



# Maisel's Weisse

## ИСТОРИЯ ЗАВОДА

Бавария, безусловно, пивная земля. Верхняя Франкония является районом, где сегодня насчитывается самое большое в мире количество пивоварен.

Именно здесь, в Байройте, городке с большими историческими и культурными традициями, в 1887 году братьями Хансом и Эберхардом Майзел была основана пивоварня Maisel's с традициями, отражающими уникальную самобытность района.



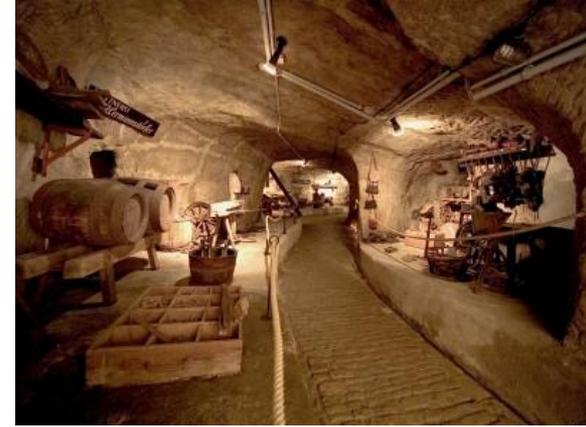
В разгар Великой депрессии 30-х годов руководство компанией взяли на себя Фриц и Андреас Майзел, сыновья братьев-основателей. К 1936 году управление полностью перешло в руки Фрица.

В 1955 году Фриц передал бизнес своим сыновьями Хансу и Оскару, которыми были приняты далеко идущие решения. С тех пор пивоварня Maisel's стала «законодателем моды» для пшеничного пива в Германии.



## ИСТОРИЯ ЗАВОДА

В 1974 году было завершено строительство нового здания завода, а работа старой пивоварни была полностью остановлена. Но, уже в 1980 году, Оскар и Ганс Майзел превратили старое здание в оригинальный музей пивоварения. Эта идея позволила многочисленным посетителям насладиться историей пивоварения и прикоснуться к секретам знаменитого пива Maisel's Weisse.



Традиции пивоварения и любовь к своему делу смогли сохраниться уже в четвертом поколении, когда руководство компанией было передано Джеффу Майзелу. С годами своего развития, благодаря высокому мастерству и огромной работе, Maisel's стала одной из самых престижных пивоварен, варящих пшеничное пиво отличного качества в Германии.

# НАСЛАДИТЕСЬ НАСЛЕДИЕМ



Местные жители этого красивого уголка Германии считают пивоварню своей собственной. Завод стал частью имиджа Байройта – города, где родился знаменитый композитор Ричард Вагнер. Пивоварня является участником проведения местных фольклорных и спортивных праздников, спонсирует многие мероприятия и фестивали.

Сегодня музей Maisel's принимает более 25 000 гостей в год. Возможность лично «прикоснуться» ко всем экспонатам и заглянуть в потаенные уголки старого здания пивоварни как нельзя лучше знакомит любознательных посетителей с баварскими традициями пивоварения. В 1988 году Книга рекордов Гиннеса назвала музей Maisel's «самым большим музеем пива в мире». Стоит приехать в Германию хотя бы ради того, чтобы прогуляться по коридорам этого уникального исторического наследия.



# АССОРТИМЕНТ

## «Maisel's Weisse Original»

Пшеничное нефильтованное светлое пиво

### Характеристики:

Состав: вода, солод, обжаренный солод, пшеница, хмель, дрожжи.

Тип брожения: верховое

Содержание алкоголя: 5,2%

Плотность: 11,8%

Тип упаковки: КЕГ 30 литров, бутылка 0,5 л., бочка 5 л.

Фитинг: А

Срок годности: кег 6 мес., бут. 12 мес., бочка 9 мес.



# АССОРТИМЕНТ

## «Maisel's Weisse Dunkel»

Пшеничное нефильтованное темное пиво

### Характеристики:

Состав: вода, солод, обжаренный солод, пшеница, хмель, дрожжи.

Тип брожения: верховое

Содержание алкоголя: 5,2%

Плотность: 11,8%

Тип упаковки: КЕГ 30 литров, бутылка 0,5 л.

Фитинг: А

Срок годности: кег 6 мес., бут. 12 мес.



# АССОРТИМЕНТ

## «Maisel's Weisse Alkoholfrei»

Безалкогольное пшеничное нефильтованное пиво

### Характеристики:

Состав: вода, пшеничный и ячменный солод, хмель, дрожжи

Тип брожения: верховое

Содержание алкоголя: 0,4%

Плотность: 11,8%

Тип упаковки: бутылка 0,5 л.

Срок годности: бут. 12 мес.



# АССОРТИМЕНТ

## «Maisel's Hell»

Баварский хель

Мечта двух братьев – производить пиво, которое будет не только отлично утолять жажду, но и обладать прекрасным вкусом, оставляя незабываемое впечатление, полностью воплотилась в светлом лагере Maisel's Hell.



Пиво варится с соблюдением баварского закона «о чистоте пива» с использованием чистой ключевой воды, хмеля Hallertau, высококачественного зерна и, что наиболее важно, уникальных дрожжевых культур собственного производства.

### Характеристики:

Состав: вода, ячменный солод, хмель, дрожжи.

Тип брожения: низовое

Содержание алкоголя: 5,0%

Плотность: 11,6%

Тип упаковки: КЕГ 30 литров

Фитинг: А

Срок годности: кег 6 мес.



★ MAISEL & FRIENDS ★  
BIERE VON STARKEM CHARAKTER

# ЭЛИ В СТИЛЕ АМЕРИКАНСКОГО КРАФТА



# АССОРТИМЕНТ

## «Maisel & Friends Jeff's Bavarian Ale»

Освежающий светлый эль, с нотками восточных пряностей и фруктов. Сваренный на элитном пшеничном солоде с добавлением ячменя и специальных солодов, 3 вида хмеля - Гэлакси, Перле и Геркулес.

### Характеристики:

Состав: вода, пшеничный солод, ячменный солод, хмель, дрожжи.

Содержание алкоголя: 7,1%

Плотность: 16,7%

Тип брожения: верховое

Тип упаковки: бутылка 0,75 л.

Срок годности: бут. 24 мес.

IBU: 26



MAISEL & FRIENDS ★  
BIERE VON STARKEM CHARAKTER



# АССОРТИМЕНТ

## «Maisel & Friends Stefan's India Ale»

Светлый эль, с нотками цитруса и цветов.

Сваренный на специальных солодах, хмели Колумбус и Каскад.

### Характеристики:

Состав: вода, ячменный солод, хмель, дрожжи.

Содержание алкоголя: 7,3%

Плотность: 17,3%

Тип брожения: верховое

Тип упаковки: бутылка 0,75 л.

Срок годности: бут. 24 мес.

IBU: 35



MAISEL & FRIENDS ★  
BIERE VON STARKEM CHARAKTER



# АССОРТИМЕНТ

## «Maisel & Friends Marc's Chocolate Bock»

Темный эль, с ароматом жженого солода и карамели. Эль на основе ячменного, карамельного и жженого солодов, хмель – Геркулес.

### Характеристики:

Состав: вода, ячменный солод, хмель, дрожжи.

Содержание алкоголя: 7,5%

Плотность: 14,4%

Тип брожения: верховое

Тип упаковки: бутылка 0,75 л.

Срок годности: бут. 24 мес.

IBU: 22



MAISEL & FRIENDS ★  
BIERE VON STARKEM CHARAKTER



# ACCORDIMENT

## «Maisel & Friends Pale Ale»

Светлый эль, имеет свежий и фруктовый аромат с нотками карамели и цитруса. Эль на основе солода типа пэйл эль с использованием 5 хмелей - Геркулес, Чинук, Амарилла, Симка и Цитра.

### Характеристики:

Состав: вода, ячменный солод, хмель, дрожжи.

Содержание алкоголя: 5,2%

Плотность: 12,3%

Тип брожения: верховое

Тип упаковки: бутылка 0,33 л.

Срок годности: бут. 9 мес.

**IBU: 32**



**MAISEL & FRIENDS** ★  
BIERE VON STARKEM CHARAKTER



# Maisel's Weisse

Эксклюзивный дистрибьютор на территории России:

**ООО «ИнтерБир»**

127521, Москва, 12-й проезд Марьиной Рощи, д. 9, стр. 1

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

E-mail: [info@svamgroup.ru](mailto:info@svamgroup.ru)

[www.svamgroup.ru](http://www.svamgroup.ru)