



BAYREUTHER BRAUHAUS



Bayreuther



HELL

Unser echt bayerisches Hell,
ehlich, frisch und würzig.





История города Байройт

Байройт, также Бáйрэйт (нем. Bayreuth, бав. Bayreith) – небольшой городок на севере земли Бавария, административный центр округа Верхняя Франкония. Население города чуть больше 70 тысяч человек. Город расположен на побережье реки Ротер-Майн, южнее истоков Майна, между Фихтелем и Франконской Швейцарией, благодаря чему здесь прекрасная природа.



Байройт – один из старейших городов Германии. В летописях он впервые упоминается в 1194 году. Город интенсивно рос и развивался в средние века, именно тогда сформировался его центр, который с тех пор практически не менялся, как и улицы, к нему прилегающие.



История завода

Баварская культура пивоварения с 1857 года

Пивоварню *Bayreuther* (Байройтер) можно смело назвать частью истории города Байройт и родоначальником культуры пивоварения. История завода начинается с того времени, как в 1857 году Хуго Байерлейн, 24-летний пивовар из Мюнхена, возвращается в свой родной город и начинает строительство завода на холме у реки Ротер-Майн для того, чтобы варить пиво в промышленных масштабах. В то время строительство целого завода было совершенно новым подходом, так как пиво тогда традиционно производилось в хлебопекарнях, а также в пивоварнях-тавернах. Но такое пиво могло храниться очень короткое время. Поэтому благодаря современным технологиям охлаждения и хранения пива в подвалах, независимая частная пивоварня *Bayreuther* очень быстро начала набирать популярность среди местных жителей и стала неотъемлемой частью и достопримечательностью города.



Bayreuther

BAYREUTHER

BRAUHAUS



HELL

История завода

В 1872 году Bayreuther Bierbrauerei преобразуется в акционерное общество, чему способствует известный банкир и общественный деятель Байройта, покровитель Рихарда Вагнера – Фридрих фон Фойстель. В форме акционерного общества компания существует и по сегодняшний день.

В настоящее время большая часть акций принадлежит другой байройтской пивоварне – Brauerei Gebr. Maisel KG, известной в России своим пшеничным нефiltroванным пивом Maisel's Weisse Original и Maisel's Weisse Dunkel.

Именно поэтому хель Bayreuther можно смело назвать собственным брендом семейной пивоварни Maisel.

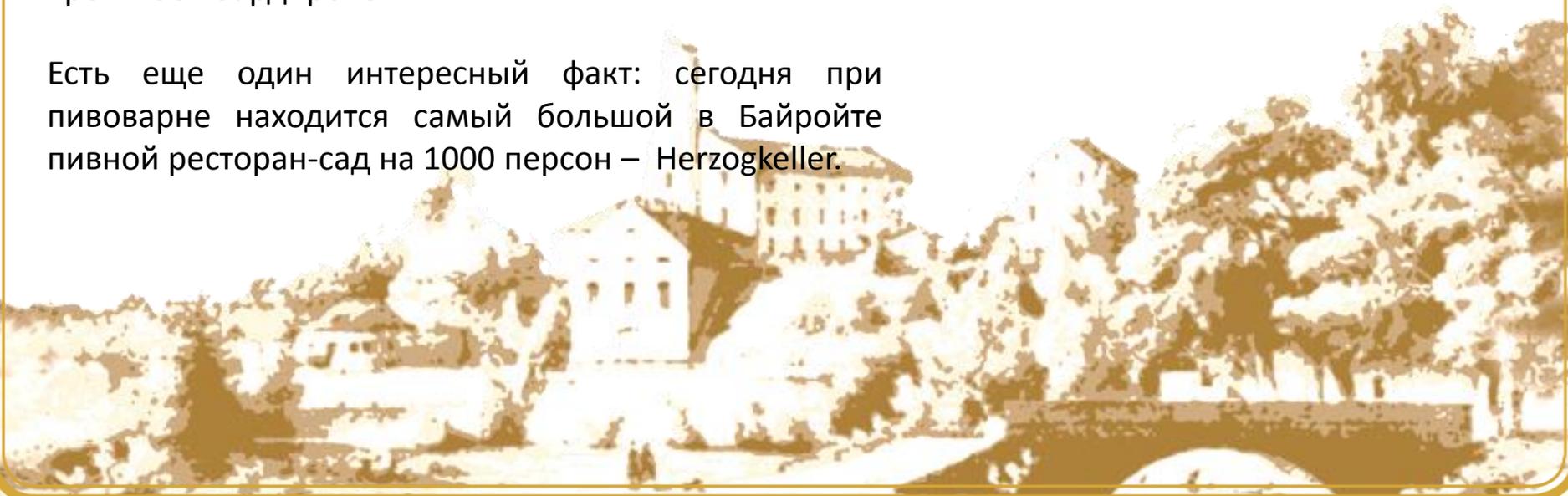
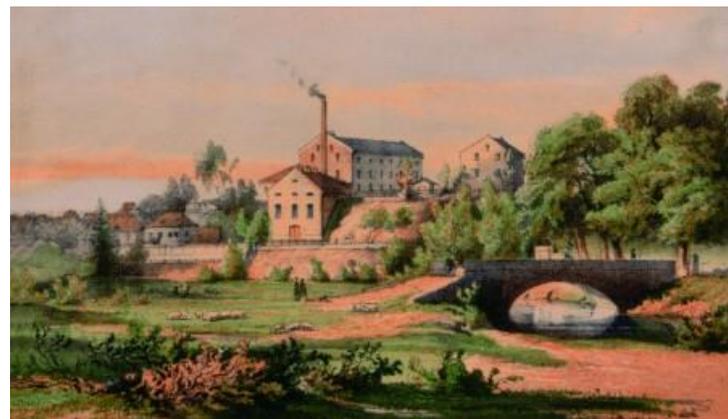


История завода

Пивоварня Bayreuther также известна своими подвалами для хранения пива, так называемыми катакомбами – Aktien-Katakomben.

Лабиринты подвалов, которые расположены на глубине 15 метров под Байройтом и общей длиной около 1 километра, были образованы в XV-XIX века вследствие добычи руды, а в XIX веке, благодаря постоянной прохладной температуре, служили для хранения пива. В апреле 1945 года подвалы-катакомбы служили укрытием для жителей города во время бомбардировок.

Есть еще один интересный факт: сегодня при пивоварне находится самый большой в Байройте пивной ресторан-сад на 1000 персон – Herzogkeller.



Bayreuther



BAYREUTHER



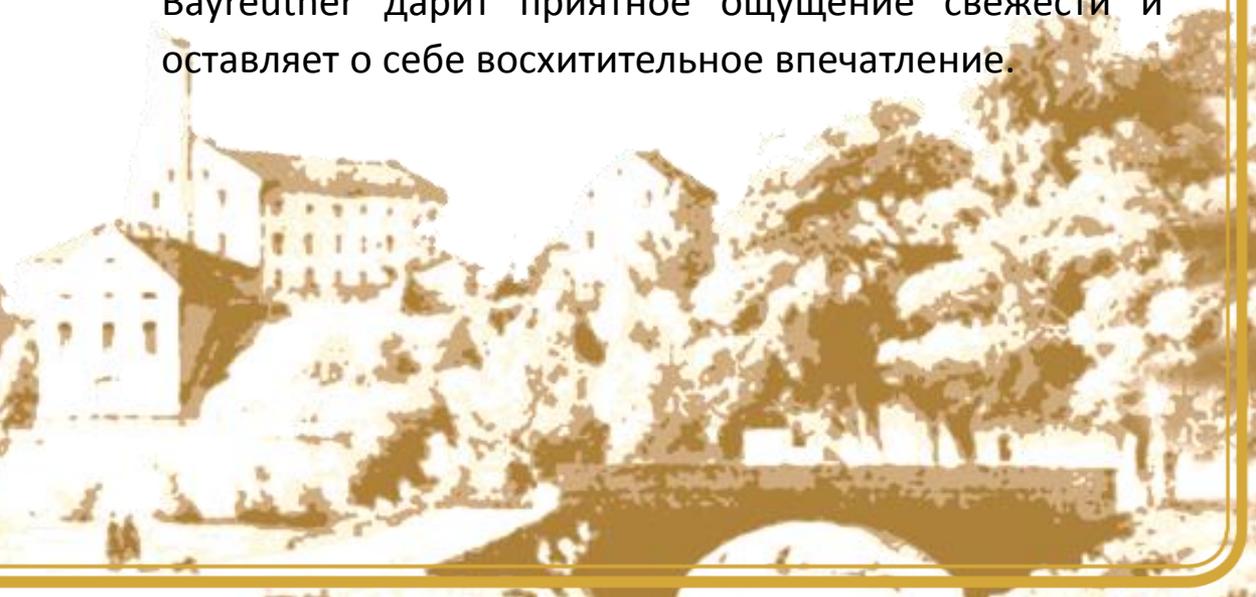
BRAUHAUS

HELL

Информация о пиве

Bayreuther – легкий, освежающий баварский хель с насыщенным вкусом, ароматом и тонкой хмелевой горчинкой.

Пиво сварено на семейной баварской пивоварне с использованием лучших сортов солода и ароматного хмеля при температуре созревания -1°C . За счет этого Bayreuther дарит приятное ощущение свежести и оставляет о себе восхитительное впечатление.



Характеристики пива

Стиль: баварский хель

Особенности приготовления: интенсивное первичное брожение с последующей процедурой дображивания при более низкой температуре (-1°C) и бережным процессом фильтрации.

Состав: вода, ячменный солод, хмель, дрожжи

Хмель: Hallertau Aroma и Hallertau Bitter

Содержание алкоголя: 4,9%

Плотность: 11,6%

Тип брожения: низовое

Цвет: светло-золотистый

Горечь: 17 IBU

Bayreuther



BAYREUTHER

BRAUHAUS



HELL



Bayreuther



HELL

Unser echt bayerisches Hell,
ehlich, frisch und würzig.



Эксклюзивный дистрибьютор на территории России:

ООО «ИнтерБир»

119619, Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

Тел./факс: +7 (495)989-24-14, 730-61-43, 730-61-45

E-mail: info@svamgroup.ru

www.svamgroup.ru