

Частная
пивоварня



Оборудование

С помощью самого современного оборудования, произведенного и установленного фирмой «ZIP-Technologies», мы готовим пиво по прежним классическим технологиям и под постоянным контролем качества высшей степени, которое обеспечено этим оборудованием.



Технологии

Мы варим пиво по классической немецкой рецептуре, и техника приготовления напитка для нас также важна, как и ингредиенты. Закон о чистоте пива ограничивает пивоваров в материале для производства напитков. В пивоварении мы используем только четыре ингредиента: солод, хмель, дрожжи и вода. Чтобы пиво было максимально высокого качества, необходимо использовать исключительно высококачественные продукты.

Частная
пивоварня



Рецептура

Никаких внесенных извне искусственных ферментов и консервантов! – Только естественные живые ферменты солода, данные нам природой. Мы используем сырьё проверенных десятилетиями Европейских производителей.



Сырьё



Солод

Австрийский солод «STAMAG». Главное его отличие от всех остальных Европейских солодов:

В Австрии запрещается законом добавление серы во время обжиг и сушки ячменя в процессе изготовления солода. На всех остальных солодовнях сера применяется для достижения более яркого цвета и улучшения внешнего вида, когда идет переработка некачественного ячменя.

Мы считаем, что пиво должно быть не только «живым», но и экологичным.

Хмель

Мы используем хмель, выращенный и произведенный в Чехии и Германии. Жатецкий хмель известен каждому, он является основой хмелевой горечи и аромата нашего пива.

Дрожжи

Пивоваренные дрожжи мы получаем от известного лидера по производству и селекции пивоваренных дрожжей, фирмы «Fermentis» (Франция-Бельгия).

Вода

Важную роль в процессе производства пива играет вода. Мы установили современную систему водоподготовки, она представляет собой автоматическую ступенчатую систему очистки воды, позволяющую обеспечивать необходимую мягкость, качество и состав воды, идущей на производственные нужды пивоварения.

Неукоснительное следование закону о чистоте пива, использование самых высококачественных ингредиентов и современное технологическое оборудование — все это позволяет нам выпускать поистине прекрасное и вкусное пиво.



«ЛЕГЕНДА НЕФИЛЬТРОВАННОЕ»

Пиво светлое нефильтованное неосветлённое
непастеризованное

Объем- 1л. (1,5 л.)

Экстрактивность начального сусла - 12%

Объемная доля спирта - 4,5%

Горечь – 26

Срок хранения 90 суток.



«ЛЕГЕНДА»

Пиво светлое фильтрованное
пастеризованное

Объем- 1л. (1,5 л.)

Экстрактивность начального сусла - 12%

Объемная доля спирта - 4,5%

Горечь – 25

Срок хранения 12 суток.



«ЖИГУЛЁВСКОЕ»

Пиво светлое
фильтрованное пастеризованное

Объем- 1л. (1,5 л.)

Экстрактивность начального сусла - 11%

Объемная доля спирта - 4,0%

Горечь – 15

Срок хранения 90 суток.



«ЛЕЙКЕРС ПИЛСНЕР»
(LEIKERS PILSNER) - 0,45л
Пиво светлое
фильтрованное
пастеризованное
Экстрактивность
начального сусла - 12%
Объемная доля спирта - 4,5%
Горечь – 19
Срок хранения 180 суток.



«ХАГЕН ВЕЙЗЕН»
(HAGEN WEIZEN) - 0,45 л
Пиво пшеничное светлое
нефильтрованное
осветленное пастеризованное
Экстрактивность
начального сусла - 13%
Объемная доля спирта - 4,5%
Горечь – 15
Срок хранения 180 суток.



«ХАГЕН ПИЛСНЕР»
(HAGEN PILSNER) – 0,45 л
Пиво светлое
нефильтрованное
осветленное пастеризованное
Экстрактивность
начального сусла - 12%
Объемная доля спирта - 4,5%
Горечь – 20
Срок хранения 180 суток.



**«ЛЕЙКЕРС ЛАГЕР РЕД»
(LEIKERS LAGER RED)- 1 л.**
Пиво тёмное
фильтрованное
пастеризованное
Экстрактивность
начального сусла - 12%
Объемная доля спирта - 4,1%
Горечь – 22
Срок хранения 90 суток.



(LEIKERS PILSNER) – 1 л.
«ЛЕЙКЕРС ПИЛСНЕР»
Пиво светлое
фильтрованное
пастеризованное
Экстрактивность
начального сусла - 12%
Объемная доля спирта - 4,5%
Горечь – 19
Срок хранения 90 суток.



**«ЛЕЙКЕРС ВАЙС»
(LEIKERS WEISS) – 1 л.**
Пиво пшеничное светлое
нефильтрованное
осветлённое
непастеризованное
Экстрактивность
начального сусла - 13%P
Объемная доля спирта - 4,5%
Горечь – 14
Срок хранения 12 суток.



**КВАС
«КВАСБАРАБАС»
ФИЛЬТРОВАННЫЙ
ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ – 1,5 л**
1. Безалкогольный
напиток натурального брожения.
Имеет кисло-сладкий
вкус с оттенками ржаного хлеба.
Без консервантов
2. Объёмная доля
этилового спирта – не более 1,2%.
Срок хранения 60 суток.



«ХАГЕН БРАУН ЭЛЬ»
(HAGEN BROWN ALE)- 1 л.
Пиво тёмное
фильтрованное
пастеризованное
Экстрактивность
начального сусла - 16%
Объемная доля спирта – 5,7%
Горечь – 28
Срок хранения 90 суток.



«ХАГЕН ПРЕМИУМ ПИЛСНЕР»
(HAGEN PREMIUM PILSNER) – 1,0 л
Пиво светлое
нефильтрованное
неосветлённое
непастеризованное
Экстрактивность
начального сусла - 12%
Объемная доля спирта - 4,5%
Горечь – 20
Срок хранения 12 суток.



«ХАГЕН ПРЕМИУМ ВЕЙЗЕН»
(HAGEN PREMIUM WEIZEN) – 1,0 л
Пиво пшеничное
светлое нефильтрованное
неосветлённое
непастеризованное
Экстрактивность
начального сусла - 13%
Объемная доля спирта - 4,5%
Горечь – 15
Срок хранения 12 суток.



Медовуха
фильтрованная
пастеризованная
«Классическая»- 1,0л.
Объемная доля спирта – 5,5%
Срок хранения 90 суток.

Частная
пивоварня

