



NEST IS BEST

Добро пожаловать в мир NEST

クラフトビール

Что такое Craft Beer

- Ремесленное пивоварение (или craft brewery) — это процесс производства пива небольшими, независимыми организациями, которые придерживаются традиционных рецептов.
- Впервые термин «microbrewery» (микроривоварня) появился в Великобритании во второй половине 1970-х годов для обозначения нового поколения пивоварен, которые показывали высокую гибкость предоставляемого ассортимента продукции, способность быстро учитывать меняющиеся пожелания клиентов, а также новаторство и экспериментаторство.
- В 1980-х годах данный термин перекочевал в США, где он видоизменился в «craft brewery» и стал использоваться для обозначения небольших пивоварен, которые в очень короткий срок заняли порядка 15% пивного рынка.



木内酒造合資会社の歴史 ИСТОРИЯ Kiuchi Brewery

1823

История Киучи (Kiuchi) началась в 1823 году в деревне Коносу (Konosu), окруженной обширными полями с плодородной почвой, в 150 километрах к северу от Токио. Гиэй Киучи (Gihei Kiuchi), деревенский староста, основал семейное предприятие, которое занималось производством сакэ из риса, собираемого с земледельцев в качестве налога на землю. Ныне предприятием руководят потомки основателя в восьмом поколении.



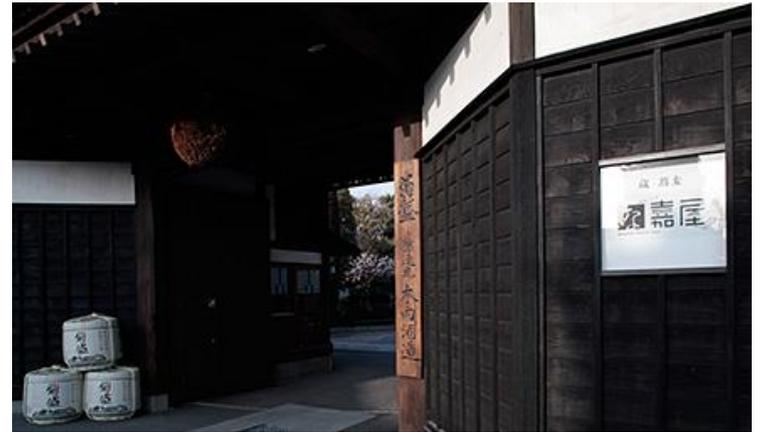
お客様の声



木内酒造合資会社の歴史 ИСТОРИЯ Kiuchi Brewery

1994

В 1994 году японское правительство приняло новый налоговый закон, который позволил понизить минимальный уровень производства для пивных производителей (до этого только 4 крупных пивоварни могли варить пиво), что привело к развитию небольших локальных предприятий. С этого времени начинается отсчёт пивного бизнеса семьи Киучи и начало строительства пивоварни.



お客様の声



木内酒造合資会社の歴史 ИСТОРИЯ Kiuchi Brewery

1996

В середине сентября 1996 года в городке Нака (Нака), образованном при слиянии деревни Kuonosu и соседних деревень, была сварена первая партия Hitachino Nest (Хитачино Нест). Это был эль верхового брожения с использованием британских солодов и хмелей. Nest – «гнездо», так в переводе с японского называлась деревня Коносу.



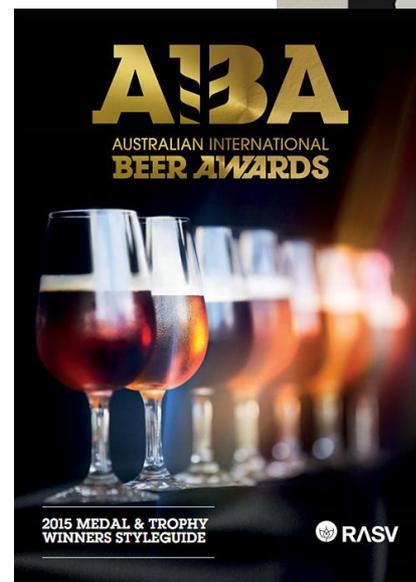
お客様の声



木内酒造合資会社の歴史 ИСТОРИЯ Kiuchi Brewery

1997

В октябре 1997 года Hitachino Amber Ale (Хитачино Амбер Эль) выиграл золотую медаль в категории «тёмный эль» на первом международном конкурсе пива, проводимом в Осаке. В 2002 году пиво Hitachino White Ale (Хитачино Белый Эль) было награждено золотой медалью на конкурсе Brewing Industry International Awards - одной из самых престижных наград в мировом пивоварении, часто называемой «Оскар пивоваренной отрасли». Всего в копилке пивоварни – около сотни японских и международных наград.



お客様の声

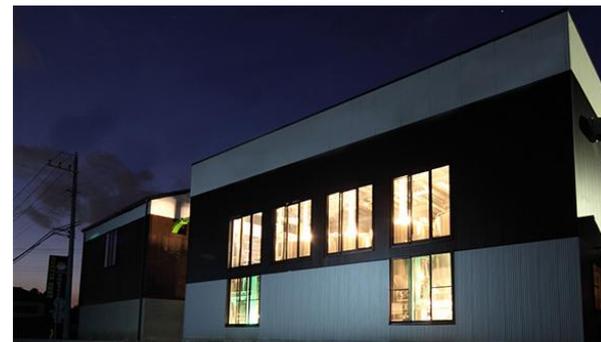


木内酒造合資会社の歴史 ИСТОРИЯ Kiuchi Brewery

2008

Спустя 12 лет после начала успешной работы, открылось новое предприятие – пивоваренный завод Нукада (Nukada), расположенный в 10 минутах езды от исторического здания. Туда были переведены мощности по производству пива с целью удовлетворить постоянно растущий спрос из-за рубежа, при этом не забывая также о росте поклонников Nest Beer в самой Японии.

Когда-то пивоварня Киучи начала с производства всего трех сортов пива. Теперь же линейка продукции пополняется одним авторским рецептом каждый год.



お客様の声



木内酒造合資会社の歴史 ИСТОРИЯ Kiuchi Brewery

НАШИ ДНИ

Сегодня, спустя 20 лет, Hitachino Nest поставляется в 36 стран мира, включая США, Великобританию, Австралию, Таиланд. Зарубежные поставки занимают 60% продаж от общего объема производимого пива. К примеру, только в Нью-Йорке, на Манхэттене, Hitachino Nest продается в 800 барах и ресторанах.

В Токио, Гонконге и Таиланде открыты фирменные рестораны, где к пиву Hitachino Nest подаются блюда и закуски, приготовленные поварами Киучи.



お客様の声



新しい発想技術・知識・歴史情熱・愛情 Иновации・Знания・Страсть

ФИЛОСОФИЯ

В процессе производства используется натуральное сырье, выращенное в Японии, которое собирают вручную местные фермерские хозяйства, некоторые из которых сохранились еще со времен Гизэ Киучи.

Некоторые сорта Hitachino Nest созревает в бочках из-под сакэ, что добавляет во всю гамму ощущений новые, непередаваемые нотки, каких не встретишь в американском, или европейском крафтовом пиве.



HITACHINO NEST BEER

-  Абсолютный лидер на рынке крафт-пива в Японии
-  Около 100 локальных и международных наград
-  Большинство марок разработаны с учётом и акцентом на самобытность Японии
-  при производстве Red Rice Ale (Эль из Красного Риса) используется древнейший в японской традиционной кухне красный рис. Пиво Nirronia варится исключительно из солода, ячменя и хмеля, выращенных в Японии. В напиток Ginger Ale (Имбирный Эль) добавляют немного дикорастущего мандарина, который собирают в окрестностях пивоварни
-  отдельные сорта Hitachino Nest созревают в бочках из-под сакэ
-  экспортируется в 36 стран мира
-  60% общего объёма пива производится на экспорт
-  Около 20 лет международного признания в 36 странах

NON ALE

Пиво с очень низким содержанием алкоголя, находится в одной категории с русским квасом и европейскими образцами чрезвычайно «питкого» слабоалкогольного пива.

Ароматы: пряный, солодовый, немного цитруса, чая и шоколада.

Дегустация: Тёмно-янтарный цвет, пенная шапка незначительная. Во вкусе преобладает солод, бисквит, нота шоколада, лёгкая цитрусовая горчинка. Послевкусие сочетает в себе солодовую сладковатость с горьковатой ноткой от хмеля.

Состав: вода, солод Pale, Munich, Crystal, Chocolate, хмель Cascade, дрожжи.

Объем  330мл

Стиль Слабоалкогольное пиво

Алкоголь 0,3% об.

Плотность 3,5%

Горечь IBU 15

Температура сервировки 6-9°C



木内酒造合資会社

SWEET STOUT

Настоящее чёрное пиво, сваренное с большим количеством жареного солода. Во вкусе почти не чувствуется горечь, жареный аромат с легкой сладостью. Один из последних подлинных представителей британского пивного стиля, появившегося в начале прошлого века.

Ароматы: кофе, шоколад и поджаренный солод.

Дегустация: Цвет почти чёрный. Небольшая, но устойчивая бежевая пена. Аромат поджаренного солода с молочнистыми нотами, тёмный шоколад и тёмные подсушенные фрукты. Сладость средняя, интенсивность вкуса – тоже. Чуть суховатое и горьковатое послевкусие. Деликатное и «питкое».

Состав: вода, солод Pale, пшеница, Crystal, хмель Kent Golding, жареный ячмень, лактоза, дрожжи.

Объем  330мл

Стиль Стаут

Алкоголь 4% об.

Плотность 13%

Горечь IBU 15

Температура сервировки 10°C



木内酒造合資会社

SAISON DU JAPON

Относится к сезонному типу пива. Варится из местного сорта пшеницы и коме-кодзи (солодового риса), который является крайне важным элементом при изготовлении sake. В напиток добавляется сок японского фрукта юдзу (гибрид ичанского лимона и дикого мандарина).

Дегустация: Цвет золотисто-оранжевый. Карбонизация высокая, белая пенная шапка спадает достаточно быстро. В аромате явно присутствуют фруктовые и цитрусовые оттенки. Напиток имеет освежающий, ярко выраженный сладкий вкус солодового риса, пшеницы и естественную кислотность, вызванную процессом брожения. Благодаря соку юдзу эль приобретает лёгкий терпкий привкус грейпфрута с мандариновыми тонами. Послевкусие долгое, суховатое, с отчетливыми пряными и цитрусовыми нотами.

Состав: вода, солод Lager, Munich, Wheat, хмель Perle, Kent Golding, Pacifica, Hallertau, дрожжи, сок юдзу.

Сочетание с блюдами: кальмары в кляре, лосось терияки, свинина в кисло-сладком соусе Субута, курица и креветки с тофу, куриные фрикадельки с грибами и шпинатом.

Объем  330мл
Стиль Сезонное
Алкоголь 5% об.
Плотность 12,5%
Горечь IBU 16
Температура сервировки 6-9°C



木内酒造合資会社

HITACHINO NEST LAGER

Напиток для настоящих ценителей классического пива, любящих экспериментировать с оттенками вкуса и аромата. Отличается хорошей насыщенностью углекислым газом, легко пьётся.

Ароматы: хлеб, зерно, ячменный солод, пряные травы.

Дегустация: Цвет соломенно-золотистый. Пена высотой в 3-4 сложенных пальца, стойкая. Карбонизация мягкая, достаточно насыщенная, не мешающая восприятию оттенков букета. В легком, нерезком аромате присутствуют хлебные и пряные нотки, при этом, благодаря применению новозеландского хмеля Nelson Sauvín (Нельсон Совиньон), ощущаются фруктовые оттенки белого вина. Вкус пива освежающий, с нотками солода, хлеба, трав. Послевкусие – длительное, с тонкими травяными и хмелевыми нотками.

Состав: вода, солод Pale, Lager, Kaneko Golden, хмель Chinook, Cascade, Saaz, Nelson Sauvín, дрожжи.

Сочетание с блюдами: лапша удон с курицей, трепанги в соусе из чеснока, свинина в кисло-сладком соусе Субута, острые жареные овощи с тофу и лапшой соба, жареная говядина с красным перцем, грибами, устричным соусом и рисом.

Объем  330мл  20л

Стиль Лагер

Алкоголь 5,5% об.

Плотность 12,5%

Горечь IBU 15

Температура сервировки 6-9°C



木内酒造合資会社

WEIZEN

Немецкий Hefeweizen с ароматами банана, гвоздики и ванили, вкус с оттенком жареного солода пшеницы и хмеля.

Ароматы: банан, гвоздика, ваниль, нота поджаренной пшеницы.

Дегустация: Цвет золотисто-оранжевый, непрозрачный. Пенная шапка стандартная для этого сорта. Аромат солода, цитруса, специй, фруктов богаче, чем у немецких образцов. Вкус сладковатый, с приятной терпкостью, хорошо ощущается и солод, и хмель. Фактура довольно плотная, но вполне «питкая». Чуть горьковатое, пикантное послевкусие.

Состав: вода, солод Lager, пшеница, хмель Chinook, Cascade, Amarillo, дрожжи.

Объем  330мл

Стиль Немецкий пшеничный Weizen.

Алкоголь 5,5% об.

Плотность 12%

Горечь IBU 12

Температура сервировки 6-9°C



木内酒造合資会社

WHITE ALE

За основу взят рецепт традиционного бельгийского белого пива Witbier (витбир).

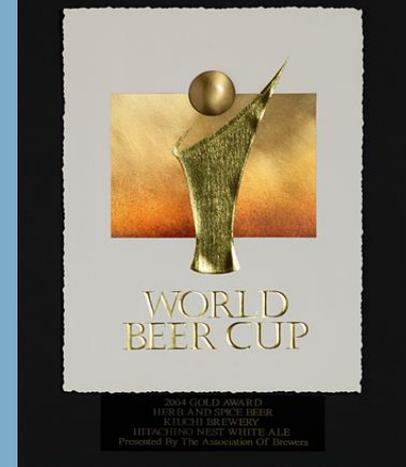
Ароматы: пшеница, апельсиновая цедра, специи, пряности.

Дегустация: Цвет светло-золотистый. Пена чистого молочного оттенка, стойкость средняя. Вкус хлебный и зерновой, вызывающий ощущение хлебцев и отрубей. В отличие от классического витбира во вкусе менее заметны цитрусовые вкрапления, основную тему задают зерновые и хлебные оттенки. Послевкусие мягкое, суховатое и хлебное, с легкой кислинкой. Пьется легко и приятно.

Состав: вода, пшеничный солод, ячменный солод, хмель Perle, Celleia, Amarillo, Styrian Goldings, дрожжи, кориандр, мускатный орех, цедра апельсина, апельсиновый сок.

Сочетание с блюдами: салаты с шиитаке и имбирем, из морского гребешка с апельсином, из курицы с рисом и мандаринами, креветки заливные с лимоном, лапша соба с омлетом.

Объем  330мл  20л
Стиль Бельгийский Белый Эль
Алкоголь 5,5% об.
Плотность 13,7%
Горечь IBU 13
Температура сервировки 6-9°C



木内酒造合資会社

PALE ALE

Один из самых известных и лучших элей в Японии. Сварен по традиционным британским рецептам с использованием большого количества английского солода и хмеля.

Ароматы: хлебная корочка, хвоя, хмель, орехи, цитрусовые.

Дегустация: Цвет светлый, медно-красный. Пенообразование слабое, шапка сходит быстро, почти без следа. Тело средней плотности. Карбонизация низкая, спадает в течение короткого времени. Вкус солодовый, с фруктовыми нотами и оттенками карамели. Сладость при этом идеально уравновешена мягкой хмелевой горечью, отсутствует всякий намек на приторность. Послевкусие недолгое, всё такое же карамельно-фруктовое, с цитрусовыми нюансами и мягкой хмелевой горечью средней силы.

Состав: вода, солод Pale, Crystal, хмель Chinook, Perle, Hallertau, Sonnet, дрожжи.

Сочетание с блюдами: шашлык из кальмаров, морская рыба с фасолью и чесноком, тушеная курица с овощами и карри, терияки с рисовой лапшой, жареная свинина с луком и рисовой вермишелью.

Объем  330мл

Стиль Английский Пэйл Эль

Алкоголь 5,5% об.

Плотность 13,7%

Горечь IBU 20

Температура сервировки 10°C



木内酒造合資会社

AMBER ALE

Представитель класса американских янтарных элей, отличается от любого красного эля менее выраженными кисломолочными свойствами, от светлого эля – более глубоким вкусом, от коричневого эля – отсутствием привкуса жареной карамели.

Ароматы: карамель, цитрусовые.

Дегустация: Цвет темно-янтарный. При заполнении бокала возникает плотная мелкопузырчатая пенная шапка, которая не оседает достаточно долго. Тело напитка плотное, с гладкой текстурой. Карбонизация мягкая, средней интенсивности. Вкусовой аккорд – мощный, начинается солодовой сладостью, переходящей в карамельно-фруктовую палитру в стиле английских плотных элей, а заканчивается легкой хмелевой горчинкой, которая очень к месту. Послевкусию длительное, сладковато-сухое с интеллигентной горчинкой.

Состав: вода, солод Pale, Munich, Crystal, Chocolate, Black, хмель Chinook, Cascade, Simcoe, дрожжи.

Сочетание с блюдами: говяжья вырезка с шиитаке и овощами (Сукияки), цыпленок, запеченный с грибами и горошком, свинина, фаршированная грибами, якитори из курицы и печени, шашлык из осетрины.

Объем  330мл

Стиль Американский Янтарный Эль

Алкоголь 6% об.

Плотность 16%

Горечь IBU 30

Температура сервировки 13°C



木内酒造合資会社

DAIDAI ALE

Идеальное сочетание благородной горчинки эля и японского цитруса. При изготовлении напиток применяется японский дикорастущий мандарин Фукурэ Микан (Fukure Mikan). Повосточному тонкое отношение к балансу рецепта в сочетании с вкраплениями мандарина придают напитку в буквальном смысле пятый вкус, который в азиатских странах известен давно и называется «умами».

Ароматы: солод, хмель, цитрусовые, фрукты.

Дегустация: Цвет медно-оранжевый. Пенная шапка – белая, средняя по высоте, держится недолго. Хмелевой аромат – тонкий, умеренный, с яркими цветочными и фруктовыми оттенками. Ощущается присутствие поджаренного солода. Имеет очень яркий, освежающий и гладкий вкус без хмелевой терпкости, с мощным цитрусовым вихрем и присутствием солодовой сладости. Имеет менее выраженные хмелевые характеристики и более выраженный солодовый вкус, чем у американских версий пэйл-эля. Послевкусие немного хмелевое и сухое.

Состав: вода, солод Pale, Munich, хмель Chinook, Hallertau, дрожжи, дикий мандарин.

Сочетание с блюдами: говядина карри с рисом по-японски (Бифу Карэ), жареные баклажаны с соевым соусом и кунжутом, слоеные пирожки с креветками и горбушей, яблочный десерт с корицей, абрикосы с рисом.

Объем  330мл  20л

Стиль Индийский Пэйл Эль

Алкоголь 6,2% об.

Плотность 14%

Горечь IBU 17

Температура сервировки 6-10°C



木内酒造合資会社

NIPPONIA

Пиво сварено с использованием исключительно японских ингредиентов: хмеля Sorachi Ace (Сорачи Эйс) и исторического сорта ячменя – Kaneko Golden (Канеко Голден), впервые выведенного около 180 лет назад. После второй мировой войны этот ячмень практически исчез с рынка под влиянием дешевых американских аналогов, но в 2004 году работники пивоварни и ассоциация молодых фермеров восстановили сорт из 16 оставшихся в музее истории земледелия зернышек.

Ароматы: хлебная корочка, цитрусовые, карамель, хмель, дымок от костра.

Дегустация: Цвет золотисто-желтый. Обильная, быстро оседающая пенная шапка. Вкус – насыщенный, сладкий, чуть дымный, что объясняется уникальным сортом солода. Хмелевая горчинка вначале нарастает к середине глотка, а потом вновь становится еле заметной, оставляя к концу глотка лишь легкий сладкий привкус меда и галантную алкогольную остроту. Послевкусие долгое, горько-сладкое, с дымными нотками и небольшим алкогольным теплом.

Состав: вода, солод Kaneko Golden, хмель Sorachi Ace, дрожжи.

Сочетание с блюдами: кальмары в кляре, тонкацу из свинины, шашлычки якитори из цесарки, запеченная свинина с овощным гарниром, говядина с бобовыми проростками, красным луком и лаймом.

Объем  330мл

Стиль Империял Пилснер

Алкоголь 6,5% об.

Плотность 15%

Горечь IBU 25

Температура сервировки 6-10°C



JAPANESE CLASSIC ALE

Производится по рецепту эля, который сварен одним из первых в Японии в эпоху Эдо (1603—1868), когда произошло окончательное становление японского духа и была определена японская национальная идея.

Ароматы: тропические фрукты, мандарин, кедр.

Дегустация: Цвет медно-коричневый. Пенообразование несильное, спадает медленно, карбонизация средняя. Вкус солодовый, с нотами тропических фруктов, сладких цитрусовых (мандарин), дрожжей и хмеля. Тело средней плотности. Послевкусие долгое, фруктовое, с нотками карамели и цитруса, хмелевая горечь выше средней, но мягкая, при этом в нее удачно вплетаются чуть жестковатые нотки алкоголя.

Состав: вода, солод Pale, Munich, Crystal, хмель Chinook, Perle, Kent Golding, дрожжи.

Сочетание с блюдами: суп с лапшой удон и беконом, закуска из индейки с ростками сои, помидоры с дайконом и копченой курицей, капуста с горчицей и уксусом, суши с лососем и кунжутном.

Объем  330мл

Стиль Индийский Пэйл Эль

Алкоголь 7% об.

Плотность 17,5%

Горечь IBU 40

Температура сервировки 13°C



木内酒造合資会社

RED RICE ALE

В процессе варки в пиво добавляются ячменные хлопья и неочищенный японский красный рис (это сильно повышает количество полезных витаминов и минеральных веществ), который часто используют при изготовлении сакэ. В результате вкус эля чем-то напоминает хорошее сакэ.

Ароматы: солод, хмель, клубника, сакэ.

Дегустация: Цвет медно-оранжевый. Пенная шапка средней высоты, розовато-белая. Чувствуется немного клубники и легкая горчинка в фоне. Степень карбонизации заметная, но абсолютно не мешающая. Вкус начинается со сладкой карамели с небольшой хмелевой горчинкой и легкой дрожжевой кислинкой. Чувствуется легкий, чуть острый алкогольный привкус, из-за чего напиток одновременно приобретает черты английского биттера и шотландского крепкого эля. В фоне присутствует почти незаметный сливочный привкус. Послевкусие сладкое с деликатной кислинкой.

Состав: вода, солод Larger, хмель Chinook, дрожжи, японский красный рис, ячменные хлопья.

Сочетание с блюдами: жареная свинина с салатом из редиса, свинина с бобами и чесноком, свиная шейка, жаренная на решетке, куриные потроха, жаренные над углями, куриные грудки с лимонным соком и горчицей.

Объем  330мл  20л

Стиль Эль из Красного Риса

Алкоголь 7% об.

Плотность 17,5%

Горечь IBU 17

Температура сервировки 10°C



木内酒造合資会社

ANBAI ALE

Anbai буквально означает "Соленая Слива". Это слово также используется для описания вкуса и аромата: li Anbai значит – «именно так, как надо». Anbai является более крепкой версией и, в то же время, младшим братом Hitachino White Ale. Помимо более высокого содержания алкоголя (7,5 % против 5,5%), разница между этими двумя сортами заключается в настаивании пива на японских зелёных кислых сливах (ume) с добавлением впоследствии японской соли (moshio), выпаренной из водорослей. Удивительно терпкий с кислинкой вкус вкупе с цитрусовым ароматом - это пиво идеально подходит для теплого дня. Оно считается воплощением пятого, «японского», вкуса – умами.

Ароматы: пряный сладковато-горький, деликатный дрожжевой, чуть солоноватый.

Дегустация: Цвет оранжево-янтарный. Ощутимая газация поддерживает небольшую пенную шапку. Вкус солоноватый с нотами цветочного мёда, пряно-дрожжевыми нотами, фруктами с косточкой и едва уловимым привкусом солёной карамели. Послевкусие сложное, солоновато фруктовое, чуть терпкое.

Состав: вода, пшеничный солод, ячменный солод, хмель, дрожжи, кориандр, цедра апельсина, мускатный орех, соль.

Объем  330мл

Стиль Сливовый гёзе (Plum Gose)

Алкоголь 7,5% об.

Плотность 18%

Горечь IBU 18

Температура сервировки 6-10°C



木内酒造合資会社

REAL GINGER ALE

Сварен с добавлением свежего японского имбиря, имеет отличительный цитрусовый аромат и вкус. Традиция варить пиво с имбирем родилась в Англии в середине XVIII века. Со временем она распространилась по всей Великобритании, Соединённым Штатам и Канаде, достигнув пика популярности в начале XX века.

Ароматы: ячменный солод, хмелевые шишки, цитрусовые, имбирь.

Дегустация: Цвет медно-коричневый. Пенообразование небольшое, шапка спадает довольно быстро. Во вкусе мягкая горечь и легкая карамель, затем проявляются хмелевые оттенки с далеким ощущением цитрусовых, имбирь с чуть сладковатым травянистым оттенком, которые великолепно оттеняют ощущаемую с самого начала сладость. Послевкусие долгое, горьковатое, с легкой сладостью. Алкоголь хорошо замаскирован и почти не заметен.

Состав: вода, солод Marris Otter, Munich, Crystal, Chocolate, хмель Chinook, Perle, Styrian Golding, дрожжи, свежий имбирь.

Сочетание с блюдами: трепанги в соусе из чеснока, конгрио с креветочным соусом, рагу из птицы с яблоком и рисом, ракушки акагай с гвоздикой и корицей, морская рыба, тушенная с яйцом и пряностями.

Объем  330мл  20л

Стиль Имбирный Эль

Алкоголь 8% об.

Плотность 19%

Горечь IBU 18

Температура сервировки 13°C



木内酒造合資会社

EXTRA HIGH (XH)

Относится к крепким бельгийским коричневым элям, однако созревает в течение 3 месяцев в бочках из-под сакэ, благодаря чему приобретает особенные оттенки во вкусе и аромате, которые просто невозможно ощутить в других элях, даже японских.

Ароматы: карамель, сакэ, травы.

Дегустация: Цвет медно-коричневый, напоминает полупрозрачное ячменное вино барливайн. При глотке нёбо заметно освежается колющими пузырьками. Когда это яркое ощущение исчезает, на смену приходит дрожжевой вкус, нивелирующий сладость составляющих хорошо пророщенного солода. Где-то вдалеке создается впечатление яблочного пирога с кислинкой. В финале остается небольшая солёность, как у столовой минеральной воды, и алкогольное тепло.

Состав: вода, солод Pale, Munich, Crystal, Chocolate, хмель Chinook, Simcoe, Styrian Golding, дрожжи.

Сочетание с блюдами: суп с мясом молодых бычков и фасолью, суп из баранины с ростками бамбука и сои, тушеная свинина с молодым картофелем, свиные отбивные с ананасами и сыром, печень с рисом.

Объем  330мл

Стиль Бельгийский крепкий эль

Алкоголь 8% об.

Плотность 19,5%

Горечь IBU 37

Температура сервировки 13°C



RateBeer™

overall

96

94

style

木内酒造合資会社

COMMEMORATIVE ALE

Изготовлен по технологии айсбок, когда крепость и насыщенность пива повышаются в результате заморозки почти в конце периода брожения. Заморозка длится три дня при температуре -4°C , затем пиво очищают от ледяных кристаллов (алкоголь при этом не превращается в лед) и белковых примесей. Таким образом, напиток теряет около 10% воды, а концентрация алкоголя возрастает до 8%. После этого пиво разливается в бутылки и выдерживается там в течение 6 месяцев.

Ароматы: тропические фрукты, мандарин, кедр.

Дегустация: Цвет медно-коричневый. Образует довольно высокую пенную шапку чуть-чуть кремового оттенка, которая неторопясь спадает и превращается в тонкую дымчатую пелену. Особую изюминку в букете представляет натуральная ваниль, обладающая – в отличие от искусственного ванилина – просто непередаваемым по изящности ароматом. Под стать букету и вкус: сразу ощущается великолепное сочетание сладости обжаренного ячменного солода и горечи хмеля, с нотками шоколада, карамели, кофе, шоколада, фруктов, пряностей. Сам вкус – весьма деликатный, с нотками обжаренного ячменя, сладостью и балансирующей хмелевой горчинкой. В послевкусии присутствуют тона засахаренных, карамелизованных фруктов.

Состав: вода, солод Marris Otter, Wheat, Munich, Crystal, Chocolate, хмель Styrian Golding, Tettnang, Hallertau, Saaz, дрожжи, кориандр, цедра апельсина, мускатный орех, корица, бобы ванили.

Сочетание с блюдами: суп мисосиру с креветками и моллюсками, запеканка из креветок с рисом, красная фасоль с грибами и морской капустой, стейк из лосося с соусом из дайкона, жареная каракатица.

Объем  330мл

Стиль Праздничный Эль

Алкоголь 8% об.

Плотность 20%

Горечь IBU 28

Температура сервировки 15°C



木内酒造合資会社

NIPPONIA

Пиво сварено с использованием исключительно японских ингредиентов: хмеля Sorachi Ace (Сорачи Эйс) и исторического сорта ячменя – Kaneko Golden (Канеко Голден), впервые выведенного около 180 лет назад. После второй мировой войны этот ячмень практически исчез с рынка под влиянием дешевых американских аналогов, но в 2004 году работники пивоварни и ассоциация молодых фермеров восстановили сорт из 16 оставшихся в музее истории земледелия зернышек.

Ароматы: цитрусовые, карамель, хмель, пряности.

Дегустация: Цвет золотисто-желтый. Обильная, быстро оседающая пенная шапка. Вкус – насыщенный, с оттенками солоноватости от хмеля Sorachi Ace. Хмелевая горчинка вначале нарастает к середине глотка, а потом вновь становится еле заметной, оставляя к концу глотка лишь легкий сладковатый привкус меда. Послевкусие долгое, горько-солёное.

Состав: вода, солод Kaneko Golden, хмель Sorachi Ace, дрожжи.

Объем  550 мл

Стиль Бельгийский Золотой Эль

Алкоголь 8% об.

Плотность 15,5%

Горечь IBU 25

Температура сервировки 10-13°C



RASV



RateBeer™

overall
91

style
97

ESPRESSO STOUT

Очень яркий и ароматный британский стаут с добавлением японского колорита. При его производстве используются сильно прожаренные сорта солода и кофейных зёрен, которые придают пиву горьковатый кофейный привкус. Этот стаут не пастеризуется, созревает в бочонках в течение 2 месяцев, затем выдерживается в бутылках целый год, и крепостью и насыщенностью вкуса может соперничать с изысканным портвейном. Согласно историческим данным, этот сорт любила императрица Екатерина II, и с 1780 по 1914 год по заказу императорского двора его поставляли из Англии морем в Санкт-Петербург.

Ароматы: кофе, шоколад, смола, фрукты.

Дегустация: Цвет тёмный шоколад. Вкус очень полный, тягучий, с бархатистой сладкой консистенцией. Обволакивающий аромат крепкого кофе соединяется с придымленными, фруктовыми и эфирными нотками. Фруктовые тона издали напоминают чуть подгоревшую ягоду по краям пирога, который только что достали из печи. Возникают ассоциации с традиционным рождественским пудингом, а из-за присутствия алкоголя создается впечатление, что кофе, пирог, или пудинг приобрели неповторимую крепость.

Состав: вода, солод Pale, Crystal, Black, Chocolate, хмель Chinook, Kent Golding, дрожжи, кофейные зерна.

Сочетание с блюдами: мидии с мисо и морской капустой, свинина в кисло-сладком соусе Субута, японский шоколадный пирог, засахаренная цветная капуста, сладкие шарики из батата.

Объем  330мл  20л
Стиль Русский Имперский Стаут
Алкоголь 7% об.
Плотность 19%
Горечь IBU 36
Температура сервировки 15°C



木内酒造合資会社



AIBA
AUSTRALIAN INTERNATIONAL
BEER AWARDS



2015 MEDAL & TROPHY
WINNERS STYLEGUIDE

RASV

RateBeer™

overall

99

style

99



Киучи представляет свое пиво как форму японской культуры, или демонстрирует японскую культуру посредством пива.

Сотрудники компании говорят так: «Мы загадочны, непостижимы. Ни один другой производитель не производит пиво, которое делаем мы. Мы вкрапляем японские ингредиенты, такие как красный рис, которые не встречаются ни в каких других сортах. И многие иностранные любители пива приходят к нам, пробуют наше пиво из чувства любопытства, потребности в новых ощущениях».

NEST IS BEST *

*мы называем это лучшим потому, что мы уверены в этом





NEST IS BEST

ЖДЁМ ВАШИ ЗАКАЗЫ!

Meridian Line
Beverage Distribution Company
www.meridianline.ru



Тел.: +7 (495) 671-47-39
Адрес: 109544, Москва,
ул. Новорогожская, д. 11, стр. 1