



КАЧЕСТВЕННАЯ НЕОКЛАССИКА И НЕ ТОЛЬКО...

Brew Division

Мы — пивоварня Brew Division, основанная в Санкт-Петербурге в 2015 году профессионалами и энтузиастами пивоварения. Команда Brew Division — это максимально открытый коллектив, который ориентирован на конструктивное взаимодействие и заточен на модель win-win.

Мы — частые гости всевозможных конкурсов и фестивалей, как в России, так и за её пределами, а также неоднократные участники коллабораций с зарубежными и отечественными пивоварнями, ресторанами и брендами.

Из неизвестного локального производителя мы выросли до уважаемого и независимого игрока, потому что все эти годы мы учились — на классических европейских традициях, на смелых крафтовых трендах, на собственном опыте.

Но главными учителями для нас всегда были те, кто пробует наше пиво. Мы терпеливо собирали обратную связь среди владельцев заведений, шеф-поваров, барменов и гостей.

Год за годом разрабатывалась и оттачивалась наша постоянная линейка сортов, которую мы с огромным удовольствием представляем на страницах данного буклета.

Мы стараемся, чтобы наше пиво было безупречным от варочного цеха до бокала. И этот буклет — часть нашей заботы о том, чтобы с нашим пивом было легко, приятно и интересно.



ОСНОВНАЯ ЛИНЕЙКА



Astrolager

Стиль: Пилснер

Алкоголь 4,7% / Плотность 12 Plato / Горечь 25

Культовый крафтовый лагер. Лёгкий, искристый, по-европейски изящный. Сделан в чешской традиции. Обладает классической ароматикой луговых цветов и мёда. Имеет ощутимую хмелевую горечь и приятное солодовое послевкусие. Для аутентичности используется словацкое, чешское и немецкое сырьё

Цвет: золотистый

Фудпейринг: одинаково хорош для любых блюд, включая закуски и лёгкие десерты, независимо от региональной принадлежности

Температура подачи: 3–7 °C

Бокал: высокий пилснер, пилснер на ножке, классическая кружка, хайбол



Weißglück

Стиль: Хефевайцен

Алкоголь 4,5% / Плотность 13 Plato / Горечь минимальна

Плотный хефевайцен в аутентичном баварском стиле. Очень насыщенный вкус: сладковатый, чуть дрожжевой, с нотами карамели. В аромате прослеживаются банан, гвоздика и персик. Тон фруктово-пряный

Цвет: мутный тёмный янтарь

Фудпейринг: мясные блюда, преимущественно Центральной и Восточной Европы, сыры и салаты, морепродукты

Температура подачи: 6–9 °C

Бокал: высокий вайцен с сужением книзу, вайцен на ножке, тюльпан



On Base

Стиль: IPA западного побережья

Алкоголь 6,5% / Плотность 15 Plato / Горечь 35

Сухой, бодрящий IPA с ощутимой хмелевой горечью. В сорте используются американские виды хмеля. Они обладают высоким содержанием горьких веществ и ароматикой тропиков, фруктов и хвои

Цвет: светлый янтарь

Фудпейринг: мясные блюда, BBQ, острая кухня, морепродукты, салаты

Температура подачи: 7–9 °C

Бокал: пинта, Classic IPA, шейкер



Асе Сграт

Стиль: лёгкий молочный стаут

Алкоголь 5% / Плотность 15 Plato / Горечь 10

Очень приятный, мягкий и «пушистый» стаут. Сварен с использованием нескольких тёмных солодов, овсяных хлопьев и лактозы. Имеет воздушное тело, аромат кофе, шоколадного пирожного и заварного крема.

Чуть сладковатый. Универсален как для мужчин, так и для женщин

Цвет: чёрный, тёмно-коричневый

Фудпейринг: мясные блюда, лёгкие десерты

Температура подачи: 8–10 °C

Бокал: пинта, снифтер



Zen

Стиль: рисовый лагер

Алкоголь 4,5% / Плотность 11 Plato / Горечь 10

Необычный лагер в азиатском стиле. Сварен с добавлением рисовых хлопьев.
В охмелении используется американский Lemondrop. Это придает сорту едва ощутимую горчинку и флёр цитрусовых

Цвет: золотистый

Фудпейринг: мясные блюда, морепродукты, острая пища

Температура подачи: 3–7 °C

Бокал: пинта, Теки, хайбол, кружка



Polar light

Стиль: Хеллес

Алкоголь 4,3% / Плотность 11 Plato / Горечь 15

Насыщенный хеллес в немецком стиле. Имеет хороший баланс вкуса, строящийся на хлебной солодовости и лёгкой горечи немецкого хмеля. В нём нет излишних перекосов. Замечательное универсальное пиво на каждый день.

Цвет: золотистый

Фудпейринг: одинаково хорош для любых блюд, включая закуски и лёгкие десерты.

Температура подачи: 3–7 °C

Бокал: высокий пилснер, пилснер на ножке, классическая кружка, хайбол



Approved. Non alco pilsner

Стиль: безалкогольный пилснер

Алкоголь менее 0,5% / Плотность 6 Plato / Горечь 15

Для тех, кто по тем или иным причинам предпочитает воздержаться от алкоголя, мы создали классический безалкогольный пилснер. Он имеет сбалансированный вкус, приятную горечь и обладает изотоническими свойствами. Насыщен витаминами группы В

Цвет: золотистый

Фудпейринг: одинаково хорош для любых блюд, включая закуски и лёгкие десерты, независимо от региональной принадлежности

Температура подачи: 3–7 °C

Бокал: высокий пилснер, пилснер на ножке, классическая кружка, хайбол



A bottle of Brew Division beer stands on the right side of the frame. The label features a large letter 'A', the name 'ANDREEV', and the words 'Ice Craft'. To the left of the bottle, several apples are arranged in a cluster, with arrows piercing through them. The background is a dark, textured red.

СЕЗОННЫЕ СОРТА

Brew Division следит за трендами в пивоварении и любит экспериментировать. Мы сварили множество интересных сортов, и часть сезонных решений периодически повторяется, радуя своих поклонников.

ТКНІЛІ

Стиль: браун эль

Алкоголь 4,9% / Плотность 13 Plato / Горечь -

Коллаборация, специально разработанная для сети ресторанов Пхали-Хинкали.

Классический браун эль с ореховыми нотами. Идеально подходит к блюдам грузинской кухни, дополняя их вкус.

Цвет: коричневый

Фудпейринг: грузинская кухня.

Температура подачи: 9° - 13°С.

Бокал: пинта, тюльпан



600

Стиль: тройной IPA

Алкоголь 10,2% / Плотность 21,4 Plato / Горечь 100+

Впервые сварен в коллаборации с норвежской пивоварней Nøgne Ø. Это настоящий IPA на максималках. Один из самых горьких сортов в России. Весьма брутален по крепости, при этом алкоголь совершенно незаметен

Цвет: золотистый

Фудпейринг: мясные блюда, морепродукты, острая пища

Бокал: пинта, Classic IPA, шейкер

Температура подачи: 7–9 °C

Бокал: пинта, Classic IPA, шейкер



NOUS ET VOUS

Стиль: абрикосовый бланш

Алкоголь 4,9% / Плотность 11 Plato / Горечь минимальна

Наша дань бельгийской традиции пивоварения. Аутентичный по составу витбир с несоложёной пшеницей, цедрой апельсина и лимона, кориандром. В качестве специалитета добавлен ароматный абрикосовый сок

Цвет: золотистый

Фудпейринг: морепродукты, салаты, лёгкие десерты

Температура подачи: 7–9 °C

Бокал: вит, тюльпан, касабланка



EYE RYE

Стиль: Ржаной IPA

Алкоголь 6,5% / Плотность 16 Plato / Горечь 50

Нетривиальный IPA в семействе охмелённого пива.

Его можно назвать самым «славянским» IPA. Он насыщенного рубиново-янтарного цвета, сочетает в себе хлебно-карамельные оттенки и чёткий хмелевой профиль.

Цвет: красный,тёмный-янтарь

Фудпейринг: мясные блюда, барбекю, острая кухня.

Температура подачи: 7–10°C

Бокал: Теку, хайбол, пинта



DOCKER

Стиль: балтийский портер

Алкоголь 7,5% / Плотность 20 Plato / Горечь 25

Этот портер сварен на пяти темных солодах отварочным способом. Он плотнотелый, обладает сложной палитрой вкусов и ароматов: от кофе и шоколада до миндаля и мелассы. Согревает алкогольным теплом.

Цвет: черный, тёмно коричневый

Фудпейринг: десерты, пряные мясные блюда.

Температура подачи: 10° - 15°С.

Бокал: пинта, тюльпан



BACK TO REVOLUTION

Стиль: double IPA

Алкоголь 8% / Плотность 18 Plato / Горечь 80

Двойной IPA в стиле Западного побережья. Сухой, лёгкий, но при этом обладающий увесистым градусом, который совершенно незаметен из-за хмелевой ароматики и приятной леденцовой горечи американских хмелей

Цвет: золотистый

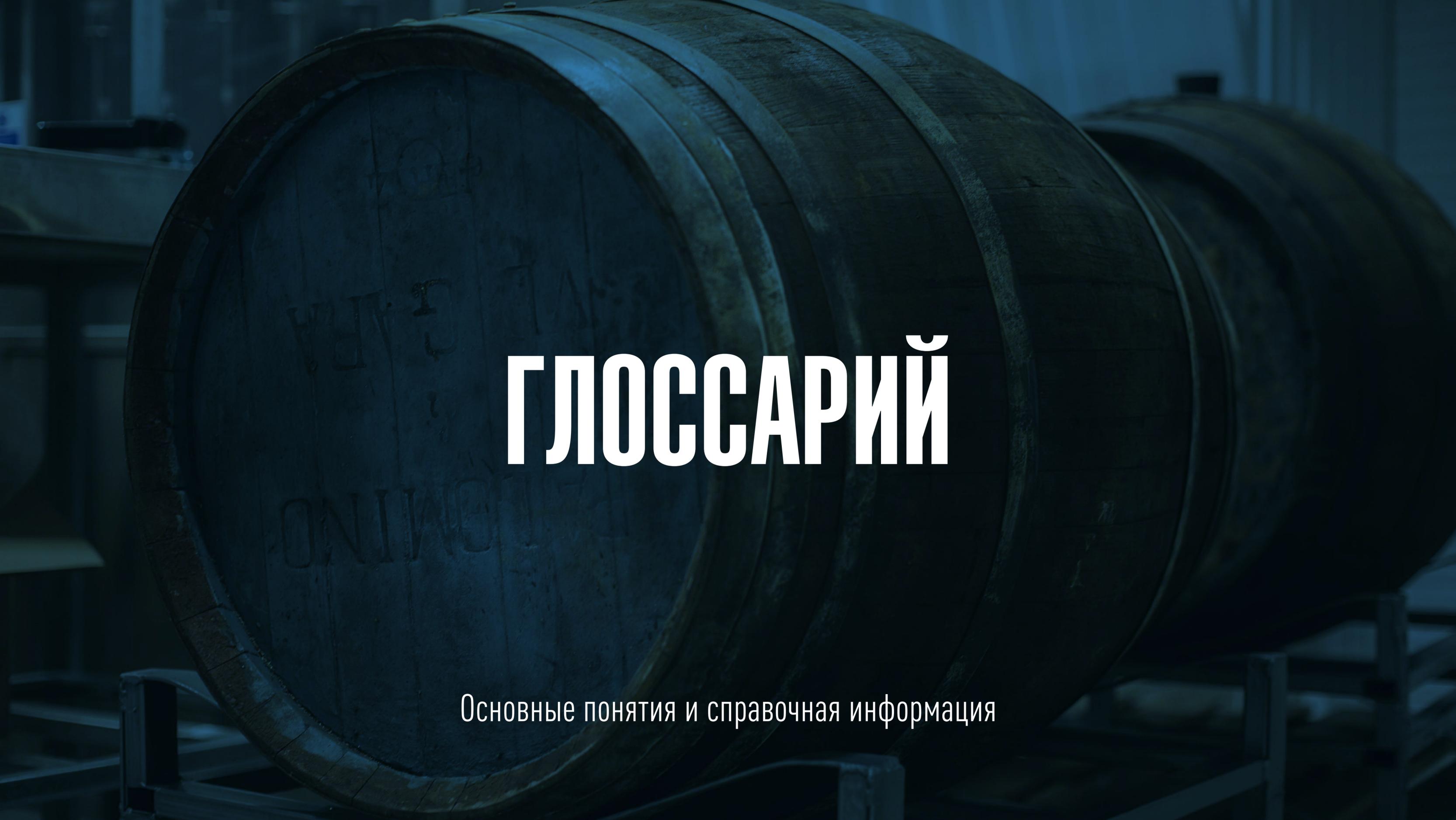
Фудпейринг: мясные блюда, BBQ

Бокал: пинта, Classic IPA, шейкер

Температура подачи: 7–9 °C

Бокал: пинта, Classic IPA, шейкер





ГЛОССАРИЙ

Основные понятия и справочная информация

Характеристики пива

P, Plato — единица измерения плотности пива, то есть соотношения сухих веществ (в основном сахаров) к воде. В России обычно обозначается как плотность начального сусла.

ABV — обозначение содержания алкоголя на 100 мл. Обозначается в %.

IBU — международная единица горечи пива. Говорит о концентрации горьких альфа-кислот в пиве. Чем выше IBU, тем его расчётная горечь выше.

Оборудование и розлив

ПЭТ кег — одноразовая тара из пищевого пластика. Мы разливаем пиво в кеги объёмом 20 и 30 литров. Каждый кег поставляется в картонной коробке.

Ни в коем случае не доставайте кег из коробки: она выполняет защитную функцию!

Фитинг — часть, через которую кег стыкуется с системой розлива. Мы используем фитинг **типа А**.

Соединительная головка — стыкуется с фитингом. Через неё пиво подаётся в систему. Для наших кег подходят соединительные головки **типа А**.

Газ и давление

CO₂ — углекислый газ. Пиво совершенно не дружит с кислородом. В качестве газа, транспортирующего пиво в систему розлива, мы используем углекислый. Обычно в кегах мы оставляем давление 1 бар.

А давление, необходимое для розлива, зависит от ряда факторов, таких как плотность пива, сорт, температура окружающей среды.

Лагеры:

При t 2–8 °C — 1 бар

При t 10 °C — 1,2–1,5 бар

При t 15 °C — 1,5–1,8 бар

При t 20 °C — 2,0–2,5 бар

Эли:

При t 2–8 °C — 1,2 бар

При t 10 °C — 1,2–1,5 бар

При t 15 °C — 1,5–1,8 бар

При t 20 °C — 2,3–2,7 бар

После смены не забудьте повернуть кран углекислоты в закрытое положение, чтобы она не поступала в кег и не повышала давление. Если давление в кеге выше, чем требуется для данного сорта и температуры, пиво будет перекарбонировано и даст лишнюю пену. Если ниже — будет плохо литься и станет «плоским».

СОБЛЮДАЙТЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ И СРОКИ ГОДНОСТИ — ЭТО НАПРЯМУЮ ВЛИЯЕТ НА ВКУС И СТОЙКОСТЬ ПИВА!

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



 www.brewdivision.com

 buy@brewdivision.com

 [@brewdivision](https://t.me/brewdivision)

 [@brew_division](https://vk.com/brew_division)

 8(812) 244-10-14

Продажи: Казак Дмитрий +7(981) 711-60-90

Бухгалтерия: +7(911) 823-99-61

Дистрибьюторы:

Санкт-Петербург: Beer Insiders / www.beerinsiders.ru

Новосибирск: Сиб Крафт Трейд / +7(913)206-18-05

Иркутск: Craft Busters / www.craftbusters.ru

Красноярск: Проект 1908 / +7(933)025-68-46