



КОЛПИВАТР

ЖУРНАЛ О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

2(63)-2013

БАДАЕВСКИЙ

История пивзавода
в этикетках

ВСЕМИРНАЯ

ВСТРЕЧА

ПЕРВАЯ ВСТРЕЧА ВКПК
МАРТИН (СЛОВАКИЯ)

СОРТА ПИВА

Национальное пиво
советских республик

МАРТИН

ВОЛГОГРАД
ПИВОВАРНИ
ГОРОДА-ГЕРОЯ



ЗА ВЫСТАВКИ

МОСКВА
1882 г.

НОВГОРОДЪ
1896 г.



ТРЕХГОРНОЕ

ПИВОВАРЕННОЕ
ТОВАРИЩЕСТВО
ВЪ МОСКВѢ



Б



КОЛПИВАТР

КОЛПИВАТР

(КОЛлекционер ПИВной АТрибутики)
№ 2(63). Декабрь 2013

Журнал о пиве, пивзаводах и пивной атрибутике.

Издатель

Региональная общественная организация
«Клуб коллекционеров пивной атрибутики» - ККПА (Москва, Россия).

Адрес для корреспонденции

В.Шамову, ул. Плещеева 15-111,
127560 Москва, e-mail: etiketki@mail.ru
Телефон: (909) 955-96-02

www.kkpa.ru

Редактирование и верстка

Влад Шамов

Перевод на английский

Андрей Маслов

Издается с 1998 года.

Периодичность: 2 раза в год (май,
декабрь).

Отпечатано ООО «Виктория», Москва.
Тираж: 500 экз.

На обложке

Первая встреча Всемирной конвенции
по пивному коллекционированию,
3-6.10.2013, г. Мартин (Словакия)

Новогодний коллаж

Мария Анисимова

Beer, breweries and beer accessories magazine. Published by regional non-governmental organization Club for Collectors of Beer Accessories (Moscow, Russia). Since 1998. Periodicity of edition: twice a year (May, December). Circulation is 500. Address for correspondence: Vlad Shamov, Plesheeva st. 15-111, 127560 Moscow, Russia, e-mail: etiketki@mail.ru, mobil: +79099559602



Друзья!

Ох, и насыщенным на события в нашем общем пивном хобби выдался уходящий год. Судите сами: Всемирная встреча в Мартине, традиционные встречи в Репино, Москве, в Украине и Прибалтике, фестиваль домашних пивоваров, массовое открытие новых пивоварен, новые, просто-таки революционные для нас сорта пива (IPA, APA, всевозможные стауты) и море новой атрибутики - все это не может не радовать. В этом номере вы найдете очередные заметки наших коллег по увлечению о новых пивзаводах, о пиве в других городах и странах, интереснейшие сведения по истории отечественного пивоварения, обзоры коллекций пивной атрибутики.

Думаю, вы заметили, что мы изменили подстрочник названия нашего журнала. Теперь он звучит, как «Журнал о пиве, пивзаводах и пивной атрибутике». Он представляется нам более актуальным, исходя из современного содержания, стиля изложения и нынешней формы печати.

Желаю всем в Новом 2014 году только положительных эмоций, вкусного пива и удачи в делах! Пусть хобби и общение с коллегами приносят радость!

Владислав Шамов,
председатель правления ККПА, редактор
КОЛПИВАТРА

The expiring year was given saturated for events in our mutual beer hobby: The World meeting in Martin, annual meetings in Repino, Moscow, in Ukraine and Baltic states, festival of home brewers, mass opening of the new breweries, new, really revolutionary for us beer types (IPA, APA, various stouts) and a lot of new accessories. We changed the word-per-word translation of the name of our magazine. Now it sounds as «Beer, breweries and beer accessories magazine». I wish you all only positive emotions and delicious beer in year 2014!

Vladislav Shamov,
Chairman of CCBA,
KOLPIVATR's editor

Международные встречи пивных коллекционеров 2014

INT'L COLLECTORS MEETINGS 2014

18.01.2014 CZ-Прага Prague

(этикетки, бирдекели). Место проведения - Menza CVUT, Praha 6, roh Bechynovy a Kolejní ulice. Информация - Ing. Marek Kamlar, тел.: 608 316 561, e-mail: marek.kamlar@gmail.com. Время проведения - 7:15-12:00.

08.03.2014 SK-Мартин Martin

(этикетки, бирдекели, пробки). Организатор - Porter Club (www.porterclub.szm.sk). Место проведения - гимназия V.P. Totha, ул. Mala hora 3. Время проведения - 8:00-13:00. Информация и бронирование проживания - Jan Pokrievka, II. kolonia 24, 036 08 Martin - Словакия, e-mail: pokr.sahp@nextra.sk

05.04.2014 BY-Минск Minsk

(этикетки, бирдекели, пробки). Организатор - клуб «Пивные волаты». Время проведения - 8:00-14:00. Информация и бронирование проживания - Василий Майко, e-mail: vasiutka@tut.by, Сергей Ших, e-mail: spin-beer@tut.by

05.04.2014 D-Герстхофен Gersthofen

(бирдекели). Место проведения - на открытом воздухе на территории, прилегающей к пивной Stern на площади Kirchplatz.

19.04.2014 CZ-Прага Prague

(этикетки, бирдекели). Место проведения: Menza CVUT, Praha 6, roh Bechynovy a Kolejní ulice. Информация - Petr Nahodil, тел.: 603 712 269, e-mail: p.nahodil@centrum.cz. Время проведения - 7:15-12:00.

03.05.2014 D-Хамм Hamm

(бирдекели, банки, посуда). Место проведения - зал Zentralhallen, Oekonomierat-Peitzmeier-Platz 2-4. Организатор - клуб FvB.

14.06.2014 L-Мутфорт Moutfort

(бирдекели, банки, посуда). Общеввропейская обменная биржа. Информация - Marc Obry, e-mail: obry@pt.lu

20-21.06.2014 PL-Живец Zywiec

(бирдекели, пробки). Место проведения: пивзавод Browar Zywiec, ул. Browarna.

21.06.2014 CZ-Прага Prague

(этикетки, бирдекели). Место проведения: Menza CVUT, Praha 6, roh Bechynovy a Kolejní ulice. Информация - Ing. Marek Kamlar, тел.: 608 316 561, e-mail: marek.kamlar@gmail.com. Время проведения - 7:15-12:00

25-27.07.2014 BR-Бебедуро

(Сан-Пауло) Bebeduro/SP

Информация - Carlos Gurgel, e-mail: csgurgel@superig.com.br

31.08-01.09.2014 IL-Иерусалим

Jerusalem

Организатор - Израильский клуб пивных коллекционеров (IBCC). Место проведения - отель Caesar Premier Jerusalem. Информация - Ralph Mendel, e-mail: ralph2910@yahoo.fr

13-14.09.2014 UA-Запорожье

Zaporozhie

(этикетки, бирдекели, пробки). 29-я Украинская встреча коллекционеров. Информация - Дмитрий Назаренко, тел.: +380665977834, e-mail: beerclub_zp@rambler.ru

03-04.10.2014 SK-Мартин Martin

(этикетки, бирдекели, пробки). Организатор - Porter Club (www.porterclub.szm.sk). Место проведения - спортивный комплекс в районе Мартин-Подгай. Время проведения - 03.10 = 17:00-22:00, 04.10 = 7:00-14:00. Информация и бронирование проживания - Jan Pokrievka, II. kolonia 24, 036 08 Martin - Словакия, e-mail: pokr.sahp@nextra.sk

25.10.2014 RUS-Москва Moscow

(этикетки, бирдекели, пробки). Организатор - ККПА. Информация - Влад Шамов, тел.: +79099559602, e-mail: etiketki@mail.ru или vladshamov@yahoo.com

01.11.2014 B-Хугарден Hoegaarden

(бирдекели B+NL). Место проведения - спортзал De Struysvogel, ул. Tiensestraat 43.

15.11.2014 D-Бад-Раппенау

Bad Rappenaу

(бирдекели, банки). Место проведения - спортзал в районе Rappenaу-Heinsheim. Начало в 9:00. Организатор - клуб FvB.

Пивные фестивали 2014

BEER FESTIVALS 2014

01.02.2014 AUS-Джелонг Geelong

Большой Австралийский пивной фестиваль, ипподром, Джелонг. Информация - www.gabfgeelong.com.au

01-02.02.2014 В-Брюгге Bruges

7-й пивной фестиваль, Beursplein, Брюгге. Информация - www.brugsbierfestival.be

12-15.02.2014 CZ-Табор Tabor

24-й международный пивной фестиваль, отель Palcát, Табор. Информация - www.slavnostipivatabor.cz

27.04.2014 В-Левен Leuven

Пивной фестиваль Zytos, Brabantal, Левен. Информация - www.zbf.be

22-24.05.2014 DK-Копенгаген

Copenhagen

14-й Копенгагенский пивной фестиваль, Tap 1, бывшая пивоварня Carlsberg, Копенгаген. Информация - e-mail: Danish Beer Enthusiasts, sekretariat@ale.dk

09-12.07.2014 EST-Таллинн Tallinn

21-й пивной и музыкальный фестиваль Õllesummer, Певческое поле, Таллинн. Информация - www.ollesummer.ee

01-03.08.2014 D-Берлин Berlin

18-й международный Берлинский пивной фестиваль, Karl-Marx-Allee, Берлин. Информация - www.bierfestival-berlin.de

12-16.08.2014 UK-Лондон London

Большой Британский пивной фестиваль, Olympia, Лондон. Информация - www.gbbf.org.uk

13-17.08.2014 SER-Белград

Belgrade

Белградский пивной и музыкальный фестиваль, парк Usce, Белград. Информация - www.belgradebeerfest.com

29.09.-05.10.2014 D-Мюнхен

Munich

Oktoberfest. Информация - www.oktoberfest.de

02-04.10.2014 US-Денвер Denver

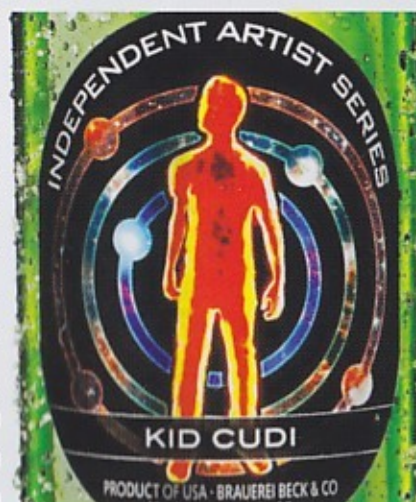
Большой Американский пивной фестиваль, Colorado Convention Center, Денвер. Информация - www.greatamericanbeerfestival.com

В мире пива и атрибутики

IN THE WORLD OF BEER AND ACCESSORIES

Состоялся

очередной ежегодный выпуск этикеток оригинального дизайна пива Beck's, разработанных шестью творческими людьми, выбранными самим брендом Beck's. Серия



вышла тиражом 13,2 млн. бутылок для рынка США.

Beck's issued new, originally-designed labels developed by six creative people.

Еще в середине лета были подведены результаты одного из крупнейших в мире специализированных конкурсов упаковки The Dieline Package Design Awards (Сан-Франциско, США). Впервые за историю конкурса призерами стали украинские дизайнеры: графическая студия Юрка Гуцуляка получила бронзу за лимитированную серию пива Velkopopovicky Kozel.



For the first time in the history of the biggest package contest «The Dieline Package Design Awards» Ukrainian designers received the top awards – Yourok Gutsuliak's graphics studio for a limited series of Velkopopovický Kozel beer.

Американская пивоварня DogFish Head сварила ограниченную партию пива с использованием лунной пыли. Пивовары измельчили в пыль фрагмент камня, доставленного с Луны, и подаренного им компанией производителем космических скафандров ILC Dover, и добавили эту пыль в пивное сусло. Такое пиво было доступно только в баре при пивоварне DogFish Head.



American Brewery DogFish Head brewed a limited set of beer using Moon dust.

Компания Anadolu Efes объявила о закрытии своего пивзавода в Москве. Завод с солодовенным комплексом, расположенный в районе Бирюлево, прекратит свою деятельность с 1 января 2014 года.

EFES brewery and malt plant in Birulevo will terminate its activities from January 1, 2014.

В Аргентине создали лимитированную упаковку для пива Quilmes. Бутылка, выполненная из алюминия, банка и специальная этикетка выпущены в честь 50-летия легендарной группы The Rolling Stones.



в честь 50-летия легендарной группы The Rolling Stones.

In Argentine a limited package set for Quilmes beer was produced commemorating the 50th anniversary of legendary band The Rolling Stones.

С октября в торговых точках Украины появилась эксклюзивная серия пива «Сармат Светлое», выпущенная компанией Efes Ukraine в честь донецкого футбольного клуба «Шахтер», в стеклянной бутылке 0,5 л с новым дизайном.

An exclusive series of Sarmat light beer was produced by Efes Ukraine in honor of Donetsk football club Shakhter.



Оригинальную ПЭТ-упаковку придумали в компании EFES. Такой еще не было в России.



Полуторалитровая бутылка повторяет по форме пивной бокал, а белая широкая крышка символизирует шапку пены.

An original plastic bottle package was designed in Russia by EFES company.

В Венесуэле графический дизайнер Мануэль Прада представил дизайн этикеток с настоящими художественными иллюстрациями для венесуэльской пивоварни MITO Brewhouse из г. Мерида: Sayona Red Ale, Momoy Witbier, Silbon Stout и Alcantara Imperial Stout.

In Venezuela graphic designer Manuel Prada presented a design of labels with genuine artistic illustrations for the labels of Venezuelan brewery MITO Brewhouse.



Латвийская

компания Aldaris решила сосредоточиться на производстве эксклюзивных высококачественных и премиум марок пива, поэтому ПЭТ-розлив ее продукции будет выведен за пределы Латвии.

Latvian company Aldaris decided to concentrate on the production of exclusive high-quality and premium brands of beer; as a result, distillation of its products into plastic bottles will be held outside of Latvia.

9-я и 10-я литровые банки для пива

«Жигули», оформленные в стиле «пин-ап», выпустила Московская пивоваренная компания: «Три плюс два» и «Солнечные крыши».

Moscow Brewing Company produced the 9th and 10th cans for Zhiguli beer done in pin-up style – «Three Plus Two» and «Sun Roofs».

Подведены итоги международного

профессионального конкурса «Лучшее пиво года», который проводится в России в 18-й раз. В этом году обладателями золотых и серебряных наград стала продукция 35 российских пивоваренных заводов. 24 образца пива получили золотые награды, 17 – серебряные, еще 17 сортов были отмечены дипломами. Всего на конкурс было представлено около 100 сортов. Конкурс проводится Всероссийским научно-исследовательским институтом пивобезалкогольной и винодельческой промышленности при поддержке Союза российских пивоваров. К сожалению, обнародованная итоговая таблица призеров не поясняет в каких категориях вручались награды. Среди взявших золото есть и крупные столичные пивзаводы, и региональные производители, в том числе из бывших союзных республик, и даже контрактные пивоварни.



The results of the professional contest «Best Beer of the Year» held in Russia for the 18th time were announced. In total nearly hundred sorts were presented. Among gold awards there were large Moscow breweries as well as regional producers, including from former Soviet republics and even contract-based breweries.



Специально для

холодного времени года Heineken в России выпустил сезонное пиво «Охота зимнее» (алк. 10%). «Охота Зимнее» разливается в алюминиевую банку 0,33 л.

Heineken in Russia produces seasonal beer «Okhota winter style» (10% alc.) It is packed in 0.33l aluminum cans.

Московская пивоваренная компания выпустила очередную литровую банку из серии FAXE Limited Edition, оформленную по сюжетам мифологии викингов. Дизайн 2013 года посвящено валькириям. Валькирия - в скандинавской мифологии - дочь славного

воина или верховного правителя (в мифах валькирии предстают дочерьми бога Одина), которая реет над полем битвы и подбирает павших воинов, а также сопровождает их в Валхаллу.

Moscow Brewing Company produced yet another 1L can from FAXE Limited Edition series, depicting Viking mythological images. The 2013 design depicts Valkyries.

Наверное,

одним из самых редчайших экземпляров старинных российских пивных бутылок является бутылка 1/20 ведра пивоваренного завода Готгарда Краутвурста в Сарепте-на-Волге - старинной немецкой



первой и единственной колонии братского союза гернгутеров, территорию которой теперь охватывает Красноармейский район Волгограда. Коллекционерам известно

только 3 экземпляра этой бутылки, причем 2 из них находятся в местном краеведческом музее.



Perhaps one of the most rare pieces of old Russian beer bottles is a 1/20 bucket bottle from Gothgard Krautfurst Brewery in Sarepta-on-Volga - an ancient first and only German colony of fraternal alliance of Herrnhuters; nowadays, this territory is covered

by Volgograd's Krasnoarmeisky district.



Heineken выпустил новый ультрасовременный диспенсер для бочкового пива под названием «The Sub». Он предназначен для использования в домашних условиях и снабжается 2 л бочонком (торпом) с пивом из линейки бренда (Heineken, Pelforth blonde, Wieckse, Affligem, Desperados и Birra Moretti Baffo D'Oro). Такой торп сохраняет пиво свежим в течение 15 дней при температуре +2 градуса.

Heineken produced a new ultra-modern dispenser for barrel beer called «The Sub». It is designed for use in household environment and is supplied with a 2L barrel with different sorts of Heineken beers.

Новый рекорд крепости пива! На этот раз пивоварня Brewmeister's (опять шотландцы!) выпустила Snake Venom (змеиный яд) с содержанием алкоголя 67.5% на объем. Предыдущий рекордс-



мен, пиво Armageddon от пивоварни Brew Dog содержит только 65%.

Brewmeister Brewery, Isla Bank Mills, KEITH, Scotland, AB55 5DD, UK

A new record of beer strength has been set! This time Brewmeister's Brewery produced Snake Venom with 67,5% alc. per volume.

Финская компания по производству алкогольных и безалкогольных напитков Olvi, расположенная в городе Ийсалми, на полуострове Луунеми, выпустила новый сорт светлого пива «Неизвестный солдат» (Tuntematon Sotilas). Дизайн упаковки этого пива напоминает о безвестно погибших финнах во время зимней войны с СССР 1939-40 годов. Часть средств от реализации этого сорта идет в специальный фонд.

The Finnish Olvi drinks company, located in the city of Iysalmi, on Luunemi's peninsula, launched a new type of light beer «Unknown Soldier» (Tuntematon Sotilas). The design of package of this beer reminds about lost unknown Finns during the winter war with the USSR in 1939-40.

Ивановскому филиалу компании «САН ИнБев» исполнилось 40 лет! Торжественное мероприятие и чествование лучших пивоваров прошло в зале Центра культуры и отдыха. Ивановский пиво-безалкогольный комбинат был введен в эксплуатацию в 1973 году.

This year Ivanovo branch of SUN InBev company celebrates its 40th birthday!



Встречи коллекционеров MEETINGS FOR COLLECTORS

Первая встреча ВКПК, Мартин (Словакия)

Прошедшая 3-6 октября 2013 года в словацком Мартине первая встреча Всемирной конвенции по пивному коллекционированию (ВКПК) собрала более 850(!) участников из 36 стран. Более 40 человек приехали из России. Впервые россияне коллективно посетили обменную биржу в Европе и после ее окончания совершили экскурсионную поездку по словацким городам, замкам и пивзаводам. Благодаря мощнейшей организации словацких коллег из клуба Porter под, бесспорно, талантливым руководством Яна Покревки мартинская встреча задала очень высокую планку для всех предстоящих встреч ВКПК. Внес свою лепту в организацию встречи и Всемирный исполнительный комитет (ВИК) ВКПК, проведя большую информационную кампанию среди клубов коллекционеров по всему миру, направленную на популяризацию встречи и привлечение новых организаций для присоединения к Конвенции. Далее несколько подробностей о прошедшем мероприятии.

Несмотря на вполне обоснованные опасения, спортивный комплекс в районе Мартин-Подгай, тот, который используется и для обычных мартинских встреч, вместил всех участников. На улице остались только коллеги-баночники, приехавшие со своими масштабными обменными запасами на трейлерах и микроавтобусах. Кстати, в своих отчетных документах по мартинской встрече (да, да, у нас все ходы записаны) ВИК не одобрил продолжение обмена на



улице с момента открытия зала. Ну, очевидно, это не касается собирателей миникегов; ведь, тесновато им в помещении.

Встреча ВКПК стала чуть ли не самым главным событием года в Мартине. Телевиде-





ние, пресса, множество интервью. Для приехавших на встречу коллекционеров были задействованы все гостиницы в округе, некоторые из которых предоставили гостям специальные тарифы. Работал даже бесплатный автобусный чартер.



А гости встречи слетелись в Мартин с 5 континентов. Были коллеги из Скандинавии, США, Чили, Бразилии, Ливана, Израиля. Присутствовали представители всех прибалтийских республик, а также Беларуси, Украины, Молдовы и Армении. Ну, а самый дальний путь на встречу проделали, судя по карте, Австралийцы.



Вообще, первая встреча ВКПК проходила по тому же сценарию, что и ежегодная осенняя мартинская обменная биржа: четверг - пивная вечеринка, пятница - экскурсии и вечерний обмен, суббота - обмен до обеда, воскресенье - дегустация. Пятничная часть биржи была насыщена конкурсами и бурным общением.

В субботу состоялось официальное открытие встречи. После полудня большая часть участников разъехалась.

А при этом, после обеда в субботу 18 уполномоченных делегатов на ответственном совещании под руководством идеолога ВКПК, главного всемирного координатора Хуана Карлоса Де Марко (на фото), решали судьбу предстоящих всемирных встреч. Итак, вторая встреча ВКПК пройдет в г. Милуоки (США)

1-5 сентября 2015 года. Третья встреча состоится в г. Тыхы (Польша) 19-21 мая 2017 года. В 2019 году коллекционе-



ров примет аргентинский город Ла Плата. Потом на очереди будет снова Европа (скорее всего, Германия), и затем - Австралия.

Наши в городе! Группа российских коллекционеров, организованная ККПА при личной помощи Яна Покривки, дружно прокатилась по Словакии. Коллеги посетили с десяток словацких пивоварен, побывали в столице Братиславе, осмотрели старинные замки.



a dozen of Slovak breweries, Bratislava and several ancient castles.

Наш клуб высоко оценил профессионализм, старания и возможности организации, показанные мартинским клубом Porter. Выражаем огромную благодарность словацким друзьям!

-В.Шамов-

28-я Украинская встреча коллекционеров в Запорожье

The first Brewery Collectibles World Convention (BCWC) meeting held on October 3-6 in Martin, Slovakia, was attended by 850(!) collectors from 36 countries. More than 40 people came from Russia. Sport complex Martin-Podhai which also serves as the place for ordinary autumn meetings in Martin managed to accommodate all participants. BCWC became practically the main event of the year held in Martin. The longest trip to Martin was made by participants from Australia. In fact, the first BCWC meeting was held under the same scenario as the usual Martin meeting – beer party on Thursday, excursion and evening exchange on Friday, exchange until dinner time on Saturday and degustation on Sunday. The second BCWC meeting is to be held on September 1-5, 2015, in Milwaukee, USA, the third – on May 19-21, 2017, in Tychy, Poland. In 2019 collectors will meet in La Plata, Argentine. Then they will gather in Europe again (most likely in Germany), thereafter – in Australia. A group of Russian collectors organized by CCBA with Jan Pokrievka personal assistance made a trip around Slovakia. Our colleagues visited

Осень – сезон бирж коллекционеров. И по традиции, одной из первых приглашает друзей Украина. В этом году 28-я Украинская встреча коллекционеров состоялась в городе Запорожье, на легендарном острове Хортица. 14-15 сентября 120 участников встречи собрались на базе отдыха «ЗТР», чтобы обменяться пивной атрибутикой, попробовать новые сорта пива, и, главное, пообщаться со старыми друзьями, познакомиться с новыми коллегами по увлечению. Гости из России, Белоруссии, Литвы, Молдавии и Приднестровья представили пивные новинки своих регионов, рассказали о новостях пивоварения. Хозяева встречи порадовали участников интересными новинками больших и малых пивзаводов Украины, рассказали о прошедших за истекший год событиях. Так, летом группа украинских коллекционеров посетила Закавказье, что привело к весьма интенсивному обмену привезенной оттуда атрибутикой. Традиционно, основная тематика встречи – этикетки и бирдекели, но было представлено

и множество других направлений коллекционирования: бокалы, открывалки, значки и даже модели автомобилей с пивной символикой. Также активно шел обмен полных бутылок, когда привезенное пиво из своего региона меняется на другое, что позволяет добавить в коллекцию «самопитых» этикеток пиво из самых различных мест.

Как обычно, состоялась дегустация различных сортов привезенного участниками встречи пива. В этот раз ее регламент был изменен: в дегустации принимали участие не только сорта официальных пивзаводов, но и «самоварное» пиво, приготовленное любителями-пивоварами у себя дома. Такое неоднозначное решение привело к интересному парадоксу: пиво от Евгения Депутата заняло третье место, разделив его с «Premium Эксклюзив» (ООО «Эксклюзив»). Всего на дегустации было испробовано 25 сортов, первое место заняло KronSbeer Pilsner от местной одноименной минипивоварни. Второе, с небольшим отрывом, досталось пиву «Жигулевскому» (Киев, п/з на Подоле), и третье место поделили, как уже говорилось, American IPA (Евгений Депутат) и «Premium Эксклюзив» («Эксклюзив», г. Лиски, Воронежская обл.). Ну а всего участники встречи выпили 750 литров пива,



предоставленного Запорожским пивоваренным заводом (группа предприятий Carlsberg Ukraine), за что ему огромное спасибо.

Во второй день встречи многие гости с удовольствием посетили запорожские минипивоварни, где продегустировали местные сорта пива и пополнили свои коллекции оригинальной атрибутикой. Все участники встречи выражают огромную благодарность организаторам - Дмитрию Назаренко, Илье Коптурову, Павлу Кулиничу и всем, кто помогал им в создании этого

отличного праздника! Впервые проводившаяся в Запорожье, встреча вышла совсем не комом, а прекрасным съездом друзей и единомышленников.

-В.Полежаев-

This year the 28th Ukrainian Collectors' Meeting was held in Zaporozhie on the



legendary Hortitsa Island. On September 14-15 the participants met in ZTR pension in order to exchange brewery items, to taste new sorts of beer and, what is the most important, to meet good old friends. Guests came from Russia, Belarus, Lithuania, Moldova and Pridnestrovie Republic. Traditionally, in the focus of the event were beer labels and coasters. As usual, a degustation of different sorts of beer brought by participants was held. All in all, the participants drunk 750 liters of beer provided by Zaporozhie Brewing Plant (group of enterprises belonging to Carlsberg Ukraine). On the second day of the meeting the guests took the pleasure of visiting different Zaporozhie microbreweries.

Встреча в Перми

7 декабря 2013 г. в Перми прошла очередная 5-я по счету, Пермская встреча коллекционеров пивной атрибутики, в которой приняли участие коллекционеры из 15-ти российских городов. Всего встречу посетило не менее 40 коллекционеров, среди которых несколько человек впервые узнали, что они не одиноки в своем увлечении. Как и в предыдущих встречах, подавляющее представительство имели коллекционеры кронен-пробок - более 70% от общего количества участников. Второе место за коллекционерами этикеток. Их было не много, но надеюсь, они не были разочарованы, пополнив свои коллекции большим количеством этикеток пермских мини-пивоварен. Менее всего были представлены коллекционеры декелей и бокалов, но и они смогли порадовать себя новыми экземплярами. Встреча проходила на территории выставочного центра «Пермская ярмарка», где

нам было выделено помещение с отдельным входом, оборудованное столами и стульями. Во время встречи по инициативе ее спонсора пивоваренной компании Сан ИнБев был проведен небольшой мастер-класс, на котором было рассказано, как правильно подобрать бокал для определенного сорта пива. За день до встречи часть коллекционеров совершила экскурсию на мини-пивоварню Harvest и в ресторан-пивоварню «Броварня», где участники экскурсии по достоинству оценили местное пиво (на мини-пивоварне Harvest было попробовано 8 сортов пива!!!) и были вознаграждены комплектами этикеток. Выражаем благодарность за помощь в проведении встречи представителю Сан ИнБев Екатерине Переваловой и представителю выставочного центра «Пермская ярмарка» Сергею Филатову! Следующая 6-я встреча запланирована на ноябрь 2014 года. Ждем старых и новых друзей!

-С.Сперанский-

On December 7, 2013, in Perm, a regular 5th Perm Meeting of Brewery Items Collectors was held attended by collectors from 15 Russian cities and towns. The event was sponsored by Sun InBev Company. As usual for this event the majority of participants were crown-caps collectors amounting to 70 % of the total number of participants. On the eve of the meeting the collectors visited «Harvest» microbrewery and «Brovarnia» brewery&restaurant.



Встреча коллекционеров в Москве

16-я встреча коллекционеров пивной атрибутики, организованная ККПА, прошла в Москве 26 октября этого года. В отличие от предыдущих встреч, она была однодневной. Увы, но финансов на два дня мероприятия, в частности на аренду помещения, у ККПА не нашлось. Пришлось поменять ранее намеченные планы и выбрать для проведения встречи давно знакомый «Салют» на проспекте Буденного. В недавно освободившемся от бильярда зале на втором этаже отлично разместились все приехавшие на встречу коллекционеры. Всего их собралось 272 человека. Гости приехали из городов Центральной и Южной России, с Урала, из Сибири, из Латвии и Литвы, Беларуси и Украины, Молдовы, Армении и Польши. Самый дальний путь на встречу проделал, как всегда, Дмитрий Медведев, прилетевший аж из Таиланда, где живет и работает. 40.1% от общего числа участников собирают этикетки, 22.8% - пробки, 19.1% - стекло и прочие материалы, 18% - бирдекели. 55.5% составили коллекционеры, проживающие в Москве и Московской области.

Чтобы обеспечить гостей встречи пивом и сувенирами ККПА обратился за поддержкой к нескольким пивоваренным компаниям. В первую очередь, следует отметить энтузиазм сотрудницы компании «Балтика» Светланы Ворониной, организовавшей доставку на встречу фирменных «балтийских» кружек, этикеток, бирдекелей и бутылочного пива. Также очень важную помощь нам оказала компания «Очаково», предоставив разливочное оборудование и достаточное количество разливного и бутылочного пива, а также пивные кружки для каждого участника и фирменные футболки, поло, авторучки, магниты, бирдекели, прочие сувениры. Наши добрые друзья, компания «Любець» из Коврова предоставила 120 л своего свежайшего пива «Стародуб свет-

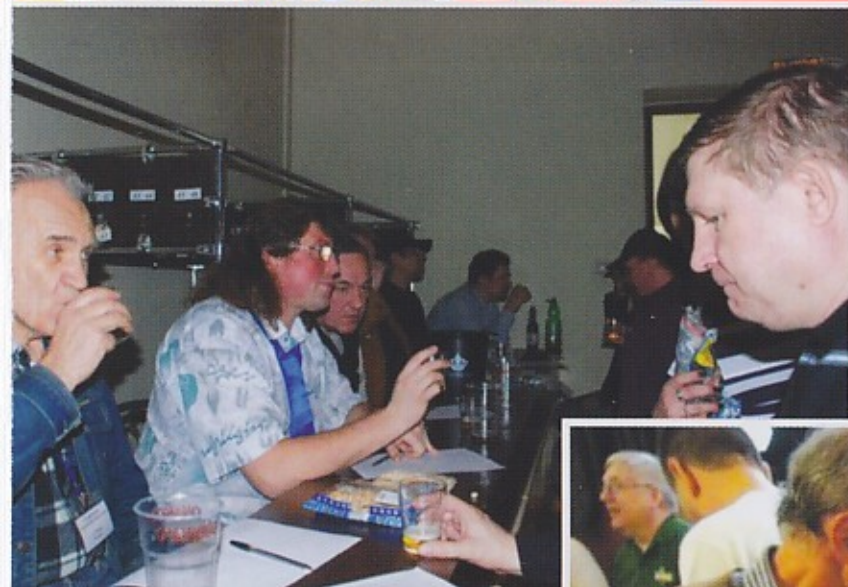
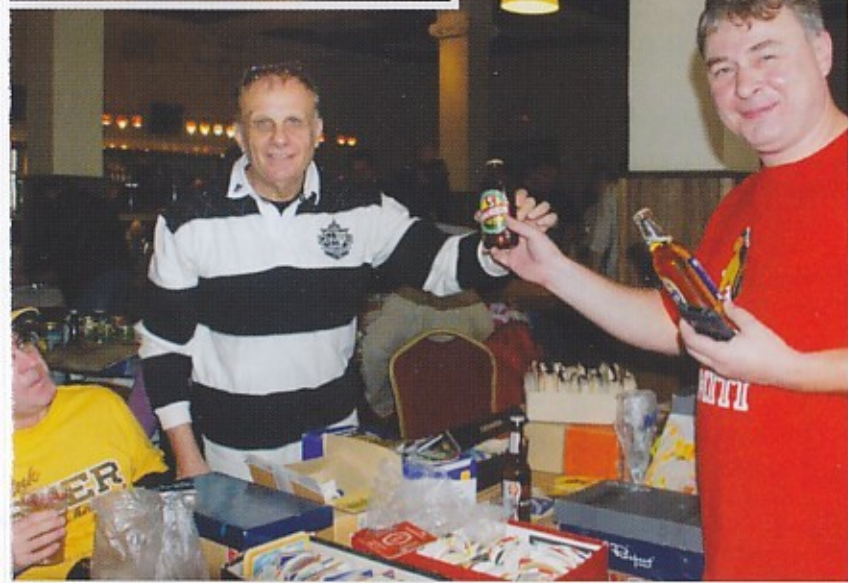
лое». Московская пивоваренная компания выделила бирдекели, которые пошли на раскладку в подарочные комплекты, и 2 упаковки пива «Жигули» и «Хамовники». Свою помощь в подготовке встречи оказал и московский ресторан-пивоварня «На Шаболовке». Коллекционерам он представил все четыре сорта своего пива, разлитого, специально по случаю, в стеклянные бутылки 0,5 л с пробкой «свинг-топ». ККПА выпустил специально для этой встречи футболки и значки с ее логотипом. Значки были розданы каждому участнику, а футболки доступны в продаже для всех желающих.

Традиции святы, и мы не отказались от проведения конкурса скоропития из бутылки. Пили на этот раз пиво «Хамовники венское». Первым с результатом 11 секунд стал москвич Петр Кодзаев, за что и был награжден настенными часами «Очаково». Успели мы провести и дегустацию. На суд коллекционеров на этот раз было представлено бутылочное исключительно **16%** пиво (по номеру нынешней встречи). По итогам этой любительской дегустации первые три места заняли, соответственно, Delirium Nocturnum от Huyghe Brewery (Бельгия), Augustin Blond от Brouwerij Steenberg (Бельгия) и «Гринн Bork темное нефiltroванное» от ЗАО Корпорация Гринн (г. Орел, Россия).

Относительно перспектив московской встречи, могу однозначно сказать, что правление ККПА имеет абсолютно четкие намерения продолжать ее и далее, однако формат мероприятия будет зависеть от того, как будут складываться определенные обстоятельства, такие, как, например, доступность помещения для проведения встречи и поддержка пивзаводов. Мы искренне благодарим все пивоваренные компании, оказавшие нам помощь в проведении встречи, и надеемся, что и в будущем они не оставят коллекционеров без столь нужной нам поддержки.

-В.Шамов-





The 16th meeting for brewery items collectors organized by CCBA was held on October 26, 2013, in Moscow. It was attended by 272 participants. Guests came from cities and towns of central and southern Russia, from Urals, Siberia, Latvia and Lithuania, Belarus and Ukraine, Moldova, Armenia and Poland. Beer and souvenirs were supplied by Baltika, Ochakovo, Lubets, MPK and Shabolovka breweries. CCBA issued T-shirts and pins specifically designed for the meeting bearing its logo. A speed-drinking contest was held. The winner was Moscow resident Fedor Kodzaev who drunk the designated «Khamovniki Venskoe» bottle in 11 seconds. In the amateur degustation of 16% beers (by the number of that meeting) the three winners were «Delirium Nocturnum» from Huyghe Brewery (Belgium), «Augustin Blond» from Brouwerij Steenberg (Belgium) and «Grinn Bork» dark unfiltered from ZAO Grinn (Orel city, Russia). As for the prospects of the Moscow meetings, we can assure you that the CCBA Board clearly intends to continue with them.

Новые пивзаводы NEW BREWERIES

Паб-пивоварня «1516»

Паб под названием «1516» открылся в Москве на ул. Абельмановская 4А еще в мае этого года. С конца мая в нем начали монтировать собственную пивоварню, и, наконец, 19 июля 2013 года «1516» пригласил друзей на презентацию собственного пива. Оборудование марки MAVIM. Первыми сваренными на нем сортами стали пшеничное, американский светлый эль (АРА) и стаут. Позднее в ассортимент добавился пилзнер.



«1516» однозначно является одним из тех самых революционеров среди московских и прочих российских пивоварен. Эль является его главным направлением, а АРА и стаут - лучшими образцами. Из атрибутики «1516» имеет этикетки-самоклейки для ПЭТ-бутылок, бирдекель (смотрите в обзорах атрибутики). Пиво разливается еще и



в 5 л бочонки для продажи на вынос. Для него также имеется собственная этикетка. В настоящее время «1516» разрабатывает новый дизайн этикеток. Паб проводит у себя экскурсии, во время которых можно присутствовать на варке! Кстати, в помещении «1516» ККПА регулярно проводил свои собрания в 2013 году.

Pub «1516» was opened in Moscow (Abelmanovskaya, 4A) this May. Since then it was constructing its own brewery and finally, on July 19, invited its friends to the presentation of its own beer. It uses MAVIM equipment and the first brewed sorts were wheat beer, American pale ale (APA) and stout. Later it also produced pilsner beer. Collectibles of «1516» pub include self-adhesive labels for plastic bottles and a

coaster (see in beer accessories reviews).

Паб-пивоварня Gloster

Паб-пивоварня Gloster открылся 15 апреля в московском районе Южное Бутово, в здании по адресу бульвар Адмирала Ушакова 12. Очень компактный зал паба устроен в английском стиле. Варочное оборудование, расположенное за барной стойкой, марки CGET производства китайской компании Zhongde. Gloster производит нефiltroванный лагер. Мощность пивоварни 10 тыс. тонн. По состоянию на лето 2013 ассортимент пива Gloster состоял из светлого, янтарного (цвета темного янтаря) и темного (почти черного). Пиво подается на барную стойку из танков через кеги. Из атрибутики Gloster имеются кружки 0,5 л, бокалы 0,33 л, бирдекель, этикетки-самоклейки на ПЭТ, зажигалка и авторучка.



On April 15th brewery-pub «Gloster» was opened in Yuzhnoe Butovo of Moscow district (Admirala Ushakova str., 12). «Gloster» produces unfiltered lager beer. Collectibles include 0.5L mug, 0.33L glass, a coaster, labels for plastic bottles and a pen.

Частная пивоварня «Шварцкайзер»

Частная пивоварня «Шварцкайзер» начала работать 5 июня 2013 года в пос. Челохово рядом с Егорьевском Московской области.



Максимальная мощность производства 21 тонна пива в месяц. Оборудование Blonder Beer. Используется собственная артезианская скважина глубиной 120 м. На сегодняшний день пивоварня производит 4 сорта пива под маркой Schwarzkaizer: CLASSIC PILSNER (классический пилзнер, плотность 12%, алкоголь не менее 4,5%), PREMIUM PILSNER (светлое пиво янтарного цвета, сваренное из нескольких сортов немецкого солода, плотность 12%, алкоголь не менее 4,5%), DUNKEL (темное старобаварское пиво на карамельном и жженом солодах, плотность 13%, алкоголь не менее 4,8%), ORIGINAL RED (красное пиво, плотность 13%, алкоголь не менее 4,7%). В планах пивоварни также варки пшеничного и четырехсолодовых элей. На пивзаводе имеется фильтровочное оборудование. «Шварцкайзер» разливает свое пиво только в 20 л и 30 л кеги. А в ПЭТ оно попадает уже в разливайках. Из атрибутики имеются этикетки-самоклейки (универсальные, что на ПЭТ, что на кег), фирменные кружки, бирдекель.

Private brewery «Schwarzkaizer» became operational on June 5, 2013 in Tchelokhovo village, Egorievsky area of Moscow region. Equipment - Blonder Beer. Currently the brewery produces four types of beer under «Schwarzkaizer» brand: CLASSIC PILSNER, PREMIUM PILSNER, DUNKEL, ORIGINAL RED. Collectibles: self-adhesive labels both for plastic bottles and kegs, branded mugs and a coaster.

Пивоварня-ресторан Caspary Bräu



31 августа этого года в Обнинске на ул. Королева 6 открылся ресторан-пивоварня Caspary Bräu. Здесь установлено пивоваренное оборудование премиум-класса марки Caspary. Варница установлена на раме. Со слов нынешнего пивовара Артака, приехавшего сюда работать из Санкт-Петербурга, отлаживал технологию сам наследник рода Каспари - Рудольф. Сайт заведения www.caspary.ru рассказывает о роде Каспари, как о потомственных германских пивоварах, выходцах из Северо-Рейнской Вестфалии. Пивоварня работает на германском сырье. Мощность варки суслу 1000 л. В производстве 3 сорта пива под маркой Caspary - светлое ячменное lager, пшеничное weizen, темное ячменное dunkel. Атрибутика: два вида бирдекелей (при этом у одного из них есть разновидности по оттенкам), бокалы 0,5 л и 0,33 л, кружки 0,5 л и 1 л, спички.



On August 31 this year restaurant&brewery «Caspary Bräu» was opened in Obninsk (Koroleva, 6) with Caspary premium class brewing equipment. It produces three types of beer under Caspary brand – light barley lager, wheat weizen, dark barley dunkel. Collectibles: two types of coasters (one with different tone colors), 0.33L and 0.5L glasses, 0.5L and 1L mugs, matches.

С пивом вокруг Света

WITH BEER AROUND THE WORLD

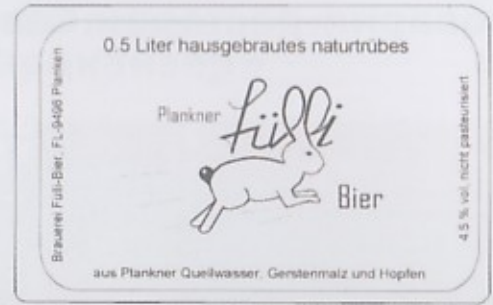
Лихтенштейн

Представьте, что в карликовом европейском государстве Княжество Лихтенштейн, площадь которого составляет всего 160,4 км², работают 3 пивоварни, да еще и ходят слухи о четвертой. До 1917 года на территории Лихтенштейна, в Шаане, работала пивоварня Bierbrauerei Quaderer, остановившая работу

в связи с прекращением поставок пивоваренного ячменя из Штирии в период первой мировой войны. И вот, спустя 90 лет, в том же Шаане, Бруно Гюntenшпрегер (Bruno Günten-sperger),



учившийся пищевым наукам в Цюрихе, открыл пивзавод Liechtensteiner Brauhaus, пристроенный к местному супермаркету Migros на ул. Im Rössle 4. Первая варка пива состоялась 23.10.2007. На официальном открытии завода 01.12.2007 присутствовал даже премьер-министр. Пивоваренное оборудование здесь немецкого производства фирмы BrauKon. Пиво разливается в бутылки 0,5 и 0,33 л, а также банки 0,5 л. В ассортименте продукции Liechtensteiner Brauhaus постоянные сорта Hell's, Dunkel's, Weiza, а также регулярно





сезонное пиво. Прямо на пивзаводе устроен небольшой пивной бар, где гостей встречает приветливый сотрудник пивзавода, технолог Штефан (Stephan Seo, на фото), который не отказывает в пивной атрибутике и доброй беседе заезжим коллекционерам. Атрибутика у завода есть всякая: этикетки, бирдекели, бокалы, футболки и пр.



В 2009 Герхард Волвенд (Gerhard Wohlwend) открыл в коммуне Планкен вторую в княжестве пивоварню Brauerei Fulli-Bier, на которой было установлено оборудование фирмы Braumeister изначально мощностью варки всего 25 л, увеличенное в последствии до 50 л. Пивоварня расположена в подвале собственного дома на ул. Unterm Rain 24. Выпускается только один светлый сорт верхового пива Plankner Füllli Bier. Оно

разливается в бутылки 0,5 л с этикеткой-самоклейкой. Есть фирменный бирдекель, бокал. Пиво продается исключительно в местном кафе Hirschen. Всего в год Brauerei Fulli-Bier варит около 800 л. Ведь для ее хозяйина пивоварение скорее хобби, чем бизнес.

В 2010 году Peter Eberle, полицейский по профессии, открыл третью в стране пивоварню в местечке Бальцерс на ул. Egerta 45, на которой, скорее всего (не удалось побывать внутри), установлено оборудование фирмы Braumeister. Здесь производятся четыре сорта пива. Разливаются они в 18 л кеги и бутылки 0,5 л. При этом встретить его в продаже можно не во всех магазинах княжества. Из пивной атрибутики известны этикетки-самоклейки, подставки, бокалы.



Есть еще информация об основанной 8 сентября 2008 года компании Liechtensteiner Edelbrand в местечке Шелленберг на ул. Schlossweg 17. Ее основной профиль - виноделие, но в последние годы она уделяет внимание напиткам класса CMB – CIDER, MOST UND BIER (сидр, фруктовое вино и пиво). Возможно скоро мы узнаем о новом пиве из Лихтенштейна.

(по информации www.gulikbeer.com.ua)

Just imagine that in a tiny European state – Liechtenstein with the area of just 160.4 sq. km three breweries operate and there are rumors that the forth one will be opening soon. In Liechtensteiner Brauhaus brewery attached to a local super-market Migros located at Im Rossle str. 4 the first beer was produced on 23.10.2007. Liechtensteiner

Brauhaus assortment includes common sorts Hell's, Dunkel's, Weiza, as well as regular seasonal beers. In the brewery visitors are met by a friendly technician Stephan Seo (see photo) who is willing to share beer collectibles and is glad to talk with foreign collectors. Collectibles of the brewery include labels, coasters, glasses, T-shirts, etc. In 2009 Gerhard Wohlwend opened the second brewery in Lichtenstein (in Planken community) - Brauerei Fulli-Bier. It produces only one light type of raised beer Plankner Fulli Bier. Collectibles include self-adhesive labels, coasters, glasses. In 2010 Peter Eberle, a former policeman, opened the third brewery in the Baltzers village. It produces four types of beer. Collectibles: labels, coasters, glasses.

Шпицберген

Как известно, на полярном архипелаге Шпицберген, над которым установлен суверинетет Норвегии, согласно резолюции норвежского стортинга от 15 февраля 1947 года, хозяйственную деятельность, а именно добычу угля, по особому статусу вел СССР, а с 1991 года это право унаследовала Россия. Первый постоянный советский поселок возник недалеко от административного центра Шпицбергена Лонгйира, в Баренцбурге, в 1920 году. Сейчас это второй по величине после Лонгйира населенный пункт Шпицбергена - 470 человек. И вот, недавно стало известно, что в Баренцбурге открылась пивоварня с русским названием «Красный медведь». Учитывая координаты Баренцбурга, теперь это самая северная пивоварня в мире!



День за днем

«Красный медведь»

[Личный МАСТ]

В 2009 году во время визита в гости на архипелаг Шпицберген в Баренцбурге в офисе пресс-бюро «Русский медведь» генеральным директором которого является А.П.Восков, обсуждалась возможность, ресторане старинной закусочной, реконструированной по проекту компании CoEnCo. В процессе обсуждения было принято решение трансформировать здание, в котором прежде находилось кафе, в современную пивоварню и разместить в нем мини-пивоварню для изготовления экологически чистого пива по традиционной технологии. Пару дней стояла задача и соорудить функциональный комплекс под зданием фабрики и разместить в нем современное технологическое производство и логистический зал.

САМАЯ СЕВЕРНАЯ ПИВОВАРНЯ В МИРЕ

26 октября 2012 г. в Баренцбурге установили оборудование для мини-пивоварни бельгийской компании CoEnCo, с которой наша компания «Красный Медведь» работает уже около 10 лет. Современная технология пивоварения этой компании позволяет изготавливать высококачественное пиво по традиционным бельгийским рецептам и специальным рецептам компании CoEnCo. Самая северная пивоварня в мире (Баренцбург) расположена на 78°04' северной широты и 14°13' восточной долготы) получила название «Красный медведь».

СОЛОД, ХМЕЛЬ, ДРОЖЖИ И ВОДА

Чтобы приготовить экологически чистое пиво, необходимо иметь 4 основных ингредиента - пророкты, но очень важные: змученный солод, хмель, дрожжи и воду. На пивоварне в Баренцбурге в замке

Хмель

Дрожжи

Вода

Солод

Пиво

Зерно

Хмель

Дрожжи

Вода

Солод

Пиво

Зерно

Хмель

Дрожжи

Вода

Солод

Пиво

Зерно

Хмель

Дрожжи

Вода

Солод

Пиво

Зерно

Хмель

Дрожжи

Вода

Солод

Пиво

Зерно

Хмель

Дрожжи

Вода

Солод

Пиво

Зерно

Хмель

Дрожжи

Вода

Солод

Пиво

Зерно

Хмель

Дрожжи

Вода

Солод

Пиво

Зерно

Хмель

Дрожжи

Вода

Солод

Пиво

Зерно

Хмель

Дрожжи

Вода

Солод

Пиво

Зерно

Хмель

Дрожжи

Вода



Пиво, солод и хмель



Пиво, солод и хмель



Оборудование в пивоварне



Самая северная пивоварня в мире



Самая северная пивоварня в мире

По информации журнала «Русский вестник Шпицбергена», 26 октября 2012 года в Баренцбурге установили оборудование для мини-пивоварни бельгийской компании CoEnCo. Его производительность 250 л в сутки. Используется солод, который готовится в замке Castle Malting в Бельгии, уникальная арктическая вода, которая по праву считается самой экологически чистой в мире – вода из озера Стемме. 10 ноября 2012 года в 9:00 по норвежскому времени «Красный медведь» торжественно открылся. Первыми посетителями, продегустировавшими пиво первой варки, стали шахтеры, возвращавшиеся с ночной смены, сотрудники наземных служб, а чуть позже к ним присоединились и подземщики. «Красный медведь» производится крепостью чуть более 2,5 градусов, не фильтруется и не

пастеризуется, на барную стойку подается по трубопроводу. Судя по фото из «Русского вестника Шпицбергена», имеются фирменные кружки 0,5 л.



Однако «Красный медведь» вполне может потерять свой статус самого северного пивзавода. Компания Svalbard Bryggeri AS (Postboks 624, 9171 Longyearbyen) регистрировалась в Лонгйире в течение трех лет. Оказывается, только в конце лета 2012 года норвежские власти разрешили варить на Шпицбергене пиво (запрет действовал с 1928 года). После долгого процесса согласования с властями, варки Svalbard Bryggeri начнет только в 2014 году. А поскольку Лонгйир находится на 10 географических минут севернее Баренцбурга, то он и станет самым северным пивоваренным пунктом на планете. На сегодня все известные этикетки с названием производителя Svalbard Bryggeri AS - это лишь опытные образцы, которые владелец пивоварни Роберт Йохансен производит пока в Тромсе.

It is well-known that on the polar archipelago Spitsbergen which is under Norwegian sovereignty economic activities according to Norwegian Storting resolution of February 15, 1947, was carried out by the USSR and since 1991 this right was inherited by Russia. Brewery with Russian name «Red Bear» operates there. It is the most northern brewery in the world. «Red Bear» beer is produced at 2.5° strength: it is non-filtered and non-pasteurized. There are 0.5L branded mugs. The Svalbard Bryggeri AS company (Postboks 624, 9171 Longyearbyen) was registered in Longyear City within three years. Svalbard Bryggeri will start brewing only in 2014. And as Longyear City is for 10 geographical minutes to the north of Barentsburg, it will become the new most northern brewing point on our planet.

Старинные пивзаводы HISTORICAL BREWERIES

Бадаевский. История пивзавода в этикетках

Одно из самых успешных и известных в России пивоваренных предприятий - Трехгорное пивоваренное товарищество в Москве (в последствии - Бадаевский пивзавод) было основано в 1875 году. Первое собрание будущих учредителей состоялось 1 февраля, а устав товарищества Высочайше утвержден 6 июня. Компания создавалась «для устройства и содержания пиво-



варенного завода в г. Москве, а также для выделки на сем заводе в связи с пиво-медоварением портера, уксуса, дрожжей, муки и других продуктов из зернового хлеба и для изготовления из остатков, полученных от означенных производств корма для скота». Среди учредителей товарищества – купцы Тимофей Саввич Морозов, Андрей Александрович Карзинкин, Иван Васильевич Щукин, Козьма Терентьевич Солдатенков, Бенедикт Антонович Гивартовский и многие другие известные промышленники. Основной капитал был определен в один миллион рублей, разделенных на 2000 паев по 500

рублей каждый. Директорами правления стали Альберт Альбертович Кемпе, Павел Иванович Голубков и Николай Иванович Щукин, которые состояли в нем бессменно, как минимум, до 1901 года.

Завод было решено построить за Дорогомиловской заставой, в Троице-Голенищевской волости Московского уезда. Позднее эта территория вошла в состав Москвы, а со временем завод оказался чуть ли не в центре города; современный его адрес - проспект Кутузова 12. Официальная закладка зданий состоялась 15 июня 1875 г. Корпуса строились по проекту известного архитектора А.Е. Вебера. Устройство и оборудование завода завершено к февралю 1876 года; именно это время основатели считали началом существования предприятия. Варка пива началась с 5 февраля, а продажа пива - с 1 июня 1876 г. Как писали через 20 лет сами владельцы, «первоначальное устройство завода было рассчитано на годовое производство в 500 тыс. ведер. Но уже в первом операционном году, с 1-го октября 1876 г. по 1-е октября 1877 г., производство достигло 517 049 ведер, а в следующем 1877-78 году оно выразилось в 607 304 ведра». Успешный сбыт диктовал рост производства, что потребовало уже в 1877-78 году устроить новую сушильню, установить вторую варочную систему. Вслед за тем последовало увеличение всей солодовни (был поставлен механический солодорастиельный аппарат системы «Гечмен», в 1882-83 годах - второй такой же). Позднее были поставлены еще три новых сушильни.

В апреле 1881 года завод был осмотрен Ф.Ф. Эрисманом, который составил его план и подробнейшее описание. «...Завод производит пиво нижнего брожения, почти исключительно так называемое «Венское», светлое; темного «Мюнхенского» пива вырабатывается лишь небольшое количество. Вся выработка равняется припл. 700 000 ведер в год. Ячмень употребляется русский, из разных губерний; хмель - исключительно заграничный, богемский или баварский... Вода для производства накачивается из Москвы-реки, на берегу которой вырыто 2 колодца, питающиеся, по словам директора, речную водой, профильтровывающеюся через песчаный берег. Вода, взятая нами из кранов на заводе, оказалась прозрачною, чистою и вкусною»...

Эрисман также описал

до-

вольно подробно условия работы и быта рабочих завода, отметив среди прочего: «В бродильной, разливной и в складочном погребе ... рабочие получают ежедневно порцию пива для употребления в полную силу, но до пресыщения никто не может напиться, разве что новичок. Остальные рабочие получают по 35-40 ведер на всех в праздники, а при тяжелой работе (смолка и мойка бочек и т.п.) иногда и в будни».

онную потребле- ния в полную силу, но до пресыщения никто не может напиться, разве что новичок. Остальные рабочие получают по 35-40 ведер на всех в праздники, а при тяжелой работе (смолка и мойка бочек и т.п.) иногда и в будни».

В 1882 г. товарищество приняло участие во Всероссийской промышленно-художественной выставке в Москве, представив среди прочих экспонатов пиво «Мюнхенское», «Богемское», «Венское». По результатам выставки предприятие было награждено правом изображения Государственного Герба «за различные сорта пива, приготовленные из русского ячменя и обладающие превосходным качеством, при громадном, по размерам, производстве». Конечно же это событие нашло свое отражение в оформлении этикетки: к фирменному знаку «ЗГ» (три горы, Трехгорный) добавился двуглавый орел. Через год журнал «Архив русского пивоварения» сообщил, что товарищество выпускает



в да жу

про- очень

популярное бутылочное пиво желто-золотистого цвета, используя «золотой этикет» и серебряный капсюль. Возможно, имелась ввиду этикетка, подобная указанной выше (от пива «Пшеничное»). В 1883 г. управляющий технической частью А.А. Кемпе предпринял успешные опыты обработки хмеля в особом закрытом экстракционном аппарате. Правление Товарищества получило 2 августа 1884 г. на этот аппарат привилегию (патент) для Российской империи на 10 лет, а затем и немецкий имперский патент № 28.080. В 1894–1895 году производство достигло 1 611 510 ведер. Склады товарищества существовали практически во всех крупных городах империи.



В 1896 году товарищество приняло участие во Всероссийской промышленной и художественной выставке в Нижнем-Новгороде,

экспонируя пиво, мед, сырые материалы. Оно было удостоено права изображения второго государственного герба и весьма своеобразно обыграло этот факт, снабжая бутылки двойным золотым ярлыком без указания собственного названия напитка.

В 1903 году варилось 2 229 500 ведер пива и 19 600 ведер меда на 2 137 600 рублей при 667 рабочих. Вскоре годовая производительность превысила 4 миллиона рублей при 1084 рабочих и двигателях (паровых и конных) общей мощностью в 1300 сил. В 1913 году сообщалось, что завод проводил пробные варки пива по новейшему способу профессора Натана, но результаты оказались плачевными, и опыты были прекращены. К этому времени основной капитал составлял уже 3 600 000 рублей, годовая производительность - почти 5 000 000 ведер пива на 6 304 739 рублей. Предприятие ждало прекрасное будущее, но война смешала все планы. Продажа пива была запрещена почти на всей территории России, а на безалкогольных напитках много не заработаешь. Было решено расширить сферу деятельности и даже сменить название. В начале 1916 года Высочайшее разрешение было получено: теперь это Трехгорное пивоваренное и торгово-промышленное товарищество на паях «Тригор». Под этим названием завод встретил революцию, с трудом пережил разруху и решением Президиума ВСНХ от 11 мая 1920 г. был национализирован и передан Центроспирту.



Осенью 1921 г. было решено изготавливать на гибнущем колоссе пивные и медицинские дрожжи. «Трехгор» (или «Тригор») попал в подчинении Государственного треста по переработке сельскохозяйственных продуктов (Моссельпрома) Московского совнархоза, выпускал солодовый напиток, дрожжи, а с мая 1922 года и пиво. Несмотря на трудности со снабжением и критику по поводу качества продукции, пивзавод постепенно набирал силу. В 1925-26 годах на нем работало 1222 рабочих, было 92 двигателя мощностью 2485 лошадиных сил, его производительность - 35 533,4 тыс. литров пива на 8831,8 тыс. рублей. В это время использовался и дизайн старорежимного «Двойного золотого ярлыка» (см. следующую иллюстрацию), в котором царские орлы были заменены на стилизованную под славянскую вязь аббревиатуру «МСНХ».



6 августа 1926 г. «Моссельпром» зарегистрировал товарный знак с изображением труженика сельского хозяйства; этот знак можно видеть на этикетках Трехгорного завода вместе с давно знакомым «ЗГ».



У «Двойного золотого ярлыка» соответственно появился новый классово выдержанный товарный знак.



С введением действии с 1 января 1928 г. стандарта ОСТ 61 завод вынужден был производить заданные этим документом сорта пива: светлое №1, светлое №2 и темное.



В 1929 году в СССР была развернута антиалкогольная кампании, и выработка всего пива в Москве была сосредоточена на единственном столичном заводе - Трехгорном. Он перешел в ведение Московского союза потребительских обществ (МСПО). В оформлении этикетки появилась новая эмблема.



В 1934 году бывшему заводу «Тригор» присвоили имя старого большевика А.Е. Бадаева (бывшего тогда председателем Центросоюза) – соратника Ленина, депутата IV (царской) Государственной Думы.

В том же году был образован народный комиссариат пищевой промышленности (НКПП), во главе которого стоял А.И. Микоян. В составе НКПП было главное управление, занимающееся пивоварением – Главпиво (иногда оно именовалось Главпивпром). Постановлением СНК СССР № 2196 от 29 сентября 1935 г. промкомбинат им. Бадаева передан в его подчинение, получив в виде эмблемы бокал пенящегося напитка, стоящий на колосьях и листьях хмеля.



коллектива были направлены на восстановление части солодовни, разрушенной прямым попаданием бомбы, и на дальнейшее увеличение производства пива и солода на основе переоборудования и механизации производства. Хрущевская оттепель коснулась и пивоваренной отрасли: в СССР стали производить многочисленные новые сорта пива. На Бадаевском заводе в 1957 году появилось «Двойное золотое», в оформлении которого явно прослеживаются мотивы прежней этикетки, только державного орла и сельского труженика заменил совершенно аполитичный рак с кружкой пива в клешнях. Скорее всего и рецепт этого сорта тоже имел дореволюционные корни.



Уже в августе 1936 года советское государство наградило большую группу работников наркомата, в числе которых был В.С. Максимов – директор Московского промкомбината имени Бадаева. А через два года предприятие получило собственный торговый знак в виде треугольника в круге.



Война прервала мирное развитие предприятия. В 1941 году было мобилизовано в Красную армию 50% всего состава предприятия. Все послевоенные годы усилия



На международной выставке в Брюсселе в 1958 году за свою продукцию завод награжден Большой серебряной медалью и дипломом. Развернутая в стране кампания по повышению качества продукции не минула завод им. Бадаева: в 1968 году были аттестованы и получили право носить го-



сударственный «Знак качества» сразу два его сорта: «Двойное золотое» и «Наша марка». В 1974 году завод достиг выработки пива в количестве 14,5 млн. дал, а в юбилейном 1975 году выработка пива превысила 16 млн. дал. Предприятие отметило свое столетие серией юбилейных этикеток.

После приватизации предприятия пытались утвердиться под своим историческим названием, став акционерным обществом «Трехгорный пивоваренный завод». При этом, вместо прежнего «ЗГ» стали использовать похожий символ «ТЗ», но вскоре отказались от всего этого и вернулись к привычному потребителю названию ОАО «Бада-



евский пивоваренный завод» и ввели соответствующий этому логотип «БЗ».



Основная часть продукции предприятия выпускалась под фирменным названием «Бадаевское». В 2006 году завод был остановлен, его территорию ждет глобальная реконструкция. Есть надежда, что от исторических зданий удастся сохранить солодовню, которая, вроде бы, охраняется государством как памятник промышленной архитектуры.



-К.Свешников-

One of the most successful and well-known breweries in Russia – Trekhgornyy Brewing Company in Moscow (thereafter – Badaevskyy Brewing Plant) was founded in 1875. In 1882 the Company took part in the All-Russian Industrial and Artistic exposition in Moscow presenting among other exhibits beers «Munchen», «Bohemian» and «Venskoye». As a result of the exposition the Company

received the right to use the State Emblem. This event was obviously reflected in the design of its labels: a two-headed eagle was added to its brand sign «ЗГ» (three mountains, or Trekhgornny). The Company's warehouses were located practically in all cities of the empire. In 1896 the Company took part in the All-Russian Industrial and Artistic exposition in Nizhny Novgorod, presenting beer, honey and raw materials. It was given the right to put the second state emblem on its products and made a peculiar use of it supplying the bottle with a double golden tag without specifying the brand of the product. The future was bright for the company, but the war spoiled everything. Sale of beer was forbidden within the entire Russian territory. In the early 1916 the brewery was renamed into Trekhgornny Brewing Trade and Industrial Joint-Stock Partnership «Trigor». Under this name the plant met the revolution and on May 11, 1920 was subjected to nationalization. «Trigor» was placed under the authority of the State Trust of Agricultural Products Processing (Mosselprom) of Moscow Sovnarkhoz, produced a malty drink, yeast and, from May 22, beer. At this time the old design of the double golden tag was still used, only the two-headed eagle was replaced with MCHX abbreviation written in old Slavic letters. On August 6, 1926, Mosselprom registered a trade mark with a picture of an agricultural worker. With the introduction of OST 61 standard from January 1, 1928, the plant had to produce sorts of beer established by that standard – light No.1, light No.2 and dark. In 1929 the plant was placed under the authority of the Moscow Consumer Societies Union (MSPO). A new emblem thus appeared on the label. In 1938 the former «Trigor» plant received the name of an old Bolshevik A.E. Badaev. In 1938 the brewery received its own trade mark in the form of a triangular in a circle. In 1941 about 50 % of its workers were mobilized into the Red Army. In 1957 a «Double Gold» sort appeared with a label that followed the lines of the former label – only the images of the eagle and the agricultural worker were replaced with a totally non-political crawfish with a mug of bear in its claws. In 1968 two sorts of its beer were attested and received the right to bare the State «Quality mark» – «Double Gold» and «Our Brand». In 1975 the brewery marked its one hundredth anniversary producing a series of jubilee labels. After privatization the brewery tried to establish itself under the

historic name becoming joint-stock society «Trekhgornny Brewing Plant», but later returned to the name «ОАО Badaevsky Brewing Plant» more familiar to customers and introduced a corresponding «БЗ» logotype. In 2006 the plant was closed.

Из истории пивной бутылки HISTORICAL BEER BOTTLES

Советские пивные бутылки с тиснением

Пивные бутылки с тиснением, применявшимся для создания на стекле надписей и рисунков, сейчас использует почти каждая крупная пивоваренная компания. В нашей стране такие бутылки были распространены до 1920-х годов, до той поры, пока наиболее максимально использовалась возвратная бутылочная тара, и пока этикетка не имела столь важного, как ныне, значения. Позже пивные бутылки с тиснением на стекле применялись только по особым случаям (праздникам, юбилеям). По просьбе редакции КОЛПИВАТРа наш уважаемый мэтр в истории пивоварения, Виктор Довгань из Смоленска, составил список известных ему советских пивных бутылок с тиснением и предоставил фотографии некоторых из них. Конечно, во многие из них могли вовсе никогда и не наливать пиво, тем не менее, по форме своей они соответствуют классическому виду пивной бутылки 0,5 л (евробутылка и NRW) прошлых лет.

Львов 700 (существование под вопросом)	1956 г.
Aldaris 100 1865-1965 NRW	1965 г.
Алдарис 100 1865-1965 NRW	1965 г.
Минск 900	1967 г.
50 лет Октября Литва	1967 г.
Константиновка 100	1970 г.
Донецк 100	1970 г.
75 лет КЗСИ 1972 NRW	1972 г.
1100 років Мукачеву Подгорни	1976 г.
60 Октябрь	1977 г.
Ставрополь 1777-1977 200	1977 г.
Кисловодску 175 лет	1978 г.
Мин-воды 100 лет	1978 г.
Мукачевскому п/з 250	1978 г.
Томску 375 лет	1979 г.
Эмблема Олимпиады 1980 г. в Москве	1979 г.
Aldaris 100 1865-1965 Riga NRW	1979 г.
Лида 600 лет	1980 г.



Сальску 150	1980 г.
Пятигорск 200 лет 1780-1980	1980 г.
Советскому 60 лет Азербайджану	1980 г.
Саяно-Шушенская ГЭС ХАКАСИЯ	1980 г.
Олимпийский мишка (изображение)	
Севкавмин-розлив	1980 г.
Городу Зеленокумску 200 лет	1981 г.
8 марта (изображение тюльпана)	1982 г.
Талица 250 1732-1982	1982 г.
Киеву - 1500	1982 г.
Ялуторовск 200 лет (эмблема вверху)	1982 г.
Ялуторовск 200 лет (эмблема внизу)	1982 г.
60 лет СССР	1982 г.
40 лет СМЗ	1982 г.
200 лет Севастополю	1983 г.
Ровно 700	1983 г.
Aldaris 100 1865-1965 Riga 17% Tilp.0,5 l. (две сосульки)	1983 г.
Aldaris 100 1865-1965 Riga 17% Tilp.0,5 l. (три сосульки)	1983 г.
Георгиевскому 200 лет Трактату Россия Грузия	1983 г.
Чемпионат Мира и Европы Тяжелая атлетика Ереван 83	1983 г.
200 лет Симферополю	1984 г.
Нахичеванская АССР - 60 лет	1984 г.
Нахчыван МССР - 60 ил	1984 г.
Томск - пивзавод 100 лет 1884-1984	1984 г.
1100 Житомиру	1984 г.
60 лет Казахской ССР	1985 г.
1945 - 1985 9 мая	1985 г.
Эмблема фестиваля (малая ромашка вверху)	1985 г.
Эмблема фестиваля (крупная ромашка внизу)	1985 г.
Брянску 1000 лет	1985 г.
Луцк 900 лет	1985 г.
Луцьк-900	1985 г.
Ярославль 975 лет 1010 1985	1985 г.
110 лет пивзавод г. Лида	1986 г.
400 лет Тюмени	1986 г.
Кисловодску 185 лет	1988 г.
1978 (три армянские буквы) 1988	1988 г.
ugirus (арарат, армянская)	1988 г.
450 Тернополю Тернопільське пиво пивзавод №2 ц 54 к	1990 г.
8 СА СВЯТАМ	1991 г.

Еще несколько бутылок не возможно датировать:

з-д им. БАДАЕВА МОСКВА
МПП РСФСР Росглавпиво РУССКИЙ КВАС
РОСГЛАВПИВО МОСКВА
С НОВЫМ ГОДОМ ! (на одной стороне снегурочка, на другой заяц с подарком)

Soviet embossed bottles. In Russia these bottles were common until 1920s. Later beer bottles with embossment on the glass were used only on special occasions (holidays, jubilees). Viktor Dvogan from Smolensk has prepared a list of all known Soviet times bottles with embossment.

Сорта пива

TYPES OF BEER

Национальное пиво советских республик. Часть 1

Основной объем пива, варимый в СССР в послевоенный период составляли сорта пива, описанные в ГОСТ. Это светлые («Жигулевское», «Рижское», «Московское», «Ленинградское») и темные («Украинское», «Мартовское», «Портер», «Бархатное»). Но этим ассортимент не ограничивался, и существовало значительное количество сортов пива, варимых по республиканским стандартам. Часть из них варилась во всех республиках, а часть являлась чисто национальными сортами. Вот, о национальных сортах пива СССР и поговорим сегодня.



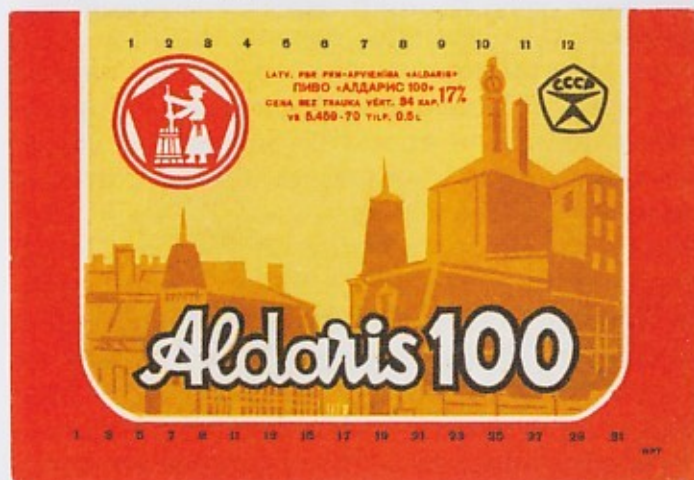
В наше время, в связи с широчайшим распространением интернета, о вкусе пива пишут сотни блогеров (как профессионалов, так и любителей), а обсуждают его сотни тысяч, если не миллионы пользователей. Не знаю записывали ли свои впечатления от пива

пива пиволюбы в СССР (мне не встречались такие записки), но о вкусе пива варимого в СССР можно узнать из стандартов, а также из технологических карт. Недавно мне в руки попала книга «Технология сортового пива», автор Зазирная М.В., издано в Киеве, издательство «Техніка» в 1974-м году. Эта брошюрка карманного формата с 136-

ю страницами оказалась настоящим кладом информации о сортах пива варимых в Латвии, Украине и РСФСР. И мне хочется с вами поделиться, так как о том, какое пиво было в СССР уже стали основательно забывать.

Для начала несколько пояснений. Основной технологией затирания сусла в СССР была отварочная, когда густую часть затора отбирают и доводят до кипения, а потом возвращают в основной затор с таким расчетом, что бы температура поднялась до следующей температурной паузы. Брожение было лагерное (за одним исключением), холодное (основное - до 10 градусов, дображивание - около 0), низовыми дрожжами. Крепость везде указана в весовых процентах. Современные объемные проценты больше на четверть. То есть, если указано 4%, то это современные 5% об. Но в любом случае, советское пиво при одинаковой плотности было слабее современного, так как имело весьма низкую степень сбраживания, не смотря на то, что время дображивания было значительным. О степени горечи того или иного пива можно судить по количеству добавляемого хмеля.

И небольшое развенчание мифов. Сейчас маркетологи многих пивзаводов широко апеллируют к советским ГОСТ на пиво, как бы намекая, что «советское - значит отличное!». Но ГОСТ и республиканские стандарты разрешали очень и очень многое. Так подавляющее большинство пива, варимого в СССР, содержало несоложенное сырье в значительных количествах (в некоторых сортах оно доходило до 50%), и затирать сусло с таким количеством несоложенки можно было только с применением ферментов. С другой стороны, широкое применение риса, кукурузы и прочих зерновых соз-



давали своеобразный привкус для того или иного пива. Но перейдем к собственно пиву. Начнем с пива рижских заводов.

Алдара алус (Пиво пивовара) - светлое 14% пиво Рижского пивоваренного завода «Алдарис», обладающее солодовым вкусом, хмелевым ароматом и приятной, не резко выраженной хмелевой горечью. Данный сорт пива готовят из светлого солода (84%), рисовой муки (15%) и карамельного солода (1%). Для охмеления суслу расходуют 30 г хмеля на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 8 суток, дображивают 50 до степени сбраживания 52% и содержания алкоголя 3,8%.



Алдарис 100 (Пивовар 100) - 17% пиво Рижского пивоваренного завода «Алдарис», созданное в ознаменование 100-летия завода. Это пиво относится к высокоплотным светлым сортам, обладает солодовым вкусом, и неярко выраженным хмелевым ароматом. Данный сорт пива готовят из светлого солода 1-го сорта. Для охмеления суслу расходуют 38 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 9 суток, дображивают 70 до степени сбраживания 55% и содержания алкоголя 4,9-5%.

Дижалус - темное высокоплотное 21% пиво Илгециемского пивоваренного завода (г. Рига), обладающее характерным сладковатым вкусом и ароматом ячменно-солодового экстракта, сочетающимся с достаточно сильной хмелевой горечью. Данный сорт пива готовят из светлого солода (74%), солодового экстракта (20%), карамельного солода (3%) и сахара-сырца (3%). Для охмеления суслу расходуют 58 г хмеля на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 9-10 суток, дображивают 55 до степени сбраживания 51% и содержания алко-

голя 4,5-5%.

Илгециемское - темное 14% пиво Илгециемского пивоваренного завода (г. Рига), обладающее мягким сладковатым вкусом, сочетающимся с небольшой хмелевой горечью и ароматом солодового экстракта. Данный сорт пива готовят из светлого солода (72%), карамельного солода (11%) и солодового экстракта (11%) содержащего 78% экстрактивных веществ. Для охмеления суслу расходуют 25 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 8 суток, дображивают 42 до степени сбраживания 44% и содержания алкоголя 3,2%.



Сенчу - светлое 11% пиво рижских пивоваренных заводов, отличающееся от «Жигулевского» тем, что готовится из одного солода без добавок каких-либо заменителей. Пиво имеет чистый ячменный, солодовый вкус, гармонично сочетающийся с мягкой горечью и ароматом хмеля. Для охмеления суслу расходуют 22 г хмеля 2-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 7 суток, дображивают 26 до степени сбраживания 50,5% и содержания алкоголя 2,9%.

В УССР количество национальных сортов было особенно велико. Очень интересные сорта разработали пивовары киевских и львовского пивзаводов, к которым и перейдем.

Днепровское - темное 15% пиво Киевского пивоваренного завода № 1, обладающее приятным ярко выраженным вкусом и ароматом солода и незначительной хмелевой горечью. Данный сорт пива готовят из светлого солода (50%), темного солода (25%), мелана (17%) и карамельного солода (8%). Для охмеления суслу расходуют



25 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива. Дображивають 60 суток до степені сбраживання 51% і содержания алкоголю 4%.

Донецьке - світле 12% пиво Донецького пивоваренного заводу, відзначається від інших сортів цього типу більш м'яким хмелевим вкусом. Даний сорт пива готують із світлого солода (82%), ячменя (14,5%) і карамельного солода (3,5%). Для охмелення суслу расходуєть 25-30 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приєма. Сбраживають 8 суток, дображивають 25 до степені сбраживання 48% і содержания алкоголю 3%.



Закарпатське - темне 16% пиво, рецептура якого складена пивоварами Мукачевського заводу. В цьому пиві преобладаєть солодовий вкус і аромат. Оно слегка сладковатое і відносно слабо охмеленное. Даний сорт пива готують із світлого солода (78,5%), карамельного солода (20%) і жженого солода (1,5%). Для охмелення суслу расходуєть 24 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приєма. Сбраживають 9-10 суток, дображивають 35 до степені сбраживання 47% і содержания алкоголю 4%.

Київське - світле 16% пиво, відзначається від інших сортів такої ж густоти світлим цветом і сильно вираженою хмелевою горечю, гармонично сочетаючись з винним вкусом. Рецептúra розроблена технологами Київського пивзавода № 1. Даний сорт пива готують із світлого (руського) солода (78%), пшеничного солода (15%) і сахара (7%). Для охмелення суслу расходуєть 50-55 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приєма. Сбраживають 8-9 суток, дображивають 60 до степені сбраживання 53% і содержания алкоголю 4,5%.



Київське нове - світле 10% пиво приємного м'якого вкуса, обладающее хорошим жаждоутоляющим действием. Даний сорт пива готують із світлого солода (50%), темного солода (30%), обезжиренной кукурузної крупи (20%). Для охмелення суслу расходуєть 20 г хмеля 2-го или 3-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приєма. Сбраживають 6-7 суток, дображивають 16 до степені сбраживання 51% і содержания алкоголю 2,6%.

Київське світле - світле 14% пиво Київського пивоваренного заводу № 1, обладающее приємною горечю і ароматом хмеля, сочетаючись з слегка вираженим винним вкусом. Даний сорт пива готують із світлого солода (90%) і рисової



сечки (10%). Для охмеления сула расходуют 40 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 8-9 суток, дображивают 60 до степени сбраживания 55% и содержания алкоголя 4%.



Кировоградское - светлое 13% пиво Кировоградского пивоваренного завода, обладающее хмелевым вкусом и ароматом в сочетании с винным привкусом. Данный сорт пива готовят из светлого солода (85%) с добавлением обезжиренной кукурузной муки (10%) и сахара (5%). Для охмеления сула расходуют 30 г хмеля 1-го и 2-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 8-9 суток, дображивают 30 до степени сбраживания 50% и содержания алкоголя 3,4%.

Краматорское - темное 16% пиво Краматорского пивоваренного завода, вкусовые особенности которого, в основном, обусловлены карамельным солодом и невысокой нормой хмеля. Данный сорт пива готовят из жигулевского (солод средней цветности - унаследовал свои свойства от венского) солода, 79%) карамельного солода (12%)

и кукурузной крупы (19%). Для охмеления сула расходуют 40 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 8-9 суток дрожжами расы Р и F, затем соединяют молодое пиво сброженное разными расами и дображивают 60 суток до степени сбраживания 55% и содержания алкоголя 4%.

Львовское - светлое 12% пиво Львовского пивоваренного завода, завоевавшее высокую оценку потребителей за приятный, умеренно выраженный хмелевой вкус, тонкий хмелевой аромат и неизменно высокое качество. Данный сорт пива готовят из жигулевского солода (89,5%) с добавлением рисовой сечки (10%) и карамельного солода (0,5%). Для охмеления сула расходуют 30 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают в 3 этапа расами дрожжей S и P - предварительное брожение - 22-24 ч., главное брожение 8-8,5 суток, дображивание 42 суток. Степень сбраживания 55% и содержания алкоголя 3,3%. Для пива выпускаемого со знаком качества, степень сбраживания увеличена до 56%, алкоголь - 3,5%.



Львовское золотистое - среднее по цветности, 13% пиво Львовского пивоваренного завода, обладающее солодовым вкусом со слабовыраженными хмелевой горечью и хмелевым ароматом. Данный сорт пива готовят из жигулевского солода (87%), мелана (12%) и карамельного солода (1%). Для охмеления сула расходуют 23 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Дображивание 45 суток до степени сбраживания 51% и содержания алкоголя 3,4%.

Львовское новое - светлое 11% пиво Львовского пивоваренного завода, облада-



ющее мягким хмелевым вкусом и ароматом. Данный сорт пива готовят из ячменного солода (50%), обезжиренной кукурузной крупы (30%) и ячменной муки (20%). Поскольку половину засыпи составляют несложные зернопродукты, в процессе затирания к ним добавляют молочную кислоту и ферментный препарат амилоризин. Для охмеления сусла расходуют 20 г хмеля 1-го и 3-го сортов (в равных количествах) на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Дображивают 21 день до степени сбраживания 51% и содержания алкоголя 2,9%.

Львовское оригинальное - светлое 12% пиво Львовского пивоваренного завода, отличающееся от сорта Львовское более сильно выраженным вкусом и ароматом хмеля. Данный сорт пива готовят из жигулевского солода (95%) и карамельного солода (5%). Для охмеления сусла расходуют 39 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Дображивание 90 суток. Степень сбраживания 56% и содержания алкоголя 3,5%.



Мукачевское - светлое 14% пиво Мукачевского пивоваренного завода. Вкус и аромат Мукачевского пива, как и других светлых сортов, в основном, обуславливается хмелем. Данный сорт пива готовят из светлого солода (82%), рисовой сечки (12%) и свекловичного сахара (6%). Для охмеления сусла расходуют 40 г хмеля на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 8 суток, дображивают 55 до степени сбраживания 55% и содержания алкоголя 4%.

Мукачевское оригинальное - светлое 16% пиво Мукачевского пивоваренного завода. Похожее по вкусу на Мукачевское, но более плотное (с большим количеством рисовой сечки) и более глубоко выброженное, вследствие чего имеет винный привкус.



Данный сорт пива готовят из светлого солода (76%), рисовой сечки (18%) и свекловичного сахара. Технология приготовления сусла такая же, как для Мукачевского. Сбраживают 9 суток, дображивают 40 до степени сбраживания 59% и содержания алкоголя 5%.

Одесское особое - светлое 14% пиво Одесского пивоваренного завода № 2, обладающее приятным хмелевым вкусом с винным привкусом и отчетливо выраженным ароматом хмеля. Данный сорт пива готовят из светлого солода (75%), рисовой сечки (20%) и сахара (5%). Для охмеления сусла расходуют 45 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Для повышения коллоидной стойкости пива в сусло за 30 мин. до окончания кипячения добавляют танин (3 г на 10 дал сусла). Сбраживают 8 суток, дображивают 60 до степени сбраживания 60% и содержания алкоголя 4,4%.

Переяславское - светлое 16% пиво с оригинальным вкусом и ароматом, обуславливаемыми солодом, хмелем и медом. Данный сорт пива предложен пивоварами Киевского пивоваренного завода № 2 в ознаменование 300-летия воссоединения Украины с Россией. Данный сорт пива готовят из светлого солода (66%), рисо-





степени сбраживания 53% и содержания алкоголя 4,5%.

Подольское - светлое 15% пиво Киевского пивоваренного завода № 2, обладающее сильно выраженным хмелевым вкусом и ароматом и винным привкусом. Этот сорт пива создан в ознаменование 50-летия Великой Октябрьской социалистической революции. Данный сорт пива готовят из светлого солода (80%), рисовой сечки (12%) и сахара (8%). Для охмеления сусла расходуют 45 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 10 суток, дображивают 55 до степени сбраживания



вой сечки (17,5%) и натурального меда (16,5%). Для охмеления сусла расходуют 50 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 9 суток, дображивают 60 до степени сбраживания 57% и содержания алкоголя 4,5%.

Полтавское - светлое 14,5% пиво Полтавского пивоваренного завода. Ввиду того, что Полтавский пивзавод работает на воде

с высокой щелочностью, при затирании зернопродуктов в затор добавляют молочную кислоту. Данный сорт пива готовят из светлого солода с добавкой обезжиренной сои (0,5%). Для охмеления сусла расходуют 38 г хмеля на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 10 суток, дображивают 45 до степени сбраживания 55% и содержания алкоголя 4,2%.



Роменское праздничное - темное 13% пиво с характерным солодово-меланоидиновым вкусом и легким медовым ароматом. Данный сорт пива готовят из светлого или среднего по цветности солода, темного солода мелана (до 10%) и натурального меда (до 6%). Для охмеления сусла расходуют 24 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 3 приема. Сбраживают 8 суток, дображивают 25 до степени сбраживания 52% и содержания алкоголя 3,5%.



Украинское юбилейное - темное 16% пиво, предложенное пивоварами Львовского пивоваренного завода в 1967 году в ознаменование 50-летия Великой Октябрьской социалистической революции. Этот сорт пива отмечен дипломом ВДНХ II степени. Пиво обладает приятным солодовым вкусом, гармонично сочетающимся с мягкой хмелевой горечью. Данный сорт пива

готовят из светлого солода (61%), темно-го (типа мелан) солода (30%), карамельного солода (7,6%) и крахмальной патоки (1,4%). Для охмеления сусла расходуют 38-40 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 10 суток дрожжами расы Р с односуточным предварительным брожением, дображивают 45 до степени сбраживания 55% и содержания алкоголя 4,6%.

Черноморское - темное 15% пиво Одесского пивоваренного завода № 1, обладающее мягким солодовым вкусом и ароматом, гармонично связанным с хмелевой горечью. Данный сорт пива готовят из жигулевского и карамельного солода (в сумме 76,5%), рисовой сечки (18%) и сахара-сырца (6%). Для охмеления сусла расходуют 25 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 9-10 суток, дображивают 45 до степени сбраживания 48-55% и содержания алкоголя 3,8-4,3%.

Янтарное (Донецкое, юбилейное) - 19%-ное пиво Донецкого пивоваренного завода, характеризующееся отчетливо выраженным хмелевым вкусом и привкусом вина. Данный сорт пива готовят из светлого солода (74%), рисовой сечки (18%), крахмальной патоки (3%) и сахара (5%). Для охмеления сусла расходуют 45 г хмеля 1-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 4 приема. Сбраживают 9-10 суток, дображивают 82 до степени сбраживания 54% и содержания алкоголя 5,5%. Перед подачей на дображивание в него добавляют 3 г аскорбиновой кислоты на 100 л пива.

И последние два сорта, которые варились в то время практически только в УССР.

Любительское - светлое 11% пиво своеобразного мягкого вкуса, обусловливаемого несоложенной пшеницей, добавляемой к

солоду при приготовлении пивного сусла. Данный сорт пива готовят из равных количеств солода и несоложенной пшеницы с использованием в качестве осаживающего средства ферментного препарата амилоризина в количестве 1% к массе засыпи. Для создания требуемой кислотности пива добавляют 0,15-0,2% к массе засыпи молочной кислоты. Для охмеления сусла расходуют 20 г хмеля 1-го и 3-го сорта на 1 дал пива задаваемого в 2 приема. Сбраживают 7-8 суток, дображивают 25 до степени сбраживания 51% и содержания алкоголя 2,9%.



Столовое - светлое слабоалкогольное 8%-ное пиво, обладающее хмелевым вкусом и ароматом и хорошо освежающим и жаждоутоляющим действием. Данный сорт пива готовят из жигулевского солода и несоложенного ячменя, соотношение которых в засыпи может варьироваться в тех же пределах, что и для «Жигулевского» пива (до 50% ячменя). Для охмеления сусла расходуют 18-20 г хмеля на 1 дал. Сбраживают 5-6 суток, дображивают 14 до степени сбраживания 45% и содержания алкоголя 1,8%.

-П.Егоров-
(этикетки из личной коллекции)



Paul Egorov's article about national beer types brewed in Soviet times in ex-USSR republics (Latvia and Ukraine). Names of beer brands are indicated with parameters and description of consistation. The most known Soviet Latvian brands are Aldara alus and Sencu. Soviet Ukrainian most nown national beer brands: Kievskoe, Lvovskoe, Pereyaslavskoe, Lyubitelskoe, Podolskoe, Romenskoe.

Региональные пивзаводы

REGIONAL BREWERIES

Волгоград. Пивоварни города-героя

В славном Волгограде на сегодняшний день известны 11 региональных пивоварен. На одной из главных улиц города по адресу Рабоче-Крестьянская 65 располагается главный региональный производитель пива - **ООО «Пивоварь»**. Предприятие хорошо знакомо, в том числе, московскому потребителю, потому как часто участвовало в столичных выставках. Завод занимает целый квартал, имеет фирменный ресторан, где подают разливное пиво от «Пивовара», а также просто пивной бар и несколько торговых окон, в которых отпускают пиво в бутылках, разливают в ПЭТ на вынос или просто наливают в пластиковый стакан. Перед такими разливайками устроены аккуратные лавочки, где в летний жаркий день публика освежается пивом. «Пивоварь» выпускает

«Королевское» П.М. Тапперъ. Каждый год пивзавод выпускает пиво «Держава», посвященное победе в Сталинградской битве. Фирменной атрибутике завод уделяет достаточно внимания: бирдекели, футболки, открывалки, авторучки. В ресторане пиво подают в фирменных бокалах с логотипом.



На ул. Садова 39А, на территории производственной базы работает пивзавод ООО «Славич», известный еще и как **«Праздничная пивоварня»**. Здесь установлено оборудование марки Blonder Beer мощностью 20 тыс. л в месяц. Сырье применяется немецкое. В производстве 5 сортов пива - «Праздничное», «Чешское», «Немецкое», Black Cat, «Ирландское красное». Впервые оно поступило в продажу 1 августа 2012 года. Интересный момент: предприятие является семейным. При заводе имеется небольшой бар, где также продают пиво на вынос. Атрибутика представлена двумя видами



ет множество сортов, всех и не упомнишь перечисляя. Самые знаковые в истории ассортимента «Пивовара», на личный взгляд, «Царская любовь» в параметрах 19/7,1%, «Бальзамъ» (также 19/7,1%) и «Донское казачье» (14/48%). Кроме пива завод выпускает квас, сбитень и различные газировки. Кстати, в фирменном ресторане на каждом столике лежит проспект «Пивоварь. Родина моя!», который повествует о продукции пивзавода. Согласно ему, «Пивоварь» отождествляет свою историю с организованными в уездном Царицине в 18-19 веках пивоварнями немецких колонистов Таппера, Рексера и Клейнау. В честь этих старинных пивзаводов «Пивоварь» выпускает пиво «Экспортъ» и «Богемское» А.А. Клейнау, «Столовое» В.Ф. Рексеръ,



бирдекелей, этикетками-самоклейками на ПЭТ, кружкой 0,5 л.

На том месте, где сейчас работает «Праздничная пивоварня».

ская пивоварня», с 2010 года находился пивзавод ООО «Галактика», известный также, как «**Чешская пивоварня**». Летом 2012 «Чешская пивоварня» переехала на ул. Грановитая 1А. Оборудование здесь



установлено той же марки **Blonder Beer**. Мощность варки 3000 л. В производстве 6 сортов пива - Prazak, Монастырское, Баварское, Чешское, Янтарное, Немецкое, Pilsener. Из атрибутики имеются этикетки на ПЭТ-бутылки, а также фирменные кружки. Пивоварня готовит к открытию фирменный бар. А уже сейчас при заводе всю работу выполняет собственный магазин.

В самом центре Волгограда, на ул. Советская 28А с 2 июня 2006 года работает пивоварня-ресторан «**Злата Прага**» (ООО «Прагас»). Пивовар Ярослав и соучреди-

тель предприятия Эмануэл (оба из Чехии) гордятся, что на их предприятии абсолютно все, и сырье и оборудование, чешское. Хмель используется жатецкий сорта «полораны червеньяк». Производитель варочного оборудования В-КОНТАКТ. Имеются 2 танка брожения и 4 дображивания. «Злата Прага» варит три сорта пива - светлое «Прагос» 4,7% алк., полутемное «Рубин» (с ароматом миндаля) 4,9% алк. и темное «Дагар» 4,7% алк. Вдобавок, в ресторане подают ягодные и фруктовые пивные миксы - клубничный, земляничный, вишневый. Для их производства сироп добавляют непосредственно в танк дображивания. Пиво подают в фирменных кружках 0,33/0,5 л (также изготовлены в Чехии). Еще из атрибутики есть бирдекели и этикетки-самоклейки на 1,5 л ПЭТ. Пиво от «Златой Праги» в 2011 и



2012 годах получало серебряные и золотые медали на международной выставке в Сочи. Пивовар Ярослав (на фото) лично ведет все варки, тем самым контролируя ровное качество пива, и почти постоянно находится на производстве. Когда его просят рассказать о долголетней жизни в России, он говорит, что за все время так не привык заедать пиво воблой.

Недалеко от «Злата Прага», на ул. Советская 20, с 2008 года работает ресторан-пивоварня «**Бамберг**». Среди коллекционеров это заведение известно, как чемпион по разновидностям бирдекелей. Соревноваться с ним может, наверное, только владивостокский «Рипаблик». Причем, экземпляры каждой разновидности декелей заведение сохраняет, планируя в последствии продавать полные комплекты. Итак, у «Бамберга» очень много фирменной атрибутики. Есть даже такое абсолютное новшество для наших пивзаводов, как почтовые открытки





и бочки 5 л. Что касается фирменной посуды, то она имеет уже второй вид дизайна, причем с разновидностями (с золотом и без). Кроме кружек и бокалов 0,5 л есть еще и специальные дегустационные стаканчики с логотипом, 9 штук для 9 сортов - так называемый, метр пива. При этом стандартно производимых «Бамбергом» сортов всего пять - хелль, хеллес, дунель, вайцен, шпециаль. Ресторан устраивает свой собственный Октоберфест, для которого варят сезонный сорт. «Бамберг» проводит у себя экскурсии, во время которых экскурсанты могут участвовать в варке, закинуть хмель. Пиво,

которое «сварил» гость, ему выдают в подарок. Варочное оборудование, как уже привычно, установлено в зале. Марка оборудования



с маркой, готовое к отправке, и собственными достоинствами

Каспар Шульц. В Краснооктябрьском районе Волгограда, на проспекте Ленина 101А, с 1993 года на германском оборудовании марки «Каспар Шульц» работает ресторан-пивоварня. Ранее в этом помещении находилось кафе «Металлург», а в 1998 году заведение сменило владельцев и название на «Гелидор» и стало варить 6 сортов пива с оригинальными названиями «Гелидор», «Эдемский сад», «Ваше Высочество», «Конкретное», «Благое», «Двуликий Янус». «Гелидор» -

дования Kaspar Schulz. В Краснооктябрьском районе Волгограда, на проспекте Ленина 101А, с 1993 года на германском оборудовании марки «Каспар Шульц» работает ресторан-пивоварня. Ранее в этом помещении находилось кафе «Металлург», а в 1998 году заведение сменило владельцев и название на «Гелидор» и стало варить 6 сортов пива с оригинальными названиями «Гелидор», «Эдемский сад», «Ваше Высочество», «Конкретное», «Благое», «Двуликий Янус». «Гелидор» -



чуть ли не единственный волгоградский минерал, который делает фильтрованное пиво. Изначально у пивоварни были фирменные бирдекели и кружки, и этикетки, но сейчас ничего такого уже не осталось.

В стороне от центра, в промзоне на проезде Геофизиков 8 находится пивзавод **ООО «Корона Поволжья»**. Оpoznать его несведущему человеку непросто; на воротах нет вывески. Предприятие открылось в 2002 году. Торговая марка пивоварни - «Буржуй». Оборудование венгерское,



марки AGROMETAL. Сырье используется импортное. За одну варку делают 3 тонны, хотя варочники рассчитаны на больший объем. «Корона Поволжья» прекратила розлив в ПЭТ-бутылки в 2009 году. Сейчас пред-

приятие строит новый цех под линию для розлива в стеклянные бутылки. Сразу разочарую пробочников: кронен-пробки будут без логотипа. Производственные возможности пивоварни достаточно велики: в цеху стоит девять 16-тонных ЦКТ. Бирдекелей у пивоварни никогда не было, зато есть кружки 0,33 и 0,5 л. Встретить их можно в нескольких ресторанах города, где подают пиво от «Короны Поволжья». Сейчас в производстве следующие сорта пива под маркой «Буржуй» - «солидный», «знатный», «пражский», «богатый», «вельвет».

ООО «Фронт Эль» занимается производством пива в Волгограде с 2007 года. Его пивзавод находится в самом начале ул. Южно-Украинская 2Г, на окраине частного сектора в отдельно стоящем здании. Здесь установлено мясское пивоваренное оборудование мощностью варки 1 тонна, на котором из импортного сырья производят 4 сорта нефильрованного пива. Из атрибутики имеются бокалы 0,33/0,5 л, текстовые типографские этикетки на кеги. Известен также бирдекель, искать который надо в широкой сети ресторанов и баров компа-



нии, работающих в Волгограде под вывеской Frant'Эль.

На ул. Рокоссовского 32 есть кафе **«Не герой!»**, в котором подают «Гладиатор светлое», «Гладиатор эль» и «Адмирал премиум». Это пиво произведено из концентрата. Его тип мы в просторечии называем «Тедди Бир». К сожалению, о производителе пива и масштабах производства информации нет, также, как нет и никакой атрибутики.

12 июля в городе-спутнике Волгограда - Волжском, на площади Труда 19 в помещении бывшего кафе «Вояж», открылся ресторан-пивоварня **Bier Meister**. В нем установлено германское оборудование фирмы **VdB Bier-Know how GmbH** мощностью варки 1000 л. Это седьмая пивоварня



VdB в России. В меню 4 сорта пива - хеллес, пилс, дункель и вайцен. Из атрибутики имеются этикетки-самоклейки на ПЭТ, бирдекель, кружка и бокал 0,5 л, авторучка.



По информации от коллег по хобби известно, что в том же Волжском на ул. Космонавтов 16 по состоянию на лето 2012 года продолжала работать пивоварня **ООО «Нептун»**, чье венгерское оборудование марки **МЕТАЛУКОН** было перевезено сюда в 2008 году из белгородского поселка Ивня. Как и в Ивне, в Волжском на этом оборудовании варили пиво под маркой «Ягер» сорта белое. Встретить его можно было в разливайках Волгограда. Атрибутика отсутствует.

-В.Шамов-

Vlad Shamov's article about breweries in Volgograd hero-city. There are 11 regional breweries there, located in the city and its suburbs. Only couple of them have no accessories. Volgograd's breweries mostly equipped by Czech and German brewhouses. They produces classic types of beer - light, red, dark and wheat. Four of the breweries are brew-pubs.



RUS-Волгоград (Пивоварь) Volgograd (Pivovar)



RUS-Волгоград (Пивоварь) Volgograd (Pivovar)

RUS-Лакинск Lakinsk



RUS-Тюмень (Ермолаевъ) Tyumen (Ermolaev)



RUS-Волжский (Bier Meister) Volzhsky



RUS-Волгоград (Пражская пивоварня) Volgograd (Prazhskaya pivovarna)



RUS-РнД (Пирс) RnD (Pirs)

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ СВЕТЛОЕ ПИВО

4,5% об. ОБЛ. НО МЕНШЕ 12% ПЛОТНОСТЬ

Pražák

Пиво «Пражак» светлое производится из отборного солода, ячменя и артезианской воды на чешском оборудовании по старинным классическим рецептам и является исключительным продуктом высочайшего качества с неповторимым, свежим вкусом и ароматом для истинно ценителей качественного пива.

Система: вода, солод ячменный (патокармальный светлый), хмель, дрожжи пивные. Экстрактивность начального сусла - 12%. Алкоголь - не менее 4,5%. Плотность в 200 г пива: меркантильная плотность - 42 градуса, реальная - не более 4,7. Вязкость при температуре от +12 до +15°C: Сила кристаллов 12 единиц.

ГОСТ P51174-2009

Продукция ООО «Италком». Крайний срок: Россия, 400018, г. Волгоград, пр-т им. В.И.Ленина, 61. Фабричный адрес: 400028, Россия, г. Волгоград, ул. Гриванская, 1а. Тел.: 8 (905) 367-10-44, (8442) 26-10-35.

объем 1,5 л 1 л

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ СВЕТЛОЕ ПИВО

4,7% об. ОБЛ. НО МЕНШЕ 13% ПЛОТНОСТЬ

Монастырское

Пиво «Монастырское» светлое производится из отборного солода, ячменя и воды на чешском оборудовании по старинному рецепту чешского монахов. Легкая горчинка в сочетании с ароматом хмеля, дает неповторимый вкус.

Система: вода, солод ячменный (патокармальный светлый), хмель, дрожжи пивные. Экстрактивность начального сусла - 12%. Алкоголь - не менее 4,7%. Плотность в 200 г пива: меркантильная плотность - 46 градуса, реальная - не более 4,7. Вязкость при температуре от +12 до +15°C: Сила кристаллов 12 единиц.

ГОСТ P51174-2009

Продукция ООО «Италком». Крайний срок: Россия, 400018, г. Волгоград, пр-т им. В.И.Ленина, 61. Фабричный адрес: 400028, Россия, г. Волгоград, ул. Гриванская, 1а. Тел.: 8 (905) 367-10-44, (8442) 26-10-35.

объем 1,5 л 1 л

4,5% об. ОБЛ. НО МЕНШЕ 12% ПЛОТНОСТЬ

ПИВО СВЕТЛОЕ

нефильтрованное

Баварское

Классическое немецкое пиво, сваренное по старинным баварским рецептам. Наше баварское пиво высшего качества, обладает мягким, сладковатым вкусом, сочетаясь с небольшой хмельной горчинкой и солодовым ароматом.

Система: пр-т сусла солода, ячмень, вода, дрожжи пивные. Экстрактивность начального сусла - 12%. Алкоголь - не менее 4,5%. Плотность в 200 г пива: меркантильная плотность - 42 градуса, реальная - не более 4,7. Вязкость при температуре от +12 до +15°C: Сила кристаллов 12 единиц.

ГОСТ P51174-2009

Продукция ООО «Италком». Крайний срок: Россия, 400018, г. Волгоград, пр-т им. В.И.Ленина, 61. Фабричный адрес: 400028, Россия, г. Волгоград, ул. Гриванская, 1а. Тел.: 8 (905) 367-10-44, (8442) 26-10-35.

объем 1,5 л 1 л

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ ПИВО СВЕТЛОЕ

4,5% об. ОБЛ. НО МЕНШЕ 12% ПЛОТНОСТЬ

Чешское

Пиво «Чешское» производится из отборного чешского солода, ячменя и воды на чешском оборудовании по старинным классическим рецептам и является исключительным продуктом высочайшего качества с неповторимым исключительным вкусом для истинно ценителей качественного пива.

Система: вода, солод ячменный (патокармальный светлый), хмель, дрожжи пивные. Экстрактивность начального сусла - 12%. Алкоголь - не менее 4,5%. Плотность в 200 г пива: меркантильная плотность - 42 градуса, реальная - не более 4,7. Вязкость при температуре от +12 до +15°C: Сила кристаллов 12 единиц.

ГОСТ P51174-2009

Продукция ООО «Италком». Крайний срок: Россия, 400018, г. Волгоград, пр-т им. В.И.Ленина, 61. Фабричный адрес: 400028, Россия, г. Волгоград, ул. Гриванская, 1а. Тел.: 8 (905) 367-10-44, (8442) 26-10-35.

объем 1,5 л 1 л

4,5% об. ОБЛ. НО МЕНШЕ **ПИВО** **СВЕТЛОЕ** 12% ПЛОТНОСТЬ

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

Янтарное

Пиво «Янтарное» светлое производится из отборного чешского солода, ячменя и артезианской воды на чешском оборудовании по старинным классическим рецептам и является исключительным продуктом высочайшего качества с неповторимым исключительным вкусом для истинно ценителей качественного пива.

Система: вода, солод ячменный (патокармальный светлый), хмель, дрожжи пивные. Экстрактивность начального сусла - 12%. Алкоголь - не менее 4,5%. Плотность в 200 г пива: меркантильная плотность - 42 градуса, реальная - не более 4,7. Вязкость при температуре от +12 до +15°C: Сила кристаллов 12 единиц.

ГОСТ P51174-2009

Продукция ООО «Италком». Крайний срок: Россия, 400018, г. Волгоград, пр-т им. В.И.Ленина, 61. Фабричный адрес: 400028, Россия, г. Волгоград, ул. Гриванская, 1а. Тел.: 8 (905) 367-10-44, (8442) 26-10-35.

объем 1,5 л 1 л

нефильтрованное светлое пиво

4,5% об. ОБЛ. НО МЕНШЕ 12% ПЛОТНОСТЬ

Немецкое

Пиво «Немецкое» светлое производится из отборного солода на чешском оборудовании по старинным классическим рецептам и является исключительным продуктом высочайшего качества с неповторимым исключительным вкусом для истинно ценителей качественного пива.

Система: вода, солод ячменный (патокармальный светлый), хмель, дрожжи пивные. Экстрактивность начального сусла - 12%. Алкоголь - не менее 4,5%. Плотность в 200 г пива: меркантильная плотность - 42 градуса, реальная - не более 4,7. Вязкость при температуре от +12 до +15°C: Сила кристаллов 12 единиц.

ГОСТ P51174-2009

Продукция ООО «Италком». Крайний срок: Россия, 400018, г. Волгоград, пр-т им. В.И.Ленина, 61. Фабричный адрес: 400028, Россия, г. Волгоград, ул. Гриванская, 1а. Тел.: 8 (905) 367-10-44, (8442) 26-10-35.

объем 1,5 л 1 л

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

11% ПЛОТНОСТЬ 4% об. ОБЛ. НО МЕНШЕ

Пиво светлое

Pilsener

БОГЕМСКОЕ

Классическое чешское пиво, сваренное своими руками-экспертным цехом. Отличительным вкусом имеет структуру гармоничную и сбалансированный аромат.

Система: два сорта солода, ячмень, вода и дрожжи. Экстрактивность начального сусла - 10%. Алкоголь - не менее 4%. Плотность в 200 г пива: меркантильная плотность - 42 градуса, реальная - не более 4,8. Вязкость при температуре от +12 до +15°C: Сила кристаллов 12 единиц.

ГОСТ P51174-2009

Продукция ООО «Италком». Крайний срок: Россия, 400018, г. Волгоград, пр-т им. В.И.Ленина, 61. Фабричный адрес: 400028, Россия, г. Волгоград, ул. Гриванская, 1а. Тел.: 8 (905) 367-10-44, (8442) 26-10-35.

объем 1,5 л 1 л

RUS-Волгоград (Чешская пивоварня) Volgograd (Cheshskaya pivovarnya)

Вода, солод светлый, хмельный эрале Аляска, солод хмельный, медвежий, в расстега, хмель variety, Columbus и Citra. Сухое охмеление Columbus и Citra.

Picture courtesy of Warner Bros. Entertainment

Дистрибуция: afbrew.net

2nd Edition

afbrew.net

Это чешское нефильтрованное светлое пиво

Экстрактивность начального сусла 15,5%

Алкоголь по объему не менее 5,4%

Плотность градусы 123 ISB

Произведено и разлито в Санкт-Петербурге, Россия, контрактной пивоварней АУ Девы

RUS-СПб (AFBrew) SpB

RUS-Ухта (Нинкаси) Ukhta (Ninkasi)



RUS-Новосибирск (Amadeus) Novosibirsk



RUS-Новосибирск (Amadeus) Novosibirsk



RUS-Варениковская Varenikovskaya

RUS-Волгоград (Бамберг) Volgograd (Bamberg)



RUS-Москва (1516) Moscow



RUS-Камень-на-Оби Камен-na-Obi



RUS-РнД (Фрау Марта) RnD (Fr. Marta)

RUS-Иркутск (Ершовская) Irkutsk (Ershovskaya)



ресторан **У Пушкина** пивоварня

Пиво непастеризованное, нефильтованное

“ШВАРЦБИР”
черное

Сочи-2010
Сочи-2012

ООО "Бравариус"

алк. не менее 5,0% об.
к.в.д. не менее 12,3%
t° хранения 2-4°C
улетучивы не более 4,6/1000
энергетичность 46кал/100мл
сроки годности 3 суток

Состав: солод, хмель, вода, дрожжи
Произведено на пивоварне **Калтенекер**
ресторана-пивоварни "У Пушкина"

Содержит в соответствии с этикеткой "Закон о чистоте" от 1910г.
из немытого сырья на немытой оборудованной по немытой технологии.
Сертификат соответствия № РОСС RU.АБ 92.Н00915
Произведено: ООО "Бравариус", Красный путь, 11

2008

www.pushkina.ru тел. 21-22-55

ресторан **У Пушкина** пивоварня

Пиво непастеризованное, нефильтованное

“ВАЙЦЕН”
пшеничное

Сочи-2010
Сочи-2012

ООО "Бравариус"

алк. не менее 4,6% об.
к.в.д. не менее 12,3%
t° хранения 2-4°C
улетучивы не более 4,6/1000
энергетичность 46кал/100мл
сроки годности 3 суток

Состав: солод, хмель, вода, дрожжи
Произведено на пивоварне **Калтенекер**
ресторана-пивоварни "У Пушкина"

Содержит в соответствии с этикеткой "Закон о чистоте" от 1910г.
из немытого сырья на немытой оборудованной по немытой технологии.
Сертификат соответствия № РОСС RU.АБ 92.Н00915
Произведено: ООО "Бравариус", Красный путь, 11

2008

www.pushkina.ru тел. 21-22-55

ресторан **У Пушкина** пивоварня

Пиво непастеризованное, нефильтованное

“МЕРЦЕН”
полутемное

Сочи-2010
Сочи-2012

ООО "Бравариус"

алк. не менее 4,2% об.
к.в.д. не менее 12,3%
t° хранения 2-4°C
улетучивы не более 4,6/1000
энергетичность 46кал/100мл
сроки годности 3 суток

Состав: солод, хмель, вода, дрожжи
Произведено на пивоварне **Калтенекер**
ресторана-пивоварни "У Пушкина"

Содержит в соответствии с этикеткой "Закон о чистоте" от 1910г.
из немытого сырья на немытой оборудованной по немытой технологии.
Сертификат соответствия № РОСС RU.АБ 92.Н00915
Произведено: ООО "Бравариус", Красный путь, 11

2008

www.pushkina.ru тел. 21-22-55

ресторан **У Пушкина** пивоварня

Пиво непастеризованное, нефильтованное

“ХЕЛЛЕС”
светлое

Сочи-2010
Сочи-2012

ООО "Бравариус"

алк. не менее 3,9% об.
к.в.д. не менее 11%
t° хранения 2-4°C
улетучивы не более 4,6/1000
энергетичность 46кал/100мл
сроки годности 3 суток

Состав: солод, хмель, вода, дрожжи
Произведено на пивоварне **Калтенекер**
ресторана-пивоварни "У Пушкина"

Содержит в соответствии с этикеткой "Закон о чистоте" от 1910г.
из немытого сырья на немытой оборудованной по немытой технологии.
Сертификат соответствия № РОСС RU.АБ 92.Н00915
Произведено: ООО "Бравариус", Красный путь, 11

2008

www.pushkina.ru тел. 21-22-55

ресторан **У Пушкина** пивоварня

Пиво непастеризованное, нефильтованное

“ПИЛСНЕР”
светлое

Сочи-2010
Сочи-2012

ООО "Бравариус"

алк. не менее 4,5% об.
к.в.д. не менее 12,3%
t° хранения 2-4°C
улетучивы не более 4,6/1000
энергетичность 46кал/100мл
сроки годности 3 суток

Состав: солод, хмель, вода, дрожжи
Произведено на пивоварне **Калтенекер**
ресторана-пивоварни "У Пушкина"

Содержит в соответствии с этикеткой "Закон о чистоте" от 1910г.
из немытого сырья на немытой оборудованной по немытой технологии.
Сертификат соответствия № РОСС RU.АБ 92.Н00915
Произведено: ООО "Бравариус", Красный путь, 11

2008

www.pushkina.ru тел. 21-22-55

ресторан **У Пушкина** пивоварня

Произведено на пивоварне **Kaltenecker** ресторана "У Пушкина"

Пиво непастеризованное, светлое, фильтрованное

35 Premium

алк. не менее 3,9% об.
к.в.д. не менее 11%
улетучивы не более 4,6/1000
энергетичность 46кал/100мл
t° хранения 2-4°C
сроки годности 3 суток

Состав: солод, хмель, вода

ООО "Бравариус"

Сертификат соответствия № РОСС RU.АБ 92.Н00915
Произведено: ООО "Бравариус", Красный путь, 11

2008

www.pushkina.ru тел. 21-22-55

RUS-Омск (У Пушкина) Omsk (U Pushkina)



RUS-Kursk (Forpost) Kursk (Forpost)



RUS-Курск (Форпост) Kursk (Forpost)

ПИВО
Калужское
ПРЕМИУМ
 12% 4,5об.

НЕФИЛЬТРОВАННОЕ СВЕТОЕ

Пиво "Калужское Премиум нефильтрованное светлое"
 Состав: солод, ячмень, вода. Без добавления консервантов.
 Применяется в соответствии с ГОСТ 5174-2009. ООО ИНПЦ "Солодовые напитки", Россия, Калужская область, г.Калуга, ул.М.Ленина, д.31.
 Энергетическая ценность: 4,7 кДж в 100г продукта. Энергетическая ценность: 48 ккал в 100г продукта. Хранить в прохладном месте при температуре 13-12°C. Срок годности 7 суток с момента розлива. Возможность выкладки в соответствии с требованиями заказчика. Число тарелок, установленных на этикетке, может отличаться.

PC **PC**

06 Lev
 Дата розлива:

ФИЛТРАЦИЯ "S"

RUS-Калуга (Солодовые напитки)
 Kaluga (Solodovyye napitki)

RUS-Волчиха Volchikha



RUS-Волчиха Volchikha



RUS-Искитим Iskitim



RUS-Москва (Gloster) Moscow



RUS-Омск (Бочка) Omsk (Boschka)



RUS-Омск (Кнайна) Omsk (Knaipra)



RUS-СПб (Metropole) SPb



RUS-Барнаул (Eberhoff) Barnaul

RUS-Новосибирск (Пивница) Novosibirsk (Pivnitsa)



RUS-Челохово Chelokhovo

RUS-Заречный/Екат. (Эталон-Продукт) Zarechny / Екат. (Etalon-Produkt)

СТИЛЬ ПИВА
ENGLISH PALE ALE
СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ В АНГЛИЙСКОМ СТИЛЕ

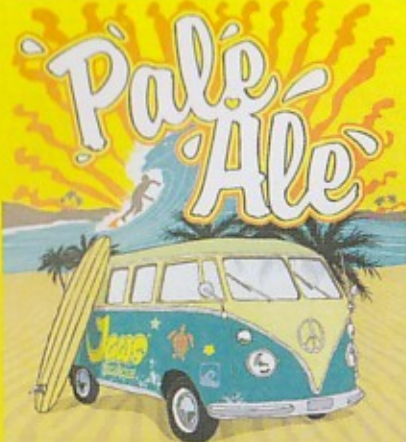
СВАНСОНОВАННОЕ ПИВО
ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ
С УМЕРЕННОЙ ХМЕЛЬНОЙ ГОРЬЧОЦОЙ
И ПЕКИМ ФРУКТОВО-КАРАМЕЛЬНЫМ
АРОМАТОМ

РАСЧЕТНАЯ ГОРЬЧЬ: **30 IBU**

РЕКОМЕНДУЕМАЯ
ТЕМПЕРАТУРА
УПОТРЕБЛЕНИЯ: **+6...+10°C**

АРОМАТ: 4/7
ВОЗВРАТ ВКУСА: 5/7
ПОСЛЕВКУС: 5/7
ГОРЬЧЬ: 4/7

www.jawsbeer.ru | www.twitter.com/jawsbeer



Производитель: ООО «Эталон-Продукт», Юр. адрес: 420015, Россия, г. Екатеринбург, Сибирский тракт, 12, литерава 18, Адрес производства: 624211, Россия, г. Заречный, ул. Баянова, 14 в. 17 (34), 261-91-90. Производственный идентификационный код: 1001. Пиво светлое ферментированное, нефильтрованное. Сорт: «Элси» (Pilsener). Объем: 0,5 л. Срок годности: при t° +2...+4°C – 90 суток. Алк. на нечисте: 5,2% об. Эстер. вкл. сухих: 14%. Сорт пивности: при t° +2...+4°C – 90 суток. УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ. Содержание в продукте крахмала для крахмальной патоки не превышает установленных законодательными актами РФ, СанПиН 2.3.2.1078-01 норм: 1 мг, 1,87, 1,872, 1,872. Компания производит продукцию, соответствующую требованиям и стандартам производства (санитарно-эпидемиологическому надзору в РФ).

Пиво светлое ферментированное, нефильтрованное

NOVOSIBIRSK KELLERS
Traditionales
BIER

Экстрактивность
начального сусла 12%
Содержание спирта
не менее 4,5%

2004 2005 2010



СТИЛЬ ПИВА
OATMEAL STOUT
ОСЯННЫЙ СТАУТ

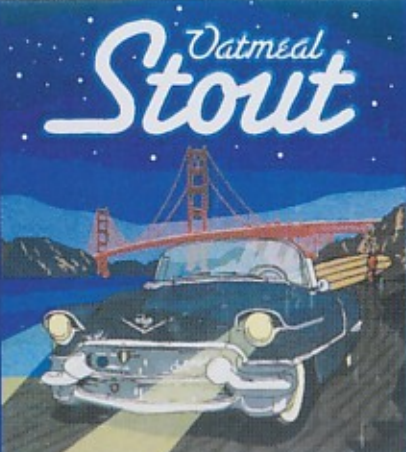
ТЕМНОЕ ПИВО ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ
С ОТТЕНКАМИ КОФЕ И ГОРЬКОГО
ШОКОЛАДА

РАСЧЕТНАЯ ГОРЬЧЬ: **23 IBU**

РЕКОМЕНДУЕМАЯ
ТЕМПЕРАТУРА
УПОТРЕБЛЕНИЯ: **+10...+12°C**

АРОМАТ: 5/7
ВОЗВРАТ ВКУСА: 5/7
ПОСЛЕВКУС: 6/7
ГОРЬЧЬ: 4/7

www.jawsbeer.ru | www.twitter.com/jawsbeer



Производитель: ООО «Эталон-Продукт», Юр. адрес: 420015, Россия, г. Екатеринбург, Сибирский тракт, 12, литерава 18, Адрес производства: 624211, Россия, г. Заречный, ул. Баянова, 14 в. 17 (34), 261-91-90. Производственный идентификационный код: 1001. Пиво темное ферментированное, нефильтрованное. Сорт: «Элси» (Pilsener). Объем: 0,5 л. Срок годности: при t° +2...+4°C – 90 суток. Алк. на нечисте: 5,2% об. Эстер. вкл. сухих: 14%. Сорт пивности: при t° +2...+4°C – 90 суток. УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ. Содержание в продукте крахмала для крахмальной патоки не превышает установленных законодательными актами РФ, СанПиН 2.3.2.1078-01 норм: 1 мг, 1,87, 1,872, 1,872. Компания производит продукцию, соответствующую требованиям и стандартам производства (санитарно-эпидемиологическому надзору в РФ).

Пиво светлое ферментированное, нефильтрованное

NOVOSIBIRSK KELLERS
Traditionales
WEISS

Экстрактивность
начального сусла 12%
Содержание спирта
не менее 4,5%

2004 2005 2010



СТИЛЬ ПИВА
AMERICAN PALE ALE
СВЕТЛЫЙ ЭЛЬ В АМЕРИКАНСКОМ СТИЛЕ

ХОРОШО ОХМЕЛЕННОЕ
ПИВО С ЯРКИМИ
НОТАМИ МАНГО, ЦИТРУСОВ
И СОСНОВОЙ ХВОИ

РАСЧЕТНАЯ ГОРЬЧЬ: **43 IBU**

РЕКОМЕНДУЕМАЯ
ТЕМПЕРАТУРА
УПОТРЕБЛЕНИЯ: **+6...+10°C**

АРОМАТ: 6/7
ВОЗВРАТ ВКУСА: 7/7
ПОСЛЕВКУС: 7/7
ГОРЬЧЬ: 6/7

www.jawsbeer.ru | www.twitter.com/jawsbeer



Производитель: ООО «Эталон-Продукт», Юр. адрес: 420015, Россия, г. Екатеринбург, Сибирский тракт, 12, литерава 18, Адрес производства: 624211, Россия, г. Заречный, ул. Баянова, 14 в. 17 (34), 261-91-90. Производственный идентификационный код: 1001. Пиво светлое ферментированное, нефильтрованное. Сорт: «Элси» (Pilsener). Объем: 0,5 л. Срок годности: при t° +2...+4°C – 90 суток. Алк. на нечисте: 5,2% об. Эстер. вкл. сухих: 13,5%. Сорт пивности: при t° +2...+4°C – 90 суток. УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ. Содержание в продукте крахмала для крахмальной патоки не превышает установленных законодательными актами РФ, СанПиН 2.3.2.1078-01 норм: 1 мг, 1,87, 1,872, 1,872. Компания производит продукцию, соответствующую требованиям и стандартам производства (санитарно-эпидемиологическому надзору в РФ).

Пиво темное ферментированное, нефильтрованное

NOVOSIBIRSK KELLERS
Traditionales
RED

Экстрактивность
начального сусла 12%
Содержание спирта
не менее 4,4%

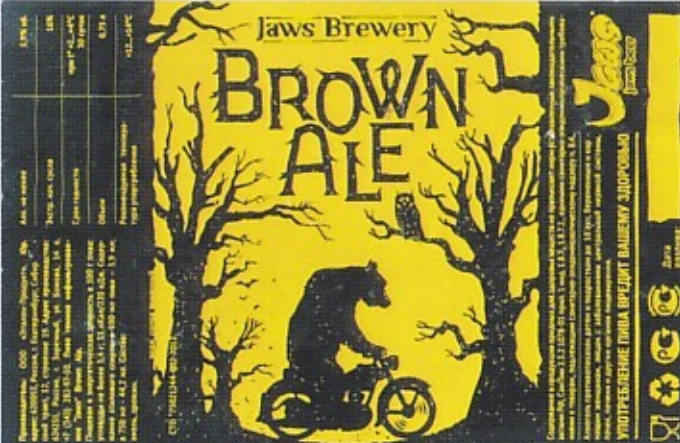
2004 2005 2010



Jaws Brewery
BROWN ALE

Алк. на нечисте: 5,2% об.
Эстер. вкл. сухих: 14%
Сорт пивности: при t° +2...+4°C – 90 суток

УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Производитель: ООО «Эталон-Продукт», Юр. адрес: 420015, Россия, г. Екатеринбург, Сибирский тракт, 12, литерава 18, Адрес производства: 624211, Россия, г. Заречный, ул. Баянова, 14 в. 17 (34), 261-91-90. Производственный идентификационный код: 1001. Пиво темное ферментированное, нефильтрованное. Сорт: «Элси» (Pilsener). Объем: 0,5 л. Срок годности: при t° +2...+4°C – 90 суток. Алк. на нечисте: 5,2% об. Эстер. вкл. сухих: 14%. Сорт пивности: при t° +2...+4°C – 90 суток. УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ. Содержание в продукте крахмала для крахмальной патоки не превышает установленных законодательными актами РФ, СанПиН 2.3.2.1078-01 норм: 1 мг, 1,87, 1,872, 1,872. Компания производит продукцию, соответствующую требованиям и стандартам производства (санитарно-эпидемиологическому надзору в РФ).

INDIA PALE ALE

АТОМНАЯ ПРАЧЕЧНАЯ

ver 1.9

99 IBU
375ml

Алк. на нечисте: 6,8% об.
Эстер. вкл. сухих: 16%

УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Производитель: ООО «Эталон-Продукт», Юр. адрес: 420015, Россия, г. Екатеринбург, Сибирский тракт, 12, литерава 18, Адрес производства: 624211, Россия, г. Заречный, ул. Баянова, 14 в. 17 (34), 261-91-90. Производственный идентификационный код: 1001. Пиво светлое ферментированное, нефильтрованное. Сорт: «Элси» (Pilsener). Объем: 0,375 л. Срок годности: при t° +2...+4°C – 30 суток. Алк. на нечисте: 6,8% об. Эстер. вкл. сухих: 16%. Сорт пивности: при t° +2...+4°C – 30 суток. УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ. Содержание в продукте крахмала для крахмальной патоки не превышает установленных законодательными актами РФ, СанПиН 2.3.2.1078-01 норм: 1 мг, 1,87, 1,872, 1,872. Компания производит продукцию, соответствующую требованиям и стандартам производства (санитарно-эпидемиологическому надзору в РФ).

RUS-Заречный/Екат. (Эталон-Продукт) Zarechny / Екат. (Etalon-Produkt)

ЭТИКЕТКИ-LABELS-ETIKETTEN-ETIQUETTES-ETICHETTE-ETIKETTE-ETIKETY

RUS-Новосибирск (Kellers) Novosibirsk

ИМБИРНОЕ
13% | 4,7% об. | 0,2 л

ОБРАЗЕЦ НЕ ДЛЯ ПРОДАЖИ

VIBERG
www.viberg.info

18

RUS-Кострома (Пивной стандарт)
Kostroma (Pivnoy Standart)

СВЕТЛОЕ
12% | 4,5% об. | 0,2 л

ОБРАЗЕЦ НЕ ДЛЯ ПРОДАЖИ

VIBERG
www.viberg.info

18

VIII век от Рождества Христова Европа дрожит под лютым вихрем — суровая северная зима, сходящая каска и разрушения от Америки до Азии. Морской разбой, набег — лишь краткий перебой того, с чем вошли в историю восточные скандинавы.

Однако, были у викингов и мирные достижения. Так, по количеству сваренного и выпитого пива, они превосходили все страны Европы, вместе взятые. Викинг и любил пиво столь крепко и беззаветно, что весь свой скудный урожай они превращали в хмельной напиток.

Пиво викингов не отличалось изысканными ингредиентами и нутрами — лишь хмель, ячмень, да кристально чистая вода из лесных родников. Именно поэтому, создавая пиво «Вибег» мы обратились к опыту скандинавских пивоваров, передаваемому из поколения в поколение.

Мы не ставили перед собой задачу выпустить на рынок очередную марку пива для массового потребителя. Суть пива «Вибег» — природная чистота и естественность. Потому мы используем только европейское сырье высочайшего качества и воду высшей очистки.

VIBERG
EST. 2012

ИМБИРЬ

13% | 4,7% об. | 1,5 л

Пиво «Имбирь» неферментированное. Состав: питьевая вода, солод пивоваренный ячменный, хмель, дрожжи.

Пивная крепость в 100° пива — не более 3,3 г энергетическая ценность в 100 пива — 30 ккал. Объем — 1,5 литра, объемная доля спирта — 4,7%, экстрактивность начального сусла — 13%.

Хранить при температуре от 5 до 20°C в затененном помещении. Дата розлива и сроки годности, месяц, год см. маркировку. Содержание в продукте вредных для здоровья веществ не превышает допустимого уровня, установленного нормативными документами. После вскрытия тары напиток употребить в течение 12 часов.

Чрезмерное употребление пива вредит вашему здоровью. Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями нервной системы, почеч, печен и других органов пищеварения. ТУ 9184-001-0982045-2012

Исполнено ООО «Пивной стандарт»
Юр. адрес: г. Кострома, ул. Теньгушенина 51/21
Адрес производства: г. Кострома, ул. Коммунаров, 40
Тел. (4942) 49-60-78

VIBERG
EST. 2012

ИМБИРЬ

13% | 4,7% об. | 1,5 л

VIII век от Рождества Христова Европа дрожит под лютым вихрем — суровая северная зима, сходящая каска и разрушения от Америки до Азии. Морской разбой, набег — лишь краткий перебой того, с чем вошли в историю восточные скандинавы.

Однако, были у викингов и мирные достижения. Так, по количеству сваренного и выпитого пива, они превосходили все страны Европы, вместе взятые. Викинг и любил пиво столь крепко и беззаветно, что весь свой скудный урожай они превращали в хмельной напиток.

Пиво викингов не отличалось изысканными ингредиентами и нутрами — лишь хмель, ячмень, да кристально чистая вода из лесных родников. Именно поэтому, создавая пиво «Вибег» мы обратились к опыту скандинавских пивоваров, передаваемому из поколения в поколение.

Мы не ставили перед собой задачу выпустить на рынок очередную марку пива для массового потребителя. Суть пива «Вибег» — природная чистота и естественность. Потому мы используем только европейское сырье высочайшего качества и воду высшей очистки.

VIBERG
EST. 2012

СВЕТЛОЕ

12% | 4,5% об. | 1,5 л

Пиво «Светлое» неферментированное. Состав: питьевая вода, солод пивоваренный ячменный, хмель, дрожжи.

Пивная крепость в 100° пива — не более 4,3 г энергетическая ценность в 100 пива — 44 ккал. Объем — 1,5 литра, объемная доля спирта — 4,5%, экстрактивность начального сусла — 12%.

Хранить при температуре от 5 до 20°C в затененном помещении. Дата розлива и сроки годности, месяц, год см. маркировку. Содержание в продукте вредных для здоровья веществ не превышает допустимого уровня, установленного нормативными документами. После вскрытия тары напиток употребить в течение 12 часов.

Чрезмерное употребление пива вредит вашему здоровью. Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями нервной системы, почеч, печен и других органов пищеварения. ТУСТ Р 51174-2009

Исполнено ООО «Пивной стандарт»
Юр. адрес: г. Кострома, ул. Теньгушенина 51/21
Адрес производства: г. Кострома, ул. Коммунаров, 40
Тел. (4942) 49-60-78

VIBERG
EST. 2012

СВЕТЛОЕ

12% | 4,5% об. | 1,5 л

VIII век от Рождества Христова Европа дрожит под лютым вихрем — суровая северная зима, сходящая каска и разрушения от Америки до Азии. Морской разбой, набег — лишь краткий перебой того, с чем вошли в историю восточные скандинавы.

Однако, были у викингов и мирные достижения. Так, по количеству сваренного и выпитого пива, они превосходили все страны Европы, вместе взятые. Викинг и любил пиво столь крепко и беззаветно, что весь свой скудный урожай они превращали в хмельной напиток.

Пиво викингов не отличалось изысканными ингредиентами и нутрами — лишь хмель, ячмень, да кристально чистая вода из лесных родников. Именно поэтому, создавая пиво «Вибег» мы обратились к опыту скандинавских пивоваров, передаваемому из поколения в поколение.

Мы не ставили перед собой задачу выпустить на рынок очередную марку пива для массового потребителя. Суть пива «Вибег» — природная чистота и естественность. Потому мы используем только европейское сырье высочайшего качества и воду высшей очистки.

VIBERG
EST. 2012

ПИВО
БАРХАТНОЕ

13,5% | 4,6% об. | 1,5 л

Пиво «Имбирь» неферментированное. Состав: питьевая вода, солод пивоваренный ячменный, хмель, дрожжи.

Пивная крепость в 100° пива — не более 5,8 г энергетическая ценность в 100 пива — 52 ккал. Объем — 1,5 литра, объемная доля спирта — 4,5%, экстрактивность начального сусла — 13,5%. ТУСТ Р 51174-2009

Хранить при температуре от 5 до 20°C в затененном помещении. Содержание в продукте вредных для здоровья веществ не превышает допустимого уровня, установленного нормативными документами. После вскрытия тары напиток употребить в течение 14 суток. Дата розлива.

Чрезмерное употребление пива вредит вашему здоровью. Алкоголь противопоказан детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями нервной системы, почеч, печен и других органов пищеварения.

Исполнено ООО «Пивной стандарт»
Юр. адрес: г. Кострома, пр-т Теньгушенина, 51/21
Адрес производства: г. Кострома, ул. Коммунаров, 40
Тел. (4942) 49-60-78

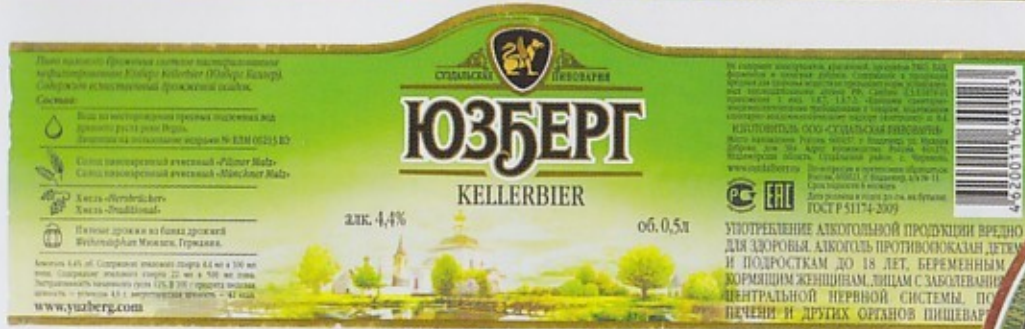
VIBERG
EST. 2012

ПИВО
БАРХАТНОЕ

13,5% | 4,6% об. | 1,5 л



RUS-Чириково Chirkovo



RUS-Буденновск (Арзиманова) Budennovsk (Arzimanova)



RUS-Ниж. Тагил Nizh. Tagil

RUS-Майкоп (Майкопское пиво) Майкоп (Majkopskoe пиво)

RUS-Москва (Макс-К) Moscow (Maks-K)



RUS-Полевской Polevskoy



RUS-Анапа (Богерхоф) Anapa (Bogerhof)



RUS-Лежнево Lezhnevo



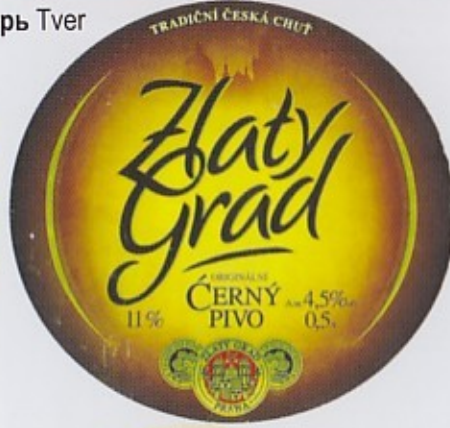
RUS-Тверь Tver



RUS-Тверь Tver



RUS-Тверь Tver



RUS-СПб (Heineken) SPb



RUS-Калуга Kaluga



RUS-Калуга Kaluga



RUS-Рязань Ryazan



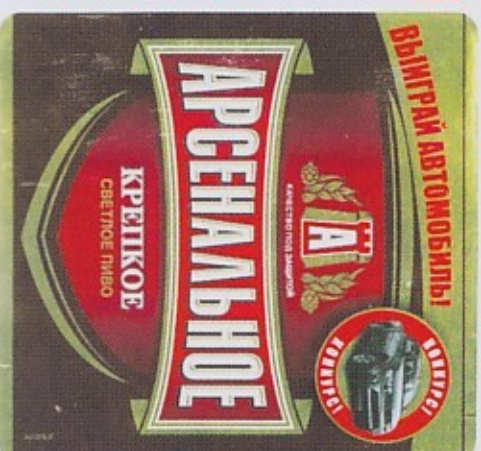
RUS-Калуга Kaluga



RUS-СП6 (Балтика) SPb (Baltika)



RUS-Тула (Балтика) Tula (Baltika)



RUS-СП6 (Балтика) SPb (Baltika)

RUS-РнД (Балтика) RnD (Baltika)



RUS-СП6 (Балтика) SPb (Baltika)



RUS-РнД (Балтика) RnD (Baltika)

RUS-СП6 (Балтика) SPb (Baltika)



RUS-Москва (Efes) Moscow



RUS-Уфа (Efes) Ufa



RUS-Уфа (Efes) Ufa



RUS-Мытищи Mytishi



RUS-Димитровград Dimitrovgrad



RUS-Тверь Tver



RUS-Москва (Очаково) Moscow (Ochakovo)



RUS-Ульяновск (Efes) Ulyanovsk





RUS-Клин Klin



RUS-Саранск Saransk



RUS-SUN InBev



RUS-Клин Klin



RUS-Омск Omsk



RUS-Казань Kazan



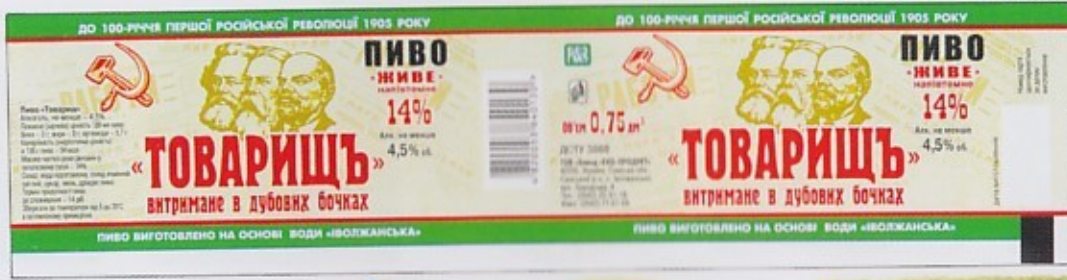
RUS-Волжский Volzhsky





RUS-Саранск Saransk

UA-Иволжанское Ivolzhanskoie



UA-Киев (Оболонь) Киев (Obolon)



UA-Чернигов Chernigov



UA-Запорожье Zaporozhie



UA-Киев (Славутич) Kiev (Slavutich)



UA-Киев (Оболонь) Киев (Obolon)



UA-Львов Lvov





AM-Ереван (Karlof)
Yerevan



BY-Большое Стиклево А
Bolshoe Stiklevo



R



BY-Лида 1 А
Lida



R



I2 A



R



I3 A



R



BY-Минск (Аливария) А
Minsk (Alivaria)



R



RUS-Архангельск (Braumeister)
Arkhangelsk



(Francis)



RUS-Брянск
Bryansk



RUS-Владивосток (Докер)
Vladivostok (Doker)



RUS-Владикавказ (Дарьял) 1
Vladikavkaz (Darjal)



I2



I3



RUS-Волгоград (Бамберг) А
Volgograd (Bamberg)



R1



R2



R3



R4



R5



R6



(Мельница)
(Melnitsa)



(Пивоварь) А
(Pivovar)



R



(Празжская пивоварня) 1
(Prazhskaya pivovarnya)



/2



RUS-Волжский
Volzhsky (Bier Meister)



RUS-Гусь-Хрустальный
Gus-Khrustalny



RUS-Егорьевск (Шварцкайзер)
Egorievsk (Schwarzkaiser)



RUS-Жуковский 1
Zhukovsky



/2



RUS-Ижевск (Пинта)
Izhevsk (Pinta)



RUS-Калининград (Геркулес)
Kaliningrad (Herkules)



(Мюллер)
(Muller)



RUS-Калуга А
Kaluga



R1



R2



RUS-Клин 1
Klin



/2 А



R



RUS-Котлас (Прага) 1 А
Kotlas (Praha)



R



/2



/3



RUS-Красноярск (Salek) 1 А
Krasnoyarsk



R1



R2



RUS-Кукуй
Kukuy



RUS-Липецк (Beer House)
Lipetsk



RUS-Малоярославец
Maloyaroslavets



RUS-Maximilian's



RUS-Москва (1516) A
Moscow



R



(Velka Morava) 1



/2



(Пятый океан)
(Pyaty okean)



(Стражек) 1 A
(Strazek)



R



/2 A



R1



R2



R3



(Сурок) 1
(Surok)



/2



(Efes)



(Gloster)



RUS-Мытищи A1
Mytishi



A2



R1



R2



R3



R4



R5



R6



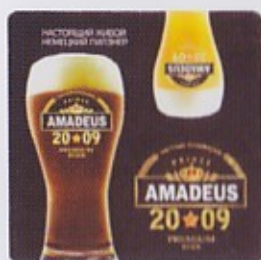
RUS-Находка
Nakhodka



RUS-Новосибирск
Novosibirsk (Amadeus) 1



I2 A



R



RUS-Обнинск 1
Obninsk



I2



RUS-Омск А
Omsk



R



RUS-РнД (Фрау Мюллер)
RnD (Fr. Muller)



RUS-СПб (Балтика) 1
SPb (Baltika)



I2 A



R



I3 A



R1



R2



I4 A



R



I5 A



R



I6 A



R



I7 A



R



I8 A



R



I9 A



R1



R2



R3



R4



R5



I10 A



R



I11 A



R



I12 A



R



(Бирштубе) A
Bierstube



R1



R2



R3



R4



R5



R6



(Василеостровская) A
(Vasileostrovskaya)



R



(Град Петров)
(Grad Petrov)



(Питбуль)
(Pitbull)



(Hanse Bier) A



R



(Knightberg) A



R



(Metropole) 1



/2



/3



/4



/5



(Munhell) A



R



(Klasterni)



RUS-Сургут (Кришталь)
Surgut (Kryshthal)



RUS-Томск 1
Tomsk



/2



/3



RUS-Тюмень (Пивзавод)
Tyumen (Pivzavod)



RUS-Чебоксары (Букет) 1
Cheboksary (Buket)



/2



/3



/4



/5



RUS-Ульяновск
Ulyanovsk (Biermeister)



RUS-Уфа (Антонов)
Ufa (Antonov)



(Efes)

RUS-Ухта (Нинкаси)
Uhta (Ninkasi)UA-Донецк (Beerstown)
DonetskUA-Запорожье (Займка) А
Zaporozhie (Zaimka)

R



(Pinta)

UA-Киев (Оболонь) 1 А
Kiev (Obolon)

R



I2 А



R

(Проходимец) А
(Prohodimets)

R

(Шато) 1
(Shato)

I2



I3



(Rodbrau) А



R

UA-Львов (Королевская) 1
Lvov (Korolevskaya)

I2



I3



I4



I5



I6

(Кумпель) А
(Kumpel)

R1



R2



R3



R4



R5



R6



(Львовская) А
(Lvovskaya)



R



(ППБ) А
(PPB)



R



UA-Межгорье
Mezhorie



UA-Одесса (Люстдорф) 1
Odessa (Lyustdorf)



/2



/3



UA-Полтава (Полтавпиво)
Poltava (Poltavpivo)



(Августин)
(Avgustin)



UA-Северодонецк
Severodonetsk



UA-Тернополь (Панорама)
Ternopol (Panorama)



UA-Чернигов 1 А
Chernigov



R



/2 А



R



UZ-Ташкент (Арбат)
Tashkent (Arbat)



(Dudek) 1



/2



(Gasthaus)



AM-Васкеваз
Vaskevaz



BY-Минск (Крыница) 1
Minsk (Krynitsa)



/2



EST-Саку 1
Saku 1



/2



/3



GE-Сагурамо
Saguramo



KZ-Алма-Ата (Первый)
Alma-Ata (Pervy)



(Caspian)



LT-Клайпеда
Klaipeda



LT-Утена 1
Utena



/2



LV-Даугавпилс
Daugavpils



LV-Рига (Aldaris) 1
Riga



/2



/3



MD-Кишинев 1
Kishinev



/2



RUS-Брянск
Bryansk



RUS-Димитровград 1
Dimitrovgrad



/2



RUS-Ижевск
Izhevsk



RUS-Калуга 1
Kaluga



/2



/3



/4



/5



/6



/7



RUS-Клин
Klin



RUS-Лакинск 1
Lakinsk



/2



RUS-Москва (Очаково) 1
Moscow (Ochakovo)



/2



(Efes) 1



/2



/3



/4



/5



/6



RUS-Омск (САН ИнБев)
Omsk (SUN InBev)



RUS-Пенза (Очаково)
Penza (Ochakovo)



RUS-Плотниково
Plotnikovo



RUS-СПб (Балтика) 1
SPb (Baltika)



/2



(Василеостровская)
(Vasileostrovskaya)



RUS-Тверь
Tver



RUS-Тула
Tula



RUS-Ульяновск (Efes)
Ulyanovsk



RUS-Уфа 1
Ufa



/2



/3



/4



RUS-Хабаровск (Балтика)
Habarovsk



RUS-Челябинск
Chelyabinsk



RUS-Чириково
Chirikovo



UA-Киев (Оболонь)
Kiev (Obolon)



UA-Лисичанск
Lisichansk



UA-Львов (ППБ) 1
Lvov (PPB)



/2



RUS-СПб (Балтика) x5
SPb (Baltika)



RUS-СПб (Балтика) / RUS-Димитровград / RUS-Полевской / RUS-Екатеринбург (Патра) x2
SPb (Baltika) / Dimitrovgrad / Plevskoy / Ekaterinburg (Patra)



RUS-СПб (Балтика) x4 / KG-Беловодское
SPb (Baltika) / Belovodskoe



RUS-Рязань / RUS-Мытищи x3 / RUS-Калининград
Ryazan / Mytishi / Kaliningrad



KZ-Алма-Ата (Efes) / RUS-Калуга x2 / RUS-Москва (Efes)
Alma-Ata (Efes) / Kaluga / Moscow (Efes)



RUS-Калуга x2 / UA-Донецк x2 / KZ-Караганда
Kaluga / Donetsk / Karaganda



RUS-Клин х3 / RUS-Омск х2
Klin / Omsk



RUS-Клин х5
Klin



RUS-Омск х2 / RUS-Саранск / UA-Чернигов х2
Omsk / Saransk / Chernigov



ПИВНАЯ ПОСУДА (1996-2005) BEER GLASSES



С Новым Годом!

С НОВЫМ ГОДОМ И РОЖДЕСТВОМ

БОГОРОДСКОЕ

ПОМОРСКОЕ

ПИВО

BEER BIRRA BIER

ВЯТИЧ
Никольское

САТИЦЕВСКОЕ

Львівська пивоварня

РІЗД

Новим 2003 роком!

2000
ЖИВИ ПРИЖИВЛЮЧИ!

Смисл

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ
SEIT 1998
Ялк 4.3%

15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

2011 2012 2013
ОАО ЗАВОД ПИВОВАРЕННИЙ «МОРШАНСКИЙ»
г. Моршанск, пер. Дачный 18. Тел. (475-33) 4-42-43

НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ
4.3% alc

ЧИЧКОВСКОЕ

С НОВЫМ ГОДОМ И РОЖДЕСТВОМ

5.4% alc

Состав:
вода, солод,
рис, хмель.

2000
ЖИВИ ПРИЖИВЛЮЧИ!

Львівська пивоварня

РІЗД