



KONIX

B R E W E R Y



Честное, правильное и интересное пиво
для эстетов и тех, кто только погружается
в этот захватывающий мир уникального и
разнообразного пива.

Команда KONIX BREWERY





Пивоварня Коникс была построена в 2002 году в г. Заречный, близ Пензы. В 2008 году пивоварня сменила владельцев. С 2009 года стала экспериментировать с сортами пива в бельгийском, немецком и британском стилях, используя соки, специи, копченый и жженный солод и различными видами хмелей. В 2015 году на пивоварне был создан проект “KONIX Brewery”, вобравший в себя прошлый опыт и новые эксперименты в пивоварении



В августе 2021 контрольный пакет пивоварни был приобретён компанией «Хоппи Юнион», принадлежащей Carlsberg Group, это позволило пивоварне получить международную экспертизу, поддержку и доступ к самому большому в мире банку дрожжей, что вывело качество продукции на новый уровень. Несмотря на это, Konix Brewery управляется самостоятельно, а все ключевые решения принимаются совладельцем пивоварни Олегом Татуевым.



Производственная мощность: до 18 000 гл в год



Дополнительно мы производим пиво на 6 пивоварнях по контракту в Москве, Санкт-Петербурге, Пензе и Воронеже





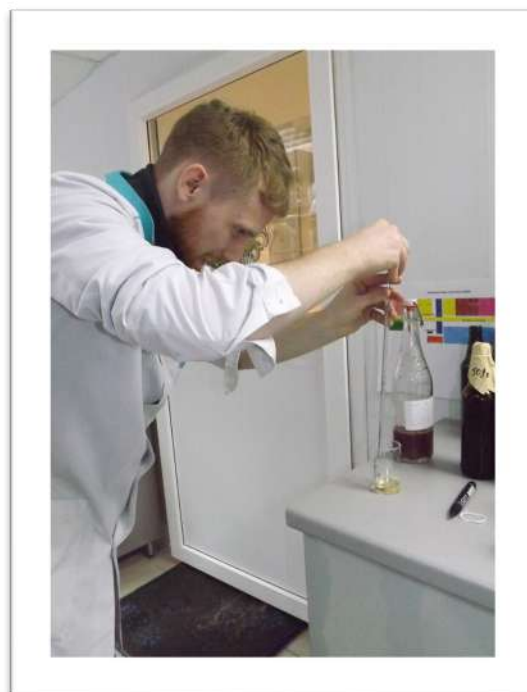
ПИВОВАРНЯ





ЦЕХ РОЗЛИВА И СКЛАД





Аккредитация



Точность и оперативность проводимых исследований



Современное оборудование



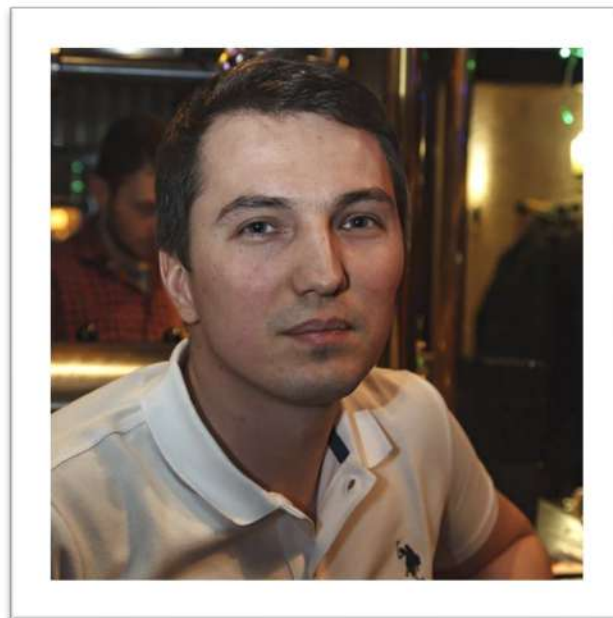
Контроль качества



Лучшее пиво с лучшими пивоварами

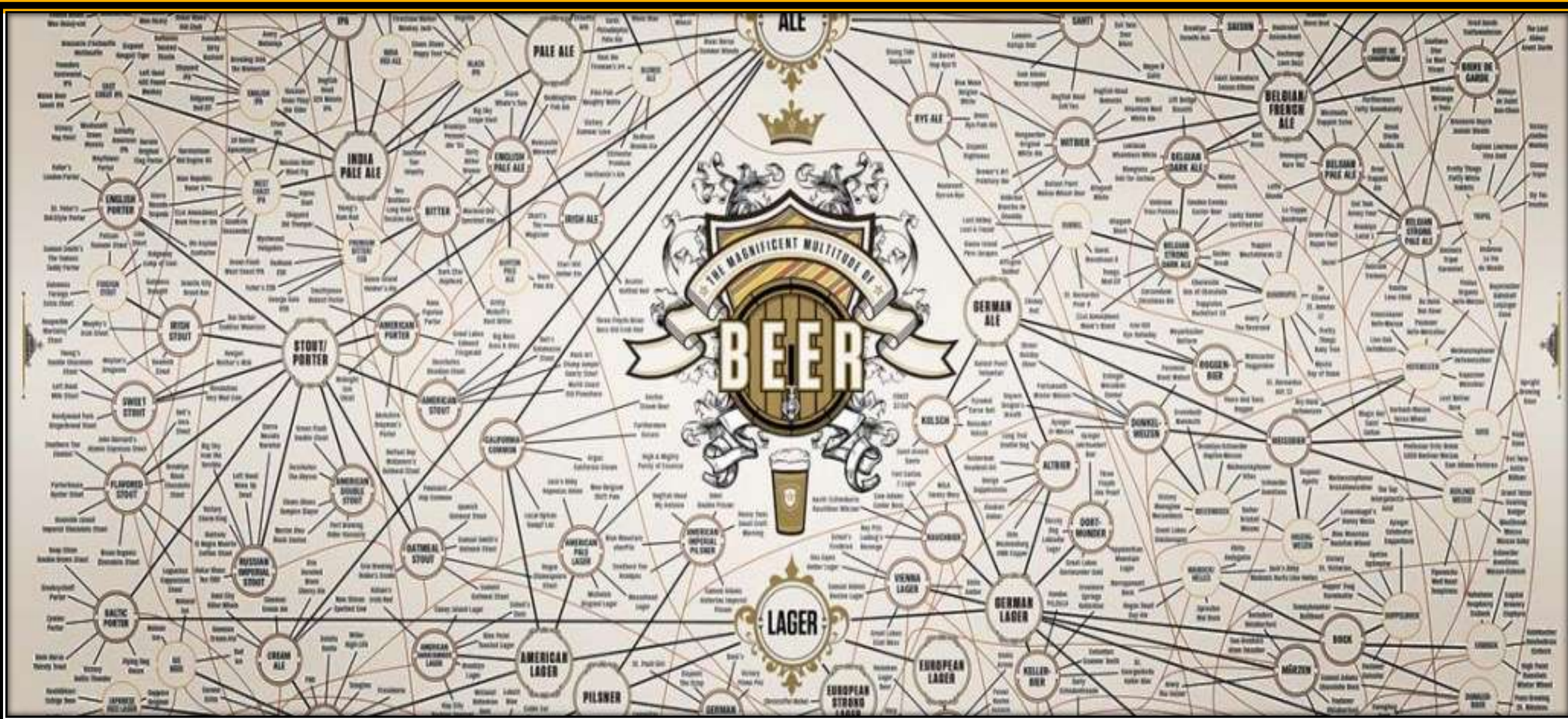


А. Щербаков



А. Жужлов

СТИЛИ ПИВА





Konix Munich Helles

СТИЛЬ:

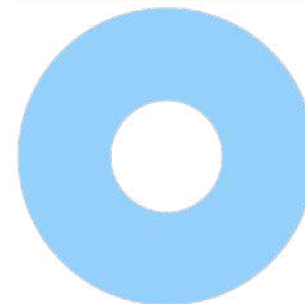
Munich Helles

Мюнхенский хеллес

Классический немецкий хеллес соломенного цвета с классическим солодовым ароматом и легкими хмелевыми нотками. Освежающий и гармоничный вкус с легкой горчинкой и с мягким сухим финишем.



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Баварские колбаски



Мясной салат



Брецель

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

4-10°C



ГОРЕЧЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

16 IBU

4,7% ABV

11,7% SG

Два Пуля

СТИЛЬ: **Munich
Helles**

Мюнхенский хеллес

Немецкая классика. Светло-золотистое пиво с густой белой пеной, в котором доминирует чистый зерновой аромат солода с хлебным сладким вкусом и едва уловимой горечью

30л



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Баварские колбаски



Мясной салат



Брецель

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

7 - 10°C



ГОРЕЧЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

10 IBU

4,5% ABV

12% SG

Konix Pils

СТИЛЬ:

Czech
Pilsner

Пилснер

Классический светлый пилснер в чешском стиле. Сваренный на светлом солоде типа пилс, с жатецким хмелем saaz. Прозрачного золотистого цвета, с плотной пенной шапкой. Имеет яркий хмелевой аромат с цветочными нотами. Вкус яркий, искристый с отличным хмелево-солодовым балансом. Горечь умеренная, но не выпирающая. Послевкусие хмелевое.



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Морепродукты,
мясные блюда,
салат овощной



Сыр
чеддер,
гауда

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

5-7 °C



ГОРЕЧЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

32 IBU 5,0% ABV 12% SG

KONIX Hefeweizen & Hefeweizen Banana

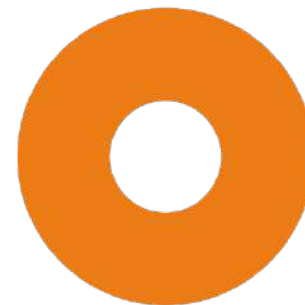
СТИЛЬ: **Weizen**

вайцен

Один из старейших германских стилей - пшеничный эль. Фруктовые банановые нотки, немного - гвоздика, во вкусе - белый хлеб. Деликатное долгое послевкусие.



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Морепродукты



Козий сыр



Лимонный пирог

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

4-7 °C



ГОРЕЧЬ ЦВЕТНОСТЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

12 IBU

12 EBC

4,8% ABV

12,5% SG

Blanche MA Cherie

СТИЛЬ: **witbier**

витбир

Цветочный аромат с легкими пшеничными и пряными тонами, нотками кориандра и цитрусовой кислинкой. Хороший баланс между медовым и апельсиновым солодом создает полный, насыщенный вкус и короткое сухое послевкусие с еле уловимым мягким овсяным оттенком. С добавлением кориандра и апельсиновой цедры.

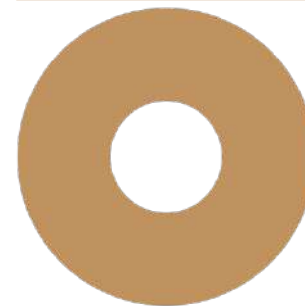
0,45л



20л



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Мидии с
жареным
картофелем



Сыр
маскарпоне



Панна котта

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

7-12°C



ГОРЕЧЬ ЦВЕТНОСТЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

8 IBU

8 EBC

4,5% ABV

12% SG

Crazy Moose

СТИЛЬ: **American
Pale Ale**

Американский пэйл эль

Умеренный хмелевой аромат цитрусовых и луговых цветов с нотами мяты. Приятное сочетание легкого хмелевого вкуса с солодовым характером. Гладкое послевкусие без терпкости.



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Мясо
жаренное,
гриль



Сыр Чеддер



Яблочный
пирог

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

7-12 °C



ГОРЕЧЬ ЦВЕТНОСТЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

45 IBU

25 EBC

5,5% ABV

14,0% SG

OVERFALL

Стиль: American IPA

Индийский пэйл эль в американском стиле

Питкий классический светлый американский IPA с присущей этому стилю ароматикой. Изготовлен на основе хмеля сорта Cascade и обладает ярко выраженным цветочно-цитрусовым ароматом с нотками грейпфрута. Сильный хмелевой вкус с длительным послевкусием.

0,45л



20л



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Острый ролл
из тунца



Голубые
сыры



Рисовый
пудинг

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

10-12°C



ГОРЕЧЬ ЦВЕТНОСТЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

65 IBU

22 EBC

6,5% ABV

16,0% SG

Kaleidoscope

СТИЛЬ: Milkshake IPA

Milkshake IPA со вкусом тропических фруктов. Пиво имеет гармоничный и сбалансированный вкус, сочетающий в себе сладость и горечь, которая создает приятное послевкусие.

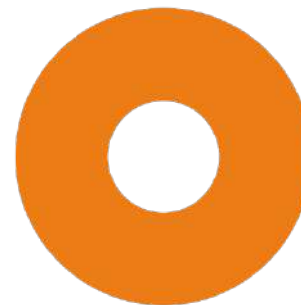
0,45л



20л



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Острый ролл
из тунца



Сыры с голубой
плесенью



Шоколадный
десерт

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

7- 12 °C



ГОРЕЧЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

30 IBU

5,5% ABV

14,3% SG

Presley

СТИЛЬ: **Grapefruit IPA**

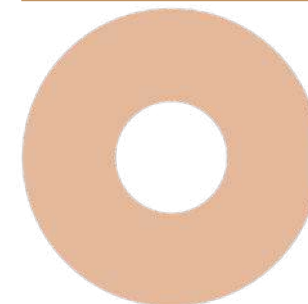
Грейпфрутовая ИПА

Presley, IPA с добавлением грейпфрута. Яркий аромат грейпфрута переплетается с ароматом хмелей: Simcoe, Amarillo, Mosaic, Citra. Вкус умеренно горький, с грейпфрутовой коркой. Отличная альтернатива классическому IPA.

0,45л



20л



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Острые
куриные
крылья



Твердые
сыры



Рисовый
пудинг

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

5-8 °C



ГОРЕЧЬ

60 IBU

АЛКОГОЛЬ

6,5% ABV

ПЛОТНОСТЬ

15% SG

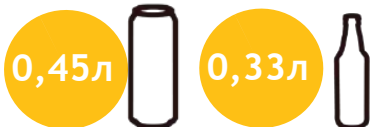


Moose, just Moose

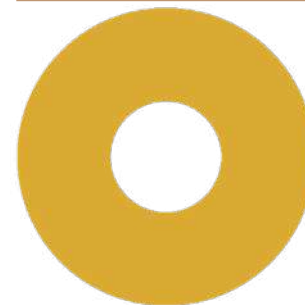
СТИЛЬ: alcohol-free
beer

безалкогольное пиво

Яркий цветочно-мятный аромат с оттенками цитрусовых, баланс хмелевой горечи и солодовой сладости. Холодное охмеление хмелями Цитра, Колумбус, Пекко. Настоящее пиво, но без алкоголя!



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Мидии с
жареным
картофелем.



Сыр
маскарпоне



Панна котта

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

7-12 °C



ГОРЕЧЬ ЦВЕТНОСТЬ АЛКОГОЛЬ

20 IBU

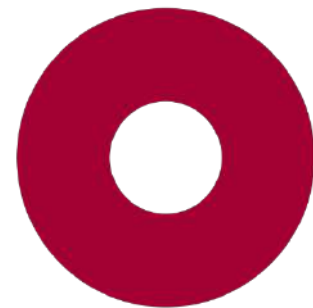
10 EBC

0,5% ABV*

*Алкоголь не более - 0,5%;



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Ананасовый
севиче



Козий сыр



Шоколадно
карамельный
кейк

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

7-12 °C



ГОРЕЧЬ ЦВЕТНОСТЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

8 IBU

8 EBC

5,0% ABV

13,0% SG

Линейка Фрутбир

СТИЛЬ: fruit beer

фрутбир

Наша фруктовая серия.
Чистый, сладкий аромат
свежих фруктов и ягод.
Используются натуральные
соки.





РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА

Ice cream porter

Plombeer, Chocolate, Hazelnut

СТИЛЬ: **Baltic Porter**

Балтийский портер

Уникальные портеры со сливочным мягким вкусом и ароматом сливочного мороженого. В серии представлены три вкуса - пломбир, шоколад и фундук.

0,45л



20л



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Мидии с картофелем фри



Сыр в белой плесенью



Панакота

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

6-10 °C



ГОРЕЧЬ ЦВЕТНОСТЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

19 IBU

140 EBC

7,0% ABV

17,0% SG



Mary, Go Home & Mary, Stay Home!

СТИЛЬ: Tomato Gose

Томатный гозе

Серия насыщенных томатных гозе. Пористая текстура и нежный аромат томатов поддержаны целым набором перцев (кайенский, розовый, перуанский, белый, черный) с утонченной солоноватостью, благодаря добавлению гималайской соли.

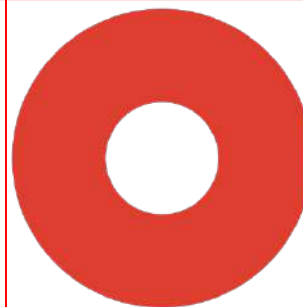
0,45л



20л



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Стейк из телятины



Горячий салат из баранины



Козий сыр

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

7-12 °C



ГОРЕЧЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

8 IBU

5% ABV

15,0% SG

Mary travels kimchi

СТИЛЬ: **Tomato gose**

Томатный гозе

Нашей Мэри надоело сидеть дома, и она решила отправиться в путешествие. Первой ее остановкой, стала Южная Корея, которая славится своим соусом ким-чи. Встречайте томатный гозе с ким-чи. Обладающий невероятным ароматом и насыщенным помидорным вкусом с уверенной остринкой.

0,45л



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Говяжий стейк



Горячий
салат из
баранины



тар-тар из
лосося

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

6-9 °C



ГОРЕЧЬ

10 IBU

АЛКОГОЛЬ

5,5% ABV

ПЛОТНОСТЬ

17% SG

DRYNESS

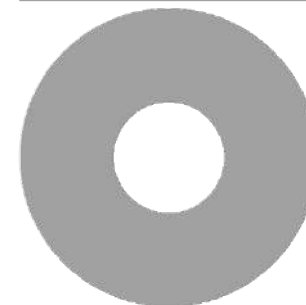
СТИЛЬ: Irish Dry Stout

Сухой стаут с ароматом прожаренного ячменя и солода с кофейно-подобным вкусом со среднелегкой полнотой и бархатным характером. Характерная плотная кремовидная, стойкая пена

20л



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Курица в
сливочном соусе



Сыр чеддер



Чизкейк

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

6-10 °C



АЛКОГОЛЬ

3,9% ABV

ПЛОТНОСТЬ

11,0% OG



Cherry Ruby & Cassis Ruby

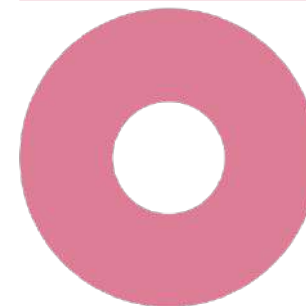
СТИЛЬ: fruit Beer

фрутбир

Крепкие фрутбиры. В серии представлены два вкуса-вишня и смородина. Вкус насыщенный, слегка пряный, кисло-сладкий с ягодной интонацией. Финиширует гармоничным освежающим послевкусием.



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Ананасовый севиче



Козий сыр



Шоколадно-карамельный кейк

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

7-12 °C



АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

7,0% ABV

17% SG

Hemoglobin

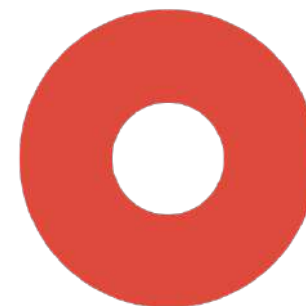
СТИЛЬ: Imperial sour ale

Империял саур эль

Лето прошло и авитаминоз начинает напоминать о себе. Кто-то ищет спасение в горстях искусственных витаминов, а мы нашли спасение в Гранате, который сполна заменяет все это и поддерживает уровень гемоглобина в крови. Нет, это не панацея от всех болезней, но гораздо приятней провести вечер в компании друзей держа в руках этот “сок”.



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Тар-тар,
Белая рыба



Сыр с
сильным
ароматом



Фруктовый
десерт

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

4-10°C



ГОРЕЧЬ ЦВЕТНОСТЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

10 IBU

20 EBC

7,0% ABV

19,0% SG



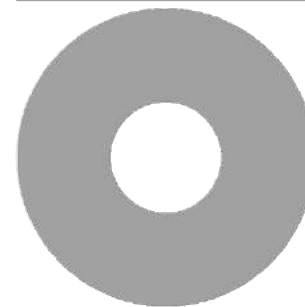
Молоко убежало

СТИЛЬ: Milk Stout

Молочный стаут, который обладает богатым шоколадным вкусом с легкими нотками кофе и карамели. Имеет нежную и гладкую текстуру. При варке пива молочный сахар не подвергается брожению, поэтому продукт обладает сладковатым привкусом.



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТ



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Мясные блюда



Сыр Чеддер,
Гауда, Рокфор



Десерты с
шоколадом и
карамелью

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

10-14 °C



ГОРЕЧЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

10 IBU

5% ABV

16% SG

BELGIAN BLOND ALE

СТИЛЬ: **Belgian
blond ale**

Бельгийский блонд

Продолжение бельгийской линейки - традиционный блонд, ставший в своё время «бельгийским ответом» массовым лагерам. Пряность и цветы в его аромате связаны с работой особых дрожжей. Следует отметить, что для бельгийских стилей, как правило, вкус и аромат задают дрожжи.

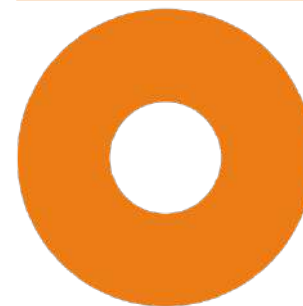
20л



BELGIAN BLOND ALE



РЕГУЛЯРНЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Курица в
кисло-
сладком соусе



Сыры бри/
камамбер



Легкий
десерт

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

7-12 °C



ГОРЕЧЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

20 IBU

6,1% ABV

15,7% SG



ЭКСПЕРЕМЕНТАЛЬНЫЕ СОРТА

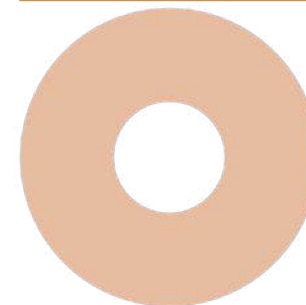
Cappuccino

СТИЛЬ: Sweet Stout

Сладкий стаут

Стауты и кофе очень близки друг к другу с точки зрения гастрономии, и мы решили объединить эти два вкуса. Яркий кофейный аромат переплетается с нотками жженого ячменя. Вкус насыщенный кофейный с нотками сливок и шоколада.

0,45л



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Глазированные
ребра



Мягкие
сыры



Шоколадный
фондан

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

10-14 °C



ГОРЕЧЬ

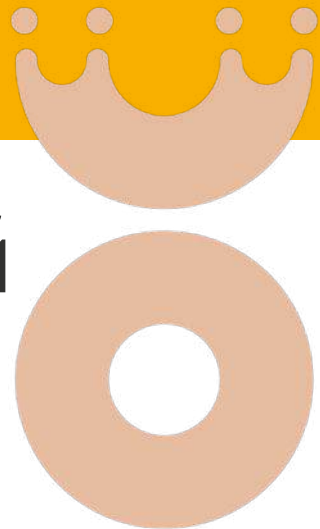
10 IBU

АЛКОГОЛЬ

5% ABV

ПЛОТНОСТЬ

16% SG



Кондитерский кислый эль

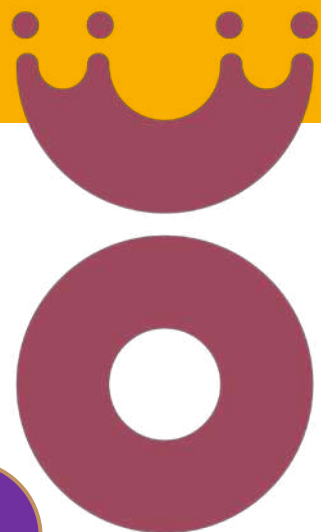
СТИЛЬ: Pastry sour
ale

Кондитерский кислый эль

Матрешки это наше видение кондитерского пирога в жидком виде. Получили эль с ароматом свежеспеченной выпечки и фруктов. Имеет насыщенный вкус фруктового пирога.

0,45л





Стиляги

СТИЛЬ: Smoothie
sour ale

Смузи кислый эль

Стиляги, это серия смузи саур элей с огромным количеством фруктов. Насыщенные густые смузи с яркими фруктовыми вкусами

0,45л



Орион

СТИЛЬ: **Cold IPA**

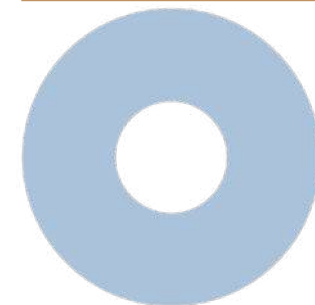
Холодный ИПА

Орион, весьма интересный стиль пива Cold IPA. Придуманный в штате Орегон, идея была создать легкий, сухой и не слишком горький ипа. В нашей Cold IPA мы используем лагерную засыпь солода только пилс и рисовые хлопья. Хмель засыпаем на этапах брожения, вторичного брожения, холодного охмеления. В итоге получили сухой, ароматный ипа с легким телом и очень ярким фруктовым ароматом.

0,45л



20л



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Ребра BBQ



Твердые сыры



Рисовый пудинг

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

5-8 °C



ГОРЕЧЬ

55 IBU

АЛКОГОЛЬ

7,0% ABV

ПЛОТНОСТЬ

16% SG



CHOOSE YOUR FIGHTER

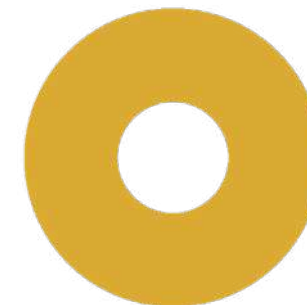
СТИЛЬ: new england IPA

Серия линейки New england, каждый сорт охмелен индивидуальным набором хмелей и обладает яркой хмелевой ароматикой и сочностью присущей данному стилю пива

0,45л



20л



Mary travels Adjika

СТИЛЬ: **Tomato gose**

Томатный гозе

Следующей остановкой в путешествии Мэри стала Грузия, которая так славится своими сочными томатами и конечно же аджикой. Томатный гозе с грузинским характером! Яркий аромат аджики, насыщенный кисло-солёный вкус с уверенной остротой. Кусочек Грузии в вашем стакане.

0,45л



Экспериментальное



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Говяжий стейк



Горячий салат из баранины



тар-тар из лосося

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

6-9 °C



ГОРЕЧЬ

10 IBU

АЛКОГОЛЬ

5,5% ABV

ПЛОТНОСТЬ

17% SG



СЕЗОННЫЕ СОПТА



Christmas Ale

СТИЛЬ:

Winter
Seasonal Ale

Зимний эль

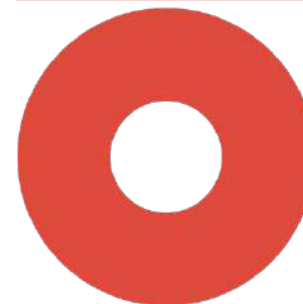
Эль с ароматами корицы, кардамона и можжевельных ягод. Сварен с добавлением меда, апельсиновой цедры, имбиря и гвоздики.

Праздничное настроение гарантировано!

0,5л



20л



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Баранина на
гриле



Жареная утка



Яблочный пирог

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

7-12 °C



АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

7% ABV

22% SG

Fiery Pumpkin

стиль: **Pumpkin Ale**

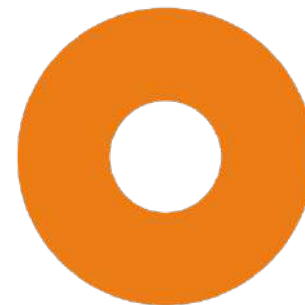
Тыквенный эль

Специально к Хэллоуину для этого эля мы несколько дней пекли тыкву. Добавили мед, имбирь, мускатный орех и корицу. Это очень необычное пиво, поражающее палитрой вкуса и аромата.. Наслаждайтесь вместе с нами!

0,33л



СЕЗОННЫЕ СОРТА



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Жареная
индейка



Сыр
камамбер



Кофейное
мороженное

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

10-12°C



ГОРЕЧЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

45 IBU

6,5% ABV

16,0% SG



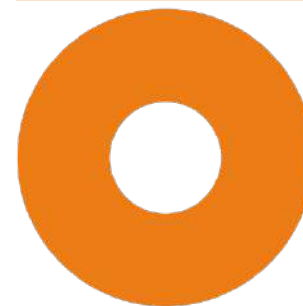
NE KVAS

СТИЛЬ: Kvas

Квас

Оригинальное прочтение классического русского напитка. Сварен с добавлением ржаного и ячменного солодов и пивоваренного ячменя. Сброжен до 4.5%.

0,45л



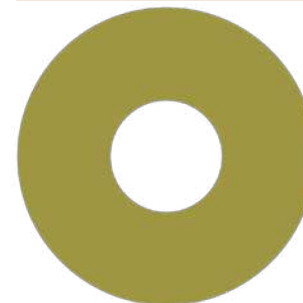
Шарлотка вер 2

СТИЛЬ: **Pastry sour ale**

Кондитерский кислый эль

Наш, уже ставший традиционным, осенний пирог «Шарлотка». В этом году претерпел много изменений, поэтому решили выделить в отдельную версию. Кисло-сладкий яблочный пирог с корицей в ваше стакане!

0,45л



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Фруктовая
нарезка с
орехами



Мягкий сыр



Лимонный
пудинг

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

8-10°C



ГОРЕЧЬ

10 IBU

АЛКОГОЛЬ

5,7% ABV

ПЛОТНОСТЬ

20% SG



High Gravity

Высокоплотные, крепкие сорта пива, некоторые из которых мы выдерживаем в дубовых бочках из под вина, виски, бурбона и пр. Все они долго хранятся и имеют потенциал к выдержке.

Russian Imperial stout (barrel #2, #3,)

СТИЛЬ: **Russian
Imperial Stout**

Русский имперский
стаут

Черный, непрозрачный, густой.
С великолепным ароматом кофе,
чернослива, фиников и инжира.
Винные ноты во вкусе придают
особую пикантность. Очень
длительное послевкусие,
остаются незабываемые
впечатления.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Копчености



Сыр Чеддер,
Гауда, Рокфор



Чизкейк

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

10-14 °C



АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

15% ABV

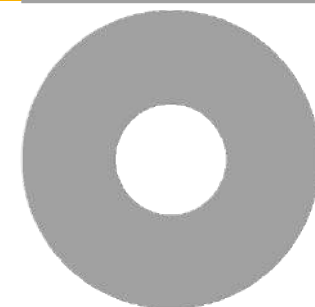
32% SG

Russian Imperial stout (Otmorozok)

СТИЛЬ: **Russian
Imperial Stout**

Русский имперский
стаут

Эта версия стаута сделана по технологии ice beer: с помощью замораживания (до -28С) и изъятия из пива воды получается напиток с повышенным содержанием алкоголя.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Копчености



Сыр Чеддер,
Гауда, Рокфор



Чизкейк

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

10-14 °C



АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

15% ABV

32% SG



Russian Imperial stout (wis)

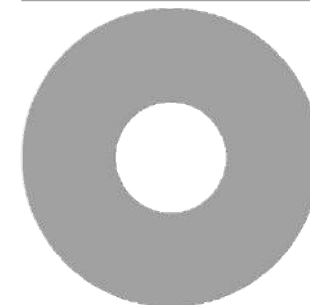
СТИЛЬ: **Russian
Imperial Stout**

Русский имперский
стаут

Выдержанная 6 месяцев в
дубовой бочке из-под виски,
версия стаута barrel#2



HIGH GRAVITY



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Копчености



Сыр Чеддер,
Гауда, Рокфор



Чизкейк

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

10-14 °C



АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

12,5% ABV 32% SG

Styrsudden

СТИЛЬ: Imperial Baltic Porter

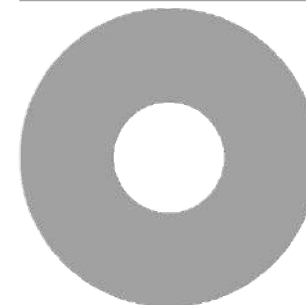
Imperial Baltic Porter

Классический имперский балтийский портер с яркими шоколадно-черносливными тонами. Во вкусе карамель, шоколад и подгоревшая корка хлеба. Темное и угрюмое как воды Балтийского моря. Назван в честь одноименного маяка на северном берегу Финского залива. Основной особенностью балтийского портера является то, что он произведен по аналогу с имперским стаутом, только сброжен лагерными дрожжами. По этому, в отличие от стаута, имеет меньше эфирных тонов, более сдержан.

0,33л 



HIGH GRAVITY



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Копчености



Сыр Чеддер,
Гауда, Рокфор



Чизкейк

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

10-14 °C



ГОРЕЧЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

25-IBU

11,5% ABV

30% SG



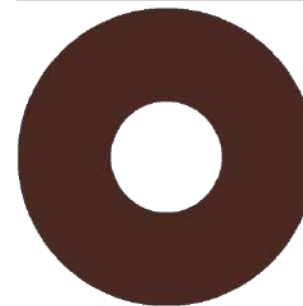
Russian Imperial Stout # Chocolate, Biscuit

СТИЛЬ: **Russian Imperial Stout**

Русский имперский
стаут

Русский имперский стаут barrel 2,
выдержанный на дубовой щепе, с
мягким шоколадным и
бисквитным послевкусием.

0,33л 



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ



Копчености



Сыр Чеддер,
Гауда, Рокфор



Чизкейк

БОКАЛ



ТЕМПЕРАТУРА
ПОДАЧИ

10-14°C



ГОРЕЧЬ АЛКОГОЛЬ ПЛОТНОСТЬ

40 IBU 12,5% ABV 32% SG