Частная пивоварня Ховрино расположена прямо у станции Ховрино, по адресу Ангарская улица, дом 1, в подвале жилого дома. Все оборудование выставлено прямо в зале за стеклом, вдоль одной стены. Производитель оборудования указан как Borkbeer (сделано оно в Китае). Мощность варочного порядка 650 л. Всего 9 небольших ЦКТ брожения. Пиво продается только в собственном баре, так что варится нечасто, 1-2 раза в неделю. Бар средний по размеру, довольно уютный, оформление эклектичное - что-то от крафтовых баров, что-то от пабов и чешских пивниц. Барной стойки как таковой нет, вместо нее стойка выдачи и за ней кухня. А пиво наливают на отдельной стойке, через краны, совмещенные с «пегасами» (для розлива пива в ПЭТы на вынос). В холодильнике стоят уже налитые ПЭТы. Очень прилично кормят: фирменные бургеры действительно хороши и недороги. Для коллекционеров пивной атрибутики на ПЭТы есть фирменные этикетки. Когда-то были выпущены и декали, но они уже давно все закончились...

ONEBREW

Еще одна пивоварня с рестораном под названием Grott открылась в промышленной зоне на западе Москвы в бывших цехах Московского радиотехнического завода по адресу Вере́йская улица, д. 29, стр. 137 (ближайшая станция метро Кунцевская). Территория до сих пор закрытая, так что на входе нужно получить пропуск, хотя для этого достаточно сказать, что идешь (едешь) на пивоварню, и проблем не будет. От проходной до пивоварни-ресторана около километра! Grott Brewery Bar работает в Екатеринбурге с 2015 года. В прошлом году он заработал и в Москве, при этом бар сохранил свое название - Grott, а пивоварня переименована в OneBrew. Бар состоит из одного длинного зала внушительных размеров. С одной стороны - огромные окна, с другой - танки брожения пивоварни, посередине - длинный стол. Вдоль стола - креслица и все разные! Две стойки - одна барная, другая выдачи блюд с кухни.

Кухня своя,



имеется гриль. Основные блюда меню - брискет (томленое на гриле мясо) и бургеры. Цены на еду и пиво ниже средних по Москве. Оборудование пивоварни российского производства «Номас», причем явно ни на чем не сэкономили, брали максимальную комплектацию. Варочный порядок на одну тонну, управление компьютером, обогрев паром, парогенератор работает от электричества. В наличии заторно-сусловарочный котел, фильтрчан, отдельно вирпул и бак горячей воды. ЦКТ брожения на 2 тонны, всего их 20 штук. Имеется мощная система охлаждения, система полуавтоматической мойки, есть кизельгуровый фильтр и хоп-ган. Сейчас монтируется экспериментальная микропивоваренка Grainfather с тремя мини-ЦКТ с рубашками и системой охлаждения. Пиво частично разливается в бутылки, так что имеются этикетки (уже нескольких разных вариантов дизайна). В наличии и бирдекели.

ДАЧА

В Малаховке, на Касимовском шоссе 3Б в конце прошлого года заработал ресторан, магазин и пивоварня Dacha. Оборудование пивоварни довольно древнее, выпущено бельгийским производителем CoEnCo еще в начале века. До того как пивоварня была привезена в Малаховку, она работала в Екатеринбурге. Варочный порядок всего на 250 л, состоит из заторно-сусловарочного котла (он же и вирпул), а также объединенных в одном корпусе фильтрчана и буферной емкости для сбора отфильтрованного сусла. При всем этом, оборудование очень эффективное как по затиранию, так и по фильтрации. Нагрев сусла идет перегретой водой в рубашке котла, вода греется электричеством. Имеется отдельный бак с горячей водой. Всего 6 ЦКТ брожения по полтонны. Все оборудование ресторанный типа и отделано медью. Дополнительно закуплены два горизонтальных форфаса по полтонны отечественного производства. Из оборудования еще отмечу водоподготовку с обратным осмосом, ручную кегомойку, двухвальцовую солододробилку. При пивоварне - магазин, в котором можно купить на розлив как собственное, так и несколько сортов импортного пива. Есть и холодильник с бутылочным. Ресторан, с одной стороны, выполнен в типично крафтовом стиле (дерево, металл, кожа), с другой - с ностальгическими деталями времен СССР: плакаты к Олимпиаде-80, лыжи, боксерская груша. Имеется серьезная кухня с грилем, готовятся отличные бургеры. Также отмечу рыбные и мясные копчености и потрясающие гренки из черного хлеба с семенами подсолнуха. Сама пивоварня хорошо видна из зала ресторана, она ограждена стеклом. К сожалению, пивной атрибутики пока никакой не имеется ■



Курское уездное пивоварение



В уездных городках и селениях Курской губернии в разное время было множество пивоваренных и медоваренных заводов. Были они во всех уездах губернии. К сожалению, владельцы большинства из них пока остаются неизвестными.

Текст: И. Маликов

300 рублей в год. В 1859-1861 гг., 1871-72 гг. и в 1876 г. согласно Обзорам губернии и Трудам Курского губернского статистического комитета в Фатеже также работал пивоваренный завод (или заводы). В 1877 г. указывалось, что завод бездействует. В городе Льгов в 1842 г. имеется пиво-медоваренный завод моршанского купца Томилина с 8 работниками. Приготавливается 1300 ведер напитков на 1300 рублей. В 1859 г. также упомянут один пивоваренный завод, возможно, тот же. Те же Обзоры указывают на завод в

Судже в 1876-77 гг. и Суджанском уезде в 1872, а также на бездействующий завод в 1871 г.

ТИМСКИЙ УЕЗД

В Тиме пивоваренный завод существовал в 1842 г. и принадлежал купцу Смирнову. На нем трудились 6 работников, а хозяин тратил на его содержание 768 рублей. В 1858-59 гг. и, видимо, в начале шестидесятых тоже работал пивоваренный завод. В 1871-75 гг. указывалось, что завод в Тиме существует, но бездействует.

В городе Щигры в 1858-59 годах согласно Трудам Курского губернского статистического комитета работали два медоваренных завода. В Обояни упоминается в 1871-75 гг. то ли пивоваренный, то ли медоваренный завод. В 1870-71, 1873-75 и 1878 гг. Обзоры губернии указывают на существование медоваренного завода в Новом Осколе. Как всегда неизвестно один ли это завод или разные. В городе Фатеж в 1842 г. значится пивоваренный завод, принадлежащий наследникам фатежского купца Сорокина. На заводе трудится 9 человек рабочих и мастеров, производится 2200 ведер пива на 1320 рублей. На содержание завода расходуется

В 1879 г. поручик Андрей Петрович Бакеев открыл в своем имении в селе Субботино Тимского уезда пивоваренный завод. В первом томе Сведений о помещичьих имениях 1860 года указано, что А.П. Бакеев имел в Тимском уезде 160 душ крестьян и 82 дворовых мужского пола при числе дворов 38. Он состоял уездным предводителем дворянства. По предложению Курского губернатора награжден орденом Св. Владимира 4-й степени в 1872 году. Как и многие другие помещики имел в своем имении винокуренный завод с 1865 года.

В 1879-1880 гг. производительность пивоваренного завода составила 15000 рублей при 12 рабочих. Бакеев даже был отмечен на Всероссийской промышленной и художественной выставке 1882 г. в Москве «за представленное пиво». Об участнике было сказано: «Бакеев Андрей Петрович, Курской губ., Тимского уезда, с. Субботина, Баварское пиво, бутылка 7 коп. Завод существует с 1879 г., рабочих 15, годовое производство 20000 руб., материал местный и заграничный, сбыт на месте». Однако дела, как видно, пошли не слишком хорошо. Производство падало и в 1884 году составило 5 тыс. рублей, в 1886 г. 4200 рублей, а в 1887 г., как отмечалось в Обзоре губернии, пивоваренный завод бездействует.



КОРОЧАНСКИЙ УЕЗД

В Корочанском уезде находим пивоваренные заводы в самой Короче в 1870 г. и в уезде в 1870-75 гг. В 1876 г. сказано, что завод в уезде бездействует. В 1889 г. в Короче промелькнул и исчез пивоваренный завод. «Верстах в 8 к югу от Корочи при с. Лазоревке на р. Короча расположено имение, принадлежащее Дм.П. Алферову,

площадью около 1 тыс. десятин, замечательное по своему полеводству, скотоводству, конскому заводу, плодоводству, заводам - винокуренному, пивоваренному и кирпичному», - писал в «Полном географическом описании нашего Отечества» 1902 г. В.П. Семенов (Тянь-Шаньский). Хотя, в основном образцовое хозяйство было создано его отцом, коллежским асессором Петром Алексеевичем Алферовым. В имении работал по разным данным то ли с 1861, то ли с 1864, то ли с 1865 г. винокуренный завод, приносящий стабильную прибыль. На рубеже 1894-95 гг. Петр Алексеевич скончался. Имение досталось его супруге Марии Петровне, которая сама заниматься обширным хозяйством не могла и в октябре 1896 г. подарила своему сыну надворному

советнику Дмитрию Петровичу землю с угодьями и недвижимостью мерою 428 десятин в Корочанского уезда дачах дер. Афонасьевской, с. Тернового и слободе Лазоревка. Заработавший с 1898 г. огневой пивоваренный завод небольшой. Производительность завода постепенно росла от 4-5 тыс. рублей в год до 15-18 тыс. рублей.

До наших дней сохранился дом Алферова на въезде в село Сетное. К усадьбе, которая сейчас является простым жилым домом, ведет замечательная аллея.

В 1895 г. в с. Протопоповка Корочанского уезда начал работать медоваренный завод Тремля. А.А. Тремль много лет проработал управляющим образцового имения Анны Николаевны Масловской в Корочанском уезде. По результатам своей деятельности он даже напечатал несколько научных трудов. Скопив денег, он в 1887 г. приобрел за 12 тыс. рублей собственное имение в селе Протопоповке Корочанского уезда

с небольшим запущенным садом и мельничным правом (сама мельница за 2 года перед тем сгорела). Хозяйство Тремля, как образцовое, подробно описано в книге «Описание отдельных русских хозяйств» 1897 г., в частности: «Пасека состоит из 300 рамочных ульев. Для заведования пасекой приглашен ученый пчеловод, хорошо знающий свое дело. Он же помогает хозяину при медоварении. Сырой мед в виду низких продажных цен на него, перерабатывается в напиток, в каком виде уже и сбывается. Медоварение в Протопоповском имении существует уже 4-й год и ведется лично самим владельцем, ровно как и приготовление фруктово-ягодного вина. Эта симпатичная отрасль промышленности приготовления из меда хорошего напитка под действием акцизных правил, обставивших медоварение почти такими же формальностями, как и винокурение, между пчеловодами совсем прекратилась и сосредоточена в настоящее время в руках пивоваров. Приготавливаемый последними под названием меда напиток в большинстве случаев, пчелиного меда в своем составе не содержит, а представляет собой подслащенную сахаром и сдобренную липовой или розовой эссенцией водицу... В Протопоповском имении готовится мед «третьяк», то есть 1 пуд меда варится с двумя ведрами воды. Среди публики напиток этот встретил сочувствие и круг его потребителей все расширяется. При продажной цене в 5 рублей за ведро

напиток этот дает возможность сбывать сырой мед не дешевле 8 руб. за пуд, при рыночной цене его у нас от 3 до 4 рублей. В годы с плохими медосборами, при недостатке собственного меда хороший центрифужный мед приобретает со стороны. Размеры производства в данное время около 1000 ведер в год, и все это количество представляется возможным сбыть на месте, не усложняя дела агентами и контрагентами на дальних рынках». Судя по отчетам, медоварение производилось не каждый

год. По Обзорам губернии и отчетам Министерства Финансов это 1895-97 гг., 1899-1906 гг., 1909-10 гг. и, вероятно, в 1914 г. В свою очередь, производство фруктового вина Тремлем продолжалось все годы.



Прусский подданный Блазиус Мюльгаупт (1835-1904) в 1882 г. переехал в Курскую губернию. В Корочанском уезде при с. Сетном он купил хутор, где имел постоянное место жительства. 1 июня 1883 г. Блазиус (он же Иван Егорович) принял российское подданство. Иван Егорович имел специальность механика, занимался на хуторе сельским хозяйством. Его младший сын Леопольд (он крайний слева на этом семейном фото 1931 г.) с 1910 г. имел в Корочке пивоваренный завод № 10. 1 августа 1909 г. А.-Л. Б. Мюльгаупт (значит, имя было двойное) купил за 2000 рублей у саксонского подданного Р.-А.Э. Зульцбергера усадебное место в длину и ширину 39 и 13 сажен во 2 части г. Короча по Заплатной улице. Где-то здесь, видимо, и был устроен пивоваренный

завод. Надо заметить, что во всех справочниках указывалось чрезвычайно кратко: пивоваренный Мюльгаупт. И никакого имени или инициалов за исключением справочника Варзара, где сказано Мюльгаупт Ф.И. Что бы это значило? Заводик маленький производительность порядка 3000 рублей при 5-7 рабочих. Ничем примечательным больше не отмечен. Владелец пивзавода Леопольд Мюльгаупт после революции из Корочи переселился в г. Елец, где работал пивоваром на местном пивзаводе. Во второй половине 1930-х гг. был репрессирован и расстрелян.

5 января 1894 года русский подданный, чех по национальности, Иосиф Иосифович Коцек купил за 600 рублей у мещанина Ивана Степановича Корчева во 2-й части Путивля по ул. Яндовке под прежним номером 45, а ныне 44 имение, заключающееся в усадебном месте с произрастающим на нем садом мерою по ул. Яндовке и по проулку 31.5 сажень, от проулка по усадьбе Лутохина 30 сажень, с усадьбы Лутохина по усадьбе Пазова 38.5 сажень, к реке Сейму и по ул. Симской 26 сажень. Здесь-то и появился пивоваренный завод. Как было написано в Обзоре губернии в следующем 1895 г.: производи-



ПУТИВЛЬСКИЙ УЕЗД

История пивоварения в Путивле имеет давние корни. В 1617 же году по грамоте Алексея Михайловича было приказано раздавать Путивльцам поместья в Каменном городище (пригород Путивля) и близ него. Путивльский воевода, князь Юрий Алексеевич Долгоруков, по осмотре Каменного городища, донес в Разряд о том, что «в нем городского и острожного строения никакого нет, только и строенья от того городища с версту слобода пуста, а в той слободе 68 дворов пустых, только один жилец, литовский человек Алешка Пивовар с женою и детьми».

лось пиво- и медоварение на заводе Коцек в Путивле, «завод - вновь выстроенный - начал пивоварение с отчетного года» и произвел пива на 1200 рублей при 6 рабочих. В 1897 г. на заводе было сварено 6 тыс. ведер пива и 700 ведер меда. Завод работал даже в 1915 г., хотя все эти годы производство было совсем невелико и составляло от 3 до 6 тыс. рублей в год при 3-4 рабочих. На одном из путивльских Интернет-форумов попало обсуждение того, что дом пивовара Коцика сохранился до наших дней, и приводилась ссылка на старую фотографию (выше), где можно видеть этот дом. Если это так, то на заднем плане его же пивоваренный завод!

Листая справочники П. Орлова натываемся на пивоваренный завод князя Барятинского Александра Владимировича в с. Козино Путивльского уезда, который основан в далеком 1866 или даже 1864 году. Барятинские - княжеский род, берущий свое начало от князя Михаила Черниговского - Рюриковича. Второй сын князя И.И. Барятинского, князь Владимир Иванович Барятинский - генерал-лейтенант и обер-штальмейстер двора, вступил в наследство

всеми курскими владениями в 1850 г. по решению старшего брата Александра. Собственно, в его бытность владельцем курских поместий и был основан наш пивоваренный завод. Родовое имение Барятинских - усадьба «Марьино» близ с. Ивановское. От «Марьино» до с. Козино около 60 км. Единственный сын Владимира Ивановича от брака с княжной Елизаветой Александровной Чернышовой - князь Александр Владимирович Барятинский (1848-1909), унаследовал имения в Путивльском, Рыльском и Льговском уездах. Понятно, что делами какого-то там пивоваренного завода Барятинские лично не занимались. Для этого существовал управляющий. Да и сам завод сдавался в аренду. Известны несколько арендаторов. В 1884 г. Поплонский, а в середине 1890-х Поплонская И.А. В начале 1900-х гг.



А.В. Барятинский

Франц Францевич Новак, а позднее некий Стрельбицкий. Завод небольшой. Производительность от 2.5 до 9 тыс. рублей, лишь последние годы увеличившаяся до 12-18 тыс. руб. В это время указывалось, что на заводе имеется паровой двигатель в 10 л.с. Любопытно, что пивоваренный завод в с. Козине работал и в 1915 г.

В 1904 г. на заводе Щечкова в Путивльском уезде производилось медоварение. Кем был этот Щечков?

Помимо нескольких крестьян с фамилией Щечков, попались упоминания о штабс-капитане Петре Петровиче Щечкове и гвардии капитане А.П. Щечкове в Путивльском уезде. Скорее всего, кто-то из них и был владельцем медоваренного производства. А наш медоваренный заводик в 1907 г. не работал. Впрочем, в 1909 г. переустроенный завод Щечкова возобновил работу на товарищеских началах в компании с Денисовым. Однако в следующем году медоварение вновь прекратилось. А сам заводчик сосредоточился на фруктово-ягодном виноделии.



Près de Poutiwl.
Gouvernement de Koursk.

Близ Путивля,
Курской губ.

ПЛАН

Старого - Оскола

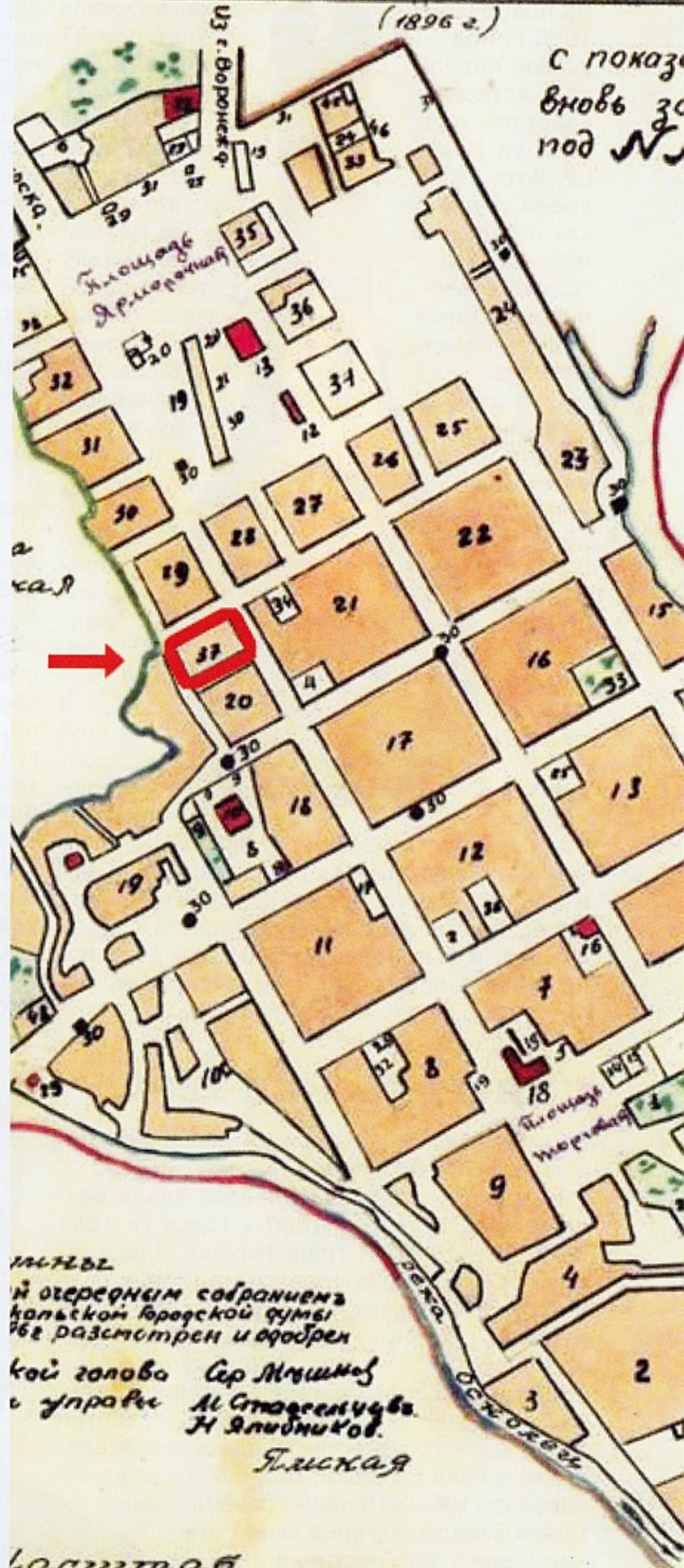
(1896 г.)

с показом
вновь за
под №

СТАРООСКОЛЬСКИЙ УЕЗД

Краеведы пишут, что пивоваренный завод в Старом Осколе существовал чуть ли не с 1810 года. Не знаю, может и так. Известно, что в 1842 г. в городе работал пивоваренный завод, принадлежавший помещику Головину. Сварено было в том году 2800 ведер пива по рублю за ведро при 5 рабочих и потрачено на содержание завода 570 рублей. В 1860-е годы в Старом Осколе также работал пивоваренный завод Головина. По крайней мере, этот завод упоминался в 1866 г. в связи с тем, что 19 июля на нем от холеры умерла женщина. В начале 1870-х годов пивоваренный завод в городе существует. Тот же или не тот же неизвестно. В 1872-73 гг. производительность 14-16 тыс. рублей. В конце 1870-х годов П. Орлов отметил существование в Старом Осколе пивоваренного завода купца Василия Васильевича Тимофеева с производством в 5.5 тыс. рублей. Позже, в 1882 г., видимо, этот же завод арендует Passarge, а в 1884 г. указан завод Песарного. Этот год и стал для завода последним.

Следующее упоминание о пивоваренном заводе относится к 1892 году, когда в Обзоре губернии было сказано, что пивоваренный завод купчихи Кореновой сдан в аренду. А в 1893 году прекратил деятельность. Кто был арендатором доподлинно неизвестно. Вполне допускаю, что арендатором стал прусский подданный Фердинанд Михайлович Ренванц. Ведь именно он купил в январе 1890 г. за 300 рублей у мещанки Любови Кузьминичны Кореновой(!) пустопорожнее усадебное место в Старом Осколе 1 части на Козьмодемьянской улице мерою по улице 12 сажен 1 аршин и 12 вершков, а в длину во внутрь двора 36 сажен. А в мае следующего года обратился с прошением об утверждении проекта пивоваренного завода на своей усадьбе в Старом Осколе. Однако, завод его так и не заработал, а значит, разрешения Ренванц не получил, или планы его изменились.



МЕТРЪ

и отередним собранием
Кальской городской думы
был рассмотрен и одобрен

кой голова Сер Мичинов
и управе Ал Стороденчува
И Ялибников.

Г. Мещанская

Ласкеттаб

таб подленика 50саженъ
в мещанском дворе.

На плане Ста-1896 г. под указан пивной ва, который квартал под бывшей Никоце. Хотя, сам время уже не как не работал. мировой вой-Осколе извес-пивоваренный дия» Николая Дятлова. ние на нем по-видимо-г., хотя вительные велись дом

В это мя на де тру-ся пи-вар дер. 1913 г. чился фликт чика с ром. Московское Общество взаимного вспоможения служащих на пивоваренных заводах обсуждало вопрос о защите своего члена против пивзавода Дятлова в Старом Осколе, и было решено передать дело поверенному общества. Этим служащим, по-видимому, был А. Фойгт (A. Voigt).



рого Оскола номером 37 завод Корене-занимал весь горой на лаевской ули-завод в это сколько лет Перед Первой ной в Старом тен паровой завод «Лива-Яковлевича Пивоваре-началось, му, в 1911 подгото-работы и го-ранее.

вре-заво-дил-во-Зи-В слу-кон-завод-пивова-Архив русского пивоварения сообщил в 1882 г., что Michael Kinz - помещик в Кур-ской губернии - будет строить в своем поместье пивоварню. В 1883 г. вновь вы-строенный завод для начисления земских сборов был оценен в 8333 рубля. Любопыт-но, что Кинц единственный из владельцев губернских заводов использовал исключи-тельно хмель, выращенный на собственных плантациях, о чем регулярно сообщалось в Обзорах губернии. Производительность завода в начале XX века составляла 10-15 тыс. рублей. Купив большой пивоваренный завод в Воронеже, Кинц продал в конце 1904 или в начале 1905 г. свой завод в с. Новая Першина Фокинской волости казаку Якову Ивановичу Драпико (Драпика).

ДМИТРИЕВСКИЙ УЕЗД

В Дмитриеве пивоваренный завод прослеживается с 1861 по 1870 годы. В 1871 г. сообщалось, что пивоваренный завод без-действует. В начале 1880-х годов (в 1881 или даже 1880 г.) граф Михаил Владимирович Соллогуб перебрался на ПМЖ в свое имение в Фатеевке Дмитриевского уезда Курской губернии, где развил бурную дея-тельность и, в частности, прикупил летом 1883 года у дворянина Николая Николаевича Петрищева за 12000 рублей 120 десятин земли разного качества в дачах дер. Жеденовки и села Быховки. Под руководством пивовара Ивана Поledне разбил план-тацию Зацкого хмеля в своем имении Жеденовке, построил пиво-



М.В. Соллогуб

О новых со-бытиях сооб-общали уже журналы «Русский пивовар» (в 1913 г.) и «Эхо пиво-варения и пивоторгов-ли» (в 1913-14 гг.): «Курская. В Дмитриеве кр. Яков Ив. Драпико пивова-ренный

завод в Ново-Першине (бывший Кинца) с открытием нового останавливает производство и останется только солодовенное производство».

«Курская. Согласно сообщениям, полученным нашей редакцией, владелец пивоваренного завода в д. Ново-Першино Дмитриевского уезда Курской губернии, производящий до 40000 ведер пива Я.И. Драпико, приступил в настоящее время к постройке нового завода в г. Дмитриеве Курской губ., который по всем данным начнет уже действовать в конце августа месяца. Как только последний будет готов г. Драпико остановит пивоваренное производство в Ново-Першине, где будет

заседаний Грайворонского уездного земского собрания с 1868 по 1873 годы ежегодно в раскладку земских сборов помещали оценку в 868 рублей «одного пивоваренного завода вместе с помещающимся в оном медоваренным аппаратом». Начиная с 1876 года, те же журналы приводят оценку в 3010 рублей уже двух пиво-медоваренных заводов.

Одним из заводчиков был прусский подданный Фердинанд Михайлович Ренванц. Год начала производства то ли 1876, то ли 1875. Сперва указывалось, что Ренванц всего лишь арендатор. Завод был огневой. Производство всего лишь от 2 до 5 тысяч

Слобода Борисовка



функционировать только солодовенный отдел». Завод заработал. В 1914 г. производство составило 20 тыс. рублей. Продолжил работать и в 1915 г. Два корпуса пивоваренного завода сохранились до наших дней и находятся на ул. Республиканской, д. 8 в г. Дмитриеве-Львовском (так теперь называется бывший Дмитриев).

ГРАЙВОРОНСКИЙ УЕЗД

С пивоварением в Грайворонском уезде вообще все достаточно запутано. Обзоры Курской губернии заметили появление пивоваренного завода в уезде только в 1877 году, в то время как Журналы

в е д е р в г о д . Где-то с начала 1900-х годов завод Ренванца в слоб. Замостье г. Грайворона арендовал Михаил Иванович Штангель. Начав с производства 5000 ведер пива и 500 ведер меда в год при сумме производ-



Начав с производства 5000 ведер пива и 500 ведер меда в год при сумме производ-

ства 6 тыс. рублей при 4 рабочих, Штангель поднял производительность до 13000 рублей. Вообще, этот завод, правда без упоминания имени владельца, иногда мелькал в отчетах уездного земского собрания в связи с тем, что регулярно выделялись средства на ремонт моста через руч. Мокрогузку на 2 версте от г. Грайворон в слоб. Замостье против пивного завода по транспортной дороге Харьков-Сумы-Кролевец.

В сентябре 1909 года начал действовать Борисовский №11 пивоваренный завод, принадлежащий обществу крестьян слободы Борисовка Грайворонского уезда. Это не совсем так. В октябре 1910 г. земское уездное собрание в числе прочих дел рассматривало Прошение доверенного арендаторши Борисовского №11 пивоваренного завода Марии Иосифовны Халиевской, принадлежащего Николаевскому сельскому обществу в слоб. Борисовке, об уменьшении налога, начисленного с оценки предприятия. Данное прошение было удовлетворено, установлен земской сбор в 29 рублей 40 копеек при оценке предприятия в 1500 рублей. Осенью 1911 г. М.И. Халиевская вновь обращалась с аналогичным прошением к уездному собранию, жалуясь на плохую торговлю, эпидемию холеры, дождливое и прохладное лето и случившийся пожар, но эту просьбу Халиевской уже

отклонили. Несмотря на такое фиаско, вплоть до Мировой войны оба грайворонских завода так и продолжали работать.

В конце 1850-х - самом начале 1860-х годов в городе Хотмыжске числился пивоваренный завод. О нем говорилось: в Хотмыжске на городской земле устроен 1 пивной завод, вываривающий до 4 тыс. ведер пива. Хотмыжск до 1838 г. был уездным городом, после стал заштатным городом Грайворонского уезда, а в настоящее время - село.

РЫЛЬСКИЙ УЕЗД

В 1842 г. близ г. Рыльска располагался пивоваренный завод купца Кузнецова, сваривший 1800 ведер пива всего лишь по полтиннику за ведро при 4 работниках. Содержание завода обошлось хозяину в 490 рублей в год. По Обзорам губернии, по крайней мере с 1870 по 1873 гг., среди нескольких медоваренных заводов губернии, именно в Рыльске показано два завода, в 1875 г. - один. Хотя в ведомостях Министерства Финансов только в 1871 г. имеется один самостоятельный медоваренный завод. Хозяева неизвестны. Следующее появление сведений о пивоварении в Рыльске приходится на 1888 г., когда в Обзоре губернии было отмечено, что прекратил

г. Рыльскъ. Общій видъ.





действие пивоваренный завод Кузнецова. Того ли самого? Наследников? Вообще-то, в Рыльском уезде в начале 1890-х годов известен Марковский №58 винокуренный завод потомственного почетного гражданина Кузнецова Александра Григорьевича в с. Марково. Не он ли хозяин?

Герман (Генрих) Фридрихович Гронвальд с 1911 г. являлся владельцем нового (а может быть и старого) пивоваренного завода в Рыльске. В 1914 г. упомянут пивоваренный завод Гронвальда и Цокуна в связи с тем, что произошла остановка автоматических весов по случаю задержки ковша крючком. На Интернет-странице old-kursk.ru про пивоваренный завод в Рыльске сказано: «Большой популярностью в городе пользовался пивной завод на улице Верхнесеймской (К. Маркса). Он работал до 1989 года. В 1994 году старое здание с глубокими подвалами было разрушено, и на его месте построен жилой панельный дом, искаживший архитектурную планировку старого города. Этот пивной завод принадлежал немцу Гринвальду. В нем изготавливалось пиво пяти марок (в том числе медовое) и два вида воды. Рылянам особенно пришлось по вкусу газированная вода «Фиалка». (ред. - здесь приведена этикетка Рыльского пивзавода конца 1950-х; это пивоваренное предприятие одно из немногих существовало в то время в РСФСР в статусе артели).

По воспоминаниям внучки владельца рыльского пивзавода Элеоноры Павловны Дистергефт-Гронвальд, ее дед Герман Федорович, немец, был пивоваром, настоял, чтобы его сын Павел Германович Гронвальд пошел по его стопам и определил его после окончания мужской классической гимназии в Рыльске в 1912 году в Мюнхен, в академию пивоварения, которую тот успешно

закончил. После окончания вернулся в Россию, в 1920-30-х годах работал на пивзаводах в Вольске, Ирбите и Перми, в 1937 году был репрессирован и позже расстрелян.

ГРОНВАЛЬД И ШТАНГЕЛЬ

Следует добавить, что по какой-то причине к Курскому Акцизному управлению относился г. Белополье Сумского уезда Харьковской губернии и, соответственно, основанный там в 1895 г. пивоваренный завод, принадлежавший все тому же Герману (Генриху) Фридриховичу Гронвальду (встречается также как Гринвальд, Гренвальд и Грюнвальд). Компаньоном его выступал баварский подданный купец Михаил Иванович Штангель. Еще одним компаньоном был Герм. Мих. Анцов. Хотя во всех других указателях упоминался завод Гронвальда и Штангеля или Штангеля и Гронвальда. Они основали Товарищество, предположительно называвшееся «Эстония». Пивзавод находился на ул. Лески. Начиная с 1909 г. владельцем завода указывался только Гронвальд. Максимальная производительность достигала 20 тыс. руб., рабочих было до 10 человек. Судя по местам рождения детей пивовара Г.Ф. Гронвальда - Генриха (1891 г., г. Белополье) и Павла (1893 г., ст. Новая Бавария близ Харькова), можно сказать, что это также были места пивоваренной деятельности Г.Ф. Гронвальда ■



Крафти

В отличие от США, где вопрос «что такое крафт» давно решен, в России он все еще вызывает споры.

Текст: П.Егоров

В Америке под крафтом понимают пиво относительно небольших и независимых пивоварен, варящих традиционное или инновационное пиво. Главное здесь размер крафта в России. Еще в 2011 г., когда и термин такой у нас не употреблялся, и почти никто из малых пивоварен не пытался варить крафт, на «Балтике» уже варились



и независимость. Но, как называть пиво, сваренное явно в крафтовой стилистике, и при этом крупным пивзаводом, и тем более заводом транснациональной компании? К такому пиву обычно применяют термин «крафти», как бы говоря: это не совсем крафт, а что-то под крафт или недокрафт.

БАЛТИКА

Вообще-то, если бы не размер и принадлежность «Балтики» транснациональному концерну Carlsberg group, то «Балтику» можно было бы считать зачинателем

вполне себе крафтовые сорта. Конечно, они варились не на основном оборудовании, а на экспериментальной минипивоварне, в продажу они не поступали, их было можно попробовать только на различных мероприятиях и презентациях, проводимых «Балтикой». Это пиво было сварено именно ради пива, в этом смысле это даже больший крафт, чем у реально крафтовых пивоварен, ведь никакого коммерческого интереса не преследовалось. Попробовали такое пиво, конечно, единицы. Этикетки от него очень большая редкость, хотя в моей коллекции есть от четырех сортов. Вообще идею создания собственной минипивовар-

ни-ресторана Carlsberg group активно продвигал в России; какое-то время в Санкт-Петербурге работала Baltika brew, где уже на коммерческой основе варился разработанный на «Балтике» крафт. Сейчас активно развивается проект «Горьковской пивоварни», и, возможно, на этом Carlsberg не остановится. Формально, то пиво, что варилось на Baltika brew, а сейчас варится на «Горьковской» в крафтовой стилистике тоже надо относить к «крафти», так как владелец – транснациональная компания. Но, на мой взгляд, справедливее это счи-

«Нижегородская Стрелка Amber Ale». Есть эти два сорта и в линейке «Коллекция Пивовара» - Russian Hoppy Lager и Russian Amber Ale.

В последнее время много сортов выходит под брендом «Горьковской пивоварни». Фактически, их можно считать контрактными варками «Горьковской пивоварни» на «Балтике», ведь это разные юридические лица. Начало было положено двумя сортами «Нижегородская Стрелка», затем были выпущены шоколадный стаут «Горький в



тать за крафт, так как сварено оно на мини-пивоварне, а не на большом производстве. Посмотрим, что именно варила «Балтика» на своих основных мощностях. В 2010 г. были запущены два сорта – Old Bobby lager и Old Bobby ale. Изначально они позиционировались скорее как пробританское пиво, а отнюдь не крафтовое. Похожую пару сортов «Балтика» стала варить и продавать под разными наименованиями на региональном уровне по всей России. Это Ural-Nash Hoppy Lager, Ural-Nash Amber Ale, «Невское Hoppy Lager», «Невское Amber Ale», «Просека Хоппи Лагер», «Просека Амбер Эль», «Нижегородская Стрелка Hoppy Lager»,

шоке», пшеничное «Брусничный гамбит» и «Манго втроем», ржаной эль «Рожь во спасение», черничный портер «Черничные ночи». С прошлого года была запущена еще одна линейка сортов: «американский пэйл эль», «индийский пэйл эль», «американский янтарный лагер», «богемский пилс», «пшеничное». Еще раз отмечу, эти сорта сварены на «Балтике» в Санкт-Петербурге, но в продаже есть бутылочное пиво и от самой «Горьковской пивоварни», хотя из-за объемов производства дальше Нижнего Новгорода оно не выезжает.

AB INBEV EFES

AB InBev Efes построил в Клину превосходную минипивоварню для отработки экспериментальных сортов, но в итоге совсем не Клинский, а Ивановский филиал этого конгломерата стал тем заводом, который занялся в России варкой крафти-сортов. После покупки, а потом и закрытия в Пушкине завода Частной пивоварни «Тинькофф» оборудование было перевезено и установлено в Иваново. Первые сорта, которые формально можно отнести к крафти (хотя

явно списанными с трех сортов варившихся ранее под брендом «Сибирская корона». Стоит еще отметить Ульяновский филиал компании, где были сварены две марки, и по оформлению, и по вкусу явно относящиеся к крафти - «Твердый знак» и «Джон Куппер».

МПК

Завод «Московской Пивоваренной Компании» имел первоначальную производствен-



они позиционировались скорее как проне-мецкий и пробританский), это «Тинькофф Авторское английский эль» и «Тинькофф Авторское баварское светлое». Они появились в 2013 г. Три года спустя вышла целая линейка крафти-сортов под брендом «Сибирская корона»: «Алтайский ветер, светлый эль» (IPA), «Амурский нрав, ржаной эль», «Полярный белый эль», «Таежный бурый, стаут». Наконец, в InBev пришли к созданию своего крафти-бренда «Крафт Издат». В нем появились два сорта «ГРИП-едов» и «ДостоЭЛЬский». В этом году бренд пополнился еще тремя сортами - «ИПАвая дама», «ФранкенСТАУТ» и «Дориан ГрЭЛЬ»,

ную мощность 2.4 миллиона гл в год, а по американскому определению, крафтовые пивзаводы могут варить до 7.14 млн. гл. Так что МПК, не принадлежащая транснациональным корпорациям, вполне могла бы считаться «небольшой» и «крафтовой», но сейчас мощности компании уже перевалили за 8 млн гл. К тому же, МПК всегда выделялась среди крупных пивзаводов очень широкой и интересной линейкой сортов (традиционных для пивоварения разных стран мира), многие из которых обычно относят к крафтовым. Новые сорта сначала варилась главным пивоваром Михаилом Ершовым в «кастрюльке», затем была приобретена

мини на 100 л., варки на которой привели к созданию «Волковской пивоварни». Основные бренды МПК – «Хамовники», «Трехгорное», «Жигули барное», «Пятый океан» – конечно же к «крафти» не отнесешь, но среди них много сортов, всегда считавшихся классическими именно для крафта (ирландские стауты, английские и бельгийские эли), а для примера приведу название только одного сорта – «Жигули барное IPA». Сорт IPA всегда считался знаменем крафта. Ближе всего к крафти

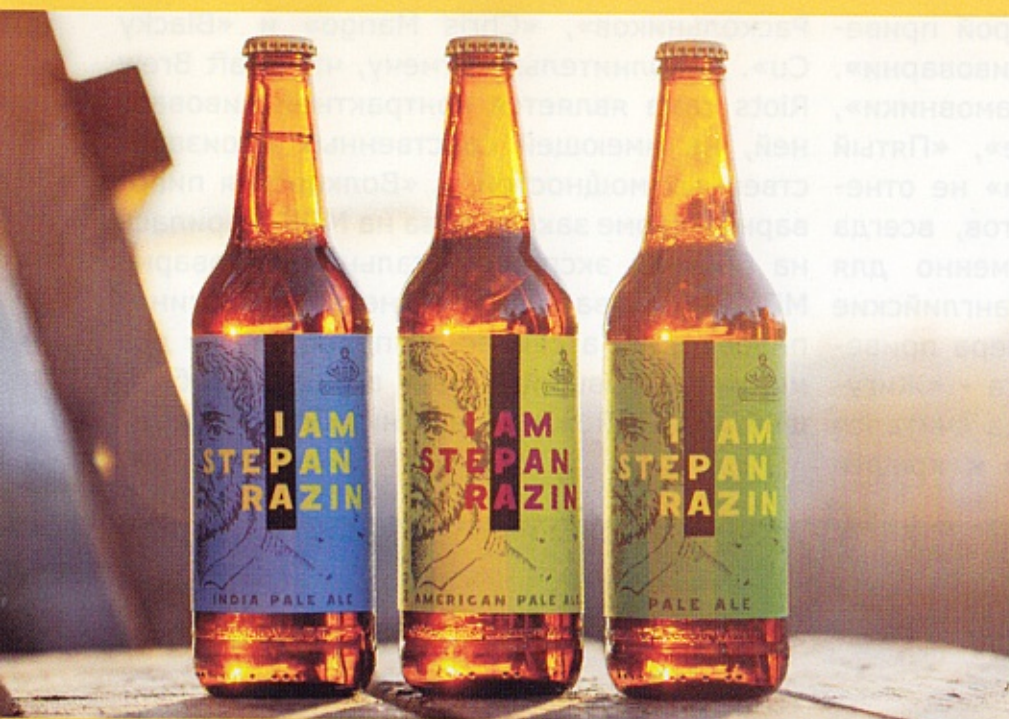
Раскольников», «Chris Mango» и «Blacky Cu». Дополнительно отмечу, что Craft Brew Riots сама является контрактной пивоварней, не имеющей собственных производственных мощностей. А «Волковская пивоварня» кроме заказа пива на МПК, варилась на бывшей экспериментальной пивоварне МПК, заказывала пиво на нескольких мини-пивоварнях, а сейчас ей приобретены два миника – бывший «Поэт» в Москве и бывший «НаBEERежная» в Санкт-Петербурге.



подошел «Мохнатый шмель», который сначала разросся до 3-х сортов, но потом опять сдулся до одного. МПК варит по контракту пиво для двух крафтовых пивоварен – «Волковской» (эта пивоварня не тождественная с МПК, а иное юридическое лицо) и Craft Brew Riots. Для «Волковской пивоварни» варят APA, IPA, «Бланш де Мазай», «Волчок», «Мишенька под вишенкой», «Портер Порт Артур», «Светлячок» (а также мед «Неправильный мед» и сидр «Сидрова коза»). Для Craft Brew Riots – «Анархо-кельш Пропаганда», «Братья Карамазовы IPA», «Имперский стаут

ОПХ

Компания «Объединенные Пивоварни Хейнекен» практически игнорирует крафти-сегмент, ну кроме, пожалуй, одного сорта – I Am Stepan Razin; стилистикой оформления этикетки, да и стилем пива, он явно относится к крафти. Еще можно отметить такие интересные сорта, как Amstel IPA, Affligem blond и новинку этого года «Лондонский портер от Охоты», сваренный на филиале «Патра».



сортов. Сначала пиво под брендом «ЛЭП» варилось именно на минипивоварне, и, поскольку его объем был очень небольшим, то продавалось оно только в фирменном магазине при «Очаково» (если вообще доходило до продажи, а не выпивалось на различных презентациях). Поэтому этикетки таких сортов довольно редки, приведу их названия: Red Citra Lager, Weizenbock, Chocolate Stout, Strong Cask Ale, Continental Pale Ale, Dunkel Weizen, Tangerine Dog, Tangerine Pig, «Агент Новогодний». Позже часть сортов стали выпускать на основном производстве,

ОЧАКОВО

МПБК «Очаково» - тоже независимый, но достаточно крупный для крафтовой пивоварни производитель. В «Очаково» тоже имеется экспериментальная минипивоварня на 100 л., на которой отработывались новые марки пива, а в 2016 г. была создана «ЛЭП» - «Лаборатория Экспериментального Пивоварения». «ЛЭП» - это не юридическое лицо, а именно бренд для крафти-

причем на разных филиалах: краснодарский филиал - American Chicks и Cachalot Tears, тюменский - Black Gun и Cargo From Antwerp, пензенский - «Булатная сила» и «Красная жара», собственно московский завод - Agent Chocoladoff, Green Town, Red Mars и Wild Beast. Хотя встретить в продаже это пиво нелегко, объемы его производства все равно очень небольшие. Здесь вам в помощь фирменный магазин при «Очаково» ■



О несоложенке и сахаре

Не утихают баталии вокруг использования в пиве несоложенных материалов. Однако насколько стар закон Das Reinheitsgebot с его формулой чистоты – «солод, хмель, вода», но применение для производства пива несоложенных материалов и сахара имеет не менее древнюю историю, и многие исторические сорта пива неммыслимы без них.

Текст: П.Егоров

Даже в цитадели Das Reinheitsgebot, в Германии, в XIX веке разрабатывались технологии приготовления пива с самыми разными ингредиентами, в том числе, например, с картофелем. Картофельному пиву было посвящено целое исследование, написанное доктором Кр. Х. Шмидтом. Количество картофеля могло составлять до половины засыпи. В современной Германии такое пиво варит Klosterbrauerei Neuzelle. Вообще, немцы стали большими мастаками по обходу собственного Reinheitsgebot: нельзя добавлять в пиво фрукты и ягоды? – так получите их в виде сиропа уже при розливе; берлинер вайс или лейпцигский гоце вам, скорее всего, подадут именно в таком виде. Традиционный бельгийский стиль пива ламбик (и изготавливаемый на его основе гёз) тоже варится с использова-



нием, по крайней мере, 50% несоложенной пшеницы. Да еще и добавляют в него и вишню, и малину, и все, что в голову пивовару придет, то и добавляют. И называют все это «традиционное бельгийское пиво», а не как у нас – «пивной напиток». В России запрещено изготавливать, ввозить и продавать большинство крепких бельгийских элей. По технологии они содержат много леденцового сахара и имеют крепость свыше 7%, а наш техрегламент – такого не допускает. Ну и всем известный Guinness. Количество несоложенного ячменя в нем в разные годы было различным, но всегда весьма значительным, часто составляя до половины засыпи. Guinness у нас – «пивной напиток», скажите об этом ирландцам, пусть они над нами посмеются. Но хватит про границу,



как обстояло дело в СССР? Советские пивные ГОСТы часто приводятся в пример как образцы для подражания. Собственно, в самих ГОСТах на пиво каких-то жестких ограничений на использование несоложенного сырья или сахара не содержалось. В литературе можно встретить такую статистику, например, по Украинской ССР: в конце 1950-х – начале 60-х годов до половины пива сорта «Жигулевское» производилось с добавкой несоложенных продуктов в 30-50% (и конечно, с внесением дополнительных ферментов). Учитывая, что «Жигулевское» пиво в УССР часто составляло почти 90% всего варимого пива, а кроме «Жигулевского» до 50% несоложенки использовали и в других сортах, можно говорить, что около половины всего пива в УССР производили с использованием ферментов и несоложенных продуктов от 30 до 50% от засыпи. То есть по нынешнему техрегламенту, это было не пиво, а «пивной напиток».

Но ведь так варилось не одно только «Жигулевское»! «Любительское» – светлый сорт с плотностью начального сусла 11%. В нем использовалось 50% несоложенной



КОЛПИВАТР 1(76)-2020

пшеницы (с обязательным внесением в затор ферментов и молочной кислоты). Похожую рецептуру имеют бельгийские ламбики, только в данном случае затирание было не настойным, а отварочным и брожение было не диким, а лагерным. Правление Н.С. Хрущева осталось в памяти народа широким внедрением посевов кукурузы – «царицы полей». Не остались в стороне от использования кукурузы и пивовары. Сорт «Кавказское», варившийся в Ставрополе, отличался наличием в засыпи до 40% обезжиренной кукурузы (конечно, для затирания использовались ферменты). Это было светлое пиво плотностью 12.5%. «Львовское новое» – светлое 11% пиво Львовского пивоваренного завода обладало мягким хмелевым вкусом и ароматом. Рецепт состояла из ячменного солода (50%), обезжиренной кукурузной крупы (30%) и



ячменной муки (20%). Сам эпитет кукурузы не забыт в сорте «Королева полей», с изображением на этикетке початков кукурузы, который варился на Нальчикском ПЗ.

Очень широкое распространение в СССР получил рис, имевший даже лучшую экстрактивность, чем солод и придававший пиву мягкий вкус. «Казанское» – светлое 14% пиво, варившееся из 70% солода и 30% рисовой сечки. Оно напоминало по вкусу ГОСТовское «Московское» пиво, но было более плотным и охмеленным. Самое элитное, плотное и крепкое пиво в СССР – «Столичное» (23% плотности на 8.75% об. спирта) имело в составе 20% рисовой муки, 16% сахарного песка и 4% глюкозы.

Как видим, сахар в СССР тоже использовали с удовольствием. При тогдашней низкой степени сбраживания это было вполне оправдано. Главный пивовар Исетского



пивзавода Г.П. Дюмлер, взяв за основу рецептуру варимого на заводе до войны пива «Бок-бир», разработал сорт «Исетское». Советское прочтение стиля «бок» предусматривало в рецептуре 15% риса и 15% сахара. Пиво было светлым по цвету, имело плотность 16% на 5.25% об. алкоголя, кроме солодового вкуса ему были свойственны винные и хмелевые тона. Вот еще два оригинальных сорта Исетского пивзавода – «Уральское» (темное 18%) - 17.1% рисовой сечки, 17.1% сахара и 1.5% мальцэкстракта, «Свердловское» (светлое 12%) - сильновыброженный для того времени сорт с 18% рисовой муки и 18% сахара. Сахар использовали самый разный, так в «Мукачевском оригинальном» (светлое 16%) - 18% рисовой сечки и 6% свекловичного сахара, в «Черноморском» (темное 15%) - 18% рисовой сечки, 6% сахара-сырца.

Использовался в рецептуре пива и мед: «Переяславское» (светлое 16%), сваренное пивоварами Киевского ПЗ № 2, содержит светлый солод (66%), рисовую сечку (17.5%) и натуральный мед (16.5%). «Роменское праздничное» - темное 13% пиво с характерным солодово-меланоидиновым вкусом и легким медовым ароматом. В нем меда использовали 6%.



Производилось в СССР и пиво с добавлением хвойного экстракта, причем использовалась спиртовая вытяжка, современные стандарты такого вообще не предусматривают. В «Таежном», кроме спиртового настоя хвои, 20% солода заменялось сахаром. В «Магаданском», кроме настоя хвои стланика, применялось 16% сахара. Такое пиво имело тонко выраженный привкус хвои. По похожей технологии варилось в ЭССР можжевеловое пиво «Кадака», которое по стилю было близко к историческому финскому саhti.

У медали две стороны. Да, несоложенное сырье позволяло удешевить по максимуму массовое «Жигулевское», но с другой стороны, применение различных не солодовых добавок позволило варить самые разнообразные сорта пива. Без несоложеного сырья и сахара немислимы и многие известные в мире марки пива. Получается, что вопрос применения несоложенных продуктов - это рецептурный вопрос, а не вопрос качества, и им должен заниматься пивовар, а не регулирующие органы. А о вкусе пива пусть судит потребитель ■









Этикеточные ляпы и странности

В продолжение темы, впервые появившейся в номере нашего журнала 1(72)-2018, мы снова подмечаем пивные этикетки прошлых лет, напечатанные некорректно или порой просто странно.

Текст: В.Шамов

Где-то в конце 1970 г. Томский пивзавод собрался выпустить пиво «Праздничное». Заказали этикетку [1], но то ли техзадание печатникам подкачало, то ли сами печатники оказались халтурными, но этикетка получилась точь-в-точь, как на пиво «Московское» [2] Исетского пивзавода середины 1960-х, только с другим названием, да еще и с эмблемой пивзавода, стилизованной под

Исетскую. Вышел, как-бы, такой томский Abibas. Наверняка, абсолютно такая же история с этикеткой пива «Праздничное» [3] Карачаевского пивзавода - на силуэте узнаются очертания московской сталинской высотки. Я уж даже в шутку предположу, что так и задумано было: Москва в представлении советских провинциальных пивоваров, это вечный праздник.



Раз уж напомнил об «Исетском», то вот такую интересную печатку [4] сделали все в тех же томских краях, на Колпашевском пивзаводе - назвали пиво «ИсеЦкое». Почему грешу на пивоваров, а не на типографию? Да потому, что эскизы всегда утверждает дирекция пивзавода. К их чести надо сказать, к следующей партии ребята печатку исправили.

А вот исправили или нет ляп, который попал на этикетку пива «Бархатное» [5] пензенского пивзавода, не известно, но это вышло мощно - объявить революционный 1917-й годом принятия Республиканских технических условий № 197! Да нет, конечно, товарищи, РТУ 197 были приняты в 1957 г. (должно быть 197-57), но не перепечатывать же из-за этого целую партию этикеток.

Наверняка вы замечали, что перенимая типовой дизайн этикетки у, так скажем, передовиков производства, некоторые пиво-

вовары по стране перенимали вместе с оформлением и эмблему завода. Это очень распространенный случай, для примера приведу пару таких этикеток, попавшихся под руку - Тарский пивзавод [6] с логотипом «Москворецкого» и Калининский Саратовской области [7] с эмблемой «Жигулевского».

Ну, а вот из-за такой этикетки [8] пиво вообще могло не пройти контроль качества. Ни сорта, ни аннотаций, ни цены, только «Пиво». Причем, она попала-таки на бутылку, есть штамп даты розлива - 19 ноября. Ясное дело, что это брак типографии - не напечатали красный цвет. А по эмблемке то понятно, кто производитель пивка. Это город Ленинград, «Красная Бавария».

Вернемся к использованию чужих лекал. Между Луньевкой и Соликамском Пермского края всего-то 97 км. Вот и этикетки тамошних пивзаводов очень схожи, наверное, в одной типографии печатались.

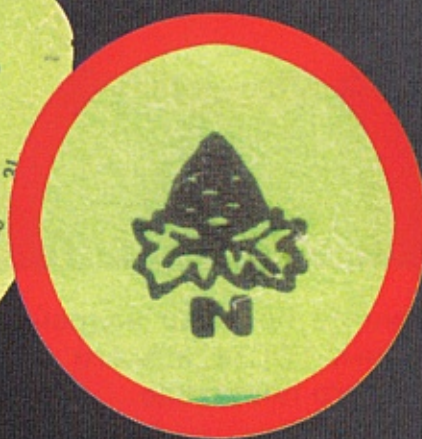
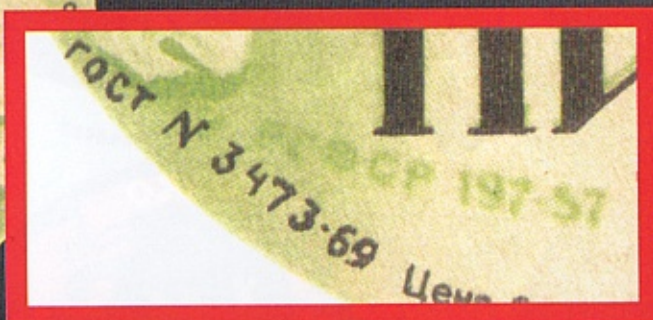


Да только соликамская [9] какая-то несуразная вышла. Называется «Бархатное», а на картинке силуэты старинных шпилей и крыш, перекочевавшие с «Рижского» из Луньевки [10]. В этой связи еще смешнее выглядит этикетка «Московского оригинального» Оренбургского пивзавода [11], отпечатанная в типографии «Южный Урал». На ней, полностью не соответствуя названию пива, изображен силуэт застройки старой Риги (вид с Даугавы). Картинка банально переписана с типовой этикетки «Рижского оригинального». Зачем же вводить граждан в заблуждение? Они, может, ни Риги, ни Москвы той вживую не видали никогда, поверят ведь на всю жизнь!

Обращу ваше внимание еще на так называемую «перепечатку». Вот, довольно-таки типовая этикетка пива «Мартовское» [12]

Моздокского пивзавода, стоит значек типографии офсетной печати Северо-Осетинской АССР, ГОСТ 1969 года. Однако, если присмотреться, напечатана она поверх более старой этикетки, которая, в свою очередь, без принадлежности к какому бы ни было заводу с четко просматриваемым обозначением РТУ РСФСР 1957 года. Наверяд ли такую надпечатку выполняли на каждой отдельной этикетке, скорее сразу на листе. Тот старый вариант печати 1950-х годов, явно так и не дошел до вырубки. Получилась нормальная экономия бумаги для типографии и классый экземпляр для коллекционеров!

Еще один пример такой «перепечатки» этикетка пива «Жигулевское» [13]. Изначально она печаталась для Юрьевоцкого пивзавода, но потом в Ивановской областной





типографии ее покрыли надпечатками эмблемы, цены, ГОСТа и всего прочего для Владимирского пивзавода.

Настоящие «косяки», из-за которых, в принципе, всю партию этикеток можно в топку, умудрились допустить полиграфисты СТК (свердловские, наверное) на этикетке пива «Московское» Ижевского ПБЗ [14] и работники архангельской типографии им. Склепина на этикетке «Жигулевское» пищекомплеса «Котласский» [15]. Что буква «И» в эмблеме на ижевской, что значок проценты на котласской, изображены зеркально. А вот на типовой этикетке пива «Славянское» [16] буква «Н» изображена совсем не с ошибкой (под латинскую), как может показаться. В старославянском алфавите «Н» писалась именно как «N» и называлась

«наш». Встречаются еще подобные этикетки «Славянского», где печатники, меняя наклон перекладки, явно пытались вернуть «N» нынешний кириллический вид, но это только лишало картинку дизайнерского замысла. А иногда некачественное исполнение такого замысла, например, халтурная печать комбинатом из Минеральных Вод эмблемы Пятигорского пивзавода на этикетке «Ячменный колос» [17] позволяет нам пофантазировать вволю. Что вы видите? Лично я вижу стоящий на горной вершине христианский крест. В идеале это должен был быть бокал с шапкой пены.

Смысл следующих двух этикеток [18] и [19] для меня абсолютно непонятен. Форма их вырубki соответствует формату старых этикетировочных машин, которые клеили



этикетки на горло бутылок. При этом, этикетки, судя по надписям на них, предназначены для бочкового варианта пива. Конкретно эти две из совершенно разных и далеких друг от друга регионов (Лысьва и Пятигорск) и соответственно, типографий. Да и цена указана за литр. Зачем на бочку этикетка размера и формы, как на горлышко бутылки - не могу уяснить. Разве только, она предназначалась для наклейки на закругленные поверхности разливочных кранов в точках продажи?

В завершение об этикетке, которая меня всегда умиляла [18]. Представьте: советская Украина на границе 1950-60-х годов и тут - бац! Черт на эмблеме пивзавода! Демонизм в эпоху лозунгов построения коммунизма! К сожалению, мне не удалось

выяснить, при каких обстоятельствах Полтавский пивзавод выпустил свою марку «Полтавское» с такой этикеткой, но предположение есть. Во-первых, эмблема пивзавода носит явно временный характер, и служит чем-то вроде карнавальной маски. В центре этикетки изображен символ Полтавы Монумент Славы - колонна, установленная в честь Полтавской битвы, которая состоялась в 1709 г. Сидящий на месяце черт с кружкой пива - это знаменитый персонаж книги «Вечера на хуторе близ Диканьки» Гоголя, родившегося в Полтавской губернии в 1809 г. Цена на этикетке не указана. Совокупность этих символов и признаков позволяет предположить, что этикетку напечатали в 1959 г. для ограниченного розлива к 250-летию Полтавской битвы и 150-летию с рождения Гоголя ■



АСБЕСТ (BEERMUDA)
Asbest



БАЛАШИХА (HAMMER MILL)
Balashikha



БОРИХА
Borikha



БОЧКАРИ 1
Bochkari



/2



ВОЛГОДОНСК (ПРАЖСКАЯ) 1
Volgodonsk (Prazhskaya)



/2



/3



/4



/5



/6



ВОРОНЕЖ (BREWLOK) 1
Voronezh



/2



ГОРНЫЙ ЩИТ
Gornyy Shchit



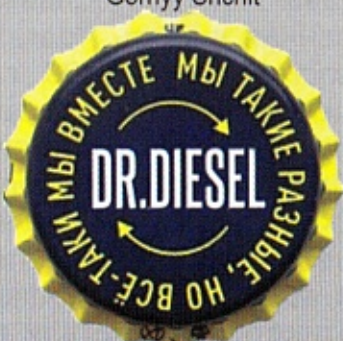
ДИМИТРОВГРАД
Dimitrovgrad



ДИНСКАЯ
Dinskaya



ДРУЖНАЯ ГОРКА
Druzhnaya Gorka



Е-БУРГ (HEINEKEN)
Ekaterinburg



(BREWCAT)



(EMPIRE CRAFT) 1



/2



(MELNIK)



(PSYCHO)



(SHMAK)



ЖУКОВСКИЙ (ZOMBIE) 1
Zhukovskiy



/2



КРАСНОДАР
Krasnodar



КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ
Krasnodar region



КУРСК (MOOSE)
Kursk



ЛЫСКОВО
Lyskovo



МЕДОВЕЕВКА
Medoveevka



МОСКВА (BREAKDOWN)
Moscow



(FRENEZA)



(MORONGO) 1



/2



(THREE'S HEART)



(U-BREW)



МОСК.ОБЛ. (TIGER)
Moscow region



МУРМАНСК (NORD PILGRIM)
Murmansk



МЫТИЩИ (МПК) 1
Mytishchi (MBC)



/2



/3



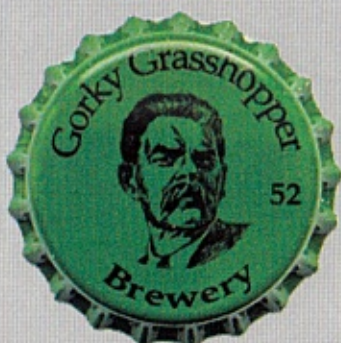
/4



/5



МЫШЕЦКОЕ
Myshetskoe



НИЖ.НОВГОРОД (GORKY)
Nizhniy Novgorod



(SHAPOVALOV) 1



/2



НИЖ.ТАГИЛ (WITCH FOX)
Nizhniy Tagil



НОВОКУЗНЕЦК (ДОМНА)
Novokuznetsk (Domna)



НОВОСИБИРСК (БАЛТИКА)
Novosibirsk (Baltika)



ОБНИНСК (АТОМ) 1
Obninsk



/2



/3



/4



/5



ОРЕНБУРГ (ЧИПА)
Orenburg



ПОДОЛЬСК (МАТРИХ)
Podolsk



РнД (13 ДОМОВ)
RnD (13 Domov)



(ЮЖНАЯ ЗАРЯ - БАЛТИКА)
(Yuzhnaya Zarya - Baltika)



(BEERMINE)



(BREWMAX)



(MIV)



РЯЗАНЬ (ANSLI)
Ryazan



СПб (BARRACUDA)
SPb



(CRAFT BREW RIOTS) 1



/2



/3



/4



СТАВРОПОЛЬ (КРАЙСБЕРГ)
Stavropol (Kraysberg)



ТАГАНРОГ (КОРС)
Taganrog (Kors)



ТУЛЬСКАЯ ОБЛ. (CORGBREW)
Tula region



УЛЬЯНОВСК
Ulyanovsk



УФА (НЕМЕЦ СВАРИЛ) 1
Ufa (Nemets Svaril)



/2



ЧЕБОКСАРЫ (БУКЕТ)
Cheboksary (Buket)



ШИШКИНО
Shishkino



ЯРОСЛАВЛЬ (ВР)
Yaroslavl



(PODEZD)



(SKY)



АРХАНГЕЛЬСК (ЁРГА)
Arkhangelsk (Erga)



(BEER&HONEY)



(BRAUMEISTER)



БАРНАУЛ (ANESTHETIC) резин.
Barnaul rubber



БЕЛГОРОД (БОЧКА)
Belgorod (Bochka)



(НА СТАРОМ ГОРОДЕ)
(Na Starom Gorode)



ВЛАДИМИР (МАХВРÄU) А
Vladimir



R1



R2



R3



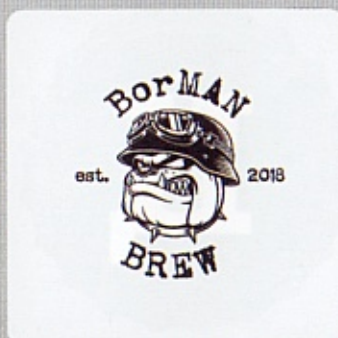
R4



ВОЛГОГРАД (BAMBERG)
Volgograd



ГОРОДКОВИЧИ дерев.
Gorodkovichi wood



Е-БУРГ (BORMANBREW)
Ekaterinburg



(SHENBREW)



ЗАРЕЧНЫЙ, С.О. А
Zarechnyy, SO



R



КОСТРОМА (PIRNABREW)
Kostroma



КР. ПАХРА (STAMM)
Krasnaya Pakhra



КУРЧАТОВ
Kurchatov



ЛИПИЦЫ
Lipitsy



МАХАЧКАЛА
Makhachkala



МОСКВА (ID) 1
Moscow



/2



(MORONGO)



(ONEBREW)



(PIKE SEASON)



(STRAŽEK) дереv. wood



(XPBREW)



НИЖ. ТАГИЛ (WITCHFOX BREW) НОВОСИБ. (МАНУФАКТУРА)
Nizhniy Tagil Novosibirsk (Manufaktura)



(ST.PATRICK) 1A



R



/2



/3



/4



НОВОУРАЛЬСК (OTORVA)
Novouralsk



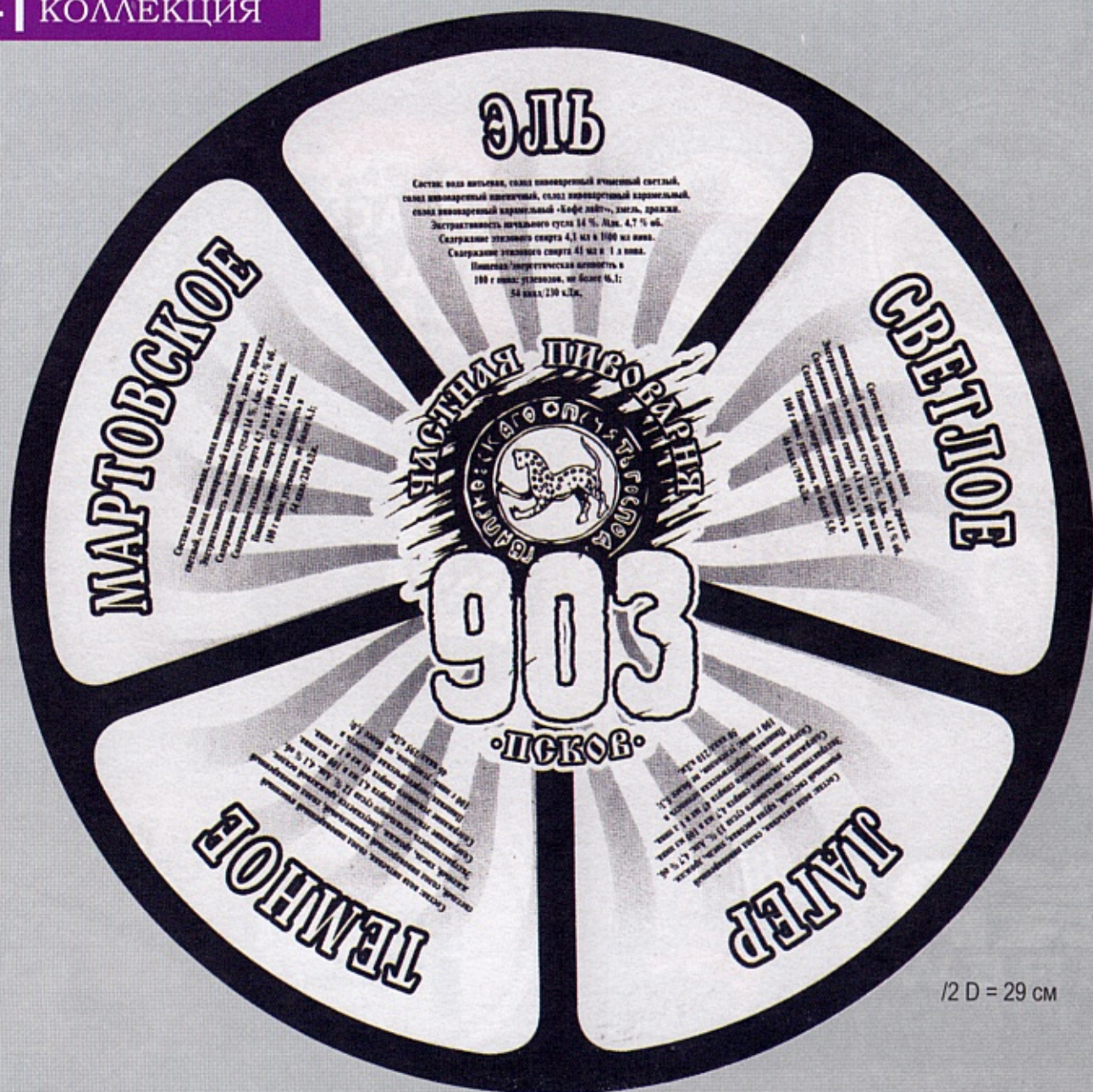
ПОДОЛЬСК (PANZER)
Podolsk



ПСКОВ (903) 1A
Pskov



R



/3A



R



/4A



R



/5A



R



/6A



R



17A



R



ПЯТИГОРСК 1
Pyatigorsk



12



РЯЗАНЬ (БАРСКАЯ)
Ryazan (Barskaya)



САРАТОВ (СЛАВИЯ)
Saratov (Slaviya)



СЕВЕРСКАЯ
Severskaya



СМОЛЕНСК (GREEN SNAKE)
Smolensk



СПИРИНО
Spirino



СУРГУТ (BUTCHER) 1
Surgut



12



ТОЛЬЯТТИ (ДАМИАН) А
Togliatti (Damian)



R



ТОМСК (ТОМСКОЕ ПИВО)
Tomsk (Tomskoe pivo)



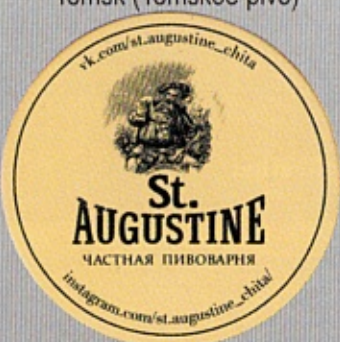
ТУТАЕВ А
Tutaev



R



ЧЕЛОХОВО
Chelohovo



ЧИТА (ST.AUGUSTINE)
Chita



PAULANER А



R

RUS

ostrovica

MINOR 6th.

OAT DDH CREAM DIPA alc. 8 %

500 ml

OSTROVICA MINOR 6th

«Островица Эльз 23»

Пиво светлое нефiltrованное непастеризованное неосветленное

ostrovica brewery

СОСТАВ: вода, солод ячменный, дрожжи пивные, хмель

СТИЛЬ ПИВА: Oat DDH Cream DIPA

ХМЕЛЬ: Citra, Simcoe, Chinook

Экстрактивность начального сусла 18,5%.
Содержание этилового спирта 8,0 мл в 100 мл пива.
Пищевая ценность: 100 г пива: углеводы не более 7 г, энергетическая ценность: 72 ккал (301 кДж)

Изготовлено в соответствии с ТУ 11.06.10-011-196-032758-2019
Срок годности 180 суток при t +2...4°C

Страна происхождения: Российская Федерация
Изготовитель: ООО «ИИСТ АШЭИД»
Юр. адрес: 454080, Челябинская обл., г. Челябинск, ул. Лесопарковая, д. В, этаж, пом. П, оф. 1
Факт. адрес: 456011, Челябинская обл., г. Аша, ул. Некрасова, 5А

@ostrovica_brew ostrovica.com

4 603759 384443

ERAC

ALU

Дата розлива:

Упаковка: 18 лет, безалкогольные и слабоалкогольные напитки, людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, беременным и кормящим женщинам, людям с заболеваниями центральной нервной системы, печени, печени и других органов пищеварения. Содержит в продукте крахмал для людей, которые не переваривают крахмал. Не употреблять сразу после вскрытия. Не подливать крахмал после вскрытия упаковки. Рекомендуется пить охлажденным. Допускается дрожжевая и ячневая осадка. Срок годности 360 суток с даты розлива. Дата розлива указана на этикетке.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРЬЮ И ЗДОРЬЮ ВАШЕГО ЧЕЛОВЕКА

АША (OSTROVICA) Asha

KONIX BREWERY

TOP SECRET

new england ipa

0,5л

4622094791308

В 100 г СОДЕРЖИТСЯ:

| | |
|--------------------------------------|-------------------|
| Алкоголь | 7,0% |
| Экстрактивность начального сусла | 14,5% |
| Содержание этилового спирта в 100 мл | 7,0 мл |
| Содержание этилового спирта в 500 мл | 35,0 мл |
| Пищевая ценность | 7,0 г |
| Энергетическая ценность | 46 ккал (190 кДж) |

Производитель: ООО «Мюнхель»
Адрес: 194358, Россия, г. Санкт-Петербург, пр. Ручьи, д.154.
Финансовый адрес: 188453, Россия, Ленинградской обл., Всеволожский район, Дачное поселение «Светлана», ул. Светлановская, д.54.
Смешанная компания «Мюнхель»
ООО «Мюнхель Брэуери» Россия, 199451, г. Москва, ул. Южно-Бульварная, д.10, стр. 4, этаж 10, телефон: 8 (495) 181-60-71.

Дата розлива:

KONIXBREWERY.RU

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРЬЮ И ЗДОРЬЮ ВАШЕГО ЧЕЛОВЕКА

СПБ (МЮНХЕЛЬ, для КОНИКС) St.-Petersburg (Munhell, for Konix)

RUS

www.brewlok.ru

vk.com/brewlokbrewery

facebook.com/brewlokbrewery

instagram.com/brewlokbrewery

OATMEAL STOUT

Льняной стаут,
приготовленный с
основным солодом

5,5 % alc.
1,6 % og.

Этот стаут готовится в течение 60 дней, в Воронеже, на специализированном пивоваренном заводе. Стаут — один из древнейших сортов пива. Впервые он появился в Англии в 15 веке, когда был изобретен монахом-бенедиктинцем. Стаут — это пиво, которое варят из овсяной соломы и ячменя. Оно имеет темный цвет и насыщенный вкус. Впервые стаут был изобретен в Англии в 15 веке, когда был изобретен монахом-бенедиктинцем. Стаут — это пиво, которое варят из овсяной соломы и ячменя. Оно имеет темный цвет и насыщенный вкус.

ДОМ ЧО СКЕЛЕТОВ

Этот стаут готовится в течение 60 дней, в Воронеже, на специализированном пивоваренном заводе. Стаут — один из древнейших сортов пива. Впервые он появился в Англии в 15 веке, когда был изобретен монахом-бенедиктинцем. Стаут — это пиво, которое варят из овсяной соломы и ячменя. Оно имеет темный цвет и насыщенный вкус.

АД ВРЛВ 5,5, 16

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени и других органов пищеварения.

446037640391528

ВОРОНЕЖ (BREWLOK) Voronezh

www.brewlok.ru

vk.com/brewlokbrewery

facebook.com/brewlokbrewery

instagram.com/brewlokbrewery

RUSSIAN IMPERIAL STOUT

Русский императорский стаут с кашей из солода

13,9 % alc.
30 % og.

Этот стаут готовится в течение 60 дней, в Воронеже, на специализированном пивоваренном заводе. Стаут — один из древнейших сортов пива. Впервые он появился в Англии в 15 веке, когда был изобретен монахом-бенедиктинцем. Стаут — это пиво, которое варят из овсяной соломы и ячменя. Оно имеет темный цвет и насыщенный вкус.

БРОНЕВИК

Этот стаут готовится в течение 60 дней, в Воронеже, на специализированном пивоваренном заводе. Стаут — один из древнейших сортов пива. Впервые он появился в Англии в 15 веке, когда был изобретен монахом-бенедиктинцем. Стаут — это пиво, которое варят из овсяной соломы и ячменя. Оно имеет темный цвет и насыщенный вкус.

АД ВРЛВ 13,9, 30

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, печени и других органов пищеварения.

446037640391528

ВОРОНЕЖ (BREWLOK) Voronezh

ГНЕБОПАРНИ «LOS PIVNOS»
Гнебопарни «Los Pivnos» — это традиционный бельгийский императорский стаут, который варят в городе Кострома. Стаут — это пиво, которое варят из овсяной соломы и ячменя. Оно имеет темный цвет и насыщенный вкус.

St. Leo

BELGIAN TRIPEL / ABV 8% / OG 19,4% / IBU 12

4 6311451144570

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

ВЫЩЕДЕНИЕ ЕСТЕСТВЕННОГО СОСЛАДИКА НЕ ВЛИЮЩЕГО НА ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

ТОО «Историческая ТЭВ» - компания с 1991 года

ТОО «Историческая ТЭВ» - компания с 1991 года

КОСТРОМА (LOS PIVNOS) Kostroma

RUS

СТАУТ С КОРИЦЕЙ

ОБЪЕМ 500 мл

АЛКОГОЛЬ 6,0%

АIRCRAFT

ОБЪЕМНЫЙ СТАУТ

С КОРИЦЕЙ

Состав: ВОДА ПИТЬЕВАЯ, СОУС ПИВОВАРНЫЙ, ЦЕЛЬ ДРОЖЖИ ПИВНЫЕ, ХЛОПЬ ПСОВЫЕ, КОРИЦА

Производитель: ООО «АВТОРСКАЯ ПИВОВАРНЯ»

Россия: Нижний Новгород, Нижегородская обл., с. Нижний Новгород, Московский район, м. Усадьба, д. 17, помещение 49
Тел: +7 800 300 80 80
Email: info@aircraft.ru, www-aircraft.ru

Срок годности: 90 суток

Дата розлива: /Год: до

ГОСТ Р 55292-2012

4 660028 1100470

РЕКОМЕНДАЦИИ К ПОДАЧЕ

12°C

16°C

СФ. ГОРЧАК ВКЛЮДА

ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ ПРИ ПОДАЧЕ: 07+2° ДО +18°C В ЗАВИСИМОСТИ ПОМЕЩЕНИЯ

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| ВСТРАИВАЕМОСТЬ ПИВА | 94 |
| СОДЕРЖАНИЕ ПИВНОГО ЦУКА | 3,3г в 100 мл пива |
| СОДЕРЖАНИЕ ПИВНОГО ЦУКА | 10,0г в 100 мл пива |
| ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ | 36ккал / 200 мл в 100 мл пива |
| ИЗДАВАЮЩИЙ КОМПАНИЙ | 1,7 г в 100 мл пива |

Нижний Новгород (AIRCRAFT) Nizhniy Novgorod

SOL BIRS BREWERY

Пивоварня "Солбирс" (основана в 2015 году)

Состав: Светлый солод, пшеничный солод, дрожжи, хмель. Допускается выделение естественного осадка дрожжей и частиц хмеля.

Срок годности: 120 суток с даты розлива при температуре от +2 до +5°C. Хранить в затененном месте, после вскрытия бутылки хранению не подлежит.

ABV - 6.8 IBU - 60 OG - 16.5%

ЕАС

500 ml

4 654444 444447

дата розлива

ИПА CITRON Citra/Galaxy

Пиво светлое нефiltrованное непастеризованное неосветленное "Солбирс Индийский Пилз Эль ИР" ГОСТ 31711-2012. Рекомендуемая температура употребления от +8 до +12°C. Экстрактивность начального сусла - 16,5%, объемная доля спирта - 6,8%. Энергетическая ценность в 100 г пива - 62 ккал.

Изготовитель: ООО «БлицРейд». Продукт изготовлен по заказу и рецептуре ООО «Солбирс». Адрес производства: 302004, Россия, Орловская область, г. Орел, ул. 1-я Курская, д. 67.

Содержание в продукции вредных для здоровья веществ не превышает норм, определенных в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Не содержит ГМО.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет. Беременным и кормящим женщинам. Лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения.

по вопросам и предложениям пишите: solbirs.brewery@gmail.com

Орел (SOLBIRS) Orel

Пиво «Black Wooden Leg» (Блэк Вуден Лэг) нефiltrованное непастеризованное темное.

Экстрактивность начального сусла 22%, алкоголь 8,4 % об. Содержание этилового спирта 8,4 мл в 100 мл пива. Пищевая ценность: углеводы не более 5,6 г в 100 г пива, энергетическая ценность 87 ккал (364 кДж) в 100 г пива.

Состав: Вода, солод светлый, солод пшеничный, солод темный, хмель, дрожжи пивные. Хранить в темном месте.

Срок годности с даты розлива при температуре от: +10 °С до +20 °С - 30 суток, при температуре от: +2 °С до +6 °С - 90 суток. Произведено ООО «ГББ» 197046, г. Санкт-Петербург, Петроградская наб., дом 18, корп. 3, лит. В, пом. 1 Н, тел. 8(812)449-6441, gbb1984@yandex.ru, igbbrewery, lighthousebrew

IGreenBasementBrewery, lighthouse_brew, igbbrewery, lighthousebrew

Объем 0,33 л.

ЕАС

BLACK WOODEN LEG

ABV9 BARLEYWINE OG22

ТУ 11.05.10-001-19024173-2017. Содержание вредных для здоровья веществ не превышает норм, определяемых в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени, и других органов пищеварения.

Green Basement Brewery

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Дата розлива

7 930074 040080

СПб (Green Basement) St.-Petersburg



ERIC
0,5L
OG 19% 8 ABV

BIG VILLAGE BREWERY

Imperial Sour Ale with sea buckthorn & orange
ДЕЗИНТЕГРАЦИЯ

ПИВО СВЕТЛОЕ, НЕФИЛЬТРОВАННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ «САУР ЗИП»
Экстрактивность нмг, сахара 19%. Алкоголь не менее 8%. Состав: вода, солод ячменный, солод пшеничный, хмель, дрожжи пивные. Допускается наличие осадка естественного происхождения. Содержание этилового спирта в 100/500 мл пива: 6/40 мл. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г пива: углеводы 7,4 г, 76 ккал / 318 кДж. ГОСТ 31711-2012. Производитель: ООО "Биг Виллидж". Адрес: 350075, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Сталина/Сормовская, дом № 178-180/1, помещение №76-82.

ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ БУТЫЛКИ ХРАНЕНИЕ НЕ ПОДЛЕЖИТ!
Хранить в помещении, исключая воздействие солнечного света при относительной влажности не более 85%.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА!
Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения.

Содержание в продукции вредно для здоровья людей не превышает норм, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пивной продукции» приложение 2, п.17, приложение 3, п.6.

Дата розлива:

4 603774 460047

СРОК ГОДНОСТИ ПРИ +С: от 0°C до +5°C - не более 365 суток or +5°C до +20°C - не более 180 суток

@big_village_brew bigvillagebrewery

ERIC
0,5L
OG 17,5% 7,5 ABV

BIG VILLAGE BREWERY

Double Dry-Hopped NEIPA
ROLLER DISCO

ПИВО СВЕТЛОЕ, НЕФИЛЬТРОВАННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ «ИНДИА ПЕПЛ ЗИП»
Экстрактивность нмг, сахара 17,5%. Алкоголь не менее 7,5%. Состав: вода, солод ячменный, солод пшеничный, хмель, дрожжи пивные. Допускается наличие осадка естественного происхождения. Содержание этилового спирта в 100/500 мл пива: 7,5/37,5 мл. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г пива: углеводы 6,4 г, 69 ккал / 228 кДж. ГОСТ 31711-2012. Производитель: ООО "Биг Виллидж". Адрес: 350075, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Сталина/Сормовская, дом № 178-180/1, помещение №76-82.

ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ БУТЫЛКИ ХРАНЕНИЕ НЕ ПОДЛЕЖИТ!
Хранить в помещении, исключая воздействие солнечного света при относительной влажности не более 85%.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА!
Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения.

Содержание в продукции вредно для здоровья людей не превышает норм, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пивной продукции» приложение 2, п.17, приложение 3, п.6.

Дата розлива:

4 603741 1533958

СРОК ГОДНОСТИ ПРИ +С: от 0°C до +5°C - не более 180 суток or +5°C до +20°C - не более 90 суток

@big_village_brew bigvillagebrewery

Galaxy/Motueka

ERIC
0,5L
OG 17,6% 6,5 ABV

BIG VILLAGE BREWERY

Milk Stout with cocoa nibs
MILK BROTHERS

ПИВО ТЕМНОЕ, НЕФИЛЬТРОВАННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ «СТАУТ»
Экстрактивность нмг, сахара 17,6%. Алкоголь не менее 6,5%. Состав: вода, солод ячменный, хмель, дрожжи пивные. Допускается наличие осадка естественного происхождения. Содержание этилового спирта в 100/500 мл пива: 6,5/32,5 мл. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г пива: углеводы 6,1 г, 70 ккал / 295 кДж. ГОСТ 31711-2012. Производитель: ООО "Биг Виллидж". Адрес: 350075, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Сталина/Сормовская, дом №178-180/1, помещение № 76-82.

ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ БУТЫЛКИ ХРАНЕНИЕ НЕ ПОДЛЕЖИТ!
Хранить в помещении, исключая воздействие солнечного света при относительной влажности не более 85%.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА!
Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения.

Содержание в продукции вредно для здоровья людей не превышает норм, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пивной продукции» приложение 2, п.17, приложение 3, п.6.

Дата розлива:

4 603774 460016

СРОК ГОДНОСТИ ПРИ +С: от 0°C до +5°C - не более 180 суток or +5°C до +20°C - не более 90 суток

@big_village_brew bigvillagebrewery

КРАСНОДАР (BIG VILLAGE) Krasnodar

RUS

СРОК ГОДНОСТИ ПРИ 12°C
от 12°C до +5°C - не более 85 суток
от +5°C до +12°C - не более 365 суток

ОБЪЕМ
0,375 л

@big_village_brew
bigvillagebrewery

ЕРАС

Stout with vanilla & fonka beans
АЛЬТЕР ЭГО

OG 30% 11,5 ABV

ПИВО ТЕМНОЕ, НЕФИЛЬТРОВАННОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ «ИМПЕРИАЛ СТАУТ»
Экстрактность макс. сусла 30%. Алкоголь не менее 8,6%. Состав: вода, солод ячменный, хмель, дрожжи пивные. Допускается наличие осадка естественного происхождения. Содержание этилового спирта в 100/375 мл пива: 8,6/32,25 мл. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г пива: углеводы 14,7 г, 135 ккал / 564 кДж. ГОСТ 31711-2012. Производитель: ООО «Биг Виллаж», Адрес: 350075, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Савосова/Сергеевская, дом № 178-180/1, помещение №76-82

ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ БУТЫЛКИ ХРАНЕНИЕ НЕ ПОДЛЕЖИТ! Хранить в помещении, исключая воздействие солнечного света при относительной влажности не более 85%.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА!
Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Содержание в продукции вредных для здоровья веществ не превышает норм, установленного ТР ТС 021/2011 «О безопасности пивной продукции» приложение 2, п.17, приложение 3, п.8

Дата розлива:

4 603774 460030

КРАСНОДАР (BIG VILLAGE) Krasnodar

ДюБбель

Пиво темное нефильТРованное непастеризованное «Темное» «ДюБбель»
Рекомендуемая температура употребления: 10-12°C
Объем: 0,5 л

Срок годности: 85 суток с даты розлива при t хранения 3 до 20°C. Хранить в защищенном помещении

Особенности: наличие дрожжевого осадка
Состав: вода, солод, хмель, дрожжи
Углеводы - 8 г, 290 кДж/70 ккал
Содержание этилового спирта в 100 мл пива: 8 мл в 500 мл - 42 мл Экстракт макс. сусла 18%

vk.com/varyag_brewery
www.facebook.com/varyag.brewery/
varyag_brewery.varyagbrew.ru

пивоварня "варяг"

ДюБбель
АЛК 8 НН 18 18U 20

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДНО ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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

Произведено на Пивоварне «ВАРЯГ»
Адрес: промышленная Зона, 140152, Московская область, Раменский район, деревня Кузнечное, Производственная база, склад № 20А, помещение 4 ООО «РУМАТА»
ТУ 11.05.10-001-21403417-2018
регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ АЕВ7.В.1109120
Содержание в продукции вредных для здоровья веществ не превышает допустимые уровни, установленные нормативными документами

Дата изготовления:

КУЗНЕЦОВО М.О. (ВАРЯГ) Kuznetsovo MO (Varyag)

ДІРА СИНЕУС

Пиво темное нефильТРованное непастеризованное «Темное» «Синеус»
Рекомендуемая температура употребления: 10-12°C
Объем: 0,5 л

Срок годности: 120 суток с даты розлива при t хранения 3 до 20°C. Хранить в защищенном помещении

Особенности: наличие дрожжевого осадка
Состав: вода, солод, хмель, дрожжи
Углеводы - 8,7 г, 351 кДж/79 ккал
Содержание этилового спирта в 100 мл пива: 8,5 мл в 500 мл - 42,5 мл Экстракт макс. сусла 20%

vk.com/varyag_brewery
www.facebook.com/varyag.brewery/
varyag_brewery.varyagbrew.ru

пивоварня "варяг"

ДІРА СИНЕУС
АЛК 8,5 НН 20 10U 100

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА!

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

Произведено на Пивоварне «ВАРЯГ»
Адрес: промышленная Зона, 140152, Московская область, Раменский район, деревня Кузнечное, Производственная база, склад № 20А, помещение 4 ООО «РУМАТА»
ТУ 11.05.10-001-21403417-2018
регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ АЕВ7.В.1032519
Содержание в продукции вредных для здоровья веществ не превышает допустимые уровни, установленные нормативными документами

Дата изготовления:

КУЗНЕЦОВО М.О. (ВАРЯГ) Kuznetsovo MO (Varyag)



Seven Hills Brewing Co.

Hopshake #2: новый Milkshake IPA, на этот раз с малиной, лактозой и хмелем Galaxy. Не пиво, а малина!

КРЕПОСТЬ

ГОРЕЧЬ

АРОМАТ

ПОЛНОТА ВКУСА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

sevenhillsbrewing.ru

Seven Hills Brewing Co.

Made in Moscow

HOPSHAKE #2: MALINA + GALAXY

Пивной напиток нейдальтерированный неаппетитный нестерилизованный Seven Hills «Milkshake IPA» («Молочный IPA»).

Состав: вода, солод, овсяные хлопья, горючие хлопья, инулинпродукты (трансглютеринный глютен), пюре малины, лактоза, гомеин дрожжи.

Алкоголь: 6,3% об. Этанол: 12,6 г/л сухого. 16% Содержание этилового спирта: 0,3 л/л в 100 мл, 32,8 мл в 0,3 л и продукция. Гидр. ценность в 100 г: пиво, уложенное не более 7,2 г; энерг. ценность – 62 ккал/259 кДж.

Объем: 0,3 л.

После вскрытия упаковки хранение не подлежит. Допускается выделение естественного осадка. Срок годности со дня розлива пива при t от +2°C до +12°C – 180 суток.

Изготовлено по ГОСТ Р 55290-2012.

Инициаторы ООО «ХОПГАНА» 115201, Россия, г. Москва, 2-й Космодромный пер., д.1, стр.37. Адрес: привокзальная, 115201, Россия, г. Москва, 2-й Космодромный пер., д.1, стр.37, тел. +7 (499) 755-77-88.

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями ЦНС, печени, почек и др. органов пищеварения. Содержимое упаковки для здоровья общества не предназначено, хранение в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Дата розлива | Номер партии

ЕРА

МОСКВА (SEVEN HILLS) Moscow (Seven Hills)

SELFMADE BREWERY

Hops: Magnum, East Kent Golding

OG: 1.11 FG: 1.044

ЭНС 26,5% КП 11,5%

ABV 12°C

IBU 29

EBC: 77

Suitable for aging: **Medium**, Ratio: 0,263

Срок годности: +2°C...+18°C - 180 суток

Плотность упаковки: уложенные в 100 г не более 15 г

Энергетическая ценность: «Кал/кДж» в 100 г 106/443

Состав: вода, солод палеокарамельный ионизированный, солод карамельный, пивной мальтый, ячмень трансглютеринный, дрожжи.

Рекомендуем употреблять пиво умеренно. Вредит здоровью чрезмерное употребление пива.

10.0%

PASTRY IMPERIAL STOUT

CAKE IS A LIFE

Противоречивость направляет растущий и жаждя награждения себе чем-нибудь сладким и подвала нас к идее сварить «Cake is a life». Название является отсылкой к мультфильму Pixar. По сюжету игры искусственный разум GLADOS дает задание главному герою, исполняя его абстрактными заданиями в конце всех заданий. Девочкой вранья преданного подпитанный GLADOS пытается предупредить главного героя о бессмысленности вышесказанной задачи за тортик. Ты не умеешь играть с компьютером сладкого, поэтому бы герой ты не играй, или нет. Мы использовали многокомпонентную смесь специализированных солодов, британский солодоводный и пивовар от Stout и пару специализированных от британского Castle Malting.

А был ли тортик?

Состав: вода, солод палеокарамельный ионизированный, солод карамельный, пивной мальтый, ячмень трансглютеринный, дрожжи.

Алкоголь: 10,0% об. Этанол: 20,0 г/л сухого. 16,3% Сухое вещество: 32,6 г/л сухого. 10,0% Сухое вещество: 32,6 г/л сухого. 10,0% Сухое вещество: 32,6 г/л сухого.

www.selfmadebrewery.com
info@selfmadebrewery.com
instagram.com/selfmadebrewery

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ТУ 11.05.10-001-00092976-2017
Объем: 0,33 л

МОСКВА (SELFMADE) Moscow

SELFMADE BREWERY

Hops: Zeus, Oak Chips

OG: 1.139 FG: 1.044

ЭНС 32% КП 11%

ABV 12,4°C

IBU 48

EBC: 45

Suitable for aging: **Medium**, Ratio: 0,348

Срок годности: +2°C...+18°C - 180 суток

Плотность упаковки: уложенные в 100 г не более 15 г

Энергетическая ценность: «Кал/кДж» в 100 г 126/515,5

Состав: вода, солод палеокарамельный ионизированный, солод карамельный, ячмень трансглютеринный, дрожжи.

Пиво темное «SB Купитель» Это бы нестерилизованное нейдальтерированное неаппетитное.

Алкоголь: 12,4% об. Этанол: 24,8 г/л сухого. 32% Сухое вещество: 64,0 г/л сухого. 48,92 г/л сухого.

Рекомендуем употреблять пиво умеренно. Вредит здоровью чрезмерное употребление пива.

12.4%

BARLEY WINE

DEMON'S LAIR

Наш новый сорт, старинный (соединен с палеокарамельным Rewort), выполнен в стиле Барлевины и пивного пивовара за это привнес. Старинный Сиб привнес множество вкусов и ароматов, привнесено за игрой в разделение IPA, темная солода, привнесено палеокарамель, собранный из пивоваров. Соединение привнесено в джу пива привнесено темной солодой «Sib». Так что все разнообразие разнообразия это пиво с темной солодой.

Три сорта солода использовались сварить из английских и французских солодов. Темная солода темная солода работает для экстрагирования максимальной экстрактивности. Все вкусы ароматы привнесено за игрой в разделение IPA, темная солода, привнесено палеокарамель, собранный из пивоваров. Соединение привнесено в джу пива привнесено темной солодой «Sib». Так что все разнообразие разнообразия это пиво с темной солодой.

Состав: вода, солод палеокарамельный ионизированный, солод карамельный, ячмень трансглютеринный, дрожжи.

Алкоголь: 12,4% об. Этанол: 24,8 г/л сухого. 32% Сухое вещество: 64,0 г/л сухого. 48,92 г/л сухого.

www.selfmadebrewery.com
info@selfmadebrewery.com
instagram.com/selfmadebrewery

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ

ТУ 11.05.10-001-00092976-2017
Объем: 0,33 л

МОСКВА (SELFMADE) Moscow

RUS

Seven Hills Brewing Co.

YouTube

BBO Porter — имперский портер с мощным копченым характером. Когда нестерпимо хочется барбекю.

КРЕПОСТЬ

ГОРЕЧЬ

АРМАТ

ПОЛНОТА ВКУСА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

sevenhillsbrewing.ru

Seven Hills Brewing Co.

Made in Moscow

[BBQ PORTER]

Пиво темное, инфузорное, осветленное, нехмельное, имперское Seven Hills Imperial Porter (Имперский портер).

Состав: вода, солод, минералы (гранулированный хмель), густые дрожжи.

Алкоголь: 6,5 % об. | Эстр. нач. сусл.: 20%
 Содержание этилового спирта: 0,5 нл в 100 мл, 20 нл в 0,33 л при 20°C. Плотность в 100 г пива: углеводов не более 8,7 г, сахарозаменитель - 79 мг/100 г пива.

Объем: 0,33 л.

После вскрытия упаковки крышечка не поднимается. Допускается выделение естественного осадка.

Срок годности: год для розлива пива при 6 от +2°C до +5°C - 180 суток.

Исполнено по ГОСТ Р 31715-2012.

Импортер: ООО «БАКУНИН»
 115021, Москва, г. Москва, 2-й Колодезский пер., д.1, стр.37. Адрес производства: 115201, Россия, г. Москва, 2-й Колодезский пер., д.1, стр.37, тел: +7 (499) 755-77-88.

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет. Барбекю и копчености являются традиционными методами приготовления пищи, но могут содержать вредные для здоровья вещества. Содержимое упаковки для здоровья вредно не при употреблении, употребляйте в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Дата розлива | Номер партии

ЕРА

МОСКВА (SEVEN HILLS) Moscow (Seven Hills)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ABV 4,3% | IBU 26 | OG 12,1°P

BOUNCIN' BACK

PILSNER

THE NEW WAVE CLASSICS

БАКУНИН
 САНКТ-ПЕТЕРБУРГ *** EST. 2013

#bakuninbrewery www.bakuninbrewery.com

Пиво «Бакунин» светлое, свежесваренное, нехмельное, имперское.

Импортер: ООО «БАКУНИН» Адрес: 115021, Россия, г. Москва, 2-й Колодезский пер., д.1, стр.37. Фактический адрес: 115201, Россия, г. Москва, 2-й Колодезский пер., д.1, стр.37. Телефон: +7 (499) 755-77-88. Экстрактивность этилового сусла: 12,1%. Объемная доля спирта: 4,3%. Содержание этилового спирта: 0,43 нл в 100 мл пива, 13,9 нл в 500 мл пива. Состав: вода, солод, минералы, экстракты, дрожжи. Эстр. нач. сусл.: 12,1%. Температура при розливе: от 0°C до +12°C. После вскрытия пива крышечка не поднимается. Срок годности: 120 суток при соблюдении условий хранения. Объем: 0,5 л. Плотность: 1,012 г/мл. Исполнено по закону и рецептуре ООО ПК «Бакунин». Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет. Барбекю и копчености являются традиционными методами приготовления пищи, но могут содержать вредные для здоровья вещества. Содержимое упаковки для здоровья вредно не при употреблении, употребляйте в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Импортер: «Бакунин» в соответствии с ГОСТ 31715-2012.

Справка: производство: Российская Федерация.

Дата розлива | Номер партии

ЕРА

МОСКВА (SEVEN HILLS для БАКУНИН) Moscow (Seven Hills for Bakunin)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ABV 4,5% | IBU 19 | OG 11,1°P | 0,5 L

ZEST BLANCHE

THE NEW WAVE CLASSICS

БАКУНИН
 САНКТ-ПЕТЕРБУРГ *** EST. 2013

#bakuninbrewery www.bakuninbrewery.com

Пивной напиток «Бакунин» светлый, свежесваренный, нехмельный, имперский.

Импортер: ООО «БАКУНИН» Адрес: 115021, Россия, г. Москва, 2-й Колодезский пер., д.1, стр.37. Фактический адрес: 115201, Россия, г. Москва, 2-й Колодезский пер., д.1, стр.37. Телефон: +7 (499) 755-77-88. Экстрактивность этилового сусла: 11,1%. Объемная доля спирта: 4,5%. Содержание этилового спирта: 0,45 нл в 100 мл пива, 13,5 нл в 500 мл пива при 20°C. Состав: вода, солод, минералы, экстракты, дрожжи. Эстр. нач. сусл.: 11,1%. Температура при розливе: от 0°C до +12°C. После вскрытия пива крышечка не поднимается. Срок годности: 120 суток при соблюдении условий хранения. Объем: 0,5 л. Плотность: 1,011 г/мл. Исполнено по закону и рецептуре ООО ПК «Бакунин». Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет. Барбекю и копчености являются традиционными методами приготовления пищи, но могут содержать вредные для здоровья вещества. Содержимое упаковки для здоровья вредно не при употреблении, употребляйте в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Импортер: «Бакунин» в соответствии с ГОСТ 31715-2012.


Справка: производство: Российская Федерация.


Дата розлива | Номер партии

ЕРА

МОСКВА (SEVEN HILLS для БАКУНИН) Moscow (Seven Hills for Bakunin)

RUS





ИСТЕРИКА

Пиво "Свет стут", 100%, нефильтрованное, непастеризованное.
 История: пиво стут с добавлением солода, пшеницы, шоколада, ванили и жасмина.

Экстрактивность начального сусла 22,0 %, алк. не менее 15,5 % об.
 Содержание этилового спирта 12,3 мл в 100 мл пива.
 Содержание этилового спирта 24,7 мл в 0,33 л пива.
 Пищевая ценность: углеводов не более 0,5 г в 100 г пива.
 Энергетическая ценность: 69,0 ккал (295 кДж) в 100 г пива.

Состав: вода, солод пивоваренный ячменный светлый, солод ячменный, солод овсянобардный, солод кофенистый, солод ячменный, солод колчальный, хмель, дрожжи. Вспомогательные вещества.

Хранить в помещениях исключая воздействие солнечного света при относительной влажности не более 85% при температуре от 2°C до 12°C - 360 суток.

Содержание вредных для здоровья веществ не превышает нормы, определенные в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и органов пищеварения. Употребление алкогольной продукции вредит здоровью человека.

Производство ООО «Пивмастерия 17»
 Юридический адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, Коммунальная линия д. 40, литер Д, помещению 24, комната 1.
 Фактический адрес: 199104, г. Санкт-Петербург, Коммунальная линия д. 40, литер Д, помещения 31, 22, 33.

Этикетка: @reformativist Объем 0,33 л

OG · 27
 ABV · 10,5
 IBU · 25




HOP HEAD BREWERY

СПб (HOP HEAD) St.-Petersburg





ДИСАНИЯ

Пиво темное, нефильтрованное, непастеризованное.
 История: пиво стут с добавлением солода, пшеницы, ванили и корицы.

Экстрактивность начального сусла 21,8 %, алк. не менее 10,9 % об.
 Содержание этилового спирта 11,5 мл в 100 мл пива.
 Содержание этилового спирта 23,2 мл в 0,33 л пива.
 Пищевая ценность: углеводов не более 0,5 г в 100 г пива.
 Энергетическая ценность: 65,0 ккал (275 кДж) в 100 г пива.

Состав: вода, солод пивоваренный ячменный светлый, солод ячменный, солод овсянобардный, солод кофенистый, солод ячменный, хмель, дрожжи. Вспомогательные вещества.

Хранить в помещениях исключая воздействие солнечного света при относительной влажности не более 85% при температуре от 2°C до 12°C - 360 суток.



Содержание вредных для здоровья веществ не превышает нормы, определенные в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и органов пищеварения. Употребление алкогольной продукции вредит здоровью человека.

Производство ООО «Стилкс»
 Юридический адрес: 199622, Россия, Санкт-Петербург, Бумажнокартонная ул. д. 3, пом. 31.
 Фактический адрес: 199062, Россия, Санкт-Петербург, ул. Маршала Бухарина д. 41, литер А, пом. 11.

Этикетка: @reformativist Объем 0,33 л

OG · 27
 ABV · 10,5
 IBU · 25

HOP HEAD BREWERY

СПб (HOP HEAD) St.-Petersburg





abv 5,5% sg 13,0% ibu 40

OVERFLIGHT

session ipa

ПИВО "ОУЭРФЛАЙТ" ("OVERFLIGHT") СВЕТОСЕ, НЕФИЛЬТРОВАНОЕ, НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ.
 Состав: вода, солод, солод ячменный светлый, хмель, цитрусовые, ваниль, лимон.

Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Содержание в продуктах вредных для здоровья веществ не превышает допустимые уровни, установленные требованиями ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51071-2012.

Хранить в защищенном месте при температуре от +2 до +20 °C в относительной влажности воздуха не более 85%. Защищать от прямых солнечных лучей. Избегать встряски после вскрытия. Не хранить длительное время в холодильнике. Рекомендуется пить охлажденным. Допускается дрожжевой и заквашенный вариант. Срок годности 240 суток с даты розлива. Дата розлива указана на этикетке.

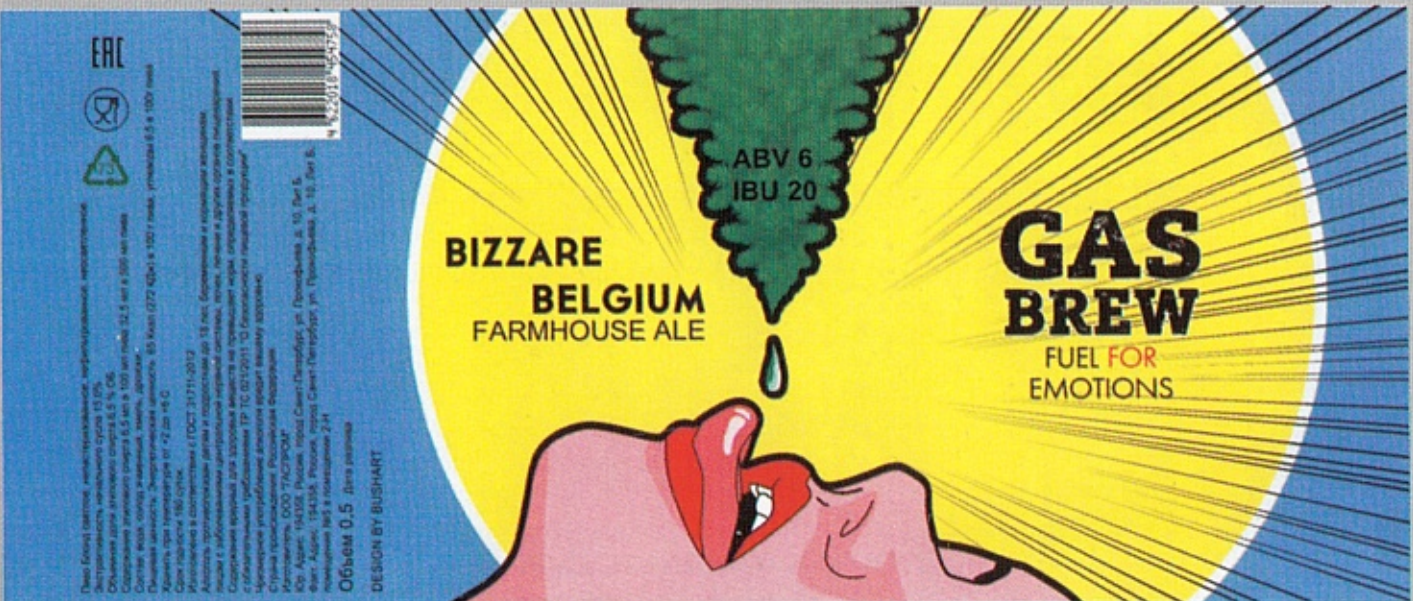
| в 100 г СОДЕРЖИТСЯ: | |
|--------------------------------------|-------------------|
| Алкоголь | 5,5 % об. |
| Экстрактивность начального сусла | 13,0 % |
| Содержание этилового спирта в 100 мл | 5,5 мл |
| Содержание этилового спирта в 330 мл | 27,5 мл |
| Пищевая ценность: | |
| Углеводы | 0,5 г |
| Энергетическая ценность | 45 ккал (190 кДж) |

Производство ООО «Стилкс»
 Юридический адрес: 199622, Россия, Санкт-Петербург, Бумажнокартонная ул. д. 3, пом. 31.
 Фактический адрес: 199062, Россия, Санкт-Петербург, ул. Маршала Бухарина д. 41, литер А, пом. 11.

Этикетка: @reformativist Объем 0,33 л

ЛЕВАШОВО (для КОНИКС) Levashovo (for Konix)

RUS



СП6 (BREW DIVISION) St.-Petersburg

СП6 (GASBREW) St.-Petersburg

RUS

Full Throttle
Oak aged barleywine
GAS BREW
FUEL FOR EMOTIONS



Ч 622018 454796

Бельгийский эль, темный «Dubbel» («Дуббель»), легкая карамельно-нефтяроцветная, неосветленная. Экстрактивность начального сусла 19,0%. Объемная доля этилового спирта 8,7% ОВ. Содержание этилового спирта 8 мл в 100 мл пива. 26,4 мл на 330 мл пива.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи. Пищевая ценность: Энергетическая ценность 70 Ккал (293 КДж) в 100 г пива, углеводы 7 г в 100 г пива. Хранить при температуре от +2 до +6 °С. Срок годности 90 суток.

Изготовлено в соответствии с ГОСТ 31711-2012. Содержание вредных для здоровья веществ не превышает норм, определенных в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью. Страна происхождения: Российская Федерация. Итоговая выдержка: ООО «ГАСБРОУ».


Юр. Адрес: 194358, Россия, город Санкт-Петербург, ул. Прокофьева, д. 10, Лит. Б.
Факт. Адрес: 194358, Россия, город Санкт-Петербург, ул. Прокофьева, д. 10, Лит. Б., помещение № 5 в помещении 2-Н

Дата розлива: _____

Объем 0,33 л.

ABV 11.0
IBU 70

Full Throttle
Barleywine aged in Candyman Oak Barrel



Ч 622018 454796

Бельгийский эль, темный «Dubbel» («Дуббель»), легкая карамельно-нефтяроцветная, неосветленная. Экстрактивность начального сусла 19,0%. Объемная доля этилового спирта 8,7% ОВ. Содержание этилового спирта 8 мл в 100 мл пива. 26,4 мл на 330 мл пива.

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи. Пищевая ценность: Энергетическая ценность 70 Ккал (293 КДж) в 100 г пива, углеводы 7 г в 100 г пива. Хранить при температуре от +2 до +6 °С. Срок годности 90 суток.

Изготовлено в соответствии с ГОСТ 31711-2012. Содержание вредных для здоровья веществ не превышает норм, определенных в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью. Страна происхождения: Российская Федерация. Итоговая выдержка: ООО «ГАСБРОУ».

Юр. Адрес: 194358, Россия, город Санкт-Петербург, ул. Прокофьева, д. 10, Лит. Б.
Факт. Адрес: 194358, Россия, город Санкт-Петербург, ул. Прокофьева, д. 10, Лит. Б., помещение № 5 в помещении 2-Н

Дата розлива: _____

Объем 0,33 л.

ABV 11.0

GAS BREW
FUEL FOR EMOTIONS

Sour wine barrel aged Winter Warmer with chili and cardamom

ALC 11

Some like it hot



Ч 622018 454635

Пиво «Пшеничное темное», негистертизованное, нефтяроцветное, неосветленное. Экстрактивность начального сусла 13,0%. Объемная доля этилового спирта 4,3% ОВ. Содержание этилового спирта 11 мл в 100 мл пива. 36,3 мл в 330 мл пива.

Состав: вода, солод пшеничный, хмель, дрожжи. Пищевая ценность: Энергетическая ценность 65 Ккал (230 КДж) в 100 г пива, углеводы 6 г в 100 г пива. Хранить при температуре от +2 до +6 °С. Срок годности 90 суток.

Изготовлено в соответствии с ГОСТ 31711-2012. Содержание вредных для здоровья веществ не превышает норм, определенных в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью. Страна происхождения: Российская Федерация. Итоговая выдержка: ООО «ГАСБРОУ».

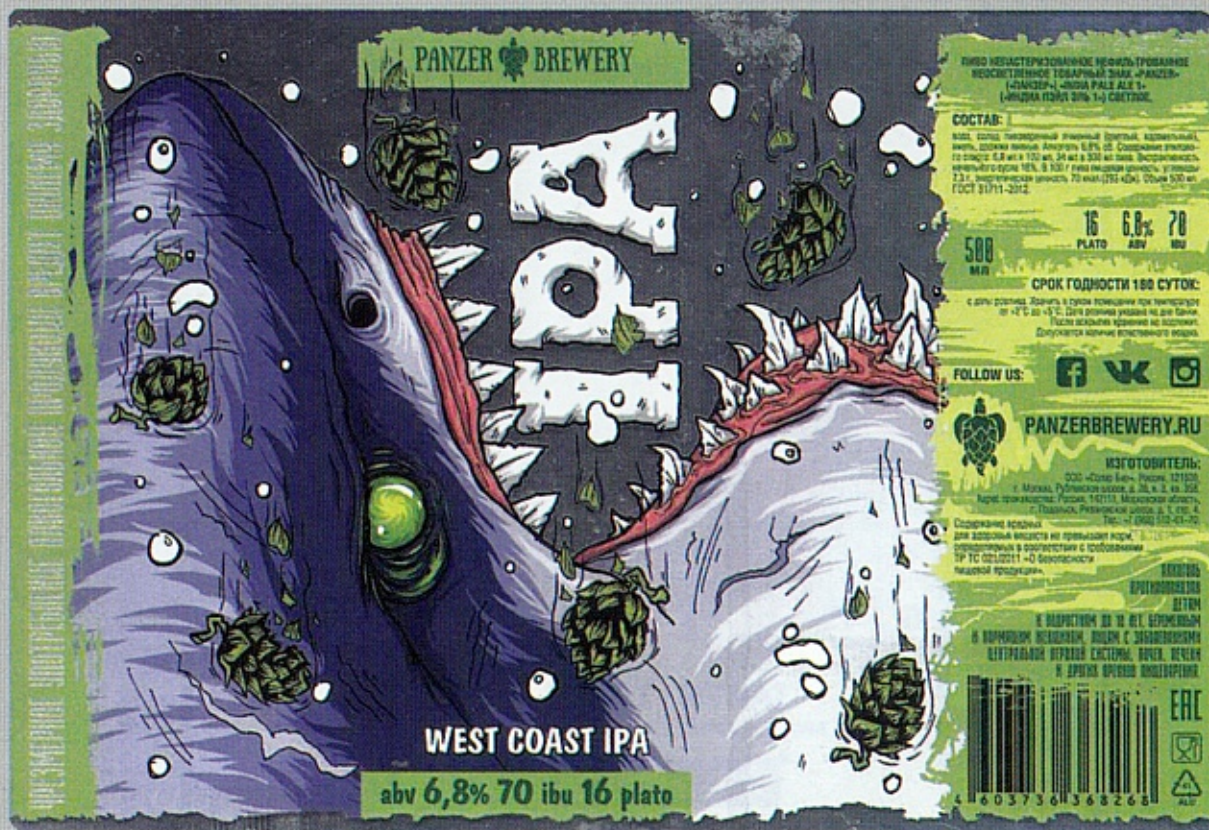
Юр. Адрес: 194358, Россия, город Санкт-Петербург, ул. Прокофьева, д. 10, Лит. Б.
Факт. Адрес: 194358, Россия, город Санкт-Петербург, ул. Прокофьева, д. 10, Лит. Б., помещение № 5 в помещении 2-Н

Дата розлива: _____

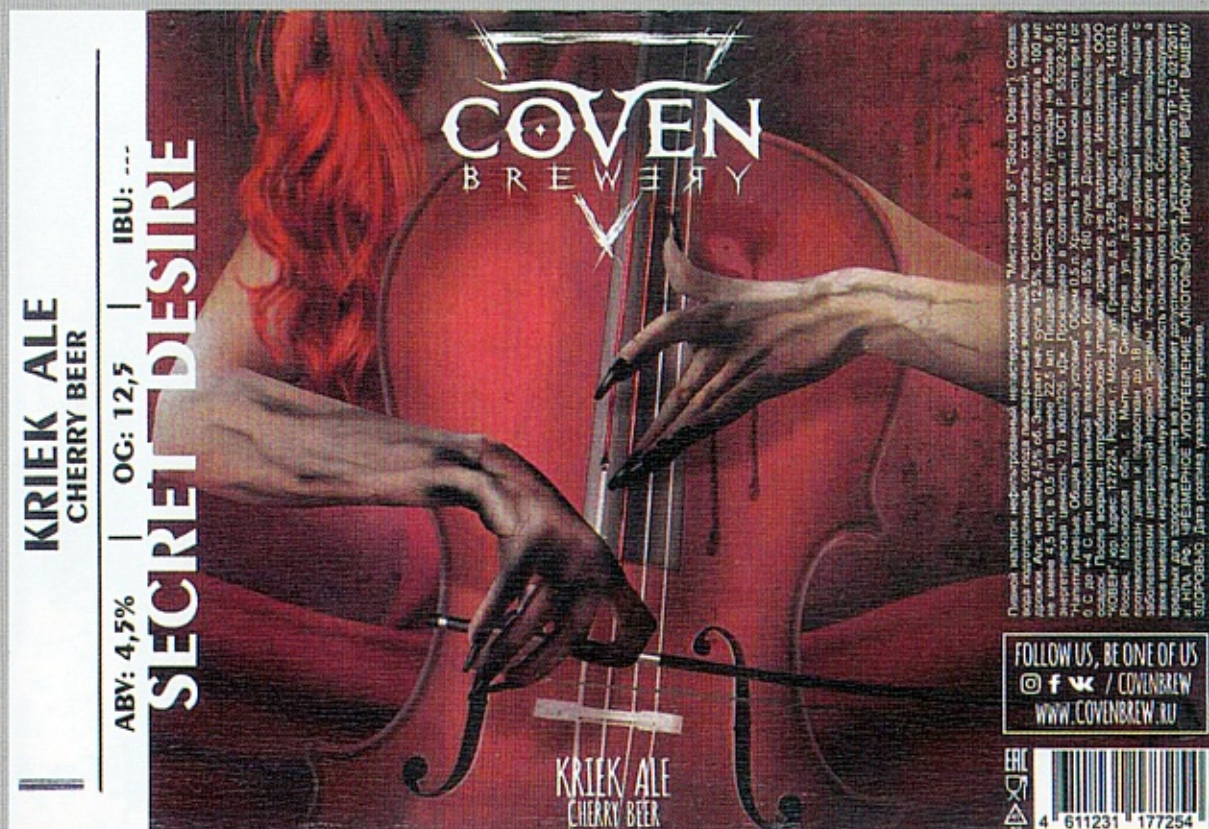
www.gasbrew.com
vk.com/gasbrew
instagram.com/gasbrew
untappd.com/GASBrew

0,33L

СПб (GASBREW) St.-Petersburg



ПОДОЛЬСК (PANZER) Podolsk



МЫТИЩИ (COVEN) Mytishchi



НОВОСИБИРСК (ЙОХОХО) Novosibirsk (YOHONO)



ПУШКИНО (HOPS FARM) Pushkino

RUS

Beer Angel
IPA

Алк: 7,0%
ЭНС: 15%

Aroma and taste:
hop Cashmere

Иллюстрация: Артём Сидоров

Пиво светлое нефильтованное некальцированное неовеселенное «БирЭнджел» («Beer Angel»)

Изготовитель, организация уполномоченная на прием претензий от потребителя:
ООО «ХОПС ФАРМ БЮВЕРИ», тел.: +7 (491) 790-03-12.
Юр. Адрес: 141202, Российская Федерация, Московская область, Пушкинский район, с. Пушкино, ул. Просвещения, д. 11, к. 3, Об. 24.
Адрес производства: 141232, Российская Федерация, Московская область, Пушкинский район, с. Тихово, К.П. Тиховский парк, вл. 113.
Производство соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
Произведена изготовлена в соответствии с ГОСТ 31711-2012.
Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет. Беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Содержимое этикетки для здоровья человека в пиве не превышает требований законодательных актов РФ.

| | |
|--------------------------------|------------|
| Алкоголь | 7% |
| Экстракт. н.к. сушла | 15,0% |
| Срок Хранения при t +2...+4 °С | 180 суток. |
| Срок Хранения после вскрытия | 0 дней |
| Объем | 0,5 л |

Пищевая ценность в 100 г. пива: Углеводы не более 7,5 г. Энергетическая ценность в 100 г. пива: 74 кКал/100 г. Д.ж. Содержание этилового спирта: 7 мл/100 мл, 35 мл/500 мл. Состав: Вода, солод ячменный, овсяный, хмельпродукты, дрожжи пивные. Рекомендуемая температура употребления: от +4 до +8 °С. После вскрытия не хранить.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

4 603726 184106

Devichnik
Brut IPA.

Алк: 7,0%
ЭНС: 14%

Aroma and taste:
grapes Tabella

Иллюстрация: Артём Сидоров

Пивной напиток нефильтованный некальцированный неовеселенный «Девичник» («Devichnik»)

Изготовитель, организация уполномоченная на прием претензий от потребителя:
ООО «ХОПС ФАРМ БЮВЕРИ», тел.: +7 (491) 790-03-12.
Юр. Адрес: 141202, Российская Федерация, Московская область, Пушкинский район, с. Пушкино, ул. Просвещения, д. 11, к. 3, Об. 24.
Адрес производства: 141232, Российская Федерация, Московская область, Пушкинский район, с. Тихово, К.П. Тиховский парк, вл. 113.
Производство соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
Произведена изготовлена в соответствии с ГОСТ 55292-2012.
Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет. Беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения. Содержимое этикетки для здоровья человека в пиве не превышает требований законодательных актов РФ.

| | |
|--------------------------------|------------|
| Алкоголь | 7% |
| Экстракт. н.к. сушла | 14,0% |
| Срок Хранения при t +2...+4 °С | 180 суток. |
| Срок Хранения после вскрытия | 0 дней |
| Объем | 0,5 л |

Пищевая ценность в 100 г. пива: Углеводы не более 7,5 г. Энергетическая ценность в 100 г. пива: 74 кКал/100 г. Д.ж. Содержание этилового спирта: 7 мл/100 мл, 35 мл/500 мл. Состав: Вода, солод ячменный, овсяный, хмельпродукты, дрожжи пивные. Рекомендуемая температура употребления: от +4 до +8 °С. После вскрытия не хранить.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

4 603726 184137

ПУШКИНО (HOPS FARM) Pushkino



Herbert Leupin,
«Стакан пива и человек в лодке»,
плакат, ФРГ, 1957 г.



ТРАДИЦИОННЫЙ ЧУВАШСКИЙ СОРТ ПИВА, ПРИГОТОВЛЕН ПО
СТАРИНЫМ РЕЦЕПТАМ ИЗ ОСОБОГО АРОМАТНОГО ХМЕЛЯ
В ЧЕСТЬ ПРАЗДНИКА ОСЕННЕГО ПИВА

РАЗНОВИДНОСТИ КЕР САРИ

СВЕТЛОЕ
ТЁМНОЕ



- ПИВО НОВОГО УРОЖАЯ
- МЯГКИЙ ВКУС
- БЫВАЕТ ТЁМНЫМ И СВЕТЛЫМ
- ОБЛАДАЮТ СРЕДНЕЙ ПЛОТНОСТЬЮ

ОСОБЕННОСТИ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ