



# КОЛПИВАТР

ЖУРНАЛ О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТТРИБУТИКЕ

2(71)-2017

**ТУЛЬСКИЕ БЫЛИ  
И НЕБЫЛИЦЫ  
ИСТОРИЯ ПИВЗАВОДОВ**

**20я  
МОСКОВСКАЯ  
ВСТРЕЧА КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ**

**БАЛТИЙСКИЙ ПОРТЕР  
СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ СТИЛЯ**

**САМАРКАНД  
АДЛЕР  
ПИВНЫЕ  
ПРОГУЛКИ**



БУКЕТ  
ЧУВАШНИ





# КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТРИБУТИКИ

Издается с 1998 года

Периодичность: 2 раза в год

Тираж: 500 экз.

## ИЗДАТЕЛЬ

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

Контакты:

В.Шамов, ул. Плещеева 15-111,

127560 Москва

Тел.: +7 (909) 955-96-02

etiketki@mail.ru

## ККРА.RU

## РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В.Шамов

## ОТПЕЧАТАНО

ООО «АВК-Пресс», Москва

## РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

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

## НА ОБЛОЖКЕ

20-я Московская встреча коллекционеров  
(фото П.Егорова)

## KOLPIVATR

beer, breweries and beer accessories  
magazine. Since 1998.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

regional non-governmental organization

Club for Collectors of

Beer Accessories

(CCBA)

Moscow, Russia



# СЕЛЕКЦИЯ

Оценивая события коллекционерской жизни 2017 года, хочется особо отметить один факт, ставший для нашего хобби показательным. Резко усилился и окончательно оформился ранее только нарождавшийся в нашей стране тренд на пивное коллекционирование узконаправленной тематики, как например, птицы-звери, паровозы, дамы и футбол, ограниченная по географическому признаку или по временному периоду атрибутика.

В первую очередь, это касается, конечно же, этикеток. Теперь можно с уверенностью констатировать, что собирание, как говорится, всего подряд под гнетом ошеломляющего потока новинок ушло на задний план. С одной стороны это весьма печально, потому как является неким отступничеством от истинного смысла коллекции, превращаясь в своего рода селекцию, перерождение из количества в качество, а если вдуматься глубже, то и просто играя на руку разъединению коллекционерских масс через разобщение интересов.

Но с другой стороны, мы в большинстве своем теперь стали, как и весь прочий зарубежный коллекционерский мир: гоняемся только за избранным, за желанным, не просто новым, а непременно восхищающим. И поверьте, пути назад нет. По крайней мере, пока не иссякнет атрибутика.

Влад Шамов



## ХИРШАЙД

09-11.03.2018  
Hirschaid, D

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



## ГЕРСТХОФЕН

10.03.2018  
Gersthofen, D

Большая обменная биржа бирдекелей. Организатор - клуб IBV (www.ibv1958.de). Место проведения - территория вокруг заведения Gasthof Stern, Kirchplatz 1. Внимание! Первые обмены начинаются уже с полудня 8 марта.

## МИНСК

13-14.04.2018  
Minsk, BY

11-й международный съезд коллекционеров пивной атрибутики (этикетки, бирдекели, пробки, посуда).

КОЛПИВАТР 2(71)-2017

Организатор - клуб «Пивные волаты» (www.volaty.by) при поддержке ОАО «Лидское пиво». Весь день 13 апреля планируется экскурсионная программа, а вечером 14 апреля - дружеский ужин. Информация - Сергей Ших, e-mail: shikh@tut.by



## ДРЕЗДЕН

21.04.2018  
Dresden, D

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



## ХАММ

05.05.2018 Hamm, D

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



## МУТФОРТ

02.06.2018 Moutfort, L

Очередная международная обменная биржа (Europatauschbourse) в местечке Мутфорт, Люксембург (бирдекели). Место проведения - культурный центр, 8 rue de Medingen. Информация: Marc Obry, e-mail: obry@pt.lu



## Брюгге

03-04.02.2018 Bruges, B

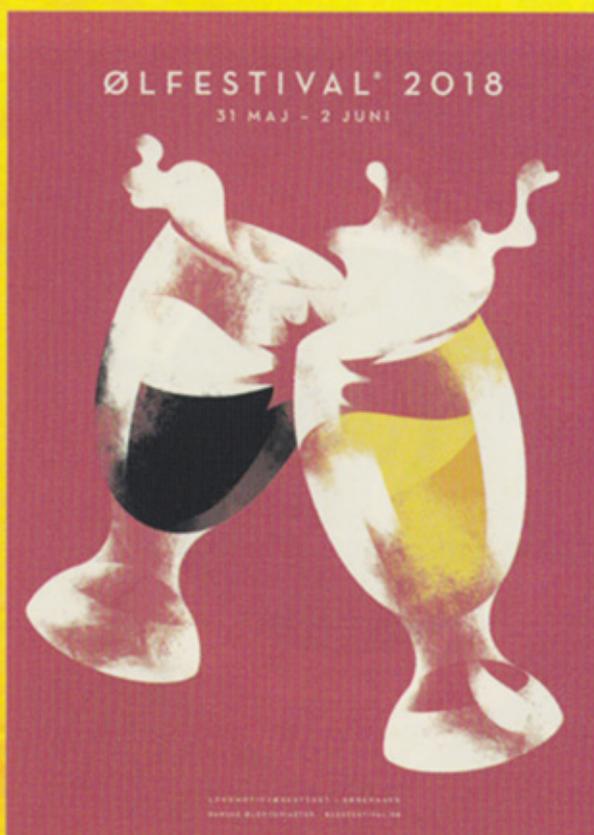
11-й пивной фестиваль Bruges Beer Festival. Более 400 сортов бельгийского пива! Место проведения - Beursplein (Биржевая площадь). Вход бесплатный. Пиво отпускается за жетоны (1 жетон стоит 1,8 евро). Минимальная стоимость набора участника (дегустационный бокал 150 мл, путеводитель по фестивалю, 5 жетонов) = 15 евро. Информация - [www.brugsbierfestival.be](http://www.brugsbierfestival.be)



## Ческе-Будеевице

14-17.02.2018 Ceske Budejovice, CZ

28-й международный пивной фестиваль Budweis и конкурс-дегустация Zlata Pivni Pecet. Публичная часть пройдет в здании Budvar Arena Gerbera на ул. Mánesova 1224/3. Ожидается около 1000 сортов от международных пивоваренных групп, чешских пивзаводов, европейских крафтовых пивоварен. Информация - [www.pivnipcet.cz](http://www.pivnipcet.cz)



## Лёвен

28-29.04.2018 Leuven, B

Ежегодный пивной фестиваль Zythos представит более 500 сортов бельгийского пива. Место проведения - Brabantlaan 1. Пиво отпускается за жетоны. Стоимость жетона 1 евро. Стартовый набор (бокал 100 мл и 8 жетонов) стоит 20 евро, включая залоговую стоимость бокала 2 евро. Информация - [www.zbf.be](http://www.zbf.be)

## Копенгаген

31.05-02.06.2018

Copenhagen, DK

18-й Копенгагенский пивной фестиваль Ølfestival. Проводится в старом локомотивном депо LOKO-MOTIVVÆRKSTEDET, Otto Busses Vej 5. Более 200 пивоварен и 1200 наименований пива. Информация - [www.aie.dk](http://www.aie.dk)

# В МИРЕ ПИВА

## ОГРАНИЧЕННЫЕ СЕРИИ



фото facebook

Так называемая, золотая коллекционная серия марки «Трехгорное» Московской пивоваренной компании, посвященная столичному футбольному клубу «Спартак», пополнилась новой литровой жестяной банкой с портретом нынешнего капитана прославленной футбольной команды Дениса Глушакова.

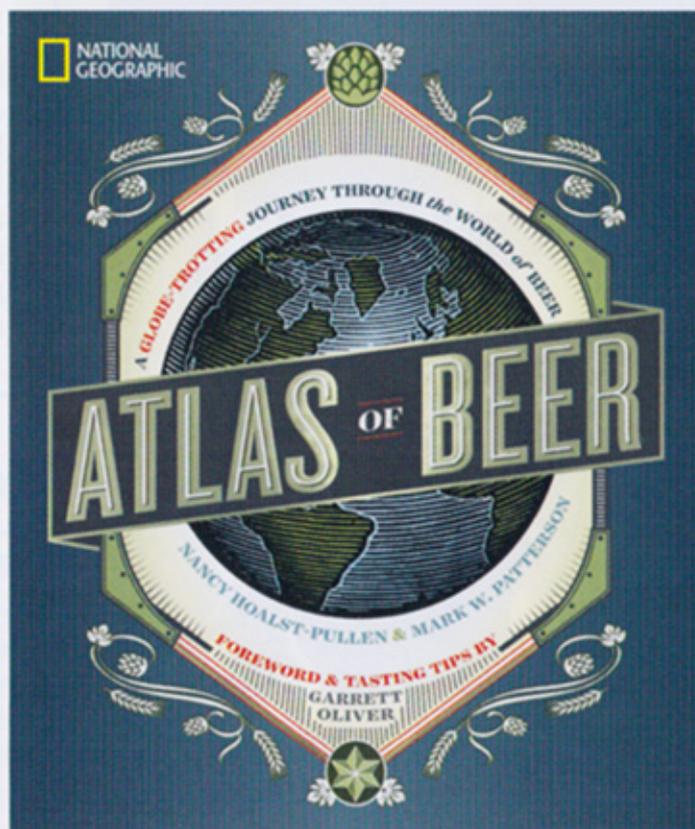
## НОВЫЙ БОЛЬШОЙ

Российский производитель алкоголя компания «Татспиртпром» строит в Чистополе (Республика Татарстан) собственный пивзавод мощностью 10 млн декалитров в год (с перспективой роста до 20 млн) под названием «Белый кремль». Для этого «Татспиртпром» заключил партнерское соглашение о сотрудничестве с баварской пивоваренной компанией Konig Ludwig International. Немецкое пивоваренное оборудование марки Krones было поставлено в Чистополь этой осенью. Предприятие будет выпускать

не менее 40 сортов пива и, в частности, лицензионные немецкие бренды Kaltenberg и Konig Ludwig. Первую варку «Белый кремль» должен провести в мае 2018 года.

## ATLAS OF BEER

Официальное издание национального географического общества США - журнал National Geographic выпустил новый атлас пива Atlas of Beer. Авторы атласа составили его по итогам посещения 400 пивоварен в 45 странах по всему миру. Каждая упомянутая в атласе страна представлена в рассказом об истории местного пивоварения, о состоянии пивного рынка, о местном пивоваренном сырье. В атласе есть описание типичных для каждой посещенной страны пивных стилей, сведения о местном пивном этикете и даже краткий пивной разговорник. Указаны также списки местных пивоварен и пивных фестивалей, которые стоит посетить, и рекомендации местных пивных экспертов. Книга издана в формате 24x28 см, содержит 100 пояснительных карт и 200 прекрасных цветных фотографий.



# И АТТРИБУТИКИ

## ПИВНЫЕ СЛАДОСТИ



фото weddingwire.com

Существующая с 2014 года компания Yakima Hop Candy из Салаха, штат Вашингтон, производит несколько видов типичных американских сладостей, отличающихся только тем, что в их составе содержатся пивные ингредиенты. Зефир Normallows готовится на стауте, арахис в карамели Hopped Nut Brittle и леденцы на палочке LolliHops изготавливают с добавлением хмеля. Леденцы - самый новый продукт компании. Они производятся 12-ти ароматов, включая ирландский стаут, охмеленный сидр и красный апельсин.

## GABF 2017

На прошедшем 5-7 октября в Денвере (США) Большом американском пивном фестивале (GABF) было заявлено 798 пивоварен со всех штатов и около 4000 наименований



пива. Американский интернет-журнал Draft по итогам фестиваля определил четыре главных тренда в представленном посетителям фестивалю пиве. Например, сдержанные дикие эли, которые американские пивоварни стараются сделать более сбалансированными и отойти от чрезмерной кислотности. Также это холодные пилснеры, отобравшие часть аудитории GABF у IPA и бочкового пива. А еще это сорта, выдержанные в деревянных емкостях - стауты и эли, выдержанные в бочках от рома и бурбона. Ну, и наконец, IPA Новой Англии, про которые можно сказать, что они уже давно захватили весь мир, но в прошлом году на GABF они были представлены мало. В этом же году они были буквально повсюду.

## СОЛНЕЧНЫЙ ДИЛИЖАН



фото facebook

Набирает обороты новый пивзавод в армянском г. Дилижан ООО «А. и Т. Акопяны». Его строительство началось 4 года назад. В августе 2017 он выдал первую продукцию, а 21 ноября состоялось его официальное открытие. На данный момент в производстве два типа пива - «Дилижан» и «Дилижан-1» (розлив в бутылки 0,33 и 0,45 л); по словам соучредителя пивзавода А.Акопяна, одно в чешском стиле, другое в немецком. В связи с тем, что в холодное время года потребление пива в Армении резко падает, завод зимой работает не в полную мощность. В планах дилижанских пивоваров производство и безалкогольного

# В МИРЕ ПИВА

пива специально для экспорта в соседний Иран. Из атрибутики Дилижанский пивзавод имеет двусторонние этикетки на бутылки, кронен-пробки с логотипом. Пивные кружки, к сожалению, без логотипа, а только с наклейкой.

## «МОЙ ГИННЕСС!»



фото talkingretail.com

Ирландская пивоварня Guinness к предстоящему 120-летию со дня рождения английского художника Джона Гилроя (1898-1985), создавшего в 1930-х и 1950-х годах знаменитые рекламные иллюстрации и слоганы для этого бренда (чего стоит только один «My Goodness, My Guinness!»), в течение ноября и декабря 2017 года выпускала легендарный стаут в банках 0,44 л с сюжетами работ Гилроя. Всего за этот период было выпущено 6 сюжетов: тукан на флюгере, туканы в полете, улыбающееся солнце, пинта и бутылка, лобстер с пинтой, черепаха с пинтой. В продажу пиво ограниченной серии поступило только в самой Ирландии.

КОЛПИВАТР 2(71)-2017

## ОКОЛОНОЛЯ



фото guardian-series.co.uk

Новый тренд в пивных вкусах - безалкогольное и слабоалкогольное пиво - устанавливается в Европе. Например, в Великобритании такой тренд задает открывшаяся в 2017 году в промышленной зоне Лондонского района Лейтон минипивоварня Nirvana. Она производит исключительно безалкогольное или слабоалкогольное (не более 0,5 % алк.) пиво. При этом, типы пива вполне привычные для современных тенденций - блендый эль, ИПА, стаут. Основатель пивоварни Стивен Дасс (на фото) - этнический индус, прожил какое-то время в Индии, в духовном центре индуизма, где изучал аюрведу и йогу, стал вегетарианцем. Как известно, при серьезном отношении йога требует отказа от вредных привычек, поэтому с алкоголем она не совместима. Пивоварня устроена на китайском оборудовании. Из четырех производимых сортов пива два разливаются в бутылки 0,5 л, еще два - в 0,33 л. Ведется также розлив и в кеги. У Nirvana есть фирменные кронен-пробки, бирдекели, бокал.

Еще одна новая пивоварня в Лондоне, в районе Южный Бермондси, Small Beer Brew Co. специализируется только на пиве с содержанием алкоголя не более 0,5-2,8% на объем. Ее создатели в своей идее возвращаются к 18 веку, когда, по их утверждению, в Англии слабоалкогольное пиво было повседневным, чуть ли не заменяя не всегда безопасную воду. Описание практики производства такого пива они

# И АТТРИБУТИКИ

почерпнули в старинной книге «Пивовар с обширным опытом», опубликованной в Лондоне в 1760 году. Small Beer Brew Co. гордится высоким уровнем экологичности своего производства: 100% электричества они потребляют от ветряных и солнечных батарей; частично используют биогаз; этикетки печатают на переработанной



бумаге; для производства одной бутылочки пива 0,33 л расходуют только 850 грамм воды, тогда как стандартно для одной бутылки пива уходит 5,7 литра. Small Beer Brew варит лагеры. Пока у них два сорта - Lager (2,1% алк.) и Dark Lager (1% алк.). Пиво не фильтруется и не пастеризуется.

Пивоварня разместилась в каменном сарае, где когда-то держали скот. Она удалена от поставщиков сырья и аудитории любителей крафтового пива, но все это происходит на фоне грандиозного бума крафтового пивоварения в Китае (к 2020 году прирост китайского крафта ожидается более 30% или 650 млн литров), поэтому амбициозный пивоваренный дуэт не смущает ни удаленность, ни сложная транспортная инфраструктура района, ни отсутствие квалифицированной рабочей силы. Они делают ставку не только на туристов, но и на местное население - в основном тибетцев по национальности, что довольно непростая задача, т.к. тибетцы религиозны, исповедуют буддизм и считают, что в их обществе алкоголь - это нехорошо.

Со слов Несазала, производство пива на высокогорье требует большого количества проб и ошибок, так как оборудование работает по-другому, нежели на более низких высотах; в высокогорном климате вода закипает быстрее. Высота меняет и свойства экстрактивности хмеля - горечь и другие ароматы придаются по-другому. King of Yaks планирует реализовывать кеговое пиво. По китайским законам, чтобы получить лицензию на пивоварение, нужно производить не менее 12 тыс. бутылок в час, однако для кегового пива лицензирование проще.

## КРАФТ «КРЫШИ МИРА»

Самую высокую над уровнем моря именно крафтовую пивоварню открыли в покатых Тибетских горах чешский пивовар Максим Несазал и его местный бизнес-партнер Норбу. Пивоварня, получившая название King of Yaks, расположена на высоте 3550 м над морем в районе местечка Xinduqiao провинции Сычуань, к западу от воображаемой линии Хэйхэ, которая делит территорию Китая на две части, показывая неравномерность демографического развития страны.



# В МИРЕ ПИВА

In the world of beer

## CRAFT DEPOT LABEL CHALLENGE



Поистине редчайшее событие в нашей коллекционерской практике - конкурс на лучшую пивную этикетку. В рамках прошедшего 2 декабря зимнего пивного фестиваля Craft Depot Winter Fest состоялся первый конкурс на лучшую пивную этикетку среди крафтовых пивоварен. В жюри конкурса вошли менеджер пивного бизнеса, дизайнер, владелец пивбара, пивовар, редактор пивного журнала. Из 200 этикеток выбрали лучшие по четырем параметрам: креативность, исполнение, соответствие продукту, маркетинговый потенциал. В соответствующих номинациях победителями были признаны следующие экземпляры: Barleywine True Color (Лабиринт-Брю); IPA/DIPA Extra Five (Noise & Flame); Lambic/Sour Ale Nomikai (Волковская пивоварня); Pale Ale/Other Ales Riff Buzz (Riffs'N'Beers); RIS Raskolnikov (Craft Brew Riots); Stout/Porter Flying Dutchman (Hop Head Brewery).

Лучшей жюри признало представленную в категории Lager/Witt/Blanche этикетку сорта Banana Kraken (Panzer Brewery). Призом победителю стал эксклюзивный дизайн от агентства DDH Branding Consultancy.

КОЛПИВАТР 2(71)-2017

Был объявлен также так называемый приз зрительских симпатий. Он достался этикетке пива «Хворобей» от производителя BrewLab.

## ПЛОХАЯ ЭТИКЕТКА

Пивоварня Tiny Rebel из г. Ньюпорт в британском Уэльсе получила претензию от объединения производителей крепкого алкоголя и пива Portman Group, в том числе пропагандирующего ответственное употребление алкоголя, после жалобы на излишне детский дизайн оформления своего пива. Якобы, потребители приобретают это пиво по ошибке, путая с лимонадом. На картинке изображен тряпичный медведь на фоне граффити. «Независимые эксперты Portman Group пришли к выводу, что такая упаковка может привлекать несовершеннолетних и поощрять неумеренное потребление».



## ПИВО ПОЧТОЙ



Пивоварня Mikkeller запустила приложение для заказа пива через Интернет и «пивную почту» - подписку на получение ежемесячно восьми своих новых и эксклюзивных сортов пива с бесплатной доставкой по большинству стран ЕС.

# И АТТРИБУТИКИ

and accessories

## ЗНАК КРАФТОВОСТИ

Ассоциация пивоваров США, подводя итоги 2017 года, сообщила, что в Штатах теперь насчитывается более 6000 пивоварен, 98% из которых это малые и независимые крафтовые пивоварни. 2700 пивоварен маркируют свою продукцию специально введенным ассоциацией знаком крафтовости, показывающим соответствие производителя критериям независимости. Более 2700 пивоварен используют такой знак. Вместе они выпускают более 75% от общего объема американского независимого крафтового пива. Число домашних пивоваров в США достигло 1.1 млн. Они варят 167 млн литров пива, что составляет около 1% от всего объема пива, производимого в стране.



TM

## НОВЫЙ БРЕНД В СИРИИ

В конце лета 2017 в Сирии, в местечке Сафита, расположенном примерно в 30 км от прибрежного Тартуса, первой за годы шедшей войны начала работу новая пивоварня под названием Aradoz Beer Factory. Основали пивоварню сирийцы, проживающие в Европе. Они планируют производить до 15 млн литров пива в год. Оборудование пивоварни поставлено из Чехии. Пиво выпускается светлое, типа лагер под брендом Aradoz Beer 1. Розлив в бутылки с трех-позиционной этикеткой самоклейкой. Два до этого имевшихся в Сирии пивзавода - Barada в Дамаске и Al-Sharq в Aleppo, в ходе войны в стране были остановлены, и пиво импортировалось из соседнего Ливана.



## ПИВОВАР-ПОЛЯРНИК

Андрей Миракин, участник Российской Антарктической Экспедиции на станции «Прогресс» проводит зимовку, в том числе, за приготовлением пива в домашних масштабах. Коллеги Андрея с австралийской станции Девис, которые за зимовку производят около 5000 л пива, подарили ему бочонок и восемь баночек экстракта Coopers. Это стало для Андрея отправной точкой. В эту зиму экстракты ему предоставила российская компания «МирБир». Вода для пива используется талая, либо из ближайшего ледового озера, либо с айсбергов. В среднем за месяц получается приготовить 80 л пива, а за эту зимовку всего приготовлено 540 л. Пиво разливается в ПЭТ.



фото profibeer.ru

20

21-22 X 2017  
МОСКВА

ПИВНОЙ АТТРИБУТИКИ

## 20-я Московская встреча

Ежегодная встреча коллекционеров пивной атрибутики в Москве отметила круглую дату с начала своего проведения специальным розливом пива.

«Ну, что же вы? У вас юбилей, а тут такой мрачный черный фон на фотографии» - такой вопрос возможно придет вам на ум. Нет, нет, друзья, не волнуйтесь! Это просто любимый нашими коллекционерами (да и вообще нашими людьми) цвет футболки с эмблемой встречи, которую мы ежегодно

заказываем для желающих участников. На этот раз эмблема отображает цифру 20, вписанную в стилизованную русскую матрешку, которая в свою очередь повторяет цвета бокала пива с пенной шапкой. Ну, вот, разъяснение проведено. Теперь о том, как все готовилось и прошло.

Так как номер встречи «круглый», то кроме спецфутболки ККПА решил провести еще и спецрозлив пива, а также изготовить памятный бокал. Правление клуба и наши активисты (В.Полежаев, А.Седов, О.Фомин, А.Наконечный) сработали отлично: нарисовали эмблему, изготовили кронен-пробки для бутылок, провели масштабную и весьма затратную работу по разработке эскизов специальных этикеток, договорились о производстве бокалов и обеспечили все логистику. Благодаря отличному понима-

Армении, Польши и Германии. Из Словакии приехал наш хороший друг Ян Покревка: Чтобы обеспечить такое высоко представительное мероприятие пивом, мы обратились за помощью, в первую очередь, к компании «Очаково», которая выступала спонсором московских встреч практически за всю историю их проведения. И в этот раз московский пивобезалкогольный комбинат выделил коллекционерам большую партию баночного и бутылочного пива разных сортов (всего



фото П.Егоров

нию со стороны московского пивоваренного паба «Пивзавод 77» (ООО «К-Инвест») была достигнута договоренность о розливе двух сортов - АРА и стаут общим количеством 100 бутылок. Памятный бокал был изготовлен в количестве 300 штук и достался каждому участнику мероприятия. Всего во встрече приняли участие более 280 человек преимущественно из Москвы, Санкт-Петербурга и городов Центральной России. Большая делегация приехала из Беларуси. Присутствовали украинские коллеги, а также гости из Литвы, Латвии, Приднестровья,

около 300 л), этикетки, бирдекели и пакеты для их раскладки. Другие наши давние хорошие знакомые - пивоварня из Коврова ООО «Любец» прислали для угощения участников 60 л разливного. Еще одни наши благодетели пивоваренная фирма «Букет Чувашии» из Чебоксар подготовили для коллекционеров просто отличный набор пива и сувениров: 120 л разливного, включая сезонный сорт «Кер сари светлое», 8 упаковок бутылочного, открывалки, бейсболки, футболки, магниты (все это для беспроигрышной лотереи), бирдекели и этикетки. Сергей Перминов, наш колле-



фото П.Егоров

га-коллекционер и одновременно пивовар из Ярославля, привез для всех вкусного барливайна от своего бренда Clute. Пивоварня Royal Omar из г. Александров также прислала для участников встречи кег разливного лагера и несколько упаковок своего бутылочного пива. Московский офис компании Heineken, уже не раз выручавший коллекционеров, выделил для нас отличные фирменные бейсболки и коробку бокалов. Аппарат для розлива пива нашему клубу предоставил магазин разливного пива ГлавПивМаг. Вот так, как говорится, всем миром мы осилили эту встречу. Всем поддержавшим нас ККПА подготовил благодарственные дипломы.

А что же сами участники? Два полных дня с 9:00 до 18:00 они целиком посвятили обмену, пивопитию и общению. По составу направлений пивного хобби 29.5% от присутствующих составили этикеточники, 18.3% - собиратели бирдекелей, 7.5% - стекольщики, только только 1.3% - баночники. Больше всех, собственно, как и на всех встречах современности, было пробочников - 34.2%. 9.2% участников либо собирают что-то другое,

либо просто не заявили о своем интересе. Встреча проходила в уже хорошо известном зале Московской ярмарки увлечений на ул. Краснобогатырская, кстати, в честь чего мы и назвали один из сортов пива из партии спецрозлива - «Краснобогатырское». Наши одноклубники уже традиционно проявили инициативу по организации в рамках встречи дегустации пива со всего мира. Пиво на такую дегустацию привозят сами коллекционеры, и все оно из дальних либо вовсе экзотических стран. Во второй день была проведена непременно дегустация пива, также привезенного участниками, плотностью, равной номеру встречи, соответственно, в этот раз - 20%. Эта дегустация всегда проводится в слепую. По ее итогам впереди ожидаемо оказались шедшие вне конкурса сорта с плотностью под 30%, а официальными победителями стали: Redrum DIPa от AF Brew, «Три столицы RIS» от «Красного пивовара» (быв. Knightberg) и Double Chocolate stout от Salden's. Ну, а кто не попал на наше славное мероприятие, не переживайте. В 2018 году мы ждем всех по тому же адресу 20-21 октября.

-В.Шамов-



фото П.Егоров

# МАРТИН ЮБИЛЕЙНЫЙ

6-7 октября прошла последняя в своем привычном формате легендарная встреча пивных коллекционеров в словацком Мартине.

Последней стала как раз юбилейная 50-я встреча. Организатор - клуб коллекционеров Porter, сам отметил в этом году 25-летний юбилей. К двум таким праздничным событиям бессменный лидер Porter клуба Ян Покревка даже издал книгу «Хобби, связанное с пивом. История Porter клуба», за автографом к которой к нему выстроилась очередь. Клуб также устроил выставку фотографий из своей истории. Чешские коллеги в честь такой череды юбилеев организовали на гостиничной пивоварне Belveder в Железной Руде специальный розлив 14% пива с памятной этикеткой. Для участия в юбилейной бирже съехались около 400 коллекционеров из 25 стран, в том числе из России. По многим наблюдениям, биржа в Мартине (которая, если кто не знает, проводилась два раза в год) в последнее время стала превращаться из преимущественно этикеточной, как это было в начале, в декельно-пробочную. Большой интерес к ней у коллекционеров поддерживался благодаря двухдневному формату ее осенней

сессии и ряду сопутствующих мероприятий. Обмен шел вечером пятницы и в субботу с утра до обеда, проводились пивные вечеринки с музыкой и танцами, привлекался целый ряд минипивоварен, было достаточно времени для общения после дальней дороги. Опять же, в последние годы к Мартину стали тянуться коллеги из стран, где раньше не было объединений коллекционеров - из Сербии и Болгарии.

Что же будет с мартинской биржей далее? Нет, она не исчезнет, но в связи с тем, что станет однодневной, просто рискует раствориться в череде подобных мероприятий, устраиваемых в Европе довольно часто. В любом случае, уже не будет тех приятных ожиданий этого мероприятия, а участники из России, регулярно приезжавшие на нее целыми компаниями, теперь станут в Мартине редкими гостями.

-В.Шамов-



фото facebook

## И СНОВА ПЕРМЬ

1-3 декабря состоялась 9-я встреча коллекционеров пивной атрибутики в Перми.



Спонсорами встречи выступили коллектив коллекционеров «Фабрика» и пермская пивоварня Molotov Brewery. Свое пиво также представили в виде спонсорской помощи около 10 крафтовых пивоварен: Knightberg, Wooden Berd, Ravenscraft, Black Cat, Gas Brew, «Гуси» и другие, за что им огромное спасибо! По традиции программа встречи включала в себя культурную часть: 1 декабря гости имели возможность посетить Губахинскую пивоварню, которая входит в ассоциацию крафтовых пивоварен России Craft Depot. Экскурсия состояла из осмотра самой пивоварни, а также дегустации 5 сортов продукции. Встреча прошла, как и в прошлом году, в одном из залов

Пермской приборостроительной компании с 10 до 16 часов. Количество принявших участие составило порядка 30 человек. Во время встречи можно было не только обменяться пивной атрибутикой, но и продегустировать интересные сорта пивных спонсоров встречи. Официальные мероприятия были продолжены вечером в Molotov Bar проведением 2-й пермской дегустации русских имперских стаутов. Параллельно с этим не принимавшие участия в дегустации коллекционеры могли продолжить употребление продукции отечественных крафтовых пивоварен. На этом официальная часть встречи окончилась, а желающие могли пройтись по барам Перми.

-С.Кузнецов-



ТРАДИЦИОННЫЙ ЧУВАШСКИЙ СОРТ ПИВА, СВАРЕН  
ПО СТАРИНЫМ РЕЦЕПТАМ ИЗ ОСОБОГО  
АРОМАТНОГО ХМЕЛЯ И ВЫРАЗИТЕЛЬНОГО СОЛОДА.

**КЕР САРИ**

**СВЕТЛОЕ  
ТЁМНОЕ**

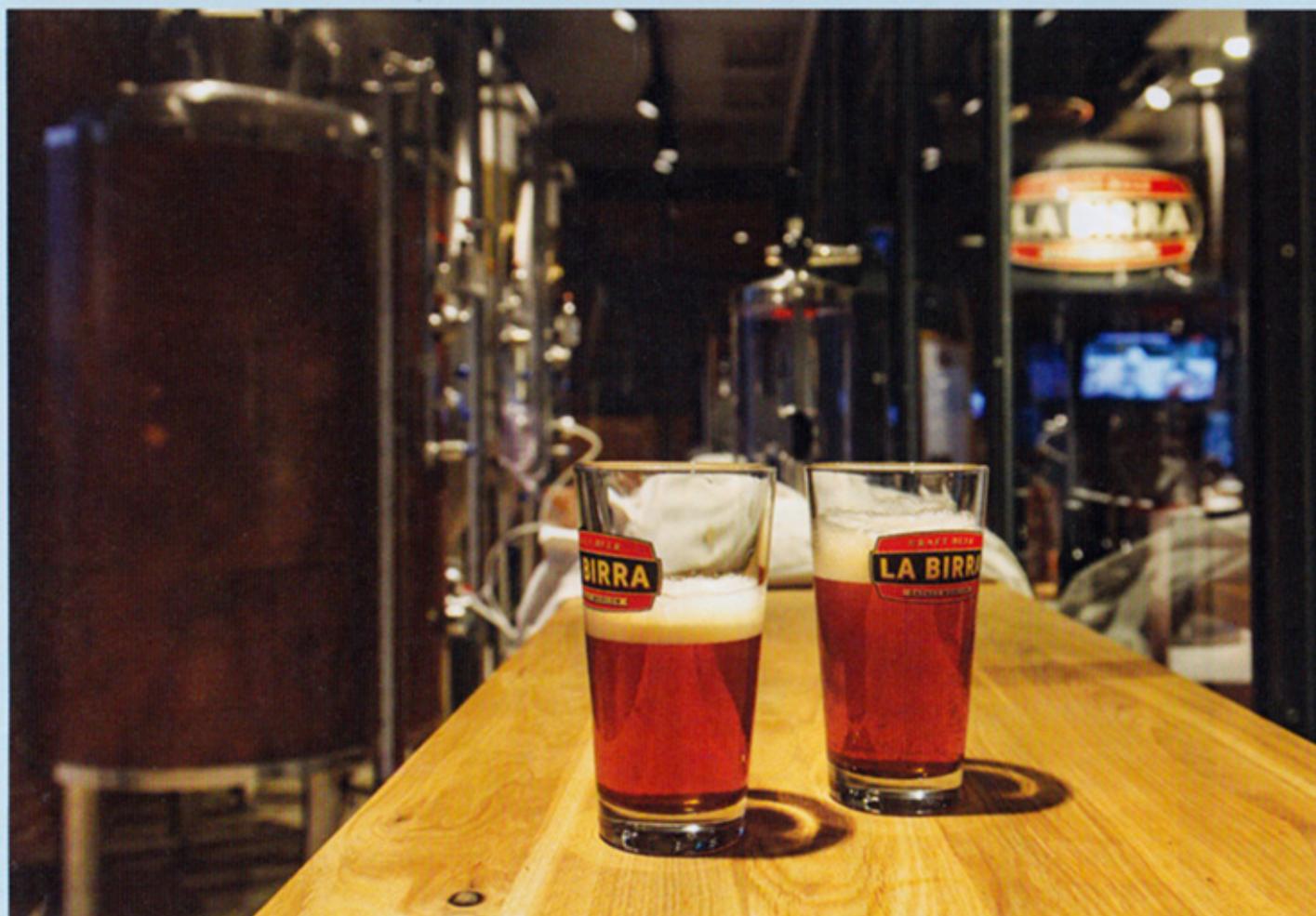


- ПИВО НОВОГО УРОЖАЯ
- МЯГКИЙ ВКУС
- БЫВАЕТ ТЁМНЫМ И СВЕТЛЫМ
- ОБЛАДАЕТ СРЕДНЕЙ ПЛОТНОСТЬЮ

**ОСОБЕННОСТИ**

## Новички столичного крафта

В России продолжается падение производства пива, однако, в последние годы, наблюдается просто бум строительства новых минипивоварен.



Это обусловлено так называемой «крафтовой революцией» - взрывным ростом интереса к нетрадиционным, крафтовым сортам пива и открытием многочисленных баров и магазинов, ориентированных на этот сегмент рынка (особенно в Москве и Санкт-Петербурге). По данным Национального Союза Производителей Пива и Напитков, за последний год открылось около 350 малых производств пива, меда и сидра и еще около 50 ожидают разрешение на начало своей деятельности от Росалкогольрегулирования (РАР). Таким образом, в последнее время в России каждый день открывается новая минипивоварня, и мы догнали по этому параметру США, где такой бум крафтовых минипивоварен продолжается уже многие годы. В Москве наиболее востребованным форматом

остается ресторан-пивоварня, и по числу таких заведений Москва постепенно догоняет Санкт-Петербург.

### LA BIRRA

В новом московском торговом центре «Киевский» рядом с Киевским вокзалом, в итальянском супермаркете Eataly открылась пивоварня-ресторан La Birra. Eataly находится на четвертом этаже. Пивоварня расположена за стеклом, за рядами полок с вином и пивом. В самом ресторане пиво от пивоварни до поры не продавалось (не было получено разрешение от РАР), но к некоторым блюдам местное пиво идет в качестве презента. Оборудование пивоварни шикарное, итальянского производителя Spadoni, с отделкой даже и не под медь, а скорее под кожу. Варочный порядок на

полтонны, всего два ЦКТ на тонну и один форфасс. В ассортименте 3 сорта пива, при чем все эли, и это скорее из экономии - не нужно тратить энергию на дополнительное охлаждение. Из ЦКТ налили на пробу IPA - скорее сессионного плана, но вполне яркое, цитрусовое и гармонично горьковатое; и еще медовое - полное, сладковатое и с явным медовым привкусом. Пиво из форфасса было уже подключено в баре, разливалось под азотом и представляло из себя по стилистике скорее биттер, хотя такой розлив дает большую мягкость и легкость питья, так что пиво показалось и близким к майлду - легкому, воздушному, чуть карамельному. В La Birra цены не низкие. Кроме пива имеется в наличии вино и крепкие напитки, закуски итальянской кухни. Из атрибутики есть фирменные бокалы, которые можно приобрести за 250-350 руб.

## BEER MAN BRU

Столичный брjупаб Beer man bru - пивоварня с небольшим пабом на Старобалаклавской улице (точный адрес - Балаклавский проспект 2 корп. 6), недалеко от станции метро «Чертановская». Паб еще достраивается, а пивоварня уже смонтирована и сва-



рила первое пиво. Beer Man Bru возведена в рекордные сроки (всего за несколько месяцев) на месте бывших помещений банка. Бронированные стены и полы стали одной из причин задержки в обустройстве бара. Оборудование пивоварни украинское - «Шульц», ресторанный вариант с отделкой медью и красивыми колпаками над котлами. Мощность - одна тонна; варочный порядок состоит из заторно-сусловарочного котла и фильтрчана, совмещенного с вирпулом в одном корпусе. Похожее обо-

рудование установлено на двух минипивоварнях в подмосковной Ивантеевке. Цилиндро-конические танки брожения на две тонны. Пивоварня установлена на первом этаже; через большое окно она будет видна из паба. Под пивоварней расположен большой подвал, сейчас там продолжается ремонт; пока там размещены водоподготовка, склад солода и солододробилка, а будет еще холодный склад готовой продукции, а также цех дображивания в деревянных бочках. Уже созрели 5 сортов пива, большинство





сварено в крафтовой стилистике - охмеленный американскими хмелями лагер, IPA, Old Ale, балтийский портер и пшеничное. Шестым сортом будет русский имперский стаут. Атрибутика заказана, уже имеются бокалы самой разной формы с логотипом пивоварни.

## SEVEN HILLS

В 2000-х годах в московском районе Чертаново работала пивоварня «Семь Холмов», но она закрылась. На волне крафтовой революции на смену ей пришла пивоварня Seven Hills. Расположена она в непосредственной близости от старой, в соседнем районе Москворечье-Сабурово. Пивоварню строили два года, и результат впечатляет! Обширное помещение, первоклассное оборудование, опытный персонал. Варочный порядок немецкой фирмы BrauKon, двухтонный, состоит из заторника, фильтр-чана, варочника и вирпула. Управление компьютерное. В бродильном отделении установлены цилиндрикоконические танки брожения

различной емкости, произведены они на российском заводе «Полифильтр». Имеется автоматическая линия розлива в бутылки. Принадлежит пивоварня крупному импортеру и дистрибьютору EuroWine, специализирующемуся на поставке вина, но решившему занять новую для себя нишу. Бутылочное пиво от Seven Hills с фирменными этикетками уже можно приобрести в специализированных пивных магазинах, ассортимент включает 6 сортов - Pilsner, Weiss, Session Pale Ale, American Pale Ale, India Pale Ale, Stout. Из атрибутики имеются этикетки и бирдекель.

## ШУЛЬЦ

Производитель пивоваренного оборудования из Украины компания «Шульц» в последнее время довольно активно работает в России. Кроме продаж оборудования открыла она и собственную пивоварню (естественно, на оборудовании своего производства). «Шульц бьювери» расположена в подмосковной Ивантеевке, недалеко от пивоварни Victory Art Brew, тоже, кстати, работающей на оборудовании «Шульц». Варочный порядок на одну тонну, нагрев паром, фильтрчан совмещен в одном корпусе с вирпулом.





s.g.o., известной под брендом *Blonder Beer*. Варочный порядок 3-х посудный - заторно-сусловарочный котел, фильтрчан и бак горячей воды на 500 л. Нагрев идет тенами. Танки брожения (ЦКТ с рубашками охлаждения) тоже на полтонны. В наличии водоподготовка, солододробилка и прочие необходимые механизмы. *Courage brewery* уже была представлена на последних пивных фестивалях, и за время своего короткого существования сварила не мало сортов пива и сидра. Наиболее известные марки - «Малиновый пес», *Double Ma/Ma*, «Дом культуры», *Bitch With Peach*, «Овес трусливый пес», *LagerField*. Из атрибутики имеются пока только фирменные подставки с изображением пса Куража - героя американского мультсериала.

## RISING MOON

Еще одна минипивоварня, построенная в частном владении - *Rising Moon brewery (RMbrew)*, находится в деревне Мышецкое, Солнечногорского района. Хозяин пивоварни Сергей Дятлов рассказал, что у прежнего владельца здесь был запланирован небольшой бассейн. Сейчас же на этом месте установлена минипивоварня

Цилиндро-конические танки брожения с рубашками охлаждения на одну и две тонны. Пивоварня установлена в помещении значительных размеров, есть куда расширяться. На верхних этажах склад солода, солододробилка, а также офисы. Насколько известно, собственного пива пивоварня пока не варила, мощности сдаются контрактным пивоварам. Оформление пива при этом идет от имени «Шульц бьювери». Пожалуй, это единственная пивоварня такого рода в России (пивоварня в Дедовске, тоже очень активно работает с контрактными пивоварнями, но также варит и собственные марки пива). Припоминается пиво сваренное на «Шульце» такими пивоварнями, как *Atmosphere brewery*, *Chibis Brewery*, «Чаща», *Dali brewery* (последняя варится там наиболее частото).

## COURAGE

Новая крафтовая пивоварня *Courage* расположена в частном владении подмосковного Звенигорода. Пивоварня смонтирована в гостевом домике, в бывшем помещении гаража, оборудование компании *Techimprex*





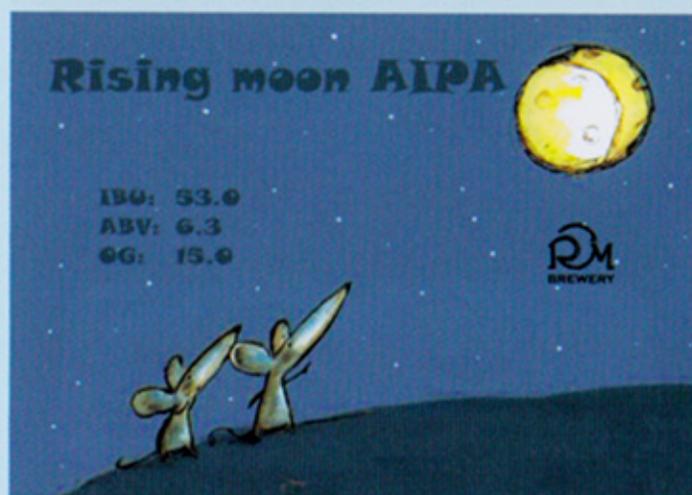
Пивоварня еще находится в стадии получения разрешения на коммерческие варки пива. Попробовать же продукт пробных варок можно было на нескольких последних пивных фестивалях. Хочется отметить серьезный подход к дизайну этикеток RMBrew (см. пару примеров ниже). Чувствуется стиль!

## ALASKA

Alaska Brewery находится не на Аляске, а в подмосковной Балашихе. Расположена пивоварня на территории Научно-производственного института средств связи «Веспан». Средства связи здесь больше не производят, а производят медикаменты, пиццу и пиво

украинского производителя «Щульц». Однотонный варочный порядок очень живописно вписан в угол строения. Пожалуй, это одна из самых изящно спроектированных пивоварен, что встречались; состоит она из сдвоенного заторника и вирпула, варочного котла и бака горячей воды. Двухтонные цилиндрико-конические танки брожения сделаны узкими и высокими, благодаря чему смогли разместиться на небольшой площади (их всего 5). Рядом, в подвале установлена водоподготовка (вода из скважины) и парогенератор, работающий на газе. Имеется аппарат хоп-ган для сухого охмеления.

(при чем уже на двух пивзаводах; второй завод смонтирован совсем недавно и будет ориентирован на производство классических лагеров). Принадлежит «Alaska brewery» ООО «Катуков и сын», варит пиво уже год. Оборудование отечественное - «Номас» и «Полифильтр». Варочный порядок на полторы тонны, классической конструкции - заторно-сусловарочный котел, фильтрчан и вирпул, обогрев паром. Отличительной особенностью варочника от «Номас» является трехлитровая банка, используемая в качестве просмотрового фонаря для фильтрующегося сусла.

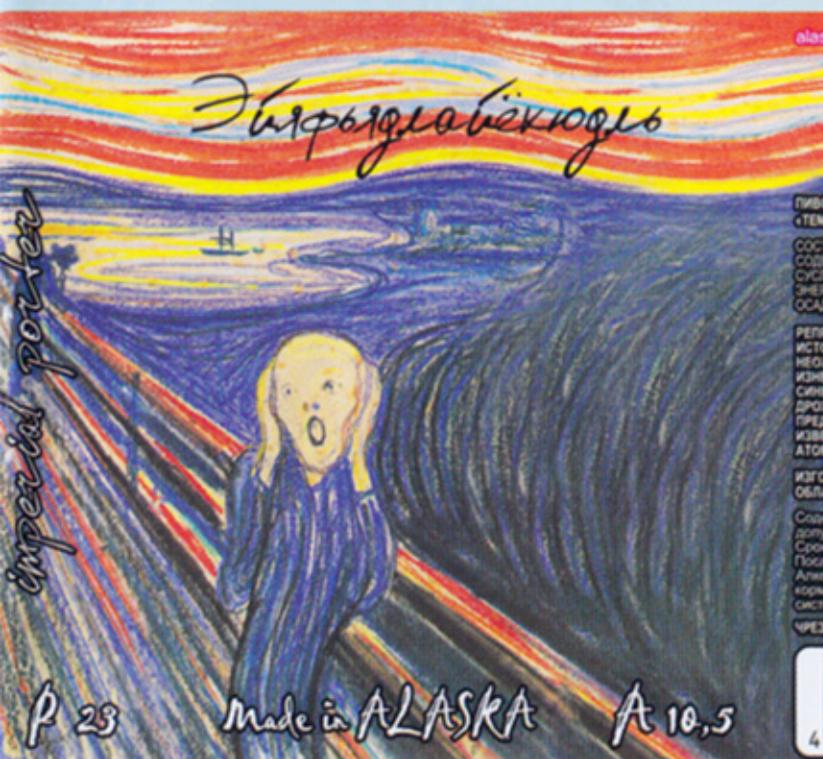




ALASKA

Всего шесть цилиндрико-конических танков брожения (четыре - двухтонные и два - трехтонных) жесткой обвязки. Автоматической системы мойки нет. Для сухого охмеления имеется хопган. Сырье полностью импортное. В наличии водоподготовка, холодильная установка, склад солода и холодный склад готовой продукции, линия розлива пива в бутылки с этикеточной машиной. В качестве сюжета этикеток используются репродукции классических живописных полотен. Смотрится это достаточно эффективно. Бутылки закрываются кронен-пробками с эмблемой пивзавода.

-П.Егоров,  
специально для КОЛПИВАТРА-



**10-13 октября  
2019**

**IV встреча Всемирной  
конвенции по  
пивному  
коллекционированию**

место проведения  
PASAJE DARDO ROCHA  
LA PLATA  
(АРГЕНТИНА)

организатор  
COLECCIONISTAS PLATENSES

при участии  
ASSOCIATION OF  
CRAFT BREWERS

# Знакомьтесь - ДЮКК!

В октябре 2017 года в деревне Чулково Раменского района Подмосковья открылся ресторан с пивоварней под названием «Частная пивоварня ДЮКК».

Ассортимент пивоварни представлен 5 сортами, три из которых светлые, а именно: светлое классическое (отличается хмелевым ароматом), премиум (с горчинкой), бельгийский эль (с медовым послевкусием и тоже с четко выраженными хмелевыми нотками) и два темные верхового брожения: стандартный дункель, теряющийся в общей вкусовой палитре, и редкий для наших пивоварен портер. На отечественном оборудовании пивоварни используется наряду с бельгийским и финским сортами солод и российского производства. Варочный порядок объемом 1000 л. Пиво разливается в одно-разовые пластиковые кеги объемом 30 л. Также есть розлив и в стеклянные бутылки 0,5 л. В производстве пива используются разнообразные сорта хмеля, в том числе Chinook, Herkules, Perle. Со слов пивовара Артема Минченко, в ближайшее время предполагается расширение ассортимента, которое будет основано, в первую очередь, на пожеланиях потребителей. Атрибутика пивоварни: этикетки (бутылка и кег), деревянный декель, посуда (бокал 0,33 и кружка 0,5 л), визитка и салфетка с фирменным логотипом.

-И. Филиппов-

КОЛПИВАТР 2(71)-2017



## Четыре пивовара и Роксана

Однажды во Владимире из компании увлеченных пивом людей выделелись четыре друга, проникшиеся идеей организовать собственные варки пива.



А что? Информации о том, как это делать в Интернете предостаточно. Около года ребята все изучали, готовились, в итоге нашли небольшое помещение - комнату, буквально 3x2 м, купили 30-литровые кастрюли и на год-два углубились в процесс пивоваренных проб и ошибок. Продукт такого «хоум бью» распространяли среди друзей и знакомых по пятницам у знаменитого паровоза-памятника на площади у Владимирского ж/д вокзала. Когда спрос стал превышать те мощности, которые обеспечивали 30-литровые кастрюли, ребята задумались о переходе на новый виток развития своего пивоваренного квартета. Этим новым витком стало открытие собственного паба (в ноябре ему исполнилось 3 года) в центре

города, на ул. Большая Московская 12. А когда пролив в пабе еще вырос, ребята скооперировались, съездили в Китай и выбрали себе минипивоваренное оборудование промышленных масштабов. Разместили его в цеху бывшей фабрики музыкальных инструментов на ул. Сакко и Ванцетти. По этой пивоварне и провел экскурсию для заезжих московских коллекционеров один из четырех друзей-пивоваров Сергей Глинкин. Итак, что же мы там увидели и услышали.

Варочник мощностью варки тонна в день ребята смастерили самостоятельно из 6/у емкостей, изначально предназначенных для приготовления яичной смеси. На сегодня в Китае закуплены и установлены 10 ЦКТ, мойка. В перспективе «4 пивовара» рассчитывают еще штук на 30 ЦКТ, которые планируют установить в соседнем цехе. В отдельном помещении установлены деревянные бочки из под шардоне, совиньон блан, бурбона и риохи; в них выдерживаются некоторые сорта. Кстати, насчет сортов. Сергей не выделяет какой-то из них в свои фавориты; ему нравятся все его творения. Очередность варимых сортов теперь соответствует определенному плану. В первое время ребята от некой жажды эксперимента варили все и сразу, заполнили все танки и поняли, что случился некий перекося по стилям.



Сейчас уже «4 пивовара» уделяют больше внимания тому, спрос на что преобладает, ординарным сортам, таким, как IPA, APA, стаут (под них заведомо выделена половина танков); стараются, чтобы не было перекоса между кислым и горьким, и прочими стилями. Сергей предпочитает избегать слова крафт, заменяя его понятием «нормальное, хорошее пиво». Своим самым провокационным сортом



ребята называют апельсиновый соур «Точка J». Вообще, кисляки ребята готовят в теплый сезон. В ближайшее время ожидается тренд на сложное по ароматике пиво, произведенное путем открытого брожения (с дикими бактериями) и продолжение интереса к выдержанным в бочках сортам.

Что касается атрибутики, то здесь «4 пивовара» чуть ли не чемпион. Этикеты, кронен-пробки, бирдекели (все под соответствующие сорта). Осенью были выпущены футболки, и сейчас готовятся бокалы,

которые будут доступны в пабе. Сувенирные наборы, состоящие из комплекта этикеток, бирдекелей, пробок и еще чего-то, типа магнитика, пивоварня привозит для продажи на все пивные фестивали, где участвует.

Теперь в кеги «4 пивовара» разливают меньше, чем в бутылки. Замечено, что многие крафтовые бары и магазины предпочитают не сразу ставить какой-либо сорт на кран, а начать с предложения его бутылочного варианта. Розлив в бутылки производится аппаратом с ручным управлением. Бутылки 0,5 л типа long neck. Лишь пара особенных сортов - «Страна лентяев» и «Ночь» были разлиты в специальные низенькие бутылочки другой формы 0,33 л. Этикетки печатают во Владимире. Нынче печать самоклеек доступна в каждом областном центре. Интересный момент: почти все этикетки снабжены занятыми аннотациями, которые «4 пивовара» сочиняют, как говорится, с привлечением коллективного разума.



С пивоваром Сергеем (слева)

Ну, все что знали - рассказали. А! Вы, наверное, спросите, а кто же такая Роксана, обозначенная в заголовке статьи? Роксаной оказалась обычная игрушка резиновая курица, персонаж оформления атрибутики и прототип названия одного из сортов. Для «4 пивоваров» это талисман, который всегда с ними, и в варках, и в поездках.

-В.Шамов-

Ситуация, сложившаяся в нашей стране, больше не может оставить нас бездействовать. С целью подвигнуть на текущее положение дел, было принято решение провести «ВБРОС»! Но, поскольку от политики мы совсем далеки, то вбросили изрядное количество хмеля в сусло, а также в танде с нашим пивом. Наиболее полно букет этого зла раскрывается во время проведения предаборных кампаний и выборов с использованием недобросовестных приемов. Как говорится «Выборы, выборы! Канонами-молодцам! Делайте свой выбор! Черт!»

Светлый полнотельный эль с явной, но не названной горечью и цитрусово-хвойным ароматом хмеля.

OG	ABV	IBU
15.0	6.5	45

**UNTAPPD**  
DRINK SOCIALLY

Оставьте свой отзыв на это пиво в пивной социальной сети UNTAPPD ([untappd.com](http://untappd.com)) и выиграйте ящик пива. Каждый месяц! Подробности и условия акции: [4brewers.ru](http://4brewers.ru)

**4BREWERS.RU**

**ВБРОС**  
**GALAXY**  
American Pale Ale

Пиво светлое неапперизированное нефильтрованное высветленное «Американский эль эль»

Состав: соло, хмель, вода, дрожжи.  
Алк. 6,5% об. Пищевая и энергетическая ценность в 100г пива: углеводы не более 7 мг. Калорийность 65 ккал/100мл.  
ГОСТ 31711-2012.

Содержание вредных для здоровья веществ не превышает допустимые уровни, установленные ГОСТ 31711-2012 и «Едиными санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» п. 8.4.

Срок годности: 90 суток при температуре 2-4 °С

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

Изготовлено: ООО «Четыре пивовара»  
Юр. адрес: Россия, г. Владимир, ул. Возвращения, д. 47  
Адрес производства: Россия, г. Владимир, ул. Саева и Ванцетти, д. 50

Дата розлива

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

0,5L



## Пивовары Белогорья

В январе 2017 года одно из давних пивоваренных производств Центральной России - общество «Белогорье и К» в г. Короча сменило свое название на «Пивоваренная компания «Старая крепость».

Именно из крепости возник в 1638 году этот город Белгородской земли. Короченский участок был составной частью Белгородской засечной (защитной) черты - укрепленной линии на южных рубежах Русского царства. И хоть старинных пивоваренных традиций за Корочей не значится, но зато местные плодовые сады имеют знатную историю. В свое время селекционер Мичурин назвал Корочу вторым Крымом. Как бы парадоксально это не было, но как раз плодообработка и стояла у истоков пивоварения в Короче. На своем сайте в Интернете компания «Старая крепость» описывает это так: «Продолжая традиции наших предков и используя сырье местного края, в 1928 году была организована артель «Самопомощь». У артельщиков была мельница, маслобойный цех, ремонтная мастерская и сушка фруктов. Артель оказывала услуги

по переработке зерна, подсолнечника, производила крахмал, пряники, сушку плодов и варку повидла. В 1946 году артель образовывается в Райпищекомбинат с цехами: крахмально-паточный, маслоцех, пряничный, **пивной**. <...> В 1954 году произошло слияние консервного цеха и Райпищекомбината, таким образом расширив сферу деятельности. Теперь Райпищекомбинат принимал фрукты от населения из которых делались плодовые вина, организовали солодосушильный цех для варки пива, а так же был построен **безалкогольный цех**». Нынешнее здание пивзавода постройки 1958 года. Оно располагается на ул. Белогорская 36. До некоторого периода на этикетках корочанского пива печатали адрес по ул. Дорошенко. Там, в центре города, располагается дирекция, кондитерское производство (сейчас пивоварня -



аффилирована с кондитерской фабрикой «Белогорье») и фирменный магазин. А также 14 марта 2017 в этом же здании, в подвале был открыт пивной бар «Старая Крепость». В баре присутствует весь ассортимент пива. Подается оно в фирменных бокалах типа вайцен и кружках 0,5 и 0,33 л. Бирдекелей завод не выпускал.

Итак, новая история пивзавода в Короче началась в 1992 году, когда районный пищекомбинат был преобразован в общество «Пищевик». Последние годы своего существования пищекомбинат отметил выпуском первого собственного бренда - пива «Белогорское». Первыми сортами пивзавода под новым названием стали «Корочанское» и «Золотой орел». Чуть позже появились «Адмирал», «Золото скифов» и «Легенда». Именно эти наименования пива из Корочи в стеклянных бутылках 0,5 л доезжали в то время до Москвы. Теперь розлив в стекло не ведется. Линия давно демонтирована. В 2006 предприятие было переименовано в «Белогорье и К». В 2010 году цех напитков был капитально отремонтирован и модернизирован под современное оборудование для производства пастеризованного пива.



Летом 2016 была запущена новая варница производства фирмы Holvrieka с шеститонными котлами. При этом на заводе, в той части здания, которую можно условно назвать башней, сохранилась и старая варница потокового типа: сверху бак с водой, ниже дробилка, потом заторно-сусловарочный котел и т.д. - отличный объект для промышленных экскурсий!

Самый новый сорт завода, вышедший летом 2017, пиво «Белое крафт». Оно выпускается только в кегах. Все остальные сорта (современные этикетки вы можете увидеть в нашем обзоре коллекций на стр.



54) разливают еще и в ПЭТ-бутылки 1,5 л. Варит «Старая крепость» и квас. Для него установлен отдельный небольшой варочник. Особый акцент предприятие делает на питьевую бутилированную воду и лимонады. Стремясь достойно представлять часть отрасли, относящуюся к независимому промышленному пивоварению, компания «Старая крепость» регулярно удостоивается дипломов на конкурсах Всероссийского НИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности.

-В.Шамов-

## Крафт соловьиного края

14 августа 2016 года сделала свою первую тестовую варку крафтовая пивоварня Nightingale (в перев. с англ. - Соловей) в Курчатове Курской области.



Директор и одновременно пивовар Nightingale Вадим Королев (на фото), как и многие другие от любви к пиву пришел к идее открыть собственную пивоварню и видит своей целью классическое и крафтовое пивоварение. От идеи до первой варки прошло 7-8 месяцев. Пивоварню разместили в отдельном здании, находящемся в промзоне за пределами Курчатова, в примыкающем селе Иваново, которое чаще именуют по названию местной ж/д станции - Лукашовка. Планировка производственных помещений, где установлено новое оборудование, очень грамотная и эргономичная. Оборудование

пивоварни Nightingale отечественное. Варочный порядок состоит из заторно-сусловарочного котла, управляемого автоматикой, фильтрчана и гидроциклона, откуда молодое сусло перекачивается через теплообменник в цилиндрикоконические танки бро-дильного отделения, где происходит главное брожение и созревание пива. Сроки созревания в зависимости от сорта составляют от 30 суток до нескольких месяцев. Далее следуют холодильный цех и цех водоподготовки, моечное отделение, офис и дегустационный зал, где можно попробовать и приобрести свежее пиво по заводским ценам.

На складе солода стоит непередаваемый аромат от бельгийского солода Castle Malt, немецкого Ireks, финского Viking и Курского солода, который используется как один из ингредиентов янтарного лагера «Курский период». Удачное сочетание органолептических параметров, оригинально составленный дизайн этикетки, сделали это пиво главным брендом и



флагманом курчатовских пивоваров. На данный момент сварено 7 сортов пива: классический лагер Wanted, янтарный венский лагер «Курский период», пшеничный сухо охмеленный лагер «Магнитная аномалия» (IPL), эль Vertigo (IPA), портер «Чернозем», кофейно-шоколадный браун эль Blackout с брожением на соке черной смородины, малиновый пшеничный Weizen Framboise. Nightingale практикует розлив пива в стеклянные бутылки ограниченными партиями. В планах пивоварни приобретение полуавтомата для розлива. Фирменные кронен-пробки и этикетки уже изготовлены. Специально для коллекционеров отмечу, что это уже второй вариант этикеток, пришедших на смену тем упрощенным, что используют сейчас при розливе в ПЭТ на вынос. Помимо этике-

ток есть и фирменный бирдекель. Сбыт пива от Nightingale теперь идет все больше в Курчатове. Летом 2017 там открылся фирменный бар «Курский период» на ул. Энергетиков 8а. Планов и задач у руководства предприятия очень много, а значит следует ждать новинок от соловьиной пивоварни и экспансии молодого бренда на Курском рынке и не только.



# Пивной Самарканд

В древнем Самарканде, городе с более чем 2700-летней историей, гордо держит марку один из флагманов пивоваренной отрасли Узбекистана старинный Самаркандский пивзавод компании Pulsar Group Brewery

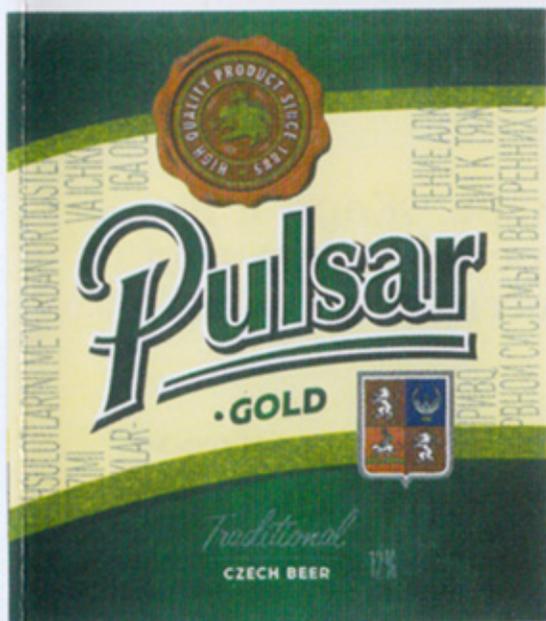


Однажды в номере нашего журнала 2 за 2004 год мы уже рассказывали о посещении старинного пивзавода в Самарканде. Но в хорошие места всегда приятно возвращаться. Вот мы и спешим поделиться с вами последними новостями от самаркандских пивоваров. В летний сезон 2017 в производстве у Pulsar было 9 наименований пива, 4 типа лимонада под оригинальной маркой «Лимонадье», линейка газированных напитков Puls с множеством вкусов, безалкогольный Ginger Ale и энергетик Galaxy. Налаженный ранее розлив пива в банки остановлен в 2016. Новый розлив в банки нового дизайна предполагают запустить лишь только в марте 2018. Банки будут стандартные алюминиевые, объемом 0,33 и 0,5 л. Дизайн банок будет соответствовать этикеткам. Сейчас новая баночная линия уже работает, но на ней пока разли-

вают энергетик. С марта 2016 Pulsar запустил розлив пива в ПЭТ объемом 2,3 л. В том числе для этого была установлена новая производственная линия, оснащенная французскими и итальянскими агрегатами. Самое новое пиво от Pulsar - «Пражское темное». Это легкое в чешском стиле пиво появилось в июле 2017 и пока остается единственным темным пивом в Узбекистане. Пивзавод Azia в Бухаре в свое время отошел пивоваренной группе Pulsar. Производство и розлив бренда Azia в стеклянные бутылки продолжается в Бухаре, а вот Azia в ПЭТ теперь производят в Самарканде. Вообще, те кто пробовал пиво Самаркандского пивзавода 10 лет назад и сейчас, не могут не отметить грандиозный прорыв в качестве напитка. На сегодня бренды завода, это, упомянутое уже «Пражское» светлое и темное, Pulsar Gold, Pulsar Silver, «Бочка

свежего», «Бочка крепкого», Asia и «Жигулевское». При пивзаводе работает фирменный бар «Бочка». Здесь свежайшее светлое и темное разливное пиво подают в фирменных кружках, а также работает ларек-разливайка. К сожалению, новых бирдекелей завод не выпускал, а старых уже и след простыл. Пивная реклама во всем Узбекистане запрещена. Разрешено только размещение логотипа производителей напитков, в частности на автомобилях. А по сему для самаркандцев привычно видеть шустрящие по городу грузовички с логотипом Pulsar Group Brewery.

Рассказ о пивном Самарканде был бы не полным без упоминания еще одной местной пивоварни, которая существует в городе уже долгое время. В том же 2 номере КОЛПИВАТРа за 2004 год мы упоминали о мини-



пивзаводе «Тохери-Мина-рекс» на ул. Амир Темура. Его владельцы, как и обещали достроили свое новое здание, в котором теперь пивоварня обозревается за стеклом прямо из зала ресторана. Правда, в бутылки пиво больше не разливается, да и вообще, производится теперь только один сорт - светлое нефильтованное. Фирменных бокалов в ресторане не видно, но зато (о, чудо!) на барной стойке все еще сохранились те самые бирдекели с первым логотипом пивзавода, которым сейчас уже не менее 15 лет.

-В.Шамов-



## Адлерское пиво

Волею судеб провел начало августа в Адлере. Жара и духота не способствовали длительному перемещению под палящим солнцем, поэтому из Адлера практически не выезжал.



Начал с небезызвестной в крафтовых кругах пивоварни **Endemic** из горного местечка Медовеевка. Село Медовеевка расположено на высоте примерно 600 метров над уровнем моря на полпути между Адлером и Красной Поляной. В прежние времена здесь был крупный пчеловодческий совхоз. И сейчас осталось несколько пасек. Медовеевку пытаются развивать как объект экотуризма. Здесь есть гостевой дом с

гастробаром и производством эко-косметики, и, конечно же, горная пивоварня. Что бы упростить поездку я записался на экскурсию. На 135 автобусе от Адлерского рынка доехал до деревни Чвижепсе, где меня подобрал на полноприводном «Соболе» главный технолог и по совместительству совладелец пивоварни Алексей Семин. Далее несколько километров горных покатушек по серпантину из щебня и мы на месте. Первое, что меня пора-



зило, что эта труднодоступная деревня с населением около 100 жителей газифицирована! Спасибо Олимпиаде 2014. Теперь о пивоварне. История ее ведется от 2015 года, когда в двух контейнерах была смонтирована микропивоварня на 250 литров от «Труэль» из Желомеено. Этот период легко отслеживается на этикетках по адресу регистрации, указывавшемуся как Эсто-Садок. Спустя год при помощи соинвесторов построили современное здание пивоварни с баром. Очень красивая пивоварня, настоящее шале. Заменяли оборудование: новый варочный порядок на полтонны собственной конструкции и 8 воронежских танков по 1 тонне. Автоматика используется толь-

ко для поддержания заданной температуры в бродильном отделении. Солод и хмель импортные. Добавки местные: сушеная лавровишня, копченая груша, каштановый мед, травы. Родниковая вода для варки и других нужд набирается самотеком в емкости и подается при помощи насоса. В ассортименте пивоварни 3 регулярных сорта: «Горный эль» (APA), «Красная поляна» (IPA) и «Старший сын» (овсяный стаут с копченой грушей), а так же сезонные сорта. Сезонность соблюдается в буквальном смысле: созрела черешня – варится пиво с черешней, накачали каштановый мед – будет вам медовое. За неделю до моего приезда презентовали кислые эли после годичной

*В этом эле - необычное сочетание лечебного солода и винограда, пива и вина. На варку мы добавили виноград сорта Гажос, Изабелла, каркаде и спири, а брожение проводило благодаря молодому израильскому вину из того же сорта винограда, без примеси пивоваренных дрожжей. Спирта почти нет, окисления, редуцирование стил олежончатый эль с ледяным, кисло-сладким вкусом. В брожение винные нотки, сухие плоды и спайный лиз.*

*Мы открыли эль, но попробовать такое пиво вы сможете только в следующем году!*

**Объем 0,375 л**

**ДИКИЙ ВИНОГРАД**  
*Sour Wild Ale*

*genus Vitis vinifera*

**Пиво светлое нефильтрованное нестерилизованное «Vidsbetty»**

Энергетичность нал. сахара: 13,5%  
Алк. не менее 4,8 % об.  
Содержание этилового спирта в регуляции естественного брожения в 100 мл пива 4,8% ал.  
Плотность и энергетическая ценность в 100 гр продукта: углеводы не более 6,8 г; 58 ккал

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи пшеницы. Допускается незначительный остаток растительного сырья.

Крепость и потенциальное, исключительное воздействие солнечного света при относительной влажности не более 85%

Срок годности: при +4... +6 - до 2020 года  
ТУ 9184-001-09112692-2015

АЛКОГОЛЬ ПРОТИВОПОКАЗАН ДЕТЯМ И ПОДРОСКИМ ДО 18 ЛЕТ, БЕРЕМЕННЫМ И КОРМЯЩИМ ГРУДНЫМ МЛЮЧОМ С ЗАБОЛЕВАНИЯМИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ, ПЕЧЕНИ, ПОЧКИ И ДРУГИХ ОРГАНОВ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНОЙ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ МОЖЕТ НАНЕСТИ ВРЕД ВАШЕМУ ЗДОРЬЮ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО «Самоее дело»  
АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА: г. Сочи, Красная поляна, с. Медвежий

**EAC** 7493005515201051

ГОРНАЯ ПИВОВАРНЯ - WWW.ENDEMICBEER.RU

выдержки. Дрожжи брали с дикого винограда, черешни, цветков каштана. Ну, и наконец, впервые, сварили лагер – альпийский. Реализуется продукция через московских представителей, в Красной Поляне, в заведениях Сочи. После дегустации меня отвезли вниз на трассу. Со страниц нашего журнала благодарю гостеприимных хозяев.

О других пивоварнях Адлера. На улице Калинина 39А расположена пивоварня «**Голден Адлер**» (на верхнем фото). Существует с 2011 года. Варит она 2 сорта: светлое и темное. Розлив в кеги. Атрибутики нет и не было. При пивоварне есть кафе с неприятными блюдами. Основное достоинство – самое бюджетное пиво в округе. Наверняка у студентов филиала МГИМО, расположенного неподалеку, здесь любимая точка. В том же году на ул. Гастелло, открылась пивоварня «Чешская перла» (сейчас просто «**Перла**»).



Официально производство продолжает находиться на Гастелло, хотя два года назад переехало на ул. Краснофлотскую. Точный адрес выяснить не удалось, но автосервис, находящийся в 10 метрах от пивоварни, имеет адрес Краснофлотская 11/1. Рядом форелевое хозяйство. В магазине «Форелька» (нижнее фото) при пивоварне (или при хозяйстве) можно купить пиво в розлив и широкий ассортимент рыбы. Атрибутика: этикетки на ПЭТ для разливаек и ярлыки на

кеги, но в отделе продаж остались только ценники. Обнаружилась еще одна пивоварня **Sea Beer**. Продавец подросткового возраста в фирменной разливайке смог сообщить, что производство находится в Курортном городке Адлера. Варят там светлое и пшеничное пиво, льют в кеги. Никакой атрибутики. Желания ехать в указанный район не возникло.



-В.Лоскутов-

**ЭЛИ:**

**АНГЛИЙСКИЕ**

**БЕЛЬГИЙСКИЕ**

**ИРЛАНДСКИЕ**

**РОССИЙСКИЕ**

**ГРЮЙТЫ:**

**ЛАГЕРЫ:**

**РОССИЙСКИЕ**

**АМЕРИКАНСКИЕ**

**НЕМЕЦКИЕ**

**ЧЕШСКИЕ**

**СИДРЫ**

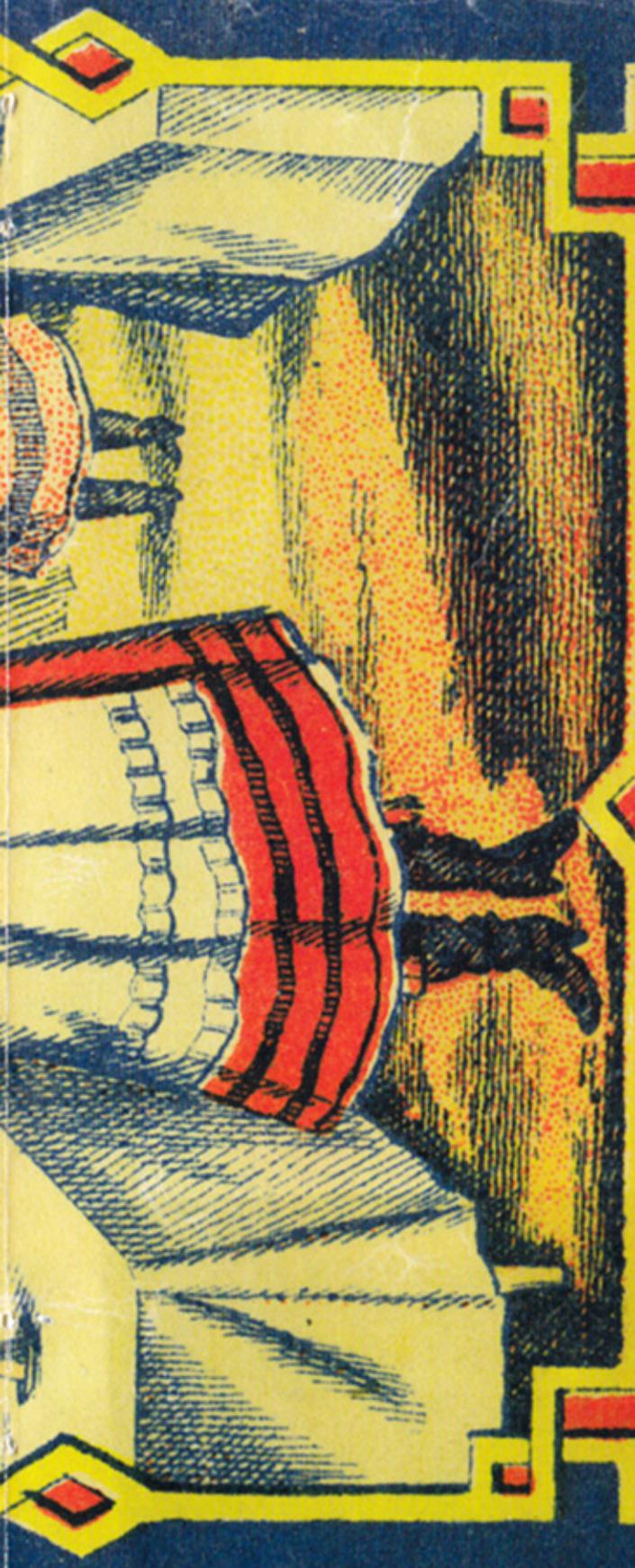


ВСЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ КРАФТ ВЫ НАЙДЕТЕ В  
**ГЛАВПИВМАГ**  
[WWW.GLAVPIVMAG.COM](http://WWW.GLAVPIVMAG.COM)

# В ПЬНСКОЕ

Высший сортъ





ТОРГОВАЯ  
Н. А. ТЕРЕНТЬЕВА  
ВЪ ВАНУ.

МОСКВА ДИТ. Ф. А. ФИЛЕРС

# Тульские были и небылицы

Из разных публикаций можно узнать, что в 1880 году в самом центре Тулы предприимчивой и довольно богатой купчихой А.А. Ливенцевой был открыт Ветровский пивоваренно-медоваренный завод. Располагался он недалеко от Тульского Кремля. С него-то и началось промышленное производство тульского пива.



и масте- купить в кафе Монмартра. После этого на поверхности бутылки появилась звезда Парижской выставки и фамилия управляющего - Ветрова. После Ливенцевой у завода было еще несколько других собственников М.И. Ветров, И.В. Тимофеевский, потом Шнейдерман и Повицкий. Назывался «Тульский пивоваренный завод «Унион» И.З. Шнейдерман и Б.И. Повицкий. Альбом «Пиво Российской Империи» внес некоторое нестандартное. разнообразие: «В 20-х годах пивзавод Ливенцевой

уже не работал. Другой пивоваренный завод в Туле, построенный также в 1880 году купцом М.И. Владимировым, дал начало Тульскому пивоваренному заводу, который просуществовал 94 года и был ликвидирован в связи с открытием в 1974 году пивоваренного комбината мощностью 5 000 000 дал». В общем, купчиха Ливенцова, да и только. А Ветров - то ли управляющий, то ли последний владелец перед революцией.

Первый же вопрос, который возникает: если завод основала Ливенцова или даже Владимиров, то почему он называется по имени управляющего Ветровский. Ведь по логике Ветровский должно означать либо местность, либо фамилию владельца. Кроме древнего Ветровского городища в Тульской области, вроде как, с таким названием ничего нет. Хотя... Краевед



М.В. Майоров в начале 2017 г. в статье «Тульское пиво в переломные годы» договорился до того, что во владельцы тульского пивзавода записал некоего Евгения Ивановича Ветрова. Однако!

Начнем с того, что пивоварни, а затем и пивоваренные заводы в Туле упомянуты в многочисленных литературных источниках уже в XVII-XVIII веках. В 1775 году работают 2 пивоваренных завода, а в 1838 году - 6! И причем здесь якобы основательница пивоваренного дела в Туле купчиха Ливенцова? К сожалению, никаких имен, связанных с пивоварением в Туле, в это время нигде не встречается. Чтобы выяснить это, необходимо идти в Тульский архив, где среди материалов Тульской Казенной Палаты хранятся «рапорты о количестве произведенного в губернии вина и пива, прошения купцов, мещан об открытии пивоваренных и медоваренных заводов, трактиров, ренсковых погребов, портерных лавок». Так когда же основан интересующий нас пивоваренный завод? Увы, точное время основания завода пока остается неизвестным. Данные, приводимые в различных справочниках, сильно разнятся, т.к. могут относиться к разным событиям в истории предприятия, поэтому возможны спекуляции на эту тему. Приведу эти даты в обратном хронологическом порядке. Итак, завод основан: в 1884 г., в 1880 г., в 1868 г., в 1865 г., в 1820 г., в 1813 г., более ста лет назад (последнее было написано в 1910 г.).

Достоверно можно сказать, что в 1869 г. завод принадлежал купчихе Александре Владимировой и сварил в этом году 13 000 ведер пива и 390 ведер меда. Рабочих 5. В начале 1870-х годов это предприятие братьев Владимировых. Сварено в 1871 г. пива 12 000 и меда 540 ведер; в 1872 г. - 14 750 и 250 ведер соответственно. Рабочих 5. Сведения эти почерпнуты из «Памятных книжек Тульской губернии». И, наконец, П. Орлов в 1879 г. указывает завод купца Михаила Ивановича Владимировича Ветрова с производством 7 400 ведер на 7 300

**В Ъ Т Р О В С К И И  
П И В О - М Е Д О В А Р Е Н Н Ы Й  
И Р Е К Т И Ф И К А Ц И О Н Н Ы Й П А Р О В О Й В О Д О Ч Н Ы Й З А В О Д Ы  
М . И . В л а д и м и р о в а - В ъ т р о в а  
В Ъ Т У Л Ъ .**

Адресъ для писемъ: Тула, Ново-Павшинская улица. Для телеграммъ:  
Тула, Вѣтрову.—Телефонъ № 23.

Вѣтровскій пиво-медоваренный заводъ основанъ въ началѣ текущаго столѣтiя дѣдомъ нынѣшняго владѣльца, Иваномъ Владиміровичемъ Вѣтровымъ. Съ 1880 года на заводѣ было введено производство баварскаго пива, котораго заводъ вырабатываетъ отъ 25 до 30 тысячъ ведеръ въ годъ.

Водочный заводъ Вѣтрова основанъ въ 1867 г. и производитъ въ годъ отъ 50 до 60 тысячъ ведеръ вина. На обоихъ заводахъ рабочихъ числится отъ 25 до 30 человекъ, живущихъ въ специально построенныхъ при заводѣ казармахъ и продовольствующимися артельно. При заводѣ имѣется врачъ, ежедневно посѣщающій заводъ и наблюдающій за леченіемъ больныхъ, за санитарною частью завода и за жилимъ помѣщеніемъ рабочихъ въ гигиеническомъ отношеніи.

руб. при 5 рабочих. Думаю, что с будущим названием тульского завода «Ветровский» все уже стало ясно. А как же год основания - 1880? По непроверенным сведениям, в этом году Михаил Иванович купил соседнюю с заводом усадьбу купца Полосатова, где и началось новое строительство для расширения производства. Действительно, «Архив русского пивоварения» ближе к концу 1881 г. написал, что строительство пивоваренного завода Владимировича в Туле фабрикой «Германия» начато. Так что с учетом задержки во времени с получением информации вполне вероятно, что к 1880 г. может относиться прошение о строительстве или даже само начало стройки. К сожалению, трудно сказать, что именно в данном случае подразумевалось под «началом строительства». Это могло быть и строительство новых корпусов, и перестройка старых, и замена оборудования, и... Во всяком





Тула, быв. ул. Ново-Павшинская после 1912

случае, тот же журнал писал в мае 1883 г., что фирма «Германия» поставила на завод Ветрова в Туле оборудование варочного цеха. Кстати, в справочнике Погожева временем основания указан 1884 г. В 1881-84 гг. пивоваром на заводе Владимирова в Туле служит Йоган Штранек (Johann Stranek). В отчете же за 1884 г. некий чиновник писал: «Пивоваренный ... приготавливал баварское пиво ... имеются современные усовершенствования». Очевидно, что завод с современными усовершенствованиями – это и есть завод Владимирова.

В 1890 г. все тот же П. Орлов отметил на заводе купца Михаила Ивановича Владимирова паровую машину в 8 сил. Произведено 24 000 ведер, 9 рабочих. Указан и год основания - 1880. В 1891 г. «...самым крупным заводом был завод Владимирова-Ветрова в Туле, приготовивший все баварское пиво и 73% русского». В 1892 г. «наиболее крупным заводом по-прежнему оставался завод Владимирова». В 1894 г. Ф. Нетч указал, что на пивоваренном заводе Ветрова пивовар Вензел Сикора (Wenzel Sykora). В 1895 завод остается единственным в Туле производителем пива. «Емкость посуды на означенном заводе была - заторного чана 200 ведер и вспомогательной посуды 848.7 ведер. Работы по пивоварению производились 115 суток, а по медоварению 8 ... Из сделанных 115 заторов было получено 23 тыс. ведер пива ... причем на приготовление их употреблено: со-

лода ячменного 4.6 тыс. пудов, хмеля частью заграничного, частью же русского (волынского) 60.4 пуда, таким образом, из каждого пуда ячменного солода получено 5 ведер пива. На приготовление меда напитка было употреблено 144 пуда сахарного песка и 12 пудов сотового меда с примесью грушевой эссенции, и 32 фунта хмеля. Сварено было меда 1.9 тыс. ведер более на 0.5 тыс. ведер, причем варка меда в течение суток производилась 12 раз и меда напитка получено до 240 ведер. Брожение пивных заторов происходило 10-14 суток, а затора с медом 3-4 дня».

Справка о заводе содержится в статистическом труде доктора П.П. Белоусова «К вопросу о современном положении и ближайших задачах ассенизации русских городов» (СПб, 1896): «Пивоваренный завод г. Ветрова получает воду из артезианского колодца, устроенного в усадьбе завода; годичный расход отработанных вод, получаемых после размачивания солода, мытья посуды и от таяния льда в громадных ледниках, определяется приблизительно в 300 000 ведер. Отработанные воды, раньше сливавшиеся по уличной канаве, с 1893 года спускаются по устроенному для них правильному водостоку (на 3 аршина опущенному ниже мостовой) в р. Упу в нижней, малозаселенной части ее течения по городу». Как видим, купца Михаила Ивановича называют то Владимировым, то Ветровым, а то и Владимировым-Ветровым. Собственно,

удивляться здесь нечему. Торговые лавки Владимировых известны еще по переписным книгам. С тех пор, очевидно, семьи Владимировых сильно разрослись, и надо же было как-то отличаться друг от друга. В качестве подобного примера разветвления фамилий можно привести графские династии Воронцовых-Вельяминовых и Воронцовых-Дашковых. Да и двойную фамилию писать не всегда удобно.

Вообще, в тульском Синодике сказано: «Владимировы-Ветровы (Володимеровы), тульские купцы, строители и благотворители, их жертвенное попечительство окормляло Вознесенскую церковь в течение 176 лет. По их инициативе (1712) было воздвигнуто каменное здание Вознесенского храма, их усилиями устроен придел нижней церкви (1824), иконостасы с позолотой в теплой и холодной церквях (1844), обновлена живопись всего двухэтажного здания (1878-1884), сделаны паркетные полы (1887), обновлена глава храма (1894), пожертвовано десять икон, украшенных драгоценными металлами, камнями и финифтью». Сам Михаил Иванович принял участие в Нижегородской выставке. В ее каталоге в разделе, посвященном винокурению (не пивоварению) сказано: «Владимиров-Ветров, Тула, Новопавшинская ул. Вино и пиво. Сбыт в России. Сырые материалы - русские, хмель из Богемии. Год. осн. - 1865. Раб. - 30. Паров. двиг. в 18 с.; аппарат Совалья. Заторная машина и холодная бродильня. В 1899 г. «пиво и медоварение в отчетном году производилось на одном только заводе в

г. Туле. Всего было сварено пива (баварского) 26 750 ведер... Меда-напитка приготовлено 600 ведер». Это значит, что завод Владимировых остался единственным производителем пива и меда в Туле, да и во всей губернии тоже. В 1900 «Пиво и медоварение в отчетном году производилось только на одном заводе в г. Туле, всего было сварено пива (баварского) 28 560 ведер ... Меда-напитка приготовлено 400 ведер». Но уже в 1901 г. пиво-медоварение «производилось на одном заводе наследников купца Владимира в Туле». Наследников купца Владимира... Надо полагать, Михаил Иванович умер. В 1902 акцизный чиновник уточнил, что пиво-медоварение «производилось на одном заводе наследников купца Владимира потомственной почетной гражданки А.А. Ливенцовой в Туле. В течение отчетного года на этом заводе приготовлено пива 18 000 ведер ... а меда напитка 300 ведер». Ну, вот! Анна Александровна Ливенцова в качестве владелицы завода появляется отнюдь не в 1880 г., как пытаются уверить нас некоторые «историки», а только в 1902. В 1903-1908 гг. «пиво-медоварение производилось на одном заводе наследницы купца Владимира потомственной почетной гражданки А.А. Ливенцовой в Туле». Пива в год вываривалось от 27 до 33 с небольшим тысяч ведер и меда порядка 300.

-И.Маликов-  
(продолжение следует)



## Бочковое пиво и этикетки в СССР

Почти во всех коллекциях есть этикетки прошлых лет, но не бутылочные, а применявшиеся для маркировки пива, разливаемого в бочки.

История, как известно развивается по спирали. В этом легко убедиться, в том числе, на примере розлива пива в России в бочки и бутылки. В течение столетий пиво разливалось в деревянные бочки в виду дороговизны других видов тары, но в XIX веке положение дел начало понемногу меняться, и уже к XX веку пиво в России стали разливать по большей части в стеклянные бутылки. Так, «Трехгорный» завод в 1900 году 90% своего пива разливал в бутылки на основном производстве. Остальное в бочках доставлялось на иногородние склады, где оно все равно разливалось для продажи в бутылки. Именно поэтому сохранилось сравнительно много дореволюционных бутылок и этикеток. В СССР же ситуация

поменялась на обратную: разруха после гражданской войны заставила вернуться к розливу пива в бочки. В бутылки же разливалось пиво только на крупнейших заводах и то - в ограниченном количестве. Тот же «Трехгорный» завод, ставший пивзаводом им. Бадаева, после возобновления пивоварения в начале 1920-х разливал в бутылки 60% своего пива, но в целом по стране к 1940 году только 12% пива было бутылочным, остальное - бочковым. К 1950 году бутылочный розлив поднялся только до 17%. Именно поэтому пивные этикетки того времени столь редки, а для некоторых республик и вовсе неизвестны. Ситуация изменилась только в 60-х годах, когда розлив пива в бутылки вновь превысил роз-



Работницы столовой в Архангельске скатывают бочку пива в честь Победы. 9 мая 1945 г.

лив в бочки. Превалирование бутылочного пива сохранилось и в современной России, хотя последние достижения в деле материаловедения привели к возникновению таких новых емкостей для пива, как пластиковые и алюминиевые бутылки, алюминиевые или жестяные банки (и минибочонки). Да и собственно, бочки вместо деревянных стали стальными, переродившись в кеги, а в последние годы наблюдается рост одноразовых пластиковых кегов. Положение бутылочной тары не пошатнуло даже появление систем розлива типа «пегас» и массового открытия магазинов разливного пива, где оно разливалось из бочек-кегов в пластиковые бутылки. Здесь уместно вспомнить, что точно также разливали пиво на продажу и до революции на складах пивзаводов; история прошла свой очередной виток спирали! А вот крафтовое пиво, которое начали варить в России несколько лет назад, начиналось именно как разливное-кеговое и только в последние год-два начало активно разливаться в бутылки и даже в банки. Интересно, что и деревянные бочки вновь вернулись в пивоварение (по крайней мере крафтовое), но уже не в качестве тары, а в качестве емкостей для дображивания или выдержки отдельных сортов пива. Вот вам и еще один виток спирали истории!





Поговорим чуть подробнее о бочковом пиве времен СССР. Бочки изготовлялись из дубовой и листовенничной клепки, скреплялись стальными обручами. По ГОСТ 4972-75 бочки имели емкость 50 и 100 л, обозначенные на них клеймом. Бочки регулярно осмаливали. Если бочка уже была осмолена, то вначале удаляли старую смолку подавая раскаленные газы через сопло внутрь бочки. Перед розливом бочку мыли снаружи и внутри (внутри - с помощью ополаскивающих шприцов). Пиво разливалось с помощью изобарических аппаратов, которые предварительно выравнивали давление в бочке и емкости для хранения пива перед розливом, не давая пиву вспениваться. После розлива пива бочки закупоривались пропаренными деревянными пробками (шкантами), и на них наклеивались этикетка и паспорт с обозначением сорта пива и данными химического анализа. В основном разливали сорт «Жигулевское», хотя сохранилось большое количество бочковых этикеток и от «Бархатного», чуть меньше «Российского» и «Ячменного колоса». Этикетки других сортов достаточно редки.

*(Бочковые этикетки иногда были такой же формы и дизайна, как и бутылочные, но только со специальной надпечаткой «бочковое». На других этикетках бочкового пива эта надпечатка отсутствует, зато проставлена цена за 1 литр. Более ранние этикетки, не содержащие ни надпечатки «бочковое», ни указания цены (такие использовали примерно до 1961 года), обычно имели место для указания даты розлива. У таких этикеток было еще одно забытое ныне применение - их клеили как основные или дополнительные на ящики с пивом. Ведь не у всех заводов в то время были этикетировочные машины для бутылок - ред.).*

В середине 60-х годов появился новый способ транспортировки пива называемый бестарным. Пиво перевозилось в переоборудованных автомобильных цистернах. На пивзаводах пиво разливалось в них с помощью изобарических аппаратов. В торговой сети пиво переливалось давлением углекислого газа в изотермические стационарные цистерны. Цистерны имели систему мойки типа душа. Пиво из них также разливалось давлением углекислого газа, подаваемого из баллона. Такой способ транспортировки пива дожил и до наших дней; последняя подобная пивная в Москве располагалась рядом с метро ВДНХ, называлась в народе «Стекляшка». В ней разливали бестарное пиво Останкинского пивзавода. Но несколько лет назад эта пивная была снесена, да и Останкинский пивзавод уже давно закрыт.



-П.Егоров-

# Пивные этикетки ГДР

Какую форму предприятия имела та или иная пивоварня, как правильно определить временной период использования этикетки - попытаемся разобраться в этой статье.



Еще до создания в октябре 1949 года Германской Демократической Республики базовыми экономическими единицами централизованной экономики управления в Советской Зоне Оккупации Германии стали народные предприятия, по нем. - Volkseigener Betrieb. В соответствии с законом, они являлись народным достоянием, и

их продажа частным лицам была запрещена. К 1989 году на народных предприятиях были заняты 79,9% всех трудящихся ГДР. Кстати, о «частных лицах» здесь упомянуто не случайно. В послевоенной Восточной Германии не было поголовной национализации предприятий. Если владелец не был членом НСДАП, не сотрудничал с нацистами, не сбежал и не бросил свое предприятие на произвол судьбы, то у него сохранялись шансы вписаться в зарождающуюся экономику ГДР. Отличный пример - пивоварня Fr.Lüdde в Кведлинбурге. Она просуществовала в форме собственности KG (Kommanditgesellschaft - коммандитное товарищество, в том числе с частично государственным участием) до 1966 года и

**В послевоенной Восточной Германии не было поголовной национализации предприятий**

**Первая волна экспроприации предприятий бывших военных и нацистских преступников прошла в ГДР с 1949 по 1952 год**

закрылась только потому, что не вынесла конкуренции с местным крупным пивоваренным комбинатом. Другая же пивоварня F.Oettler увидела большего: в 1946 году она стала «городской», в 1955 году получила статус KG (так как никогда не была «народной»), а в 1973 году вошла в форму VEB. Все «народные предприятия» ГДР закончили свою стезю в 1990 году, когда примерно 8000 комбинатов и народных предприятий были приватизированы Опекунским советом по собственности бывшей ГДР. На сегодня германскими коллекционерами в каталог [www.bieretikettenkatalog.de](http://www.bieretikettenkatalog.de) внесено уже более 34 000 этикеток Восточной Германии. Как раз формы собственности, равно как и другая информация, указывавшаяся на этикетках ГДР вплоть до Немецкого воссоединения, могут помочь в их классификации и сортировке. Остановимся подробнее на их описании.

Этикетки первых послевоенных лет пивоварен, располагавшихся в Советской зоне оккупации, до 1949 года, также, как и до войны, не содержали установленной розничной цены на пиво и Warennummer (War.Nr). - код товара, или Handelsschlusellistennummer (Schluselnummer) - каталожный номер, применявшийся для всех продуктов. Между 24 июля 1948 года и 31 июля 1964 года цена на этикетках указывалась в германских марках (DM). С 1 августа 1964 года и по 31 декабря 1967 цена указывалась



в марках Немецкого Эмиссионного банка (MDN). С 1 января 1968 года по 30 июня 1960 года цена отображалась просто в марках (M).

Первая волна экспроприации предприятий бывших военных и нацистских преступников прошла в ГДР с 1949 по 1952 год.

**В ГДР существовала также и монастырская пивоварня**

На этикетках этого периода чаще встречается VVB (Vereinigung volkseigener Betrieb) - объединение народных предприятий. В период 1952-1964 годов эра VVB закончилась; большинство из них организовались в комбинаты (Kombinate). В тот период в ГДР насчитывалось около 300 пивоваренных предприятий и далее их число уменьшалось год от года. Комбинаты имели форму собственности VEB(K) (Kreisgeleiteteten



volkseigener Betrieb) - народное предприятие районного подчинения или VEB(G) (Gemeinde volkseigener Betrieb) - народное предприятие-коммуна. В период 1964-69 годов предприятия форм VEB(K) и VEB(G) перешли в подчинение округов - VEB(B) (Bezirkgeleiteteten volkseigener Betrieb). В этот же период в ряду пивоварен с частным капиталом прибавилась форма собственности EGMBH (Eigene Gesellschaft mit beschänkter Haftung) - частное (особенное) ООО. Существовали также такие формы собственности, как Kommun - коммуна, Konsum - кооператив.

В 1971-72 годах в ГДР прошла вторая волна экспроприации. Количество частных пивоварен было сильно уменьшено. Частично они закрылись, перешли в собственность VEB или стали частью государственных комбинатов. Частным пивзаводам было предписано иметь не более 9 работников. К таким пивоварням относятся, как раз,



Wernesgrun с пометкой BT (Betriebsteil) - часть компании. Интересно, что в ГДР существовала также и монастырская пивоварня. Klosterbrauerei St.Marienstern, основанная в 1700 году и принадлежавшая монастырю St. Marienstern в г. Паншвиц-Кукау (Panschwitz-Kuckau) была закрыта в 1973 году под давлением правительства.

Lüdde, а также Brauerei Glashutte (закрыта в 1981 году), Dampfbrauerei Kirchremda (закрыта в 1985). Пивоварня Brauerei Schmidt та в 1985). Пивоварня Brauerei Schmidt из городка Родевисх (Rodewisch) оставалась частной до 1973 года, а после вошла в состав народного предприятия пивоварни VEB Exportbierbrauerei

**В 1971-72 годах в ГДР прошла вторая волна экспроприации.**

Огромнейшее количество сохранившихся пивных этикеток ГДР (за что следует сказать спасибо восточногерманским коллекционерам, имевшим тесные связи, в том числе с СССР) располагает к их коллекционированию в рамках отдельной или же вовсе исключительной темы. Возможно, теперь вам будет более понятна содержащаяся на них информация, и сортировка в коллекциях пойдет быстрее и увлекательнее.

-В.Шамов-

# Страницы истории стиля «балтийский портер»



«Балтийский портер» (Baltic Porter) в общепринятом справочнике по стилям Сертификационной программы пивных судей (BJCP) описывается как «традиционное пиво из стран, граничащих с Балтийским морем. Производное от английских портеров, но находящееся под влиянием российских имперских стаутов».

Отличительный признак этого подстиля от других портеров - лагерные дрожжи (или холодное брожение, если используются элевые дрожжи). Как же сложился этот стиль в России и как чувствует себя сейчас, во времена крафтовой революции? Портер в Россию пришел еще в XVIII веке из Британии и конечно варился и сбраживался «на манер английского», как эль. Этот стиль пива был очень популярен в XIX веке, ведь тогда даже пивные назывались «портерными». При этом портер считался элитным пивом и даже, как бы, отделялся от пива вообще, ценился наравне с вином. Во второй половине XIX века британское влияние в российском пивоварении сменилось на немецкое и австро-венгерское, самыми массовыми сорта-

ми стали лагеры - «Баварское», «Пильзенское», «Венское». В справочнике Метцеля за 1910 год, где перечислены сорта пива варимые в то время в России, портер даже не упомянут, хотя несомненно, его варили на некоторых заводах. Но вот в какой стилистике?



В книге Симонова Л.Н. «Пивоварение (заводское и домашнее), Квасоварение и Медоварение», изданной в 1898 г., портеру уделяется много внимания и он однозначно отнесен к пиву верхового брожения. При этом рассматривается английская и русская версия портера. Отличались они и технологически, и по составу: русская версия, в отличие от английской затиралось отварочным (традиционно немецким), а не настоянным (традиционно

английским) способом и обычно без добавления сахара (опять же, по баварской традиции - чистосолодовое). В итоге, русский портер выходил менее сброженным, менее крепким и более сладким. И русская и английская версии были очень плотными, поэтому часто дополнительно именовались extra double stout или Imperial extra double stout. Сбраживался ли тогда портер как лагер или хотя бы холодным брожением? Этого нельзя отрицать, хотя нужны более серьезные изыскания.



В СССР в 20-30-х годах ничего принципиально не изменилось. Портер оставался очень плотным сортом пива (сохранилось и второе название - extra double stout, но слово *Imperial* убрали). Портер сбраживался именно верховым брожением. Это подтверждает ОСТ 350, принятый в 1938 году, где верховое брожение для портера явно указывалась. ОСТы не писались на пустом месте, а основывались на существующей практике. ОСТ 350 указывал плотность портера в 20%, и это значение не изменилось за все время существования СССР. Но очень интересные сведения можно найти в первом серьезном учебнике (для высших учебных заведений) по пивоварению, написанном советским автором П.М. Мальцевым - «Технология пивоваренного производства» и изданном в 1940-1941 годах. В 1939-м году к СССР была присоединена Западная Украина с городом Львовом, а во Львове находился крупный пивзавод, опытом которого очень заинтересовались советские пивовары. Поэтому в учебнике отдельно разбираются технологии варки пива Львовского пивзавода. Портер, варимый во

Львове, имел плотность 23% и сбраживался как лагер, с ниспадающей температурой, начиная с 9.1°C и заканчивая на 18-й день температурой 3.2°C). То есть, в Польше (по крайней мере - во Львове), в отличие от СССР, перед Второй Мировой войной варились именно портеры балтийского стиля. Очевидно, львовский опыт был успешно перенят, так что в новом ГОСТ 3473, принятом в 1946 году, брожение портера уже отдельно не регламентировалось; подразумевалось, что все пиво сбраживается как



лагер. В рецептурных справочниках также указывалось именно холодное, лагерное брожение, хотя допускалось и верховое, но насколько часто его использовали сказать затруднительно. Таким образом, в послевоенном СССР портер стал вариться именно в «балтийском» стиле.

Существовало несколько рецептов портера в СССР. В рецептуре применяемой на Львовском пивзаводе засыпь составляла 62% светлого солода, 34% карамельного солода, 4% жженого солода. Затириание происходило с двумя отварками. На пивоваренном заводе им. Бадаева сусло затирали из темного солода (82% и очевидно прожаренным при температуре, не полностью дезактивирующей ферменты), светлого солода (5,5%), карамельного (11,5%) и жженого (1%). Использовали одну отварку, а далее сусло кипятили с хмелем в течение 2-2.5 ч, расходуя 45 гр. хмеля 1-го сорта на 1 дал пива, добавляя его в три-четыре приема. Главное брожение проводилось при температуре 9-10°C 10 суток до достижения кажущегося экстракта в 8.5-8.7%.



Добра- жива-  
ние и вы- держа  
ва в лагерных танках продол-  
жаются не менее 60 суток и еще 10 суток - жаются не менее 60 суток и еще 10 суток -  
в бутылках. Содержание алкоголя не менее в бутылках. Содержание алкоголя не менее  
5% по массе (не менее 6,25% на объем). 5% по массе (не менее 6,25% на объем).  
Варился портер на многих заводах СССР, но Варился портер на многих заводах СССР, но  
довольно редко и небольшими партиями. довольно редко и небольшими партиями.

В современной России портер продолжали В современной России портер продолжали  
варить по советской технологии и рецепту- варить по советской технологии и рецепту-  
ре на некоторых крупных и региональных ре на некоторых крупных и региональных  
заводах, хотя их число с каждым годом заводах, хотя их число с каждым годом  
уменьшалось, и сейчас его варят едини- уменьшалось, и сейчас его варят едини-  
цы. Наметилась и тенденция к уменьшению цы. Наметилась и тенденция к уменьшению  
плотности по отношению к стандартному плотности по отношению к стандартному  
значению в 20%. Высококласные пор- значению в 20%. Высококласные пор-  
теры балтийского стиля варили в Санкт- тery балтийского стиля варили в Санкт-  
Петербурге на заводах им. Степана Разина Петербурге на заводах им. Степана Разина  
(20%), «Вена» (18%), «Балтика» (17%, (20%), «Вена» (18%), «Балтика» (17%,  
затем 16% плотности). В настоящее время затем 16% плотности). В настоящее время  
производится только «Балтика 6 портер». производится только «Балтика 6 портер».  
Это единственный сорт российского пива, Это единственный сорт российского пива,  
который пивной писатель Майкл Джек- который пивной писатель Майкл Джек-  
сон включил в свою книгу «Пиво. 500 сон включил в свою книгу «Пиво. 500



ликих марок», хотя портеры от «Вены» и «Степана Разина» там тоже упомянуты. Один из лучших портеров в России, вари- мый до сих пор - «Афанасий портер» Твер- ского завода (он также выпускался под брендом John Butler). Минипивоварни, ко- торые стали активно открываться с конца 90-х годов, варили портер редко и обычно в балтийском стиле, но с уменьшенной плот- ностью. А вот микропивоварни, которые работали с пивными концентратами, дово- дили плотность своих портеров обычно до 13%, реже 15% и сбраживали его именно как эль.

Интересная ситуация сложилась с порте- ром, варимым крафтовыми пивоварнями России в по- последние годы. Чаще все- го портеры варятся довольно плот- ными и



крепкими и сбражива-  
ются верховыми дрожжами. Такой  
стилики в ВJCP нет, ближе всего «креп- стилистики в ВJCP нет, ближе всего «креп-  
кий портер» (Robust Porter), но наши краф- кий портер» (Robust Porter), но наши краф-  
товые портеры обычно крепче крепкого. К товые портеры обычно крепче крепкого. К  
тому же различные фруктовые добавки не тому же различные фруктовые добавки не  
редки. Собственно, стиль балтийского пор- редки. Собственно, стиль балтийского пор-  
тера тоже вполне популярен в российском тery тоже вполне популярен в российском  
крафте, и можно привести много примеров крафте, и можно привести много примеров  
удачных сортов от наших крафтовиков. удачных сортов от наших крафтовиков.  
Здесь плотность начального сусла может Здесь плотность начального сусла может  
быть как ниже, так и выше 20%, стандарт- быть как ниже, так и выше 20%, стандарт-  
ного значения для портера в СССР. Хочет- ного значения для портера в СССР. Хочет-  
ся отметить, прежде всего, Knightberg Baltic ся отметить, прежде всего, Knightberg Baltic  
Porter, несколько версий «Меланхолии» от Porter, несколько версий «Меланхолии» от  
AF Brew и «Достоевский» от Brewlok, Shadow AF Brew и «Достоевский» от Brewlok, Shadow  
Porter от LaBEERint Brewery, «В.Г.В.Д.» от Porter от LaBEERint Brewery, «В.Г.В.Д.» от  
Craft Brew Riots, Rebel Crew совместной Craft Brew Riots, Rebel Crew совместной  
варки Zagovor и Black Cat Brewery, Baltic варки Zagovor и Black Cat Brewery, Baltic  
Porter от Salden's, «Левиафан» от Bakunin. Porter от Salden's, «Левиафан» от Bakunin.  
В сети биргиков Untappd, эти портеры име- В сети биргиков Untappd, эти портеры име-  
ют высокие оценки (от 3,75).

-П.Егоров-



ЧАСТНАЯ

*Gletcher*  
BREWERY

ПИВОВАРНЯ



Владимир (Стар.Пивовар)  
Vladimir (Stry Pivovar)



Воронеж (Артель)  
Voronezh (Artel)



Ипатово  
Ipatovo



Калуга (БФАР)  
Kaluga (BFAR)



(Эфес)  
(Efes)



Клин (Gletcher)  
Klin



Кущевская  
Kushevskaya



Липецк (Brewlok)  
Lipetsk



Медведево 1  
Medvedevo



/2



/3



/4



Москва (Пивзавод 77) 1  
Moscow (Pivzavod 77)



/2



/3



/4



/5



/6



(Очаково)  
(Ochakovo)



(Dali) 1



/2



(Hop Head) 1



/2



(Samovar) 1



/2



/3



/4



/5



/6



(Zdechly Vrabec)



Мытищи  
Mytishi



Норильск  
Norilsk



Орел (Chester)  
Orel



Петрозаводск  
Petrozavodsk



Прохладный 1  
Prokhladny



12



13



14



15



16



17



Рязань  
Ryazan



СПб (Искра) 1  
SPb (Iskra)



12



13



(Craft Brew Riots)



(Lobster)



(007) 1



12



Сызрань (Brewzers)  
Syzran



Тамбов (John Galt)  
Tambov



Тверь  
Tver



Фрязино 1  
Fryazino



12



13



14



15



Химки (Kolossoff)  
Himki



Хулимсунт  
Hulimsunt



Элиста (ЛВА)  
Elista



18+

объем 1,5 л

4,5% об.

ГОСТ 31711

**Старая крепость**

ПИВО СВЕТОЕ

12% экстрактивности

PREMIUM

Состав

Водопроводная вода, солод ячменный, солод пшеничный, хмель, дрожжи, стабилизатор вкуса, консерванты.

www.staraya-krupitsa.ru

18+

объем 1,5 л

4,5% об.

ГОСТ 31711

**Старая крепость**

ПИВО СВЕТОЕ

12% экстрактивности

PREMIUM

ГОСТ 31711-2012

**Старая крепость**

1,5 литра

4,5% об.

ПИВО СВЕТОЕ

12%

Состав

Водопроводная вода, солод ячменный, солод пшеничный, хмель, дрожжи, стабилизатор вкуса, консерванты.

18+

ГОСТ 31711-2012

**Старая крепость**

1,5 литра

4,5% об.

ПИВО СВЕТОЕ

12%

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ГОСТ 31711-2012

**Старая крепость**

1,5 литра

4,4% об.

ПИВО ТЕМНОЕ

13%

Состав

Водопроводная вода, солод ячменный, солод пшеничный, хмель, дрожжи, стабилизатор вкуса, консерванты.

18+

ГОСТ 31711-2012

**Старая крепость**

1,5 литра

4,4% об.

ПИВО ТЕМНОЕ

13%

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЖИГУЛЕВСКОЕ

ПИВО

ТРАДИЦИОННОЕ

1,5 л

4,0%

Состав

Водопроводная вода, солод ячменный, солод пшеничный, хмель, дрожжи, стабилизатор вкуса, консерванты.

ЖИГУЛЕВСКОЕ

ПИВО

ТРАДИЦИОННОЕ

1,5 л

18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ФАРМ ЯКУТИЯ

**Чешский вкус**

живое пиво

алкоголь не менее 4,0% об.

светлое

объем 1,5 л

ЯКУЦКОЕ

экстрактивность начального сусла - 11,0%

Состав

Водопроводная вода, солод ячменный, солод пшеничный, хмель, дрожжи, стабилизатор вкуса, консерванты.

ФАРМ ЯКУТИЯ

**Чешский вкус**

живое пиво

алкоголь не менее 4,0% об.

светлое

объем 1,5 л

ЯКУЦКОЕ

экстрактивность начального сусла - 11,0%

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ЗДОРОВЬЮ

Короча Короча

Якутск Yakutsk

RUS

**Сыр «Гладкий утенок»**  
Адыгейский пастеризованный

Вместимость: 120 г  
Срок годности: 120 дней  
Содержит: 4,5% жира

Важно! Сыр пастеризованный. Содержит адыгейский сыр, закваску, соль, стабилизаторы, консерванты, натуральные ароматизаторы.

СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов. **100% чистый сыр.**

Масса нетто: 120 г (± 2%)  
Масса брутто: 130 г (± 2%)  
Срок годности: 120 дней  
СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов.

МЕМСТ 31711-2012  
EBC

**АЛКОГОЛЬ 18 ЛЕТ, ЖЕНЩИНЫ ИЛИ ДЕТЕЙ НЕ ДОПУСКАЮТ К ПРИЕМУ ИЛИ ПОКУПКЕ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ. АЛКОГОЛЬ ПРОТИВОПОКАЗАН ДЕТЯМ И ПОДРОСТКАМ ДО 18 ЛЕТ, БЕРЕМЕННЫМ И КОРМЯЩИМ ГРУДНЫМИ МОЛОКАМИ, ЛИЦАМ С ЗАБОЛЕВАНИЯМИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ, ПЕЧЕНИ И ДРУГИХ ОРГАНОВ ПЕЧАНО-ПОЧЕЧНОЙ СИСТЕМЫ, УПОТРЕБЛЯЮЩИМ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ЧРЕЗМЕРНО ЧАСТО.**

**СОДЕРЖАНИЕ ВРЕЩАДНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ВЕЩЕСТВ НЕ ПРЕВЫШАЕТ ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ ОБЩЕПРИНЯТЫМИ СТАНДАРТАМИ И ТЕХНИЧЕСКИМИ РЕГУЛЯТИВНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ.**

Кызу жыл:  
8-800-700-0108  
Көлемі:  
1,5 л

100% адыгейский сыр пастеризованный. Содержит адыгейский сыр, закваску, соль, стабилизаторы, консерванты, натуральные ароматизаторы. СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов. 100% чистый сыр. Масса нетто: 120 г (± 2%) Масса брутто: 130 г (± 2%) Срок годности: 120 дней СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов. МАС: Ульяновская Пивоваренная компания. ВСК ПИВОВАР 1701, ВСК ПИВОВАР 1801/1802/1803/1804. Адрес: Россия, Ульяновская область, Ульяновский район, село Печенево, Пивоваренный завод «Козжевниково». Контакт: Ульяновск, ул. Давыдова, 10, этаж 10, п. 1.

**«Таджик»**  
**УТЕНОК**

алк. 4,5% об.

**Пиво «Гладкий утенок»**  
Светлое ферментированное газированное

Успешность: 100%  
Объем: 1,5 л (± 2%)  
Содержит: 4,5% алкоголя

Важно! Пиво пастеризованное. Содержит воду, соло, хмель, дрожжи, стабилизаторы, консерванты, натуральные ароматизаторы.

СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов. **100% чистый пивной напиток.**

Масса нетто: 1500 мл (± 2%)  
Масса брутто: 1600 мл (± 2%)  
Срок годности: 120 дней  
СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов.

МЕМСТ 31711-2012  
EBC

**АЛКОГОЛЬ 18 ЛЕТ, ЖЕНЩИНЫ ИЛИ ДЕТЕЙ НЕ ДОПУСКАЮТ К ПРИЕМУ ИЛИ ПОКУПКЕ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ. АЛКОГОЛЬ ПРОТИВОПОКАЗАН ДЕТЯМ И ПОДРОСТКАМ ДО 18 ЛЕТ, БЕРЕМЕННЫМ И КОРМЯЩИМ ГРУДНЫМИ МОЛОКАМИ, ЛИЦАМ С ЗАБОЛЕВАНИЯМИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ, ПЕЧЕНИ И ДРУГИХ ОРГАНОВ ПЕЧАНО-ПОЧЕЧНОЙ СИСТЕМЫ, УПОТРЕБЛЯЮЩИМ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ЧРЕЗМЕРНО ЧАСТО.**

**СОДЕРЖАНИЕ ВРЕЩАДНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ВЕЩЕСТВ НЕ ПРЕВЫШАЕТ ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ ОБЩЕПРИНЯТЫМИ СТАНДАРТАМИ И ТЕХНИЧЕСКИМИ РЕГУЛЯТИВНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ.**

Телефон горячей линии:  
8-800-700-0108  
Объем:  
1,5 л

Успешность: 100%. Объем: 1,5 л (± 2%). Содержит: 4,5% алкоголя. Воды, соло, хмель, дрожжи, стабилизаторы, консерванты, натуральные ароматизаторы. СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов. 100% чистый пивной напиток. Масса нетто: 1500 мл (± 2%) Масса брутто: 1600 мл (± 2%) Срок годности: 120 дней СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов. МАС: Ульяновская Пивоваренная компания. ВСК ПИВОВАР 1701, ВСК ПИВОВАР 1801/1802/1803/1804. Адрес: Россия, Ульяновская область, Ульяновский район, село Печенево, Пивоваренный завод «Козжевниково». Контакт: Ульяновск, ул. Давыдова, 10, этаж 10, п. 1.

Кожевниково Kozhevnikovo

**РОГА И БОРОДА**

1,5 л СВЕТЛОЕ 5%

**Пиво «Рог и борода»**  
Светлое ферментированное газированное

Успешность: 100%  
Объем: 1,5 л (± 2%)  
Содержит: 5% алкоголя

Важно! Пиво пастеризованное. Содержит воду, соло, хмель, дрожжи, стабилизаторы, консерванты, натуральные ароматизаторы.

СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов. **100% чистый пивной напиток.**

Масса нетто: 1500 мл (± 2%)  
Масса брутто: 1600 мл (± 2%)  
Срок годности: 120 дней  
СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов.

МЕМСТ 31711-2012  
EBC

**АЛКОГОЛЬ 18 ЛЕТ, ЖЕНЩИНЫ ИЛИ ДЕТЕЙ НЕ ДОПУСКАЮТ К ПРИЕМУ ИЛИ ПОКУПКЕ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ. АЛКОГОЛЬ ПРОТИВОПОКАЗАН ДЕТЯМ И ПОДРОСТКАМ ДО 18 ЛЕТ, БЕРЕМЕННЫМ И КОРМЯЩИМ ГРУДНЫМИ МОЛОКАМИ, ЛИЦАМ С ЗАБОЛЕВАНИЯМИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ, ПЕЧЕНИ И ДРУГИХ ОРГАНОВ ПЕЧАНО-ПОЧЕЧНОЙ СИСТЕМЫ, УПОТРЕБЛЯЮЩИМ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ЧРЕЗМЕРНО ЧАСТО.**

**СОДЕРЖАНИЕ ВРЕЩАДНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ВЕЩЕСТВ НЕ ПРЕВЫШАЕТ ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ ОБЩЕПРИНЯТЫМИ СТАНДАРТАМИ И ТЕХНИЧЕСКИМИ РЕГУЛЯТИВНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ.**

Телефон горячей линии:  
8-800-700-0108  
Объем:  
1,5 л

Успешность: 100%. Объем: 1,5 л (± 2%). Содержит: 5% алкоголя. Воды, соло, хмель, дрожжи, стабилизаторы, консерванты, натуральные ароматизаторы. СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов. 100% чистый пивной напиток. Масса нетто: 1500 мл (± 2%) Масса брутто: 1600 мл (± 2%) Срок годности: 120 дней СЭБ: По заявлению производителя, не содержит глютена, лактозы и соевых продуктов. МАС: Ульяновская Пивоваренная компания. ВСК ПИВОВАР 1701, ВСК ПИВОВАР 1801/1802/1803/1804. Адрес: Россия, Ульяновская область, Ульяновский район, село Печенево, Пивоваренный завод «Козжевниково». Контакт: Ульяновск, ул. Давыдова, 10, этаж 10, п. 1.

РнД (Daviz) RnD

**Новый КРАФТ Daviz IPA**  
**ALTER EGO**

Плотность 15%  
ALC 55  
IBU 30

Курск (Buffalo) Kursk

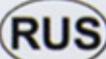
PLATO 16,5  
ABV 6,5%  
IBU 50

**ПИВО**  
**ИРА**  
India Pale Ale  
ver 2.0

Объем: 0,5

**ЯЙЦЫ**  
**ФАБЕРЖЕ**

EAC



**ПИВО «HEFEWEIZEN» «ЩЕЩИНКО» - СВЕТОЕ ОСВЕЩЕННОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ ОСВЕЩЕННОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

Запахиваемость начального сорта 12%, влажность 4,2 %  
 Сбраживание: температура сусла 12 °С в 100 л пива.  
 Содержание этилового спирта 20 мл в 0,5 л пива.  
 Плотность: удельная не более 0,991 в 100 г пива,  
 измерительная емкость - 49,8 мм (190,4 мм) x 100 г пива.

Состав: вода, солоз светлый, солоз пшеничный, ячмень, дрожжи.

OG 12 ABV 4,0 IBU 12

Упаковка в темное стекло при температуре от +2°C до +14°C выдерживается - 80 суток. После вскрытия не хранится.

ГОСТ 31711-2012

Специальные условия для продажи пива не подлежат марки, определяемые в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Активность: протравливаются делянки и подростки до 18 лет. Беременность и кормление грудью. Люди с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек и других органов пивом не пьют.

Чертежная упаковка: алюминиевый корпус имеет вид Виллеуа Виллеуа.

Производство ООО «КРАСНЫЙ ПИВОВАР», Москва, Россия, Санкт-Петербург, Гурьевская наб., д. 5/2, литер А.А.1, корпус 1 +7(812) 319-78-88 www.krasnyipivovar.com



Объем 0,5 л  
 Дата печати

**HEFEWEIZEN**

**Russian CLASSIC**



Классическое пиво баварцев. ПРАКТИЧЕСКИ ВСЮ ИСТОРИЮ СВОЕГО СУЩЕСТВОВАНИЯ ЗЛОСТНО НАРУШАВШЕЕ РАЙСКОЕ СОСТОЯНИЕ, БЛАГОДАРЯ ПОВЫШЕННОМУ СОДЕРЖАНИЮ ПШЕНИЦЫ В НАЧАЛНОМ СУСЛЕ.

АРОМАТ ХМЕЛЕВОЙ, ХАРАКТЕР МАГКИЙ, ВКУС ФРУКТОВЫЙ С ЛЕГКОЙ ЦИТРУСОВОЙ КИСЛИНКОЙ, ТОНКИМИ НОТКАМИ ГВОЗДИКИ И БАНАНА.



**Clockwork CHERRY**

**ЗАВОДНАЯ ВИШНЯ**



ЛЕГКИЙ ОСВЕЖАЮЩИЙ СОРТ С ФРУКТОВОЙ КИСЛИНКОЙ, СОЛОДОВО-ЯГОДНОЙ СЛАДОСТЬЮ И ТЕРПКОСТЬЮ ВИШНЕВОЙ КОСТочки. ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВКУС И АРОМАТ ПРИДАЕТ ОСОБАЯ РАСА ЗЕЛЕНАЯ ДРОЖЖИ, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЛАНКЕВОВ И КРИКОВ.



**ПИВО «INDIA» «ИП» - СВЕТОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ ОСВЕЩЕННОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

Запахиваемость начального сорта 10%, влажность 6%  
 Сбраживание: температура сусла 12 °С в 100 л пива.  
 Содержание этилового спирта 20 мл в 0,5 л пива.  
 Плотность: удельная не более 0,991 в 100 г пива,  
 измерительная емкость - 49,8 мм (190,4 мм) x 100 г пива.

Состав: вода, солоз светлый, солоз карамельный, ячмень, дрожжи.

OG 10 ABV 6,0 IBU 50

Упаковка в темное стекло при температуре от +2°C до +14°C выдерживается - 80 суток. После вскрытия не хранится.

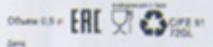
ГОСТ 31711-2012

Специальные условия для продажи пива не подлежат марки, определяемые в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Активность: протравливаются делянки и подростки до 18 лет. Беременность и кормление грудью. Люди с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек и других органов пивом не пьют.

Чертежная упаковка: алюминиевый корпус имеет вид Виллеуа Виллеуа.

Производство ООО «КРАСНЫЙ ПИВОВАР», Москва, Россия, Санкт-Петербург, Гурьевская наб., д. 5/2, литер А.А.1, корпус 1 +7(812) 319-78-88 www.krasnyipivovar.com



Объем 0,5 л  
 Дата печати

**India PALE ALE**

**HBC366**



АМЕРИКАНСКАЯ СЕЛЕКЦИЯ ХМЕЛЯ ВЫВЕЛА ПИВОВАРКЕ НА СОВЕРШЕННО НОВЫЙ УРОВЕНЬ, ПОДАРИВ ПИВОВАРАМ ВОЗМОЖНОСТЬ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ, СОЧЕТАЯ ВРЕМЯ АРОМАТЫ, ИЛИ РАСКРЫВАЯ ВСЕ ГРАНИ ВКУСА В ОДНОКЛЕВЕХ СОРТАХ. В ОСНОВЕ МОНОСОДА HBC 366 ЛЕГ ЗОЛУТАРЫЙ ХМЕЛЬ ВОШАУТ, НАПОЛНИВШИЙ ПИВО МОЩНОЙ ГОРЕЧЬЮ И ТРОПИЧЕСКИМИ НОТКАМИ ПАЛАЙ, МАНГО, ДАМКА И ПАЙМА.



**ПИВО «BALTIC PORTER» «БАЛТИЙСКИЙ ПОРТЕР» - ТЕМНОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ ОСВЕЩЕННОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

Запахиваемость начального сорта 20%, влажность 6,5 %  
 Сбраживание: температура сусла 12 °С в 100 л пива.  
 Содержание этилового спирта 20 мл в 0,5 л пива.  
 Плотность: удельная не более 0,991 в 100 г пива,  
 измерительная емкость - 49,8 мм (190,4 мм) x 100 г пива.

Состав: вода, солоз светлый, солоз карамельный, солоз ячменный, солоз ячменный, дрожжи.

OG 20 ABV 6,5 IBU 25

Упаковка в темное стекло при температуре от +2°C до +14°C выдерживается - 80 суток. После вскрытия не хранится.

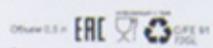
ГОСТ 31711-2012

Специальные условия для продажи пива не подлежат марки, определяемые в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Активность: протравливаются делянки и подростки до 18 лет. Беременность и кормление грудью. Люди с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек и других органов пивом не пьют.

Чертежная упаковка: алюминиевый корпус имеет вид Виллеуа Виллеуа.

Производство ООО «КРАСНЫЙ ПИВОВАР», Москва, Россия, Санкт-Петербург, Гурьевская наб., д. 5/2, литер А.А.1, корпус 1 +7(812) 319-78-88 www.krasnyipivovar.com



Объем 0,5 л  
 Дата печати

**Baltic PORTER**

**БАЛТИЕЦ**



БАЛТИЙСКИЙ ПОРТЕР МНОГО ЛЕТ ЯВЛЯЕТСЯ ГОРОДСКОМ И ВИЗУАЛЬНОМ КАРТОЧКОЙ НАШЕЙ ПИВОВАРКИ. СОЗДАВШИЙ ЗАДАЧУ ДО КРАФТОВОГО ЭРМА, СПЕРЕДИВШИЙ ВРЕМЯ, ОН ДО СИХ ПОР ОСТАЕТСЯ ДЛЯ МНОГИХ ЭКЗАМПОНОМ СТИЛЯ. ЯРКИЙ, НАСЫЩЕННЫЙ ЗЕРНОВОЙ ВКУС ОТ ОБЖАРЕННОГО СОЛОДА, ЛЕГКАЯ СЛАДОСТЬ, ЭНЕРГИЧНО ГОРЕЧЬ И ВЯЖУЩИЕ НОТКИ ВО ВКУСЕ И АРОМАТЕ СОЗДАЮТ ИДЕАЛЬНЫЙ БЭКЕТ ДЛЯ ЦЕНТЕЛЕЙ ПЛОТНЫХ СОРТОВ ТЕМНОГО ПИВА.



**MUSHROOM KING**

Состав: вода, солоз карамельный, солоз пшеничный, солоз ячменный, солоз ячменный, дрожжи.

OG 12 ABV 4,0 IBU 12

Упаковка в темное стекло при температуре от +2°C до +14°C выдерживается - 80 суток. После вскрытия не хранится.

ГОСТ 31711-2012

Специальные условия для продажи пива не подлежат марки, определяемые в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Активность: протравливаются делянки и подростки до 18 лет. Беременность и кормление грудью. Люди с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек и других органов пивом не пьют.

Чертежная упаковка: алюминиевый корпус имеет вид Виллеуа Виллеуа.

Производство ООО «КРАСНЫЙ ПИВОВАР», Москва, Россия, Санкт-Петербург, Гурьевская наб., д. 5/2, литер А.А.1, корпус 1 +7(812) 319-78-88 www.krasnyipivovar.com

Объем 0,5 л  
 Дата печати

**INDIAN STYLE BELGIAN ALE**

**18+**

**VERO EBRIETATEM VEL MORTIS**

IBU 50  
 ALC: 6,8%

**HAPPY ON L [BREW]**

СПб (Кр.Пивовар) SPb (Кр.Пивовар)

Серпухов Serpukhov

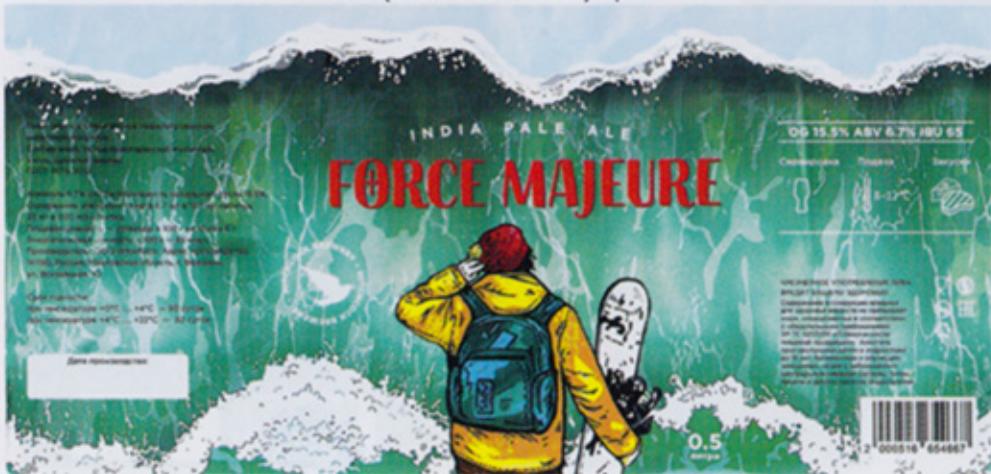








SPb (Craft Brew Riots) Spb



Фрязино Fryzino



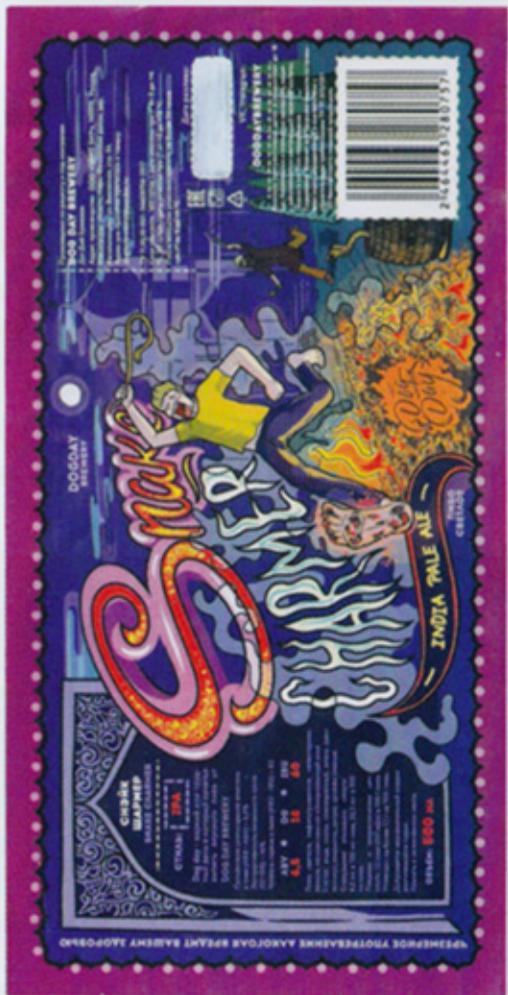
Фрязино Fryzino



КОЛПИВАТР 2(71)-2017



Москва (Panzer) Moscow



Васильчиково, М.О. Vasilichikovo





Пиво нефильтрованное неосветленное неапперизованное светлое «Империял Канцлер»

**100% ВКУС**

Сладкая сладость этого крепкого выдержанного пива балансирует с горьким ароматом в гармоничном букете, где каждая деталь на своем месте.

алк. 7,8% н.н. 18%

**ИМПЕРИАЛ КАНЦЛЕРЪ**

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
Пиво должно храниться в прохладном и темном месте вдали от источников тепла. Срок годности при температуре от +2°C до +12°C составляет 12 месяцев. При температуре от +12°C до +18°C — 6 месяцев. При температуре от +18°C до +25°C — 3 месяца. При температуре от +25°C до +30°C — 1 месяц. При температуре от +30°C до +35°C — 2 недели. При температуре от +35°C до +40°C — 1 неделя. При температуре от +40°C до +45°C — 3 дня. При температуре от +45°C до +50°C — 1 день.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Пиво не рекомендуется употреблять лицам, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта, беременным женщинам и лицам, употребляющим лекарственные препараты.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ**  
ООО «Воронежское пиво»  
Производственный адрес: Воронеж, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Коммуны, д. 40, стр. 1  
Юридический адрес: Воронеж, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Коммуны, д. 40  
Телефон: 8(473) 233-01-00  
www.vopib.ru

Дата разлива: \_\_\_\_\_ ГОСТ 31713-2012  
Пометка: \_\_\_\_\_ Объем: \_\_\_\_\_

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УПОТРЕБЛЯЙТЕ ПИВО В УМЕРЕННЫХ КОЛИЧЕСТВАХ. ПИВО НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ВОДИТЕЛЯМ АВТОМОБИЛЕЙ.

Пиво нефильтрованное неосветленное неапперизованное светлое пшеничное «Вайс Канцлер»

**100% ВКУС**

Легкий освежающий вкус этого пшеничного пива отличается исключительным послевкусием с мягкой горечью и пряными оттенками.

алк. 4,5% н.н. 13%

**ВАЙС КАНЦЛЕРЪ**

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
Пиво должно храниться в прохладном и темном месте вдали от источников тепла. Срок годности при температуре от +2°C до +12°C составляет 12 месяцев. При температуре от +12°C до +18°C — 6 месяцев. При температуре от +18°C до +25°C — 3 месяца. При температуре от +25°C до +30°C — 1 месяц. При температуре от +30°C до +35°C — 2 недели. При температуре от +35°C до +40°C — 1 неделя. При температуре от +40°C до +45°C — 3 дня. При температуре от +45°C до +50°C — 1 день.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Пиво не рекомендуется употреблять лицам, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта, беременным женщинам и лицам, употребляющим лекарственные препараты.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ**  
ООО «Воронежское пиво»  
Производственный адрес: Воронеж, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Коммуны, д. 40, стр. 1  
Юридический адрес: Воронеж, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Коммуны, д. 40  
Телефон: 8(473) 233-01-00  
www.vopib.ru

Дата разлива: \_\_\_\_\_ ГОСТ 31713-2012  
Пометка: \_\_\_\_\_ Объем: \_\_\_\_\_

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УПОТРЕБЛЯЙТЕ ПИВО В УМЕРЕННЫХ КОЛИЧЕСТВАХ. ПИВО НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ВОДИТЕЛЯМ АВТОМОБИЛЕЙ.

Пиво нефильтрованное неосветленное светлое «Бундес Канцлер»

**100% ВКУС**

Пиво с ярким солодовым вкусом, насыщенным ароматом и выдержанным вкусом, для любителей классического пива.

алк. 4,5% н.н. 12%

**БУНДЕС КАНЦЛЕРЪ**

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
Пиво должно храниться в прохладном и темном месте вдали от источников тепла. Срок годности при температуре от +2°C до +12°C составляет 12 месяцев. При температуре от +12°C до +18°C — 6 месяцев. При температуре от +18°C до +25°C — 3 месяца. При температуре от +25°C до +30°C — 1 месяц. При температуре от +30°C до +35°C — 2 недели. При температуре от +35°C до +40°C — 1 неделя. При температуре от +40°C до +45°C — 3 дня. При температуре от +45°C до +50°C — 1 день.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Пиво не рекомендуется употреблять лицам, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта, беременным женщинам и лицам, употребляющим лекарственные препараты.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ**  
ООО «Воронежское пиво»  
Производственный адрес: Воронеж, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Коммуны, д. 40, стр. 1  
Юридический адрес: Воронеж, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Коммуны, д. 40  
Телефон: 8(473) 233-01-00  
www.vopib.ru

Дата разлива: \_\_\_\_\_ ГОСТ 31713-2012  
Пометка: \_\_\_\_\_ Объем: \_\_\_\_\_

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УПОТРЕБЛЯЙТЕ ПИВО В УМЕРЕННЫХ КОЛИЧЕСТВАХ. ПИВО НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ВОДИТЕЛЯМ АВТОМОБИЛЕЙ.

ОТКАЗАВШИСЬ ОТ ПАСТЕРИЗАЦИИ, МЫ СОХРАНИЛИ НАСТОЯЩИЙ ВКУС ЖИВОГО ПИВА.

**100% ВКУС**

Светлое живое пиво

алк. 4,5% н.н. 12%

**ВОРОНЕЖСКОЕ МЕСТНОЕ**

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
Пиво должно храниться в прохладном и темном месте вдали от источников тепла. Срок годности при температуре от +2°C до +12°C составляет 12 месяцев. При температуре от +12°C до +18°C — 6 месяцев. При температуре от +18°C до +25°C — 3 месяца. При температуре от +25°C до +30°C — 1 месяц. При температуре от +30°C до +35°C — 2 недели. При температуре от +35°C до +40°C — 1 неделя. При температуре от +40°C до +45°C — 3 дня. При температуре от +45°C до +50°C — 1 день.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Пиво не рекомендуется употреблять лицам, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта, беременным женщинам и лицам, употребляющим лекарственные препараты.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ**  
ООО «Воронежское пиво»  
Производственный адрес: Воронеж, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Коммуны, д. 40, стр. 1  
Юридический адрес: Воронеж, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Коммуны, д. 40  
Телефон: 8(473) 233-01-00  
www.vopib.ru

Дата разлива: \_\_\_\_\_ ГОСТ 31713-2012  
Пометка: \_\_\_\_\_ Объем: \_\_\_\_\_

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УПОТРЕБЛЯЙТЕ ПИВО В УМЕРЕННЫХ КОЛИЧЕСТВАХ. ПИВО НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ВОДИТЕЛЯМ АВТОМОБИЛЕЙ.

ОТКАЗАВШИСЬ ОТ ПАСТЕРИЗАЦИИ, МЫ СОХРАНИЛИ НАСТОЯЩИЙ ВКУС ЖИВОГО ПИВА.

**100% ВКУС**

Классический нефильтрованный осветленный неапперизованный «Дикая вишня»

**ДИКАЯ ВИШНЯ**

алк. 4,5% н.н. 13,5%

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ**  
ООО «Воронежское пиво»  
Производственный адрес: Воронеж, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Коммуны, д. 40, стр. 1  
Юридический адрес: Воронеж, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Коммуны, д. 40  
Телефон: 8(473) 233-01-00  
www.vopib.ru

Дата разлива: \_\_\_\_\_ ГОСТ 31713-2012  
Пометка: \_\_\_\_\_ Объем: \_\_\_\_\_

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УПОТРЕБЛЯЙТЕ ПИВО В УМЕРЕННЫХ КОЛИЧЕСТВАХ. ПИВО НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ВОДИТЕЛЯМ АВТОМОБИЛЕЙ.

Воронеж (ОЧП) Voronezh (OChP)

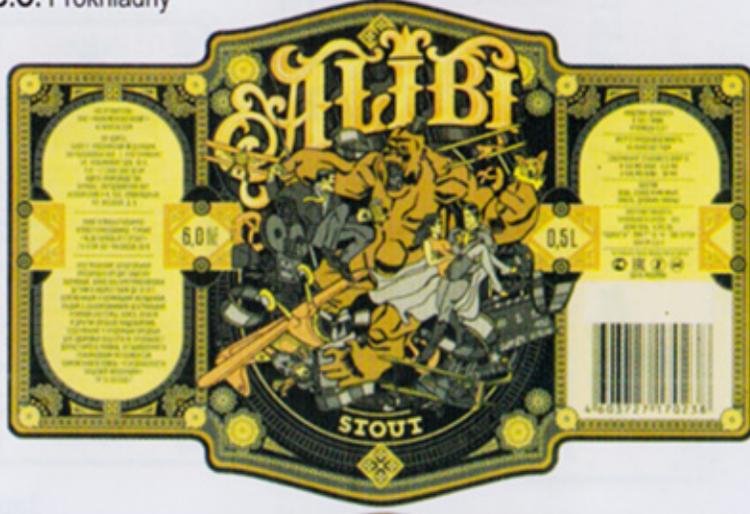




RUS



Прохладный, С.О. Prokhladny



ЛЮБО СВЕТОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ ЧИСТАЯ ДВАТ ДИНА

Успешность, надежность, уют, тепло. Обширные долинные сады, где растет 72% Садовников, являются основой 100% чистого ДАВІ. Виноградники на высоте 45 м. Аграрная культура 62,2/100% чиста.

Система винограда, очень древняя, уникальная. Проект в сотрудничестве с виноделами при поддержке не только опытных виноделов, но и ученых. С 2008 года производится традиционный напиток. После изучения виноделов, проект не был реализован.

УСЛОВИЕ: УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ВЛИДЕЛ НА ЗДОРОВЬЕ. Нежелательное употребление алкоголя. Употребление алкоголя может вызвать повреждение печени, сердца, желудка, кишечника и других органов. Не употребляйте алкоголь во время беременности.

Содержит 4 грамма сахара на 100 мл. Виноградники на высоте 45 м. Аграрная культура 62,2/100% чиста.

Дистрибуция: ООО «Ярославль» Адрес: Ярославль, ул. Ткацкий, 15А. Контакт: +7 (4852) 21-11-11. Сайт: www.planb.ru

planb.ru

Объем: 0,5 л

EAC

ПЛАН В BREWERY

ОТЛИЧНЫЙ АМЕРИКАНСКИЙ ПИЛАН 0502618079140V D14

Пиво светлого ферментирования, мастерствование, индустриализованное, индустриализованное «Пилс-Эльз» (Pils), обильная доля эфирных масел сорта 13%, горькая марка «Green Light Brewery»

Сила и яркость, приятный, слегка острый вкус, насыщенный, мягкий аромат, тонкий привкус солода и хмеля. Объем 0,5 л.

Замешивание зерна: 45 мин при 15°C, 15 мин при 20°C, 15 мин при 25°C. Замачивание солода: 12 ч при 15°C. Сбраживание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Ферментация: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Созревание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C.

Параметры: [OG] 1,050 [IBU] 32 [FG] 1,014 [SRM] 4 [ABV] 5,2%

Иллюстрация: Мисс Элизабет в красном платье, сидящая на стуле.

**МИСС ЭЛИЗАБЕТ**

Описание пива: 5,2%

**STOUT** HANDCRAFTED BEER®

Исторический тип: 1,6%

Солода: Weyermann Pilsner, Carapils, Carabêge, Хмель: Perle, Saaz, Goldings.

Пиво светлого ферментирования, мастерствование, индустриализованное, индустриализованное «Пилс-Тереза» (Pils), обильная доля эфирных масел сорта 4,7%, горькая марка «Green Light Brewery»

Сила и яркость, приятный, слегка острый вкус, насыщенный, мягкий аромат, тонкий привкус солода и хмеля. Объем 0,5 л.

Замешивание зерна: 45 мин при 15°C, 15 мин при 20°C, 15 мин при 25°C. Замачивание солода: 12 ч при 15°C. Сбраживание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Ферментация: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Созревание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C.

Параметры: [OG] 1,050 [IBU] 32 [FG] 1,014 [SRM] 4 [ABV] 4,7%

Иллюстрация: Пани Тереза в бикини, лежащая на стуле.

**ПАНИ ТЕРЕЗА**

Описание пива: 4,7%

**PILS** HANDCRAFTED BEER®

Исторический тип: 13%

Солода: Weyermann Pilsner и Carapils, Хмель: Perle, Saaz.

Пиво светлого ферментирования, мастерствование, индустриализованное, индустриализованное «Фройлен Ханна» (Pils), обильная доля эфирных масел сорта 4,7%, горькая марка «Green Light Brewery»

Сила и яркость, приятный, слегка острый вкус, насыщенный, мягкий аромат, тонкий привкус солода и хмеля. Объем 0,5 л.

Замешивание зерна: 45 мин при 15°C, 15 мин при 20°C, 15 мин при 25°C. Замачивание солода: 12 ч при 15°C. Сбраживание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Ферментация: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Созревание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C.

Параметры: [OG] 1,050 [IBU] 17 [FG] 1,014 [SRM] 3 [ABV] 4,7%

Иллюстрация: Фройлен Ханна в синем платье, сидящая на стуле.

**ФРОЙЛЕН ХАННА**

Описание пива: 4,7%

**WEIZEN** HANDCRAFTED BEER®

Исторический тип: 13%

Солода: Weyermann Pale Wheat, Pilsner, Carapils, Хмель: Perle.

Зарайский, М.О. Zaraysky

Пиво светлого ферментирования, мастерствование, индустриализованное, индустриализованное «Пилс-Элис» (Pils), обильная доля эфирных масел сорта 13%, горькая марка «Green Light Brewery»

Сила и яркость, приятный, слегка острый вкус, насыщенный, мягкий аромат, тонкий привкус солода и хмеля. Объем 0,5 л.

Замешивание зерна: 45 мин при 15°C, 15 мин при 20°C, 15 мин при 25°C. Замачивание солода: 12 ч при 15°C. Сбраживание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Ферментация: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Созревание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C.

Параметры: [OG] 1,050 [IBU] 32 [FG] 1,012 [SRM] 4 [ABV] 5%

Иллюстрация: Мисс Элис в красном платье, лежащая на стуле.

**ПРОСТО ЭЛИС**

Описание пива: 5%

**PALE ALE** HANDCRAFTED BEER®

Исторический тип: 13%

Солода: Weyermann Pale Ale, Pilsner, Carapils, Muncher (I), Хмель: Cascade, Centennial, Abbots, Saaz, Columbus, Herolds.

Пиво светлого ферментирования, мастерствование, индустриализованное, индустриализованное «Леди Маргарет» (Pils), обильная доля эфирных масел сорта 5%, горькая марка «Green Light Brewery»

Сила и яркость, приятный, слегка острый вкус, насыщенный, мягкий аромат, тонкий привкус солода и хмеля. Объем 0,5 л.

Замешивание зерна: 45 мин при 15°C, 15 мин при 20°C, 15 мин при 25°C. Замачивание солода: 12 ч при 15°C. Сбраживание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Ферментация: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Созревание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C.

Параметры: [OG] 1,056 [IBU] 40 [FG] 1,016 [SRM] 8 [ABV] 5%

Иллюстрация: Леди Маргарет в красном платье, лежащая на стуле.

**ЛЕДИ МАРГАРЕТ**

Описание пива: 5%

**BITTER** HANDCRAFTED BEER®

Исторический тип: 14%

Солода: Weyermann Pale Ale, Pilsner, Carapils, Muncher (I), Хмель: Goldings.

Пиво светлого ферментирования, мастерствование, индустриализованное, индустриализованное «Мисс Эйприл» (American Pale Ale, A.P.A.), обильная доля эфирных масел сорта 5,5%, горькая марка «Green Light Brewery»

Сила и яркость, приятный, слегка острый вкус, насыщенный, мягкий аромат, тонкий привкус солода и хмеля. Объем 0,5 л.

Замешивание зерна: 45 мин при 15°C, 15 мин при 20°C, 15 мин при 25°C. Замачивание солода: 12 ч при 15°C. Сбраживание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Ферментация: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C. Созревание: 12 ч при 15°C, 12 ч при 20°C, 12 ч при 25°C.

Параметры: [OG] 1,058 [IBU] 45 [FG] 1,016 [SRM] 5 [ABV] 5,5%

Иллюстрация: Мисс Эйприл в зеленом платье, лежащая на стуле.

**МИСС ЭЙПРИЛ**

Описание пива: 5,5%

**AMERICAN PALE ALE (A.P.A.)** HANDCRAFTED BEER®

Исторический тип: 15%

Солода: Weyermann Pale Ale, Pilsner, Muncher (I), Carapils, Carabêge, Хмель: Cascade, Centennial, Columbus, Goldings.

ARM



Ереван (Beer Academy) 1 A  
Erevan



R



12 A



R

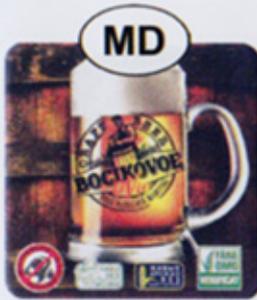
BY



Лида A  
Lida



R



Бельцы 1 A  
Balti



R



12 A



R



13 A пробка  
cork



R



14 A



R



15



Кишинев (Gotter) 1  
Kishinev



12



13



Анапа  
Anapa



Балаково 1  
Balakovo



12



13



14



Балашиха 1  
Balashikha



Белгород (Hartong)  
Belgorod



Брянск (Barbudos)  
Bryansk



Владивосток (Мюнхен)  
Vladivostok (Munchen)



Владикавказ (Бавария) 1  
Vladikavkaz (Bavaria)



/2



Волгодонск (Празжская)  
Volgodonsk (Prazhskaya)



(Рандеву) А  
(Randeveux)



R



Воронеж (ОЧП) 1 А  
Voronezh (OChP)



R



2



/3



/4



/5



/6



/7



(Brewlab)



Дагомыс пробка  
Dagomys cork



Екатеринбург (Birch) А  
Ekaterinburg



R



Егорьевск (Schwarzkaiser)  
Egorievsk



Железноводск  
Zheleznovodsk



Заречный, С.О. 1  
Zarechny



/2



Звенигород  
Zvenigorod

БИРДЕКЕЛИ-BEERMATS-BIERDECKEL-SOUS BOCKS-SOTTOVICCHIERI-BIERVILTJE-TACKY



Ивантеевка  
Ivanteevka



Ижевск (Пинта)  
Izhevsk (Pinta)



Казань (Петцольд)  
Kazan (Petzold)



(ТвинПикс) 1 А  
(TwinPiks)



R



I2 A



R



Калининград (S&B)  
Kaliningrad



Каменск-Шахтинский А  
Kamensk-Shakhtinsky A



R  
R



Клин (Gletcher) 1  
Klin



I2



Кола  
Kola



Копейск  
Kopeisk



Лешково 1 А  
Leshkovo



R



I2 A



R



Москва (Redneck)  
Moscow



(Стражек) дерев. 1  
(Strazek) wood



I2



I3



I4



I5



(Чибис)  
(Chibis)



(ID Brewery)



(Panzer) A



R



(Red Button) 1



/2



Нефтекамск (Redhop)  
Neftekamsk



Ниж.Новгород (Горьковская) 1 /2  
Nizh.Novgorod (Gorkovskaya)



/3



/4



Новосибирск (Гуси)  
Novosibirsk (Gusi)



(Pivofactory) 1



/2



Полтавская дерев.  
Poltavskaya wood



Прохладный, С.О. 1  
Prohladny



/2



/3



/4



/5



/6



Пушкин, СПб  
Pushkin



Раменское дерев.  
Ramenское wood



РнД (Бирхоф)  
RnD (Bierhof)



(Братчина) А  
(Bratchina)



R

БИРДЕКЕЛИ-BEERMATS-BIERDECKEL-SOUS BOCKS-SOTTOVICCHIERI-BIERVILTJE-TACKY



(Humpty Dumpty)



Северская  
Severskaya



Сочи (Наше пиво)  
Sochi (Nashe Pivo)



СПб (Василеостровская) 1  
SPb (Vasileostrovskaya)



/2



/3



/4



/5



/6



/7



/8



/9



/10



/11



/12



/13



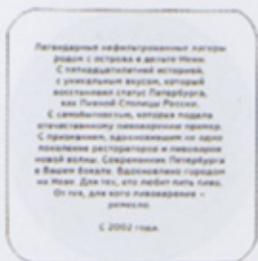
/14



/15



/16



/17 A



R1



R2



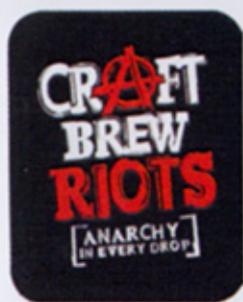
(Мухомор)  
(Mukhomor)



(Bearstein)



(Brewt)



(Craft Brew Riots)



(Hudson Dusters)



(Vander) дерев.  
wood



Ставрополь (Петровиць)  
Stavropol (Petrovich)



Тимашевск пробка  
Timashevsk cork



Тишково  
Tishkovo



Томск  
Tomsk



Туймазы 1  
Tuymazy



/2



Тула (Петр Петровиць) 1  
Tula (Petr Petrovich)



/2



/3



Ульяновск (Biermeister)  
Ulyanovsk



Уфа (BeerBerry)  
Ufa



Чебоксары (Sezam)  
Cheboksary



Черепаново  
Cherapanovo



Васильков 1  
Vasilkov



/2



Квасы  
Kvasy



Львов (Burgomistr) 1  
Lvov



/2



Славянск  
Slavyansk



Ужгород 1  
Uzhgorod



/2



Яремче  
Yaremche

БИРДЕКЕЛИ-BEERMATS-BIERDECKEL-SOUS BOCKS-SOTTOVICCHIERI-BIERVILTJE-TACKY

**ПИВО  
КВАС**

**ВОДЫ  
и СИРОПЫ**



**„КАЛИНКИН“  
ПЕЛО**

**КОНТОРА:**  
КРЕЩАТИК 8<sup>Б</sup> КВ. 5.  
ТЕЛ. 24-88.

**СКЛАДЫ:**  
КАДЕТСЬОГОЩЕ 41.  
ТЕЛ. 26-21.

# Beviiale Moscow 2018

Международная выставка производства напитков

Пиво | Соки | Вода | Вина | Спиртные напитки | Молочная продукция



**Мировые технологии**

**Успех вашего бизнеса**

**27 февраля - 1 марта 2018**

**МВЦ «Крокус Экспо», Москва**

**NÜRNBERG / MESSE**