

# КОЛПИВАТР

О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТРИБУТИКЕ

№ 2 (77) - 2020



**XXIII ВСТРЕЧА  
КОЛЛЕКЦИО-  
НЕРОВ ПИВНОЙ  
АТРИБУТИКИ В  
МОСКВЕ**

ОТЧЕТ О  
МЕРОПРИЯТИИ

СТР. 4

**ГОРНАУЭР,  
БИЕЙКО И  
ДРУГИЕ**

СТАРИННЫЕ  
ПИВОВАРЕННЫЕ  
ЗАВОДЫ ПЕНЗЫ

СТР. 32

**РОК-Н-ПИВО:  
ГОД СПУСТЯ**

ОБЗОР НОВИНОК  
АТРИБУТИКИ  
РОК-Н-ПИВНОЙ  
ТЕМАТИКИ

СТР. 40



Каждый новый месяц мы варим новые, интересные сорта специально для наших любимых гостей, но всегда неизменным остается одно...



Старинный вариант английского стаута с добавлением лактозы. Мягкий кондитерский вкус с приятной кофейной горчинкой, умеренная сладость в послевкусии. Аромат интенсивно-бисквитный, с преобладанием молочного шоколада, лесного ореха и ванили.

**SCHWARZKAISER.RU**



# КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТРИБУТИКИ

Издается с 1998 года

Периодичность: 2 раза в год

Тираж: 500 экз.

## ИЗДАТЕЛЬ

Клуб коллекционеров пивной атрибутики



тел.: +7 (909) 955-96-02

etiketki@mail.ru

www.kkpa.ru

## РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В.Шамов

## ОТПЕЧАТАНО

ООО «АВК-Пресс», Москва

## НА ОБЛОЖКЕ

Советские пивные кронен-пробки с эмбоссингом

## АТРИБУТИКА

источники материала:

www.beer.crowncap.ru

www.allbrewery.ru

В.Воложинец, Ю.Дмитраков,

А. Ларин, Ж.Шалкаускас

## KOLPIVATR

beer, breweries and beer accessories magazine. Since 1998.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

Club for Collectors of Beer Accessories (CCBA) Moscow, Russia



# НОВЫЙ ФОРМАТ

Друзья!

Как вы видите, формат КОЛПИВАТРа претерпел серьезное сокращение. Оно стало результатом обсуждения будущего для нашего журнала на фоне нелегкого существования в пандемийные времена его издателя - ККПА.

На самом деле, подготавливаемые нами ранее в рубрике «Известия» новости о пиве и атрибутике, а также в рубрике «Коллекция» обзоры пивных пробок, бирдекелей и этикеток частично являлись срезом с публикаций в сети Интернет. Нам представляется, что для преобладающего числа увлеченных собирателей он становится практически бесполезным в информативном плане при современных возможностях пользования сетевыми ресурсами.

В этом номере мы постарались сосредоточиться только на тех материалах, которые, как мы считаем, несут главную методическую пользу пивному коллекционеру, а также опробовали в рубрике «Коллекция» новый вид подачи информации об атрибутике, который видится нам более актуальным для коллег по хобби. Вдобавок сокращение полос в журнале должно помочь нам пережить наставшие тяжелые времена без разорительных финансовых затрат.

Мы благодарим вас за то, что вы остаетесь нашими читателями.

Будьте здоровы!

Влад Шамов





## Герстхофен

20.03.2021  
Gersthofen, D

Большая обменная биржа бирдекелей. Организатор - клуб IBV. Место проведения - территория вокруг заведения Gasthof Stern на Kirchplatz. ВНИМАНИЕ! Первые обмены начнутся уже с полудня 18 марта.

[ibv1958.de](http://ibv1958.de)



Мировые технологии

Успех вашего бизнеса

BevialeMoscow2020

## Москва

15-18.06.2021  
Moscow, RUS

Выставка, на которой комплексно представлен процесс упаковочного производства для различных отраслей, в том числе пищевой, пройдет в МВЦ «Крокус Экспо».

[rosupack.com/ru](http://rosupack.com/ru)



Москва,  
МВЦ «Крокус Экспо»  
[rosupack.com](http://rosupack.com)



## Москва

16-18.03.2021  
Moscow, RUS

Выставка оборудования, ингредиентов и упаковки для производства и продажи всех видов напитков BevialeMoscow на площадке Main Stage, ул. Шарикоподшипниковская 13, стр. 33

[beviale-moscow.com](http://beviale-moscow.com)



## Курск

12-13.06.2021  
Kursk, RUS

Первый фестиваль крафтовых напитков и гастрономического искусства, ул. Димитрова 66.

[vk.com/gre4afest](https://vk.com/gre4afest)



Mezinárodní  
pivní festival  
XXXI / 2021

26. 04 - 1. 05  
C. Budejovice (CZ)





## Минск

апрель 2021  
Minsk, BY

VII Минский фестиваль крафтового пива Minsk Craft Beer Fest в культурном хабе Ok16 по ул. Октябрьская 16.

@minskcraftbeerfest



КУЛЬТУРНЫЙ ХАБ OK16 ОКТЯБРЬСКАЯ, 16

## Ольгино

30.04-03.05.2021  
Olginо, RUS

Первый международный пивной фестиваль OctoRus в коттеджном поселке Ольгино, Тверская область, Конаковский район.

o c t o r u s . r u



## Стамбул

18-20.06.2021  
Istanbul, TR

5-я встреча Всемирной конвенции по пивному коллекционированию.

tubikok.com/bcwc

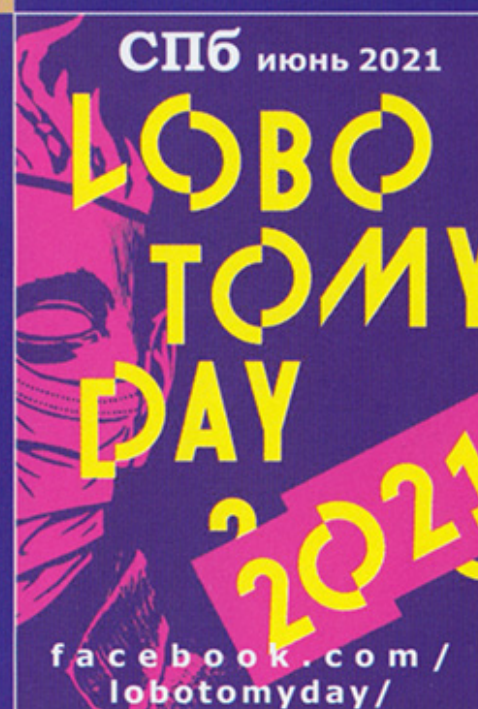


## Репино/СПб

15-16.05.2021  
Repino/SPb, RUS

8-я Всероссийская встреча коллекционеров пивной атрибутики. Организатор - клуб «Пивной этикет». Место проведения - пансионат «Балтиец».

l e n p i v o . r u



facebook.com / lobotomyday /



## **XXIII встреча коллекционеров пивной атрибутики в Москве**

*Автор: В.Шамов  
фото: А.Мартынов, П.Егоров*

В условиях пандемии 23-я встреча коллекционеров в Москве стала чуть ли не самой большой в Восточном полушарии планеты.





**ОЧАКОВО**  
НАТУРАЛЬНЫЕ НАПИТКИ



**PIVOT  
POINT**  
CRAFT BREWERY

**Rausch**

Рассказ о прошедшей 24 и 25 октября 23-й Московской встрече коллекционеров пивной атрибутики нужно начинать сразу с благодарностей, и благодарить наших старых друзей, по доброте которых движение пивных коллекционеров в России не угасает.

Спасибо МПБК «ОЧАКОВО», пивоваренной компании «Букет Чувашии», пивоварням «Шварцкайзер» и Pivot Point за предоставленные для коллекционеров напитки, сувениры и атрибутику, а также компании Rausch за оборудование для розлива пива.

Надо сказать, что решение о проведении мероприятия в этом году правлению ККПА далось нелегко. Были взвешены все «за» и «против», осмыслены риски, оценены ожидаемые результаты. Главным фактором, конечно же, послужила опасность заражения COVID-19, поэтому от всех требовалось ношение защитных масок. Наверняка, это была одна из первых в истории обменных бирж с такими санитарными требованиями.

Местом проведения встречи стал уже привычный зал в комплексе Московской ярмарки увлечений. После ремонта и перепланировки он потерял немного в своей площади, но все равно запросто вместил бы под 200 человек. Однако участников набралось только чуть более 100. Тем не менее, их география растянулась от Камчатки до Северодвинска. Большую часть, естественно, представляли москвичи (и естественно пробочники). Ни о каких зарубежных гостях в этот раз организаторы даже и не помышляли изначально. В общем, собрались соотечественники, чтобы обменяться и провести время в компании коллег по хобби. В этом плане, показателен прозвучавший отзыв одного участника: «Спасибо! Это было необычно душевно».

В этот раз для изготовления памятной футболки не набралось достаточного для размещения заказа количества желающих. Зато памятный значок изготовили без проблем. Вдобавок, уже традиционно разлили пиво от «Пивзавод77» со специальной этикеткой, два вида - пилзнер и стаут. Пробки тоже были специальные, с логотипом ККПА. Это подарок от нашего коллеги из Санкт-Петербурга Дмитрия Снигирева.

На время проведения встречи выпали две круглые даты. 24 октября 50 лет исполнилось члену ККПА, новоиспеченному члену









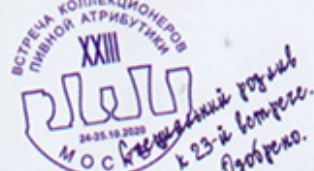


OG 1.048

IBU 30

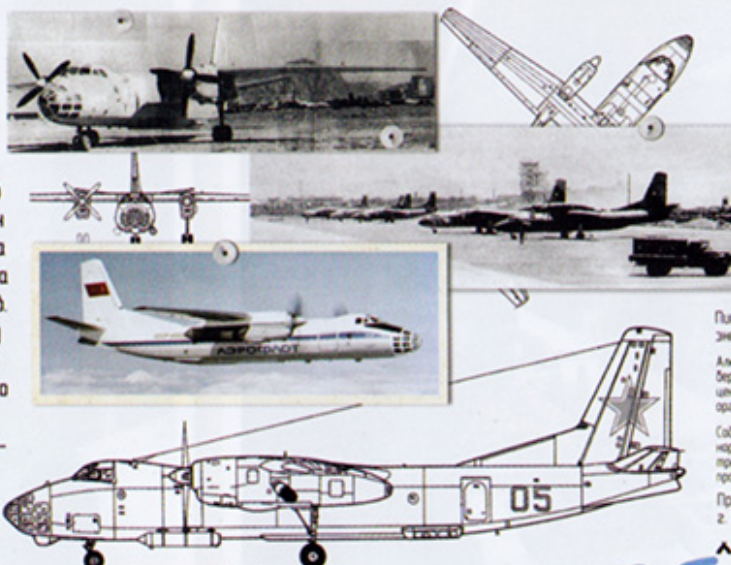
ABV 4.8

PIVZAV 77 D



Самолёт для аэрофотосъемки создан в ОКБ Антонова. Первый вариант собран летом 1967 г. на заводе ОКБ им. Бериева в Таганроге. В августе того же года первый полет провёл летчик И.Е.Давыдов. После всех испытаний в 1971 году машине было присвоено наименование АН-30 и начато серийное производство на Киевском авиационном заводе.

АН-30 превошел своих предшественников по многим показателям. Максимальная скорость – 540 км/ч, дальность действия – 1240 км, взлётная масса



«Пивзавод 77 ПИЛСЕР»

Пиво светлое нефiltroванное неапперизованное неосветленное ТУ 1105.10-001-36528389-2016. ГОСТ 31711-2012

Состав: вода, солод, хмель, дрожжи. Экстрактивность нач. сусла 12,0%. Объемная доля спирта 4,8%

Срок годности не более 90 суток. Хранить при температуре +2 – +7°C. Защищать от воздействия прямых солнечных лучей.

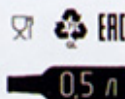
Пищевая ценность: углеводы < 4,6 г в 100 г пива, энергетическая ценность 45 ккал в 100 г пива

Алкоголь: протилоалкоголь: детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения

Содержание вредных для здоровья веществ не превышает норм, определенных в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Произведено ООО «К-Ивест» 105082 Россия, г. Москва, Спартаковский пер. 2, стр.1 н.п.9

▲ /rivzav77dru @rivzav77 rivzav77ru



Дата розлива

23 ТОННЫ СВЕТЛОЕ

правления клуба Владимиру Шабалову. Коллеги по хобби подарили ему набор импортного пива с симпатичными пробочками для коллекции. А еще ККПА засвидетельствовал 55-летие коллекционерской деятельности уважаемого гостя из Самары Владимира Сударушкина. В честь этого даже составили поздравительный стих, а подар-

ком стали книги о пиве. К несчастью, помимо поздравительных с этой встречей совпали и трагические моменты. Участникам пришлось скорбеть по безвременно ушедшим от нас коллегам - главному координатору Всемирной конвенции по пивному коллекционированию Хуану Карлосу Де Марко и нашему одноклубнику,

OG 1.054

IBU 25

ABV 5

PIVZAV 77 D



23-001 (нагрузка от оси 23 тс, нередко обозначаемый в литературе как УУ (Улан-Удэнский завод) – опытный советский грузовой паровоз типа 1-5-2 («Техас»), разработанный и построенный в 1949 году Улан-Удэнским паровозостроительным заводом.

Проектирование осуществлялось под руководством главного конструктора завода – П. М. Шарайко.

Характерной особенностью паровоза являлась высокая осевая нагрузка, которая достигала



«Пивзавод 77 СТАЛИН СТАУТ»

Пиво темное нефiltroванное неапперизованное неосветленное ТУ 1105.10-001-36528389-2016. ГОСТ 31711-2012

Состав: вода, солод пивоваренный ячменный светлый, солод пивоваренный ячменный темный, хмель, дрожжи. Экстрактивность нач. сусла 13,5%. Объемная доля спирта 5%

Срок годности не более 90 суток. Хранить при температуре +2 – +7°C.

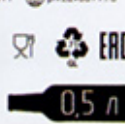
Пищевая ценность: углеводы < 4,6 г в 100 г пива, энергетическая ценность 47 ккал в 100 г пива

Алкоголь: протилоалкоголь: детям и подросткам до 18 лет, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями центральной нервной системы, почек, печени и других органов пищеварения

Содержание вредных для здоровья веществ не превышает норм, определенных в соответствии с обязательными требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Произведено ООО «К-Ивест» 105082 Россия, г. Москва, Спартаковский пер. 2, стр.1 н.п.9

▲ /rivzav77dru @rivzav77 rivzav77ru



Дата розлива

23 ТОННЫ ТЕМНОЕ





активному и многоопытному коллекционеру Виталию Педченко. Кончина Виталия совпала прямо со вторым днем встречи и вызвала настоящий шок у присутствовавших на нем.

Как известно, коллекционеры в России чуть ли не единственные, кому небезразлична история пивоваренной отрасли, и кто прикладывает для ее сохранения главные усилия. Например, коллекционеры не только собирают и систематизируют коллекции пивной атрибутики, но еще и пишут книги. На встрече были представлены две такие книжные новинки. Наш постоянный автор Илья Маликов выпустил очередной том «Заметок о пивоваренных заводах России», посвященный истории пивоварения в Воронежской области. Еще один коллега Станислав Степанов издал в цветной печати книгу «Пивзавод: история Норильского пива». О них мы еще расскажем в этом номере.

Наверное, уже понятно, что коллекционеры-пробочники стали ведущей массой из всех участников, теперь и на Московской встрече. На сегодня этот вид пивного хобби, пожалуй, самый популярный в нашей стране и в нашей части света вообще. Кстати, по личному наблюдению, российские пробочные новинки в последнее время составляют не более двух десятков в месяц.

Но вернемся к организации встречи. Как известно, аренду зала, заготовку необходимых атрибутов ККПА оплачивает самостоятельно из расчета предполагае-

мого количества участников. Почти всю логистику обеспечивают члены правления клуба. Все это ложится на клуб и на конкретных людей довольно большими предварительными тратами денег и времени. И хорошо еще, что распорядители помещений Московской ярмарки увлечений идут на встречу коллекционерам, и безвозмездно предоставляют возможность пользоваться дополнительным помещением для временного хранения багажа и обменного фонда. В свою очередь мы с полной ответственностью подошли к санитарным требованиям (ношение масок, санитайзеры, регулярные проветривания).

На этом фоне мы искренне благодарны всем участникам, которые в такой заразный период не побоялись и приехали на встречу, для кого тяга к общению с коллегами по хобби всегда на первом месте. И главное, спасибо им всем за то, что максимально старались соблюдать общепринятые меры санитарной безопасности. Эх, вот бы еще побольше внимания к стараниям организаторов проявили те коллеги, которые зарегистрировались заранее, забронировали места за столами, а в итоге даже не известили организаторов о своем отказе от участия.

Однако, как бы там ни было, но наша 23-я встреча стала чуть ли не единственной в 2020 году в этой части света и показала, что наши ребята могут работать даже в таких сложных условиях ■





## Нижегородские минипивоварни

Автор: П.Егоров

Год назад в журнале КОЛПИВАТР была опубликована статья о минипивоварнях Нижегородского региона, которые посетила небольшая делегация ККПА. В ней рассказывалось о трех производствах в Нижнем Новгороде и области, и сегодня хочется дополнить эту тему.



### AIRCRAFT

Рустам Аскарлов создал свою пивоварню «Мальц энд Хопфен» еще как домашнюю в 2010 г. Постепенно он увеличивал ее мощности, превратив в промышленную, закупил в Китае оборудование с варочником на полтонны. Размещалась она в промышленной зоне города, на улице Геологов. В 2015 г. на другом берегу Оки (улица Чаадаева) Рустамом была построена и запущена новая пивоварня AirCRAFT (ООО «Авторская пивоварня»), в которой Рустам был соинвестором, но со временем он полностью вышел из бизнеса. Пивоварня также расположена в промышленной зоне, в огромном ангаре. В основном помещении установлены старый и новый варочные порядки (старый используется для экспериментальных варок), танки брожения (разных размеров – от полутонных мобильных танков, до 6-тонных),



линия розлива в бутылки. Новый варочный порядок (произведен он в России, на Дальнем Востоке) трехтонный и трехпосудный, при этом фильтрчан совмещен с вирпулом и имеет очень большой диаметр по отношению к высоте, что обеспечивает отличную эффективность фильтрации. Такие фильтрчаны типичны для Бельгии. Обогрев паром, управление полностью ручное. Танков брожения немного, и это объясняется применением технологии дображивания в бутылках, так что танки дображивания особо не требуются. Выпускается широкая линейка сортов, в основном в крафтовой стилистике, под брендом AirCraft.

## DWARF

В промзоне на улице Геологов расположилась еще одна нижегородская минипивоварня «Дворф» (Dwarf). Как и многие крафтовые пивоварни, «Дворф» выросла из домашней, постепенно дорастая до промышленного производства, которое было

запущено в 2018 г. О пивоварне рассказал ее директор и совладелец Сергей Эшкинин. Расположена пивоварня в ангаре, оборудование китайского производства – Shandong Tiantai Beer Equipment Co., Ltd, варочный порядок на одну тонну, 6 двухтонных цилиндро-конических танков брожения. Управление пивоварней фактически ручное, для удобства все краны выведены в одно место. Имеется хопган, система автоматической мойки, пропагатор дрожжей. Имеется и небольшая линия розлива в бутылки, хотя в одноразовые кеги разливается большая часть продукции. В наличии холодные склады, в одном из них есть и запасы кальвадоса для собственного употребления. Кроме пива пивоварня активно производит и настоящий фермерский сидр из местных яблок. Пиво варится в крафтовой стилистике. Хочется особо отметить шикарный дизайн этикеток с мультяшными физиономиями гномов.





## ЗЕР ГУТ!

Нижний Новгород всегда славился значительным количеством пивоварен-ресторанов. Часть из них закрылась (так оборудование закрытого нижегородского «Тинькофф» переехало в Москву, на «Арму», и сейчас это брьюаб «Волковской пивоварни»), но многие успешно работают даже в наше нелегкое время.



Ресторан-пивоварня «Зер Гут!» расположена на улице Ванеева, дом 110, в отдельном здании (рядом имеется и летняя площадка «пивной сад»). Заведение открыто еще в 2006 году, а пивоварня при нем – чуть позже. На первом этаже расположен русский трактир, на втором – немецкий ресторан. Там же размещена и пивоварня, за стеклом.

К сожалению, пивовара не было, подробностей не рассказали, но отлично видно отделанный медью варочный порядок, примерно на тонну, скорее всего немецкого производства, а также десять отделанных медью форфассов. Интерьеры ресторана выглядят очень стильно, атмосферно и аутентично. Имеется барная стойка, где можно попробовать пиво. В наличии обычно 4 сорта классического пива немецкой стили-







стики, довольно чистого и вкусного, можно только похвалить. Также предлагается импортное пиво, сваренное в Германии, и крепкий алкоголь. Меню разнообразное, и, судя по всему, поесть можно вкусно, но цены не низкие, на уровне московских. Для коллекционеров имеются фирменные кружки, подставки, универсальная этикетка на все сорта.

в 2015 году, он огромный – 2000 кв.м, 750 посадочных мест. Имеется большая концертная площадка, и гостей заманивают именно еженедельным проведением живых концертов. Оформление стильное, хотя размеры все-таки давят и не дают уюта. Разнообразное меню на еду, цены умеренные, на свое пиво тоже невысоки – 160 рублей

## MAXIMILIAN

Ресторан-пивоварня Maximilian расположена в ТРК «Небо» на площади Лядова (Большая Покровская улица, 82). Maximilian – это целая сеть, еще три ресторана расположены в Санкт-Петербурге. И не надо ее путать с еще более крупной сетью ресторанов-пивоварен Maximilian's. В Нижнем Новгороде ресторан открыт





за поллитровую кружку. Сама пивоварня установлена за барной стойкой у одной из стен заведения. Пивоварня примечательна тем, что варочник в ней стеклянный и, когда пиво кипятится, это можно наблюдать, так сказать, воочию. Изготовлена она в Мюнхене, объем, примерно, полтонны. Такая же стеклянная пивоварня стояла в Нижнем Новгороде в закрытом ныне ресторане «Дружище Мюллер». Варится большая линейка сортов, в основном классические лагеры, хотя есть попытки производить и крафт. Есть даже собственное безалкогольное пиво. Имеются фирменные подставки, пивные кружки и бокалы с логотипом MaxBier.

## АБШЕРОН

Ресторан бакинской кухни «Абшерон» расположен на улице Васенко, 4. В ресторане имеется собственная пивоварня, хотя упор здесь отнюдь не на пиво, да и с пивной атрибутикой швах. А пивоварня досталась в наследство от паба «Манчестер», находившегося здесь ранее. Ресторан смотрится очень богато и пафосно, но, очевидно, такой дизайн отпугивает обычных

посетителей, которых в обеденное время в ресторане не наблюдалось вовсе (хотя есть недорогие бизнес-ланчи). Цены в ресторане отнюдь невысокие (по московским меркам), собственное пиво – 160 рублей поллитровая кружка, да и сама кухня весьма интересная, с традиционными азербайджанскими блюдами. Предполагаю, что ресторан живет за счет корпоративов и прочих празднеств. Вот под эту целевую аудиторию он подходит великолепно; имеется несколько залов, в том числе банкетный на 150 человек. Пивоварня в ресторане германского производства фирмы Kaspar Schulz – своего рода «Порше» в мире пивоваренного оборудования. Шикарный варочный порядок на полтонны, покрытый медью, красуется в главном зале ресторана. Пиво, однако, совершенно не впечатлило, но здесь заколдованный круг: нет посетителей – пиво застаивается в кране, скисает, а скисает пиво – нет посетителей. А корпоративные клиенты очевидно налегают на вино и крепкий алкоголь ■





# Минипивоварни Москвы и Подмосковья

Авторы: П.Егоров, В.Полежаев

Продолжаем знакомство с малыми пивоварнями Московского региона.



## ПРЕСНЯВАРЫ

В 1979 году в Столярном переулке по индивидуальному проекту были построены Краснопресненские бани. Построены в стиле модерн из красного кирпича и стилизованы под архитектуру начала XX века. 40 лет спустя, после масштабной реконструкции при банях заработала своя собственная минипивоварня «Преснявары», а ресторан был переоборудован в брассерию «Пресня».

Минипивоварня расположена на цокольном этаже. К сожалению, ее не видно с улицы и из ресторана, хотя есть на что посмотреть!

Оборудование немецкой компании BrauKon, и смотрится пивоварня просто шикарно! Жесткая обвязка оборудования, трехпосудный однотонный варочный порядок (заторно-сусловарочный котел, фильтрчан, вирпул плюс дополнительные баки холодной и горячей воды), десять двухтонных цилиндрико-конических танков брожения, шесть форфассов, серьезная система автоматической мойки. Вообще, все управление пивоварни компьютеризировано, выгрузка дробины осуществляется через отверстие в ситах фильтрчана (интересная фишка от BrauKon). В наличии водоподготовка с обратным осмосом, система фильтрации, хопган. Несмотря на наличие форфассов,





пиво из них разливается в многоразовые кеги, и в баре разливают уже из них. Других систем розлива нет, и имеются этикетки только на крышки кегов. Также из атрибутики - кружки и бокалы с фирменным логотипом. Сейчас варятся 4 сорта пива.

Хотя ресторан при Краснопресненских банях назван brassерией, кухня в нем интернациональная (от русской и кавказской, до восточно-азиатской), а пиво, по большей части, немецкой стилистики. Цены близкие к средним по Москве. Ресторан оформлен скорее в современном стиле: он светлый, поделен на несколько зон для создания уютной обстановки, многочисленные зеркала наоборот создают эффект пространства, довольно эффектное освещение. Кроме пива можно заказать вино, крепкие напитки, коктейли.

## ГОСТИЛОВЬ

Рядом с Воскресенском, в селе Федино, уже 5 лет работает Частная пивоварня «Гостиловь». Пивоварня расположена прямо у трассы, ведущей в Воскресенск, в комплексе «Гостиловские ряды» (названы так по расположенной рядом деревне Гостилово).

При пивоварне имеется фирменный магазин. Ранее он находился в том же здании что и пивоварня, теперь переехал в отдельное строение. В магазине представлено как разливное, так и бутылочное пиво от «Гостилова». Так же в наличии обычные пивные закуски. Цены весьма невысокие.

Оборудование на пивоварне китайского производства – Jinan China-Germany Brewing Co., Ltd. Полутонный варочный порядок, состоящий из заторно-сусловарочного котла (нагрев открытыми ТЭНами), фильтрчана и вирпула, совмещенных в одном корпусе, а также отдельного бака для горячей воды. Управление практически ручное. В том же помещении, где установлен варочный порядок, поставлены три новых двухтонных цилиндрико-конических танка брожения, а старые однотонные ЦКТ стоят в отдельном помещении. Водоподготовка с обратным осмосом. Для розлива (в основном в кеги, хотя часть пива разливается и в бутылки) имеется форфасс из полутонного танка дображивания «Пятый океан». Есть кегомойка, а также небольшой фильтр, и часть пива фильтруется. А еще есть небольшая «домашняя» пивоварня для проведения экспериментальных варок.





Сырье – российский (Самара) и импортный солод, чешский, немецкий и американский хмель. Добавление двухтонных ЦКТ увеличило мощность пивоварни до 15 тонн в месяц, повысило рентабельность, так что есть планы продолжить модернизацию и заменить варочный порядок на тонник.

Пиво от «Гостиловъ» продвигается под двумя брендами – собственно «Гостиловъ» (классические лагеры, пшеничное, а также можжевелевое) и Dark hills. Второй – это крафтовая линейка, в которой вы найдете IPA, стауты, фруктовые сорта. Соответственно, существуют совершенно разные по оформлению этикетки.

## MONBEER BREWERY

Monbeer brewery (ООО «Монпле-зир») основана в 2013 году и расположена во Фрязино, в отдельном строении недалеко от станции. Планировалось запустить целый комплекс – ресторан-пивоварня, гостиница, баня, пивные ванны. В итоге работает только пивоварня, хотя и ресторан готов, да и один из номеров гостиницы







время от времени сдается. В ближайших планах открыть хотя бы магазин при пивоварне. Пока попить пиво местного розлива можно в расположенном напротив пивоварни баре «Печка».

Название пивоварни мало что скажет биргикам, хотя, наверняка, пиво сваренное на ней все пробовали. Monbeer активно сдает свои мощности для варок по контракту. У них варились и Velka Morava, и Zagovor, и «Коникс», и «Хичкок». Свои собственные марки тоже выпускаются, но основной объем продается в окрестностях Фрязино. А в московских барах Monbeer часто подается просто как фирменное пиво заведения. В итоге, бренд Monbeer московскому потребителю практически не знаком.

Оборудование на пивоварне просто отличное. Варочник компании ZiP по ресторанному отделан медью, управление компьютером. Он стоит за стойкой, за стеклом, в еще не открытом ресторане. Варки максимум на 850 литров, хотя обычно варится полтонны, так как танки брожения на тонну или две. Бродильный цех расположен под

пивоварней, туда ведет винтовая лестница. Там же расположены вирпул и другое вспомогательное оборудование. Однотонные танки тоже от ZiP, двухтонные – MBS и воронежской Pinta. Имеется система автоматической мойки, кизельгуровый фильтр. Водоподготовка простая, но водопроводная вода в городе берется из скважины. Есть полуавтоматическая линия розлива в бутылки. Солод применяется как российский, так и импортный. Кроме пива активно производятся лимонады.

Для коллекционеров Monbeer Brewery интересна тем, что на ней можно получить этикетки самых разных пивоварен, которые варились здесь по контракту.

## BLACK HEAD

В последний день июля представители ККПА посетили черноголовскую пивоварню Black Head, расположенную в промзоне «23-й километр» - отдельной части подмосковного наукограда. История пивзавода охватывает уже более десятка лет, и его продукция хорошо знакома как коллекционерам,



так и просто любителям пива. За прошедшее время предприятие носило разные названия, сейчас пивоварня называется ООО «Ламбик» и варит пиво под брендом Black Head Brewery. Руководитель и главный пивовар Вячеслав Желобаев любезно провел экскурсию по заводу, рассказал о планах на будущее. Были продегустированы вишневый эль, Blanche de Nadine, «Курская дуга» и классический пилснер «34/70». Все великолепного качества и превосходного вкуса. В настоящее время помимо розлива в кеги, осуществляется розлив в банки 0.5 л с этикетками. Среди предоставленных этикеток особо запомнились наименования: «Крепкая парочка» - совместная варка с сетью магазинов «Еще парочку»; «Кузькина мать» с шаржем на Н.С. Хрущева; «Армада» - спецрозлив в честь одноименного хоккейного клуба. Так же выпущены бирдекели с новым логотипом пивоварни. Планируется разработка новых сортов и, даже, возможно, возврат к розливу в бутылки. При заводе работает магазин, где можно купить черноголовское пиво по самой приятной цене. Рядом находится ресторан «Шустовъ», где так же доступны все сорта пивоварни, правда цены там уже не такие гуманные ■



ПИВО СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ  
ОСВЕТЛЕННОЕ НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ  
- КУЗЬКИНА МАТЬ ДИПА - ГОСТ 31713-2012

Пищевая ценность в 100 г пива: углеводы не более 8.7 г.  
Энергетическая ценность 85 кКал/355 кДж.  
Содержание этилового спирта: в 100 мл пива — 8.0 мл, в 500 мл — 40 мл.

Состав: вода питьевая артезианская, солод пивоваренный ячменный, хмель гранулированный, дрожжи пивные.

Экстр. нач. сахара 20%, алкоголь 8.6%, степень горечи 55.

Срок годности: при t от +2 С до +5 С — 90 суток.  
После вскрытия банки хранение не подлежит. Возможен естественный осадок.

Содержание в продукции вредных для здоровья веществ не превышает норм установленных законодательными актами РФ.

Дата розлива:

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**  
АЛКОГОЛЬ ПРОТИВОПОКАЗАН ДЕТЯМ И ПОДРОСТКАМ ДО 16 ЛЕТ, БЕРЕМЕННЫМ И КОРМЯЩИМ ЖЕНЩИНАМ, ЛИЦАМ ЗАБОЛЕВАЮЩИМ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ СИСТЕМОЙ, ПЕЧЕНЬ, ПОЧКИ И ДРУГИХ ОРГАНОВ ПИВОВАРЕНИЯ

ДИПА

АЛК. 8,6%  
ПЛ. 20%

# КУЗЬКИНА МАТЬ

BLACK HEAD

## БЛЕК ХЕД

— ПИВОВАРНЯ —

ТВОРЧЕСТВО ДЛЯ НАСЛАЖДЕНИЯ

Производитель: ООО «ЛАМБИК»  
Юридический адрес: 142432, Московская область, Ногинский р-н, 5.5 км, северо-западнее с. Рязино, промышленная зона Ногинск-23, промлощадка №1, участок 3, стр. 1.

Адрес производства: 142432, Московская область, Ногинский р-н, 5.5 км, северо-западнее с. Рязино, промышленная зона Ногинск-23, промлощадка №1, участок 3, стр. 1.

black\_head\_brewery  
beerheadbrew@mail.ru  
+7 926 278 64 09

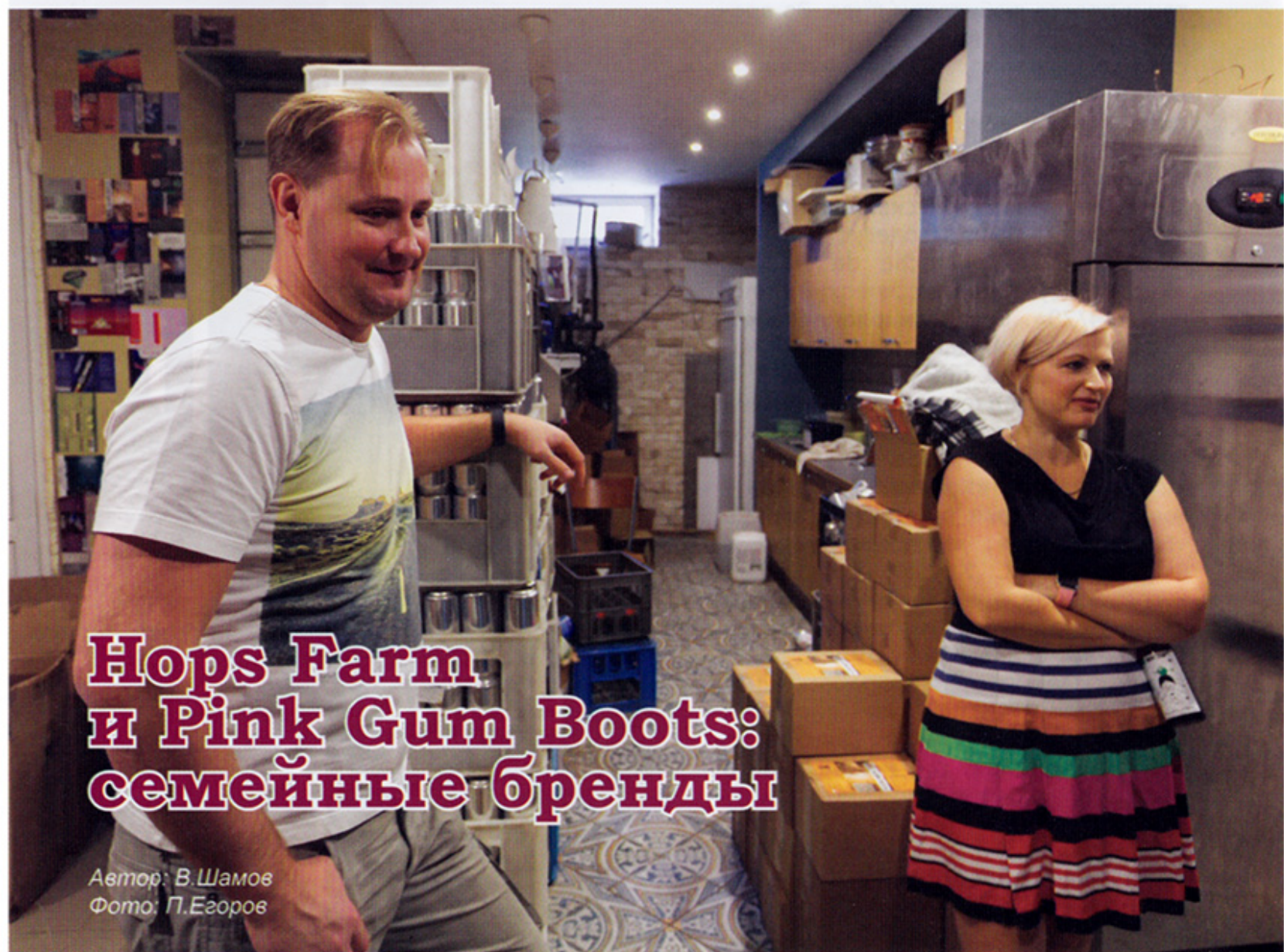
500 мл

ALU EAC

4 631148 809635

www.blackheadbrew.ru





## Норс Farm и Pink Gum Boots: семейные бренды

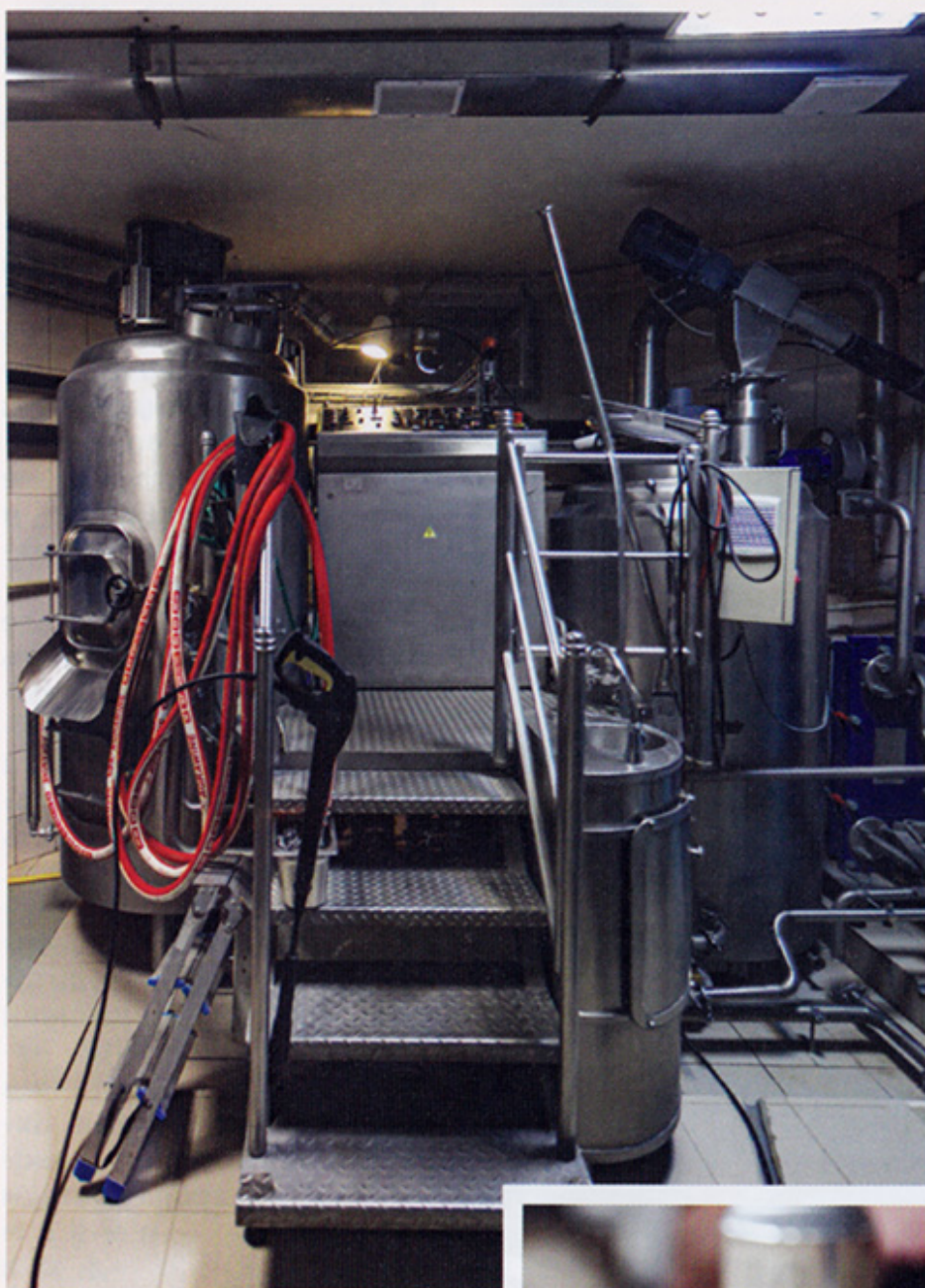
Автор: В. Шамов  
Фото: П. Егоров

По дороге в Ярославль коллекционеры из ККПА побывали на пивоварне Норс Farm Brewery Павла и Ольги Ромащенко в поселке Тишково-Парк, которая не так давно запустила еще один бренд Pink Gum Boots.

О посещении семейной пивоварни Норс Farm Brewery мы договорились с Ольгой еще на пивном фестивале SvoiFest в августе 2020 года. Так вышло, что коллекционеры из ККПА побывали в этом гостеприимном доме даже дважды за осень. Второе посещение выпало на октябрь по дороге в Ярославль. Удалось задать хозяевам много вопросов. Напомню, что Норс Farm Brewery открылась в 2013 году. Из всего большого дома, в подвале которого она размещена, пивоварня была оборудована первой. Павел припомнил, что тогда еще даже кровли на коттедже не было.

С момента открытия, как говорит сам Павел, владельцы, скорее, баловались, устраивали контрактные варки. Короче, это была большая домашняя игрушка. До 2016 года своих этикеток пивоварня не имела. Когда же было решено производить пиво под собственным брендом, встал вопрос об оформлении продукции. Павел в дизайне упаковки предпочитает лаконичность и простоту. Все, что ему импонировало в этом ключе, он отправлял дизайнерам, которые с учетом его предпочтений должны были приступить к разработке оформления пива НорсFarm. Примерно через месяц были





фирмой PSS, варочный порядок объемом около полутонны. Сейчас достроен второй бродильный цех, где установлены вертикальные и горизонтальные танки от компании «Полифильтр». От розлива в бутылки Hops Farm отказалась. Теперь розлив идет в алюминиевые банки (почти половина от всей продукции). Укупорка банок происходит вручную на довольно интересном китайском станочке, в который Павел внес собственные доработки. Нам провели экскурсию, угостили пивом из танков и рассказали о всех нюансах работы и проблемах минипивоварен, специфике производства различных крафтовых сортов. Несмотря на все трудности этого года, пивоварня работает вполне успешно.

готовы три основательно проработанные концепции дизайна. В итоге, для использования была отобрана третья из них, которая почему-то вообще не вписывалась в техническое задание. Так на всех этикетках Hops Farm прочно обосновались НЛО и все связанные с ним сюжеты. Также на каждой этикетке неизменно присутствует аннотация и стилизованное изображения коттеджа.

Оборудование пивоварни произведено словацкой







«Любимое женское дело - что-нибудь в чан засыпать и радостно сварить», - говорит Ольга. После одной коллаборации в Витебске, куда выезжала Hops Farm, желание Ольги научиться варить пиво самой утвердилось, и первые собственные варки она начала в 2018 году еще под брендом Hops Farm. Со временем, осознав, что «кроме точных рецептов и выдержки по времени не хватает вдохновения», Ольге захотелось варить нетипичные сорта, отличающиеся от линейки Hops Farm, чтобы «побаловать вкусовые рецепторы».

Ей хотелось варить фруктовые сорта, ориентированные на женскую аудиторию, которая ко времени событий (конец 2018, начало 2019 годов) ими была в принципе не охвачена. И первым самостоятельным пивом для





Ольги стал фруктовый блонд с абрикосом Albicossa (Павел, единственное в чем помог, так это в составлении рецепта).

Подготовка к производству сортов под маркой Pink Gum Boots (англ.

- *розовые резиновые сапоги*) началась с разработки логотипа. Так появилась картинка девушки, сидящей на круглом окне в резиновых сапогах. Резиновые сапоги - один из самых типичных атрибутов на пивоварне, а розовые - потому что дамские. Рисовала это лого та же дизайнерская фирма, что и разрабатывала линии дизайна Hops Farm. А проект персонажа (сидящей на окне блондинки) рисовала дочь Ольги - Дарья. Мало того, Дарья рисует все сюжеты этикеток Pink Gum Boots. От самой ранней до самой новой этикетки Pink Gum Boots заметно, как растет мастерство юной художницы. Она даже предлагает перерисовать свои работы на старых этикетках. Дарья разработала также линию сюжетов для серии сортов под названием Beer Angel. Что касается наименований сортов Pink Gum Boots, то зачастую случается, что под какое-то красивое слово, как например «Флиртаре», подбирается соответствующий сорт. Ну, а первым сортом под брендом Pink Gum Boots был выпущен брут с виноградом «Девичник». Продукция Pink Gum Boots больше расходуется в банках, чем в кегах. В будущем от Pink Gum Boots стоит ожидать не только новых сортов, но и новых версий старых, а значит и обновленных этикеток ■







## «Петропавловский Парк»: ярославские новички

Автор: В.Шамов, фото: П.Егоров

Прямо по поговорке «С корабля на бал» московские коллекционеры, только въехав в Ярославль уже затемно, сразу же были приглашены на сравнительно новую местную пивоварню «Петропавловский парк».

Пивоварня «Петропавловский парк» (я буду называть ее для краткости «ПП») под юридическим названием ООО «Ярославские пивоварни» расположилась возле одноименного парка Ярославля (ул. Зеленцовская 43/56) - одного из старейших парков города, находящегося на бывшей территории Ярославской большой мануфактуры, основанной ярославской купеческой семьей За-трапезных в 1742 году. К открытию «ПП» причастны бывшие работники пивзавода «Романовский продукт» из Тутаева Илья Гарифуллин и Алевтина Комарова. На пивоварне столичных коллекционеров встретила как раз Алевтина, ответила на вопросы, угостила пивом, подарила этикетки.

Открылась «ПП» в 2017 году. Размещается она в небольшом производственном ангаре, который построили на приобретенной в

собственность земле. Оборудование производства фирмы НОМАС (с легендарным «фонарем» - трехлитровой стеклянной банкой для визуального контроля фильтрации). Специалисты НОМАС делали и установку оборудования, и наладку первых варок. Мощность варочника 500 л. Под брожение установлены 6 ЦКТ. Розлив пива «ПП» ведет в одноразовые и металлические кеги, и ПЭТ-бутылки (заполняются прямо на пивоварне). Сырье для производства применяется исключительно импортное.

Пиво на «ПП» изначально было сварено двух классических для России вариаций - светлый и темный лагеры. Сейчас же варятся как лагеры, так и эли, и пиво верхового брожения составляет больше половины от всего объема. На этой пивоварне, когда имеется возможность, проводит





ПИВО "ПЕТРОПАВЛОВСКИЙ ПАРК ХМЕЛЬНОЕ"  
НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ, НЕФИЛЬТРОВАННОЕ НЕОСВЕЩЕННОЕ  
СВЕТЛОЕ. ГОСТ 31711-2012

Изготовитель: ООО "Ярославские пивоварни"  
Адрес производства: РФ, 150002,  
г. Ярославль, ул. Зеленцовская, д. 43/56.  
Юридический адрес: 150014, г. Ярославль,  
ул. Салтыкова-Щедрина, д. 23, кв. 220,  
тел. 8-961-021-50-00.  
E-mail: park@brewery.ucoyandex.ru

Объемная доля спирта: не менее 5,4 мл в  
100 мл продукции, 54 мл в 1 л продукции.  
Экстрактивность начального сусла: 15%.

Состав: вода специально подготовленная,  
солод пивоваренный ячменный светлый,  
хмель гранулированный, дрожжи.  
Компоненты, полученные с использованием  
гено-модифицированных организмов,  
отсутствуют.

Пищевая ценность: углеводы - 6,2 г в 100 г пива.  
Энергетическая ценность: 58 ккал/242,83 кДж  
в 100 г пива.

**PETER & PAUL PARK  
BREWERY**

**ПИВОВАРНЯ  
ПЕТРОПАВЛОВСКИЙ ПАРК**

Срок годности 30 суток. После вскрытия  
упаковки хранить не более 24 часов.  
В процессе хранения допускается появление  
частиц белково-дубильных соединений.  
Хранить при температуре от 2° до 5°С,  
в затемненном помещении.  
Содержание в продукции вредных для  
здоровья веществ не превышает допустимых  
уровней, регламентированных ТР ТС 021/2011  
"О безопасности пищевой продукции".  
Алкоголь противопоказан детям и подросткам  
до 18 лет, беременным и кормящим  
женщинам, лицам с заболеваниями  
центральной нервной системы, почек, печени  
и других органов пищеварения.

ОБЪЕМ 1 л.

ДАТА РОЗЛИВА:

ЭНС 15% **ХМЕЛЬНОЕ** Алк. не менее 5,4%

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДНО

контрактные варки ярославский бренд Clute. Пиво от «ПП» продается только по Ярославлю. При этом, фирменного бара у пивоварни пока нет.

На ПЭТы существуют этикетки. Появились они через небольшое время после открытия пивоварни, когда необходимо было получить разрешение от Росалкогольрегулирования и задекларировать наименования пива. Всего было зарегистрировано 5 сортов, потом к ним прибавился еще один. С тех пор дизайн этикеток не изменялся ■





## Тот самый PlanB

Автор: В.Шамов  
Фото: П.Егоров



Знакомство с современным пивоварением в Ярославле никак нельзя проводить без посещения старейших в городе крафтовиков - пивоварни PlanB. Коллекционеров из ККПА встретил и провел экскурсию один из основателей и автор названия PlanB Дмитрий Горев.

Бренд PlanB по классике крафтового жанра, начал свой путь от контрактной пивоварни. Он появился в 2013 году, когда совместными усилиями Димы Горева (на фото) и Сергея Перминова было сварено первое пиво по контракту на пивоварне в Тутаеве. А в 2017 году PlanB получил собственное, теперь уже вполне масштабное производство на улице Базовой в промышленном районе Ярославля. Варочник объемом 1500 л для него поставила компания «Федорофф»

Алексея Федорова, который ранее был главным пивоваром «Балтика-Ярославль». Танков брожения ЦКТ сначала было установлено 9. Еще пару однотонных танков, не выдержавших режима работы, пришлось вернуть производителю. Потом добавили два танка по 5 тонн, потом 2 двухтонных, потом еще однотонные, потом еще, и еще... Теперь их 15. Масштаб продолжает увеличиваться, и даже на неделе, когда на пивоварне были московские коллекционеры





ожидалась поставка дополнительных пяти-тонных ЦКТ. В составе оборудования есть газовый парогенератор, хопган, деревянные бочки из-под виски и бурбона для выдержки крепких сортов пива.

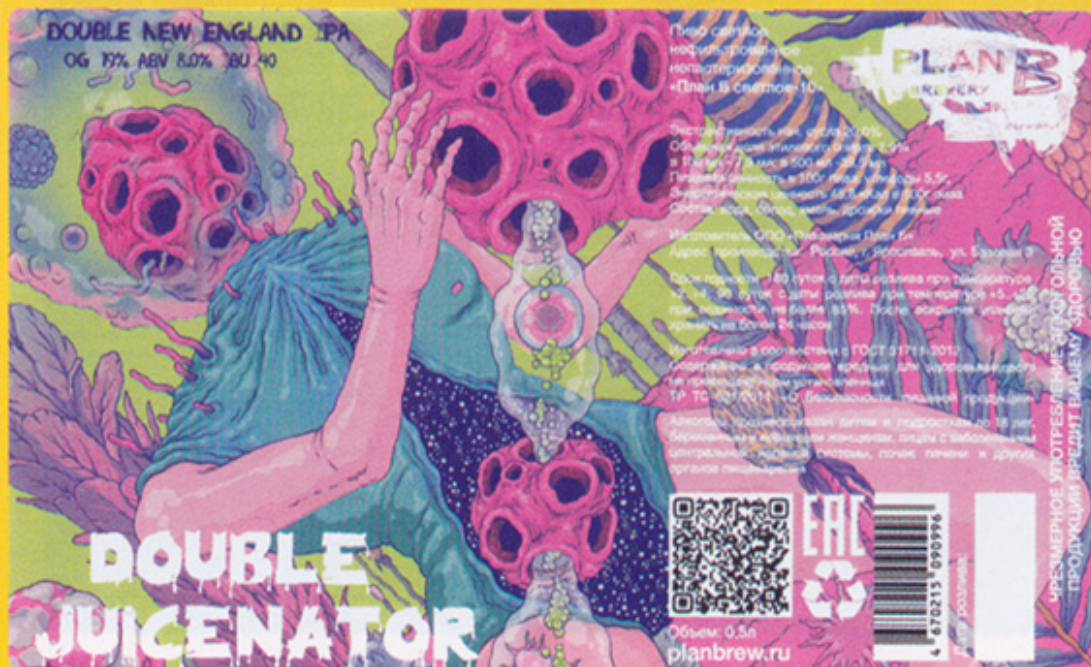
В свои пиковые сезоны PlanB производил до 40 тонн пива в месяц. Из всего произведенного пива в Ярославле остается примерно четверть, остальное расходуется по России, в Москву и область в первую очередь. Сейчас тарный розлив пива осуществляется в стеклянные бутылки посредством стандартного четырехкранного полуавтомата, но в ближайших планах установка собственной компактной баночной линии из Канады. Это не значит, что бутылка у PlanB исчезнет полностью, останется объем 0.33 л и, может быть, 0.5 л для некоторых регулярных сортов.







«То, что не очень хорошо получается». Подход к оформлению дизайна этикеток у PlanB дифференцированный: если это новый сорт и нет уверенности, что он будет выпускаться долгое время, то рисуют сами ребята с PlanB, а если продукт претендует



PlanB относится к одному из самых плодovitых производителей. За всю историю существования под этим брендом было сварено чуть более 200 различных сортов пива. На вопрос Диме о том, что бы он предпочитал варить на своей пивоварне, он хорошо сформулировал:

на регулярные варки, то привлекаются профессиональные дизайнеры. Этикетки PlanB рисовали ярославские, питерские и прибалтийские художники. Один раз для оформления был взят даже рисунок победителя объявленного конкурса в ВКонтакте ■



# Романовский продукт

Автор: В.Шамов

Фото: П.Егоров

Компания «Романовский продукт» варит пиво и квас в Тутаеве Ярославской области с 2001 года.

Заезжать в старинный Тутаев московские коллекционеры изначально не планировали, но вспомнили, что в последний раз были там аж 2004 году. Здешний пивзавод компании «Романовский продукт» располагается на живописном берегу Волги в перестроенном здании, бывшем в старину соляным складом. Оказалось, что мы приехали на завод в интересное время: идет постепенная замена разномастного импортного оборудования (основной варочный порядок был изготовлен в Германии и после доукомплектован дополнительными





котлами) на отечественное. Эта замена связана с износом оборудования и бесконечными муками из-за изначально неправильно проектирования завода. Экскурсию по предприятию провел управляющий Александр Старцев.



Формат предприятия сейчас загружен максимально, завод производит до 100 тонн пива ежемесячно, и для дальнейшего расширения нужно новое здание. На заводе никогда не было пастеризации, зато есть пластинчатый фильтр (на фото), т.к. часть продукции фильтруется. Нынешняя продукция завода разделяется на типовые лагеры и пиво в крафтовой стилистике (Russian stout и Kriek), причем первые имеют две

линейки. Одна условно «простая» (обычные лагеры), ее делают на курском солоде, а для другой, что посложнее (как пилзнер, например) применяют уже импортное сырье.

Пробка с логотипом на стеклянных бутылках давно пропала. Она применялась тогда, когда большие партии «Романовского» возили в московские магазины «Ашан». Вообще, сейчас бутылочный сегмент сильно уменьшился и составляет не более 20% от всего объема производимого «Романовского» пива. Этикетки, кстати, что на стекло, что на ПЭТ клеют вручную.

Некоторое время назад на заводе в Гусь-Хрустальном были изготовлены бокалы «Романовское пиво». Изготовили их для задачи покупателям в своих фирменных магазинах при покупке на сумму от 1000 рублей ■





# Коллекционеры для коллекционеров

Автор: П.Егоров

Обзор новых книг, написанных коллекционерами пивной атрибутики, в первую очередь, для своих коллег по хобби.

**Маликов И.В.** «Заметки о пивоваренных заводах России. Факты против мифов. Воронежская губерния и область». Москва, Техполиграфцентр, 2020 г. Формат стандартный, 184 с.

Илья Маликов продолжает копаться в архивах, выискивая сведения о пивоваренных производствах Российской империи и СССР. Очередной том посвящен Воронежской губернии (а потом и области). Как обычно, хотя это казалось бы противоречит логике, больше сведений об истории дореволюционных пивзаводов, чем о заводах времен СССР. Правда, в данной книге использованы архивы воронежского краеведа А.И. Болотова касательно, прежде всего, истории современного Воронежского пивзавода. Благодаря этим архивам история предприятия изложена весьма подробно, особенно этапы его строительства, длившегося не одно десятилетие. Так что, тема истории пивоварения Воронежа раскрыта достаточно полно и подробно.

**Степанов С. Н.** «Пивзавод: история норильского пива. Каталог коллекции». Норильск, Апецс, 2020 г. Формат альбомный, 80 с.

Еще одна книга (скорее даже альбом), написанная коллекционером пивной атрибутики. Тираж всего 200 экземпляров, но все таки очень хорошо, что с выходом этого издания история еще одного из пивоваренных производств, запущенных во время войны, не будет забыта. Книга посвящена Норильскому пивзаводу. В ней подробно рассказывается о его истории от открытия и до закрытия. Имеется немало архивных фотографий, изображений наград и дипломов, полученных заводом. Конечно, особое место уделено пивной атрибутике, прежде всего этикеткам, хотя не забыто и само пиво.





# Пенза: Горнауэр и Биейко

Автор: И.Маликов

В 1876 г. в Пензе появился новый пивоваренный завод. О его открытии 18 марта было сообщено хозяином в губернских ведомостях: «Во вновь открытом пиво-варенном заводе продается: Портер, Экспорт, Венского, Баварского и Обыкновенного пива и меда, против старой церкви Спасителя в бывшем доме священника. Август Иванович Горнауэр».

Итак, прусский подданный А.И. Горнауэр или Горнауэр (писали и так и этак), видя в Пензе большой недостаток местного пива, открыл завод. К сожалению, в Сенатских объявлениях, несмотря на в общем-то совсем не распространенную фамилию, найти купчую на земельный участок мне не удалось. Возможно, Горнауэры уже давно обосновались в Пензе, еще до акцизной реформы.

Следующее объявление появилось только через несколько лет: «Пивоваренный завод А.И. Горнауэр в Пензе. Сим уведомляю, что заказ на пиво и мед принимается как на заводе, так и в магазине Э. Фридрих и Ко, в Пензе на Московской улице, дом Посабцевой».

Завод постепенно наращивал мощности. 12 тысяч рублей, затем 17, 19. К середине 1890-х годов на заводе было собственное бондарное производство, работы производились 180 дней в году, На заводе один конный двигатель. Рабочих 11 человек, все мужчины.

Как оказалось, сам Август Иванович еще в 1891 г. умер. Но завод так и оставался все это время заводом Горнауэр и лишь много позже стал называться в справочниках заводом Наследников Горнауэр. А точнее сказать, наследниц. В июле 1891 г. по духовному завещанию в права наследства вступили его дочери - Мария, Адель и Эмилия. В наследство им достались усадебное место во 2-й части г. Пензы на берегу реки Суры с флигелем и амбаром и каменный одноэтаж-



ный дом с строением и землей, состоящий во 2-й части г. Пензы по Черкасской улице. Завод продолжил вполне успешно работать. Но тут в дело вмешались некоторые непредвиденные обстоятельства. В 1896 г. в связи с проведением Московско-Казанской железной дороги часть заводской усадьбы была принудительно отчуждена под полотно дороги, а заводские постройки были снесены. Как было сказано неким акцизным чиновником: «Пивоварение производилось только в течение 3-х месяцев на одном заводе, закрывшемся вследствие перехода заводской усадьбы под полотно Уральской железной дороги».





Летом контора пивоваренного завода Горнауэр доводила до сведения своих заказчиков и покупателей, что весенний запас пива весь продан, а дальнейшее пивоварение приостановлено на неопределенное время вследствие принудительного отчуждения и сноса необходимых служб завода. По бизнесу был нанесен сильнейший удар, после которого оправиться оказалось совсем непросто. Но надо отдать должное наследникам Горнауэра, не терявшим времени даром. Производство было восстановлено и запущено вновь, но почти через три года.

В марте 1899 года «Контора пивомедоваренного завода А. Горнауэр в Пензе, существует с 1876 г., сим доводит до сведения господ покупателей и потребителей, что после произведенного ремонта и усовершенствования аппаратов с 1 января сего года вновь начато пивоварение, а с 10 апреля начнется выпуск в продажу пива разных сортов. Особенно рекомендуются сорта пива: Баварское-столовое, Пильзенское, Черное и высший сорт Царское. С требованиями просят обращаться в контору завода письменно или по телефону № 35. Прейс-курант высылается по первому требованию». Не могу сказать, кто именно занимался заводскими делами, но все сестры успели выйти замуж. При этом Мария

стала женой прусского подданного фон Риттергольм. 21 февраля 1903 года состоялся раздел общего имущества между сестрами, по которому вся бывшая собственность их отца в Пензе на берегу реки Суры и по Черкасской улице (усадебные места с флигелем, амбаром, заводом и строениями в полном составе перешла во владение Марии Августовны Фон-Риттергольм. Оценено имущество было в 3 000 рублей. Управлял пивоваренным заводом муж владелицы В.Г. Фон-Риттергольм. При нем производство превысило 50 тыс. рублей. Работал завод, как следует из Обзоров губернии, от 150 до 190 дней в году, а рабочих трудилось на заводе от 12 до 18 человек. В справочниках завод продолжали называть заводом наследников Горнауэра.

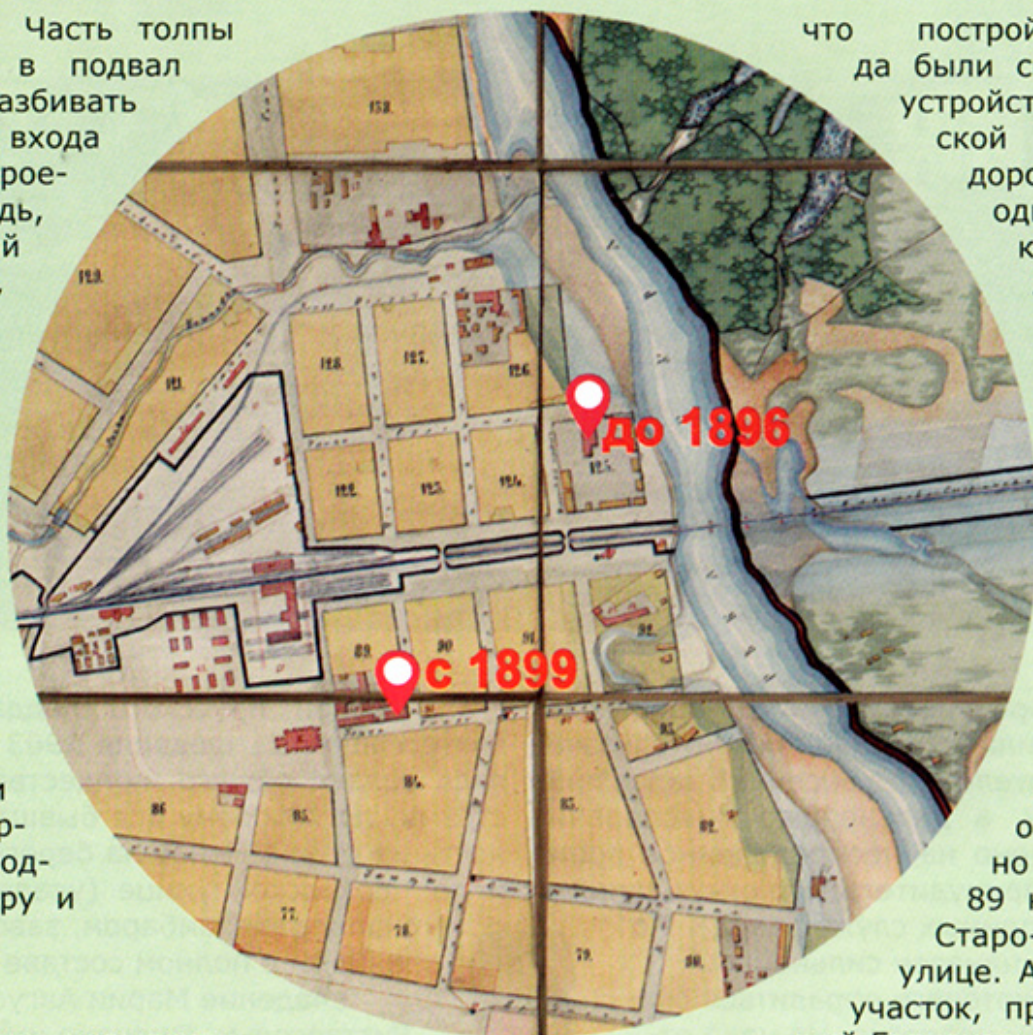


К сожалению, судьба у завода оказалась печальной. Очевидцы событий 1917 года писали: «8 ноября солдаты на Московской улице все магазины разгромили, а пивной завод Горнауэра разграбили, а что осталось, то все пожгли, улицы охраняют сами жители». А вот как описывает события главный архивист ГБУ «Госархива Пензенской области» Светлана Петрина: «В первый день были разгромлены пивной склад Горнауэра и магазин Ананьина на базаре. Милиция была бессильна перед такой огромной агрессивной мас-



сой людей. Часть толпы спустилась в подвал и начала разбивать бочки, а у входа была устроена очередь, и каждый желающий, подходил со своей посудой, чтобы получить пиво. Выпившая толпа начала вести себя буйно: разгромили и подожгли особняк Горнауэра, заводскую контору и конюшню». Печально...

Остался еще невыясненным крайне любопытный вопрос о том, где же располагался пивоваренный завод Горнауэра. Второй и третий указатели П. Орлова дают местоположение завода по Сурской улице и по Муравьевскому порядку соответственно. Если учесть то,



что постройки завода были снесены при устройстве Уральской железной дороги и то, что один из участков, принадлежавших Горнауэру располагался на берегу Суры, казалось бы, что все просто. Но! На плане Пензы 1910 года пивоваренный завод однозначно указан в 89 квартале на Старо-Черкасской улице. А это второй участок, принадлежавший Горнауэру. Так уж получается по логике вещей, что

были первый завод Горнауэра до 1896 года и второй завод уже наследников Горнауэра с 1899 г. Хотя, уж совсем прямых свидетельств этому и нет.

В 1895-1896 годах закрылись оба работавших в Пензе пивоваренных завода и в 1897 г. собственного пензенского пива не было вообще ни городского, ни уездного. Пивоварением решил заняться дворянин Ростислав Фаддеевич Биейко.

5 мая 1897 г. он купил за 10 тыс. рублей у пензенского 2-й гильдии купца Дмитрия Ивановича Мещерякова каменный 2-х этажный дом с каменным кожевенным заводом, надворными строениями и усадебной землей 1984 кв. сажен на Предтеченской улице. Здесь и был устроен пивоваренный завод. В середине июня 1898 года в губернских ведомостях Биейко сообщал: «Продажа пива. Открыт новый пивоварен-

ный завод Р.Ф. Биейко в Пензе. Предтеченская ул. у Красного моста». Только через год появилось новое объявление: «Пиво чисто ячменное без всяких вредных примесей, одобрено Его Высокопревосходительством Господином Министром Земледелия при посещении Пензенской Юбилейной сельскохозяйственной выставки и удостоенное серебряной медали, продается на пивоваренном заводе Р.Ф. Биейко в Пензе



на Предтеченской улице у Красного моста. Доставка на дом и торговые заведения заводскими лошадьми. Заказы принимаются по городской почте». Вскоре тот же текст объявления был напечатан крупно, а затем добавлено «Пиво завода Р.Ф. Биейко». Правда, сначала инициалы были «Г.Ф.», впрочем, сразу же замененные на правильные. До конца года это объявление не сходило со страниц газеты. В начале следующего года в объявлении добавился телефон № 101.

Весной 1899 г. пишут: «пивовар, который устраивал пивоваренный завод Р.Ф. Биейко в Пензе, и на сельскохозяйственной выставке в Пензе завод во время его заведования получил серебряную медаль, ищет места». Так часто случалось, когда пивовар, получивший награды или похвалы за свое пиво, начинал искать лучшее место. Так надпись «Пиво Биейко» с завитками красовалась на страницах Пензенских губернских ведомостей весь следующий год.

Кем был и чем занимался Ростислав Фаддеевич до устройства пивоваренного завода неизвестно. Но в Пензе он обосновался уже давно. По крайней мере, еще в 1889 г. он купил с публичного торга усадебное место с домом и постройками на Селиверстовской улице за 4 490 рублей. И владел этим домом до ноября 1895 года, когда продал участок с домом и другими постройками за 8 000 рублей. Размер участка в ширину 11 сажен, а в длину по одной стороне 30, а по другой 28,5 сажен. Производство пива на заводе росло, превысив сумму в 30 тысяч рублей, но неожиданно Р.Ф. Биейко свой пивоваренный завод и усадебное место под



ним продал артиллерии прапорщику запаса А.В. Андронову за 55 тысяч рублей. Сумма вполне приличная для провинциального пивоваренного завода. Случилось это 8 октября 1907 года.

Но Пензу Биейко не покинул. На вырученные от продажи завода деньги Ростислав Фаддеевич купил 20 мая 1908 г. в Пензе на Сенной Базарной площади земельный участок с домом и постройками у мещанина П.П. Марьина за 14,5 тысяч рублей, а затем и несколько сотен десятин земли в Пензенском уезде. В 1911 г. он также купил участок в г. Кузнецке Саратовской губернии, где устроил новый пивоваренный завод.







Итак, ночью пивоваренного завода в Пензе стал Александр Васильевич Андронов. Его отец Василий Филиппович Андронов - кадомский 2-й гильдии купец, затем московский 2-й гильдии купец - торговал лесом в Москве, Рогож. ч., 3 уч., на Краснохолмской набережной, на земле Новоспасского монастыря (1897); Рогож. ч., 3 уч., Ново-Спасский переулок, собственный дом (1902). Надо сказать, что Василий Филиппович уже давно обосновался в Пензенской губернии. В 1900 г. он купил усадьбу-дворец в с. Черкасское Керенского уезда с винокуренным, спиртоочистительным, солодовенным, мукомольным производством и ремонтной мастерской у разорившегося барона Сергея Рудольфовича Штейнгеля. Производство было вполне современным с двумя паровыми машинами. Вскоре после покупки имения в с. Черкасском Василий Филиппович умер. Имущество досталось его сыновьям Александру и Василию.

Александр Васильевич был человеком совсем не бедным. Еще бы, 4 винокуренных завода в собственности! Но огромное количество винокуренных заводов в Пензе, число которых с каждым годом все увеличивалось и увеличивалось, создавало, по-видимому, большую конкуренцию среди заводчиков. Отсюда и желание А.В. Андронova как-то диверсифицировать свой бизнес покупкой пивоваренного завода. Но, то ли что-то пошло не так, то ли стали нужны дополнительные средства для расширения производства, и где-то примерно в 1911 или 1912 году образуется Товарищество пивоваренного завода в Пензе. И это хорошо видно по значительному уменьшению размеров пивоваренного производства в Пензе по статистическим данным. В 1913 г. производство пива превысило 50 тыс. ведер. Одним из компаньонов стал Д.Л. Эфрос.

После Революции предприятие А.В. Андронova в Пензе не было отчуждено. Им

руководил управляющий, а техническое

руководство осуществлял пивовар. 10 января 1918 г. на заводе создан фабрично-заводской комитет, с 1 августа установлен рабочий контроль. Удивительно, но в 1918 г. на заводе, хозяином которого значился Д.Л. Эфрос, варили пиво. По сведениям Кузьминой и Шарошкина, которые ссылаются на архивные источники, за январь-июнь 1918 г. было выпущено 13 041 ведро пива на сумму 127 953 рубля. После о заводе говорилось, что в ведении Пензенского Спирто-треста находится Бакунинский пивоваренный завод, Пенза, Бакунинская ул., 2. Основан около 40 лет назад Биейко, затем перешел к Андронову и, наконец, к Товариществу Пензенского пивоваренного завода, при котором и был национализирован. В 1914 году был остановлен. 1 июня 1923 г., после основательного ремонта, вновь пущен в ход. Оборудование завода: нефтяной двигатель 40 сил, заторный чан 368 ведер, суслотарный котел 612 ведер. Довоенная годовая производительность завода 150 тысяч ведер; современная 80 тысяч ведер. Пиво вырабатывается довоенной нормы. Склады в Саранске и Сердобске.

К 1925 г. пивоваренный завод с 20 рабочими и годовой производительностью в 72 000 ведер. Получил красивое название Пензенский пивоваренный завод «Красная Сура». В Государственном архиве Пензенской области находятся его дела (Ф. р-355, 1оп., 1920, 1923-1929 гг., 11 д.). Как можно судить по конечной дате, пивоварение прекратилось в конце эпохи НЭПа, когда всю развернулась борьба за трезвость. В это время повсеместно закрывались пивоваренные заводы. Не миновала эта участь и пивзавод «Красная Сура». На удивление, оказалось, что здание бывшего завода Андронova сохранилось (и хорошо сохранились) по адресу ул. Бакунина д. 4 ■





# Пивоваренный завод Берникова, «Землянский»

Сокращенный фрагмент готовящейся к печати книги «Пивоваренные заводы Москвы»

Авторы: С.Аникин, Д.Фатюхин

В 1791 году купец Иван Иванович Берников (~1765 г.р.) переехал в Москву из Боровска. С ним переехала жена Марья Лукьяновна. И.И. Берников служил при компанейской конторе поверенным. Сначала Берниковы жили на Варварке, но после обосновались в собственном доме в Блазновском переулке под № 362. Этот переулок был расположен между Николо-Ямской улицей и рекой Яузой и позже был переименован в Берников. С этим районом, именовавшимся в старину Землянкой (от главной улицы Земляной Вал), будет связана дальнейшая жизнь семьи Берниковых.

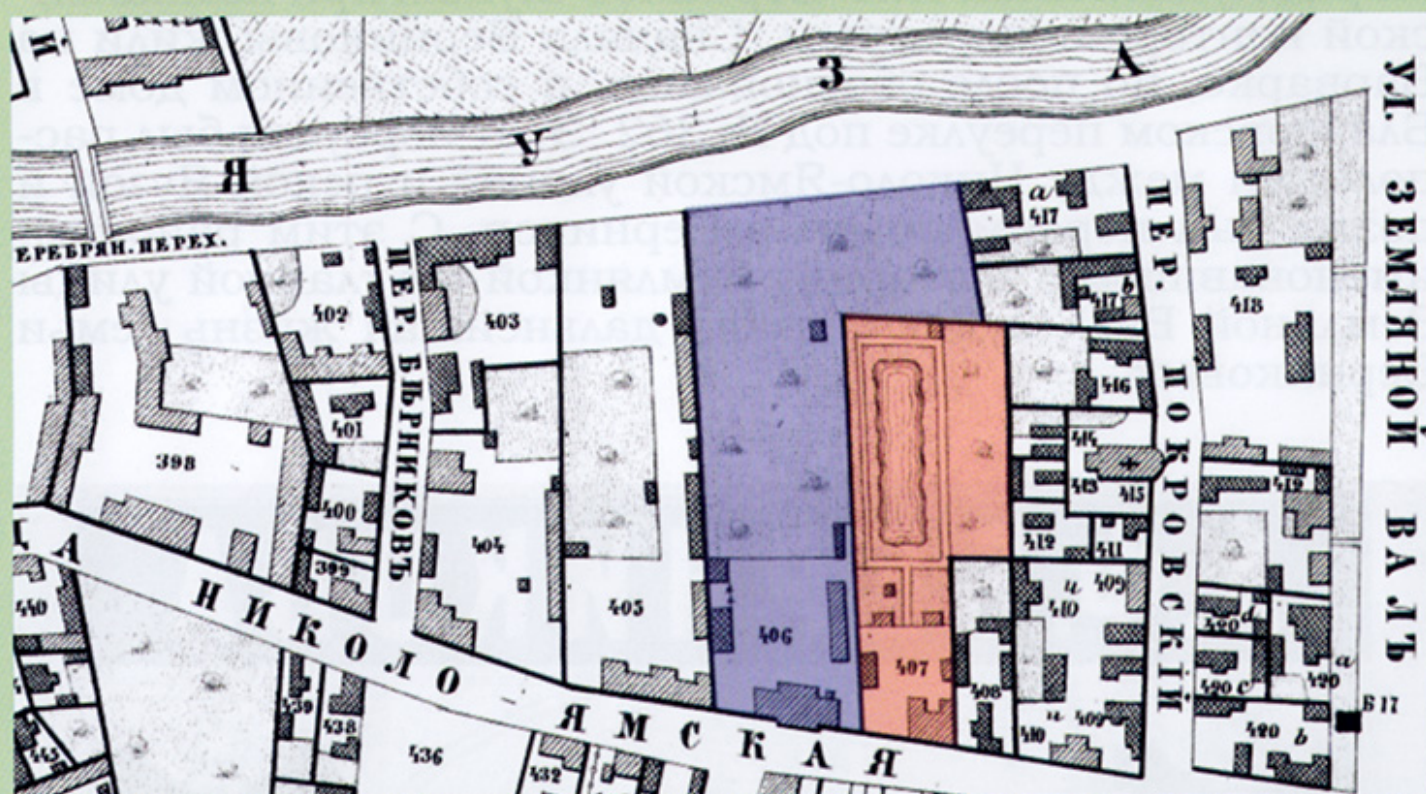




Точную дату основания завода, как впрочем и на кого из семьи он был записан, пока установить не удалось. В более поздних документах указываются 1810 и 1818 годы. В этом же году хозяйкой владения № 362 в Блазновском переулке, как и нескольких пустопорожних земель рядом, числилась вторая жена Ивана Ивановича - Мария Лукинишна. В 1826 г. адрес пивоваренного завода Берникова - Яузская часть, домовладение № 362. В 1842 году пивоваренный завод И.И. Берникова в 4 квартале Яузской части в собственном доме №403 (бывшем № 362) производит пиво на манер портера. На заводе числятся 8 рабочих, 1 котел. Стоит отметить, что в то время портер производили только 2 из 24 заводов в Москве.

мука 500 пудов, сахар 200 пудов, мед 120 пудов, хмель 130 пудов. Имелись котлы для варки. Двигатель - лошади (1 с.). Топливо - дрова. Мастеров 2, рабочих 13. Плата рабочим 7 - 25 руб. в месяц. Место сбыта: Москва и Московский уезд.

В 1866-1867 гг. Александр Федорович продает свое домовладение в Берниковом переулке купчихе Ворониной Анне Петровне, сохраняя за собой право использования пивоваренного завода. Этот завод работает до 1869 года. Одновременно Берников приобретает новое домовладение в соседнем Покровском переулке под № 445 (бывший №407). Там строится новый пивомедоваренный завод, который начинает работу в



Иван Иванович Берников умер в 1843 году. Его дело продолжил сын, тоже Иван Иванович. В 1852 г. младший И.И. Берников владел участками 402 и 403. С 1852 владельцами собственного дома в 4 квартале Яузской части в приходе церкви Симеона Столпника в Берниковом переулке числятся Иван Иванович Берников (мл.) и Александр Федорович. После этого времени (с 1856 года) владельцем дома указывается Александр Федорович Берников.

В 1868 г. на пиво-медоваренном заводе Берникова производилось пиво 37 000 ведер и мед 8 500 ведер. Сырой материал закупался в Москве: ячмень 3 000 четв.,

1870 году. В 1872 г. на нем числилось рабочих 13 мужчин, 2 пивоваренных котла, 1 медоваренный котел, 2 заторных чана, 6 бродильных чанов. Выработывалось пива 37 780 ведер и 2 735 ведер меда.

Через некоторое время А.Ф.Берников расширяет свой участок за счет домовладения № 406 находящегося между № 445 и Николо-Ямской улицей. После объединения адрес завода стал двойным - Покровский пер. № 445 и Николо-Ямская ул. № 15. К 1881 г. на заводе работали уже 40 человек, вываривалось 60 000 ведер пива и меда. В 1894 году А.Ф. Берников получил орден и звание потомственный почетный гражда-





*Река Яуза, вид на Берниковскую набережную (слева). Предположительно, за забором владения Берниковых. Фото нач. XX в.*



нин. В 1889-1890 гг. на его заводе работал австрийский подданный, один из основателей (1888 г.), учредитель, первый председатель, с 1893 г. почетный член «Московского общества взаимного вспоможения служащих на пивоваренных заводах», пивовар Слатинский Эмиль Адольфович. Позднее, в 1891-1897 гг. Э.А. Слатинский был директором по пивоварению на пивоваренном заводе «Южная Бавария» в Ростове-на-Дону, в 1898-1913 гг. - владельцем пивоваренного завода и заведения фруктовых вод «Тверская Бавария».

К 1894 г. завод производил 121 000 ведер, на заводе работали 54 человека, имелся 1 паровой двигатель, мощностью 8 л.с. После смерти А.Ф. Берникова в 1904 г.

его имущество перешло к наследникам, которые попытались акционировать завод под названием «Землянский», однако завершить акционирование не удалось, но название завода осталось. Владельцем ряда домов по Берниковскому переулку, как и пиво-медоваренного завода, в 1904-1905 гг. был Николай Александрович Берников, сын Александра Федоровича. Завод в 1904 г. был сдан в аренду баварскому подданному Поссенгеймеру Якову Андреевичу.

С 1906 г. Землянский пивоваренный завод перешел Евдокии Ильиничне Берниковой. Заведовал им Давид Григорьевич Эренбург. Производилось пиво столовое, пильзенское, черное, мюнхенское в количестве 98 000 ведер. На заводе работали 55 человек, имелся 1 двигатель, мощностью 12 л.с.

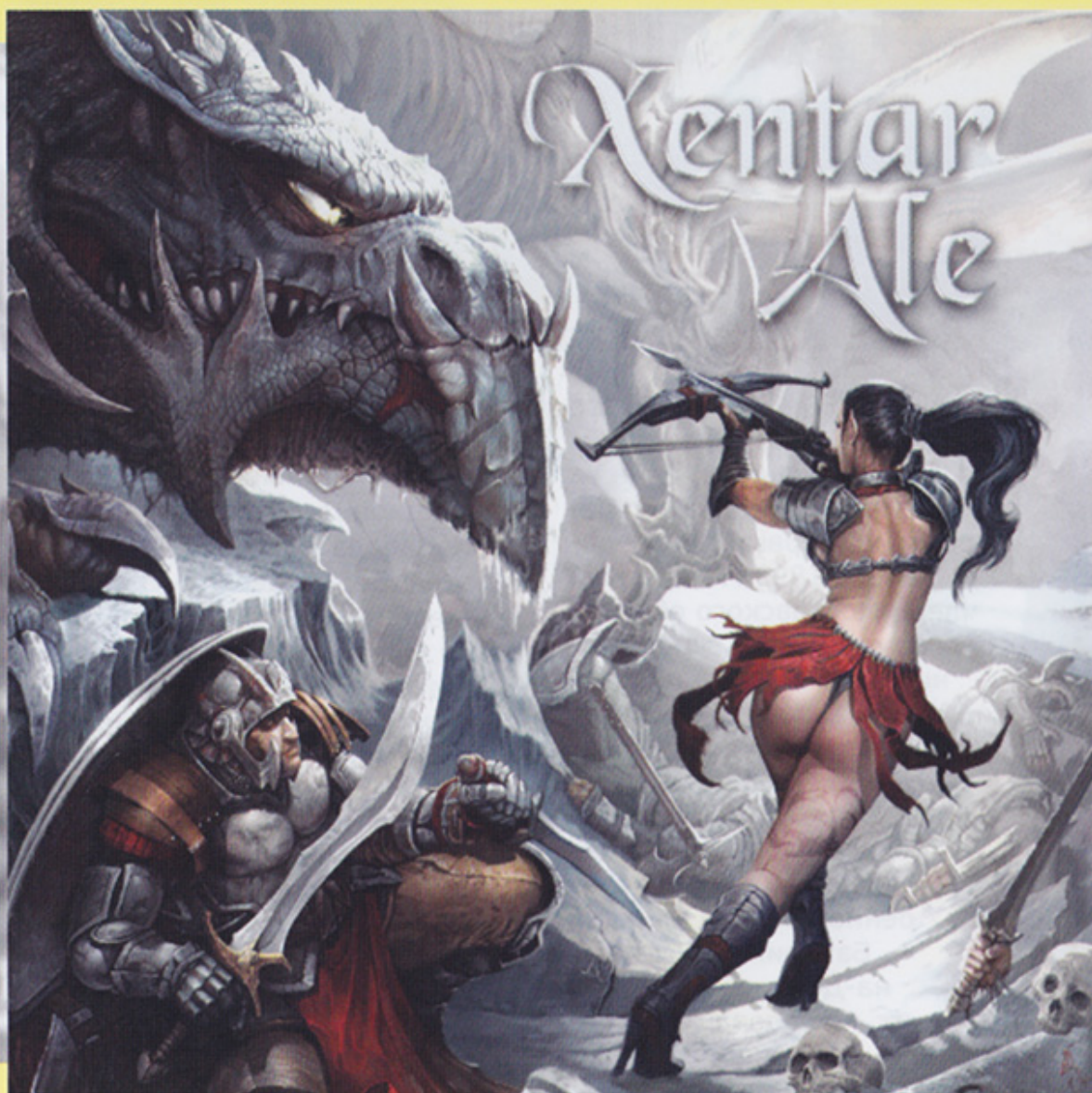
В 1912 г. производительность завода выросла. Вырабатывалось 118 000 ведер пива, работал 61 человек. После смерти Я.А. Поссенгеймера в 1912 г. аренда завода перешла к его вдове, баварской подданной Кларе, которая эксплуатировала его до 1913 г. В том же году Клара Поссенгеймер уехала за границу, а завод был преобразован в солодовенный. После 1913 г. упоминаний об этом пивоваренном заводе уже не встречается ■



# Рок-н-пиво: год спустя

Автор: Д. Фатюхин

Жестокая пандемия и карантин с конца прошлого года тиранят весь мир. Санкции, к которым мы безразличны, - только нашу страну. В результате - зарубежных новинок маловато, а своих - еще меньше.



В России последним результатом доковидового сотрудничества пивоваров и рокеров стал, пожалуй, **Xentar Ale**. После совместной с Victory Art Brew варки эля «Сокровище Энии» в 2015 г., в апреле 2019 г. группа «Эпидемия» с ООО «Красный пивовар» (Knightberg) представили оригинальный сэйзон эль с секретной комбинацией специй и трав. «Эпидемия» поучаствовала во всех процессах варки. Название пива взято

с пока последнего альбома группы 2018 г. «Легенда Ксентарона»; этикетка - одна из версий оформления его обложки. Дата выпуска приурочена к презентации видеоальбома «Книга Золотого Дракона».

Конечно, в этом обзоре нельзя не упомянуть о сайд-проекте Knightberg - Rock'n'Beer, под брендом которого выпущен Xentar Ale. Побочный проект пивоварни «быстро пере-



рос рамки стороннего проекта и оформился как самостоятельная единица». На счету Rock'n'Beer уже более 25 сортов, так или иначе связанных с музыкой. Как указано на сайте Rock'n'Beer: «Основная задача - переосмыслить то, что услышали и увидели, и спроецировать это как на этикетку, так и на сам напиток». Выражая собственное мнение, отмечу, что у меня пиво не вызывает никаких ассоциаций с рок-н-роллом и группами, которым оно посвящено. Исключение составляют «Троль во мху» и Xentar Ale. На мой вкус, большинство сортов, наверное, более соответствуют другим стилям музыки. Несмотря на вышеизложенное, идея Rock'n'Beer связать «воедино две страсти – пиво и музыку» оригинальна и продуктивна.

По России пока вроде все. В то же время за рубежом лидеры производства рок-пивной продукции стараются не снижать активности. Английская пивоварня Camerons Brewery, воодушевленная успехом пива Road Crew, продолжила сотрудничество с оставшимися участниками Motörhead. К сорокалетию второго студийного альбома Motörhead, вошедшего в список 100 величайших хэви-метал альбомов всех вре-

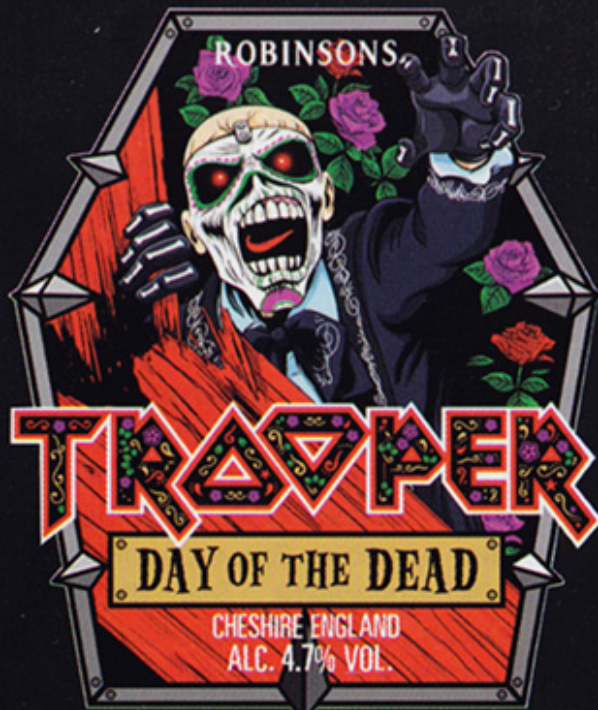
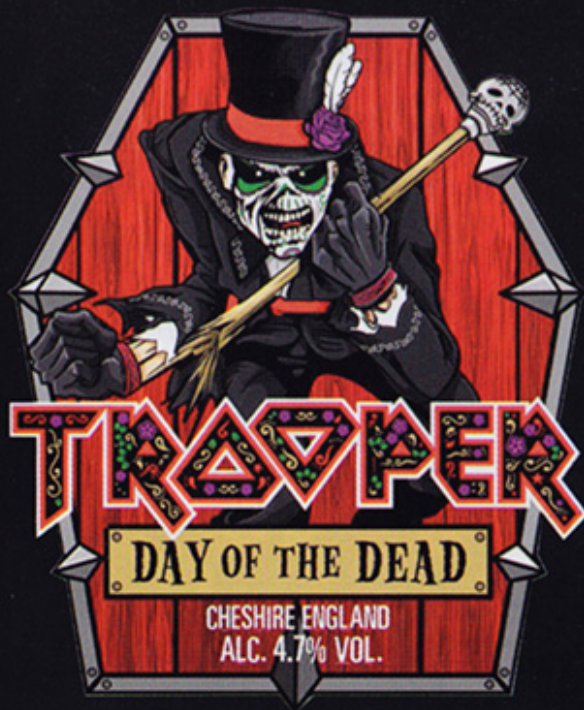


мен, вышло его подарочное издание. Выпущенный с альбомом **Overkill Pilsner** сварен в чешском стиле.

Ну и в завершение о хедлайнерах. С марта 2013 года до сих пор продолжается успешное сотрудничество Robinsons Brewery и Iron Maiden. После выпуска линейки The Trooper, приведенной в КОЛПИВАТРЕ №74, Iron Maiden стабильно и регулярно варит и продвигает самые разнообразные сорта. Конечно основным действующим лицом со стороны группы является вокалист Брюс Дикинсон (Bruce Dickinson), который не только участвует в создании пива, но и выступает с докладами на пивных конференциях. В 2019 г. в рамках мирового

тура Legacy of the Beast в сентябре и октябре прошли еще допандемийные концерты Iron Maiden в Мексике, Бразилии, Чили и Аргентине. Латиноамериканская тематика навеяла группе массу пивных идей.

К мексиканскому празднику Dia de los Muertos (Day of the Dead, День мертвых) вышла ограниченная партия эля The Trooper в специальном дизайне, продававшаяся в октябре и ноябре. На этикетке разместили легендарный талисман группы - Eddie

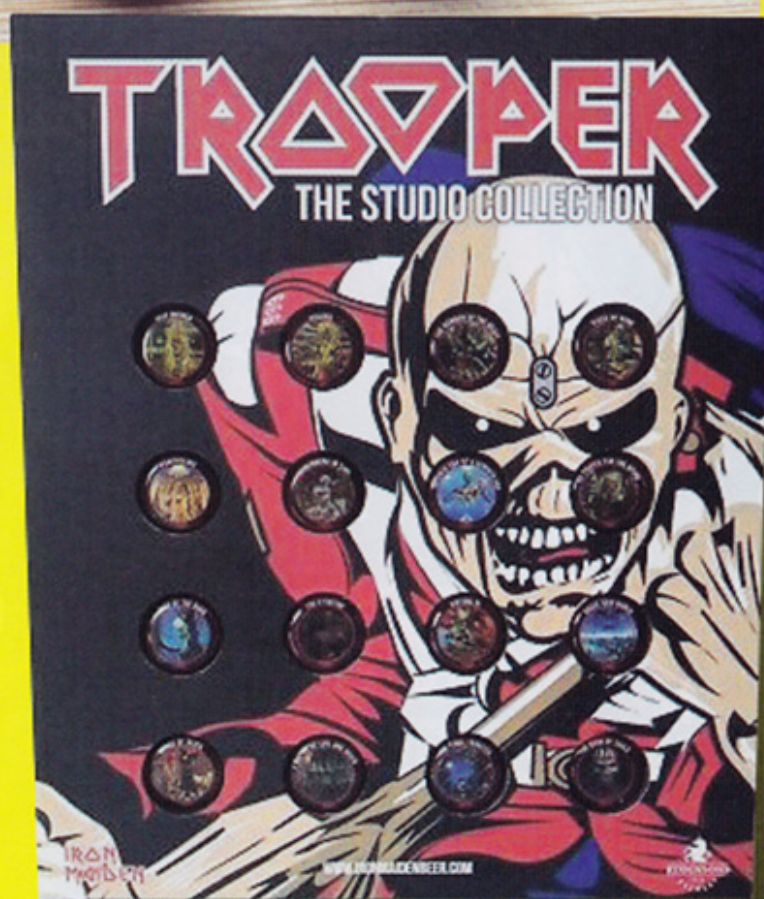






в костюме Дня мертвых. В этом году традицию продолжили. The Trooper с очередной праздничной этикеткой уже в продаже. Кроме того, с выходом Day of the Dead для всех сортов Trooper выпущена серия из 16 коллекционных пробок. На пробках изображены обложки студийных дисков Iron Maiden с 1980 до 2015 года. Общий тираж пробок - два миллиона штук.

С сентября 2019 г. производство Trooper началось в Бразилии. На семейной пивоварне Vodebrown варится **Trooper Brasil IPA**. Сорт был разработан Брюсом Дикинсоном и братьями Кавальканти. 5% IPA с нотами какао, белого шоколада и манго сочетает в себе местный вкус и аромат оригинального Trooper.





А уже в апреле 2020 г. бренд Trooper продвинулся в Австралию. Очередное творение музыкантов и Nomad Brewing Co. Получило название **Trooper Australia XPA**. Пиво планировали выпустить к началу гастролей Iron Maiden в мае, однако тур по известным причинам пока не состоялся. 4.5% экстра пэйль эль сварен специально для австралийского рынка.

Ну а в Англии за прошедший год вышли еще 2 сорта Трооер: английский стаут **Fear of the Dark** и **Trooper IPA**. Для стаута использовали названия девятого студийного альбома Iron Maiden, выпущенного в 1992 году. С названием для IPA особо не заморачивались.

Остается добавить, что ни одного из вышеуказанных импортных сортов в Москве я не нашел. Надеюсь, что мировые новинки будут все-таки добираться и до нас, как это было в недавнем прошлом.

Использованы материалы:  
[rocknbeer.ru/about](http://rocknbeer.ru/about)  
[ironmaidenbeer.com](http://ironmaidenbeer.com)





# Пивные миниатюры

Автор: В.Шамов

Фигурки на пивную тему (пивные миниатюры) составляют отдельный раздел в коллекции члена ККПА Юрия Дмитракова.

Первую такую фигурку, изображающую бывшего мэра Москвы Юрия Лужкова в виде пивной кружки, в свою коллекцию Юрий нашел на первом Большом Московском фестивале пива в Лужниках в 1998 г. Потом, в год обезьяны ему попала фигурка - обезьяна, торгующая в буфете с надписью «Пива нет». Потом пошли и другие символы восточного гороскопа, всего их удалось собрать 9. По сути, именно изображения животных, хоть реальных, хоть придуманных, составляют главное число экземпляров в коллекции. Понятно, что такие фигурки имеют смысл исключительно как сувениры, хотя встречаются среди них и пресс-папье, и копилка, и колокольчик. Около шести лет назад пополнение коллекции для Юрия стало затруднительным. Дело в том, что подобные фигурки то ли перестали выпускать, то ли просто перестали завозить. Сделаны они обычно из художественного пластика, но попадаются среди них и деревянные, и гипсовые, и глиняные. Всего в коллекции Юрия 53 пивные фигурки. Из них только две можно назвать атрибутикой конкретного пивного бренда







(«Боброфф»). Самая высокая миниатюра в коллекции Юрия - «Поросенок в пивной кружке» - имеет высоту 170 мм, а самая низкая - «Обезьяна с бутылкой» - всего только 25 мм.

Со слов Юрия, наиболее старая и примечательная в этой небольшой коллекции деревянная фигурка «Монах с кружкой». По информации, вместе с семью другими фигурками она входила в состав композиции, олицетворяющей человеческие пороки, в данном случае пьянство. А вот «Гномик-бармен с кружками» - это фигурка из серии «профессии». Есть еще охотники, рыбаки с пивными бутылками и другие на тему пивопития ■





# Пробки со смыслом

Коллекционеры кронен-пробок давно привыкли к сериям, которыми выходят их предметы коллекционирования. Некоторые даже только серии и собирают. Чаще всего так бывает, что пробка из серии своим оформлением не привязана к какому-либо конкретному сорту пива, а содержит просто серийную картинку и не несет никакой информационной нагрузки в плане обозначения сорта напитка, который она закупоривает. И вот, в 2020 году в России появилась серия из 10 пробок со стилизованными изображениями плодов и ягод, изготовленная итальянскими производителями кронен-пробок Pelliconi & C. S.p.a. (dap) для пивных напитков московского ООО «Яблочко» (бренд Appleton Ciders). Как выяснилось, это не стандартная серия разных пробок для закупорки одного и того же сорта пива. Каждая пробка предназначена для закрытия напитка со вкусом плода или ягоды, которая на ней изображена. Таким образом, это первая в нашей стране серия пивных кронен-пробок, которая несет не абстрагированные сюжеты и не обозначает акцию или розыгрыш какого-либо бренда, а маркирует конкретные типы напитков.



Pink Grapefruit



Sea-Buckthorn + Ginger Flavour



Watermelon Flavour



Mango



Blueberry + Rosemary, Lemongrass &amp; Mint



Peach



Raspberry



Apple flavour



Pineapple Flavour



Pineapple + Coconut Flavour



# Разновидности бирдекелей ГРИНН (Белгород)



Ресторан-пивоварня ЗАО Корпорация «ГРИНН» в белгородском комплексе «Мега-ГРИНН» был открыт в 2013 году вторым по очереди после его собрата в Орле. Для этого ресторана были выпущены 10 видов бирдекелей. Известны 2 серии, которые отличаются количеством экземпляров и толщиной картона (для удобства назовем простой картон «К» и очень тонкий картон - «ОТК»). При этом, на всех бирдекелях одинаковые надписи (предупреждения, сведения о составе и изготовителе) и у всех них одинаковый размер (95x95 мм). Далее перечисляются конкретные вариации по сортам.

**Bork:** К, ОТ  
**Dunkel:** К, ОТК  
**Imbir:** К  
**Lager:** К, ОТК  
**Pilsner:** К, ОТК  
**Red Ale:** К  
**Stout:** К  
**Strong:** К  
**Weizen Dark:** К  
**Weizen:** К, ОТК



# Разновидности бирдекелей ГРИНН (Орел)

Ресторан-пивоварня корпорации «ГРИНН» в туристическом многофункциональном комплексе «ГРИНН» в Орле был открыт первым в сети в 2011 году. Бирдекели корпорации «ГРИНН» в г. Орел имеют много разновидностей по юр.форме корпорации, предупреждающим надписям по бокам бирдекеля и по их длине (17 мм, 30 мм, 69 мм), размерам бирдекеля (95x95 мм, 100 мм), по углам и толщине картона. Конкретные вариации по сортам можно разбить на 4 группы, определенные по основным надписям.

1. ЗАО Корпорация «ГРИНН» филиал «Мегаполис «ГРИНН». Пиво противопоказано лицам до 18, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями нервной системы.

вариант А: **Bork, Dunkel** - 95x95 мм, 17 мм, ОТК, углы маленькие.

вариант Б: **Bork, Dunkel, Pilsner, Weizen** - 95x95 мм, 17 мм, ОТК, углы маленькие.

вариант В: **Bork, Pilsner, Weizen** - 95x95 мм, 17 мм, ОТК, углы маленькие.

2. ЗАО Корпорация «ГРИНН» филиал «Туристический многофункциональный Комплекс «ГРИНН». Пиво противопоказано лицам до 18, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями нервной системы.

**Bork, Dunkel, Lager, Pilsner, Weizen** - 95x95 мм, 17 мм, К, углы большие.

3. АО Корпорация «ГРИНН» филиал «Туристический многофункциональный Комплекс «ГРИНН». Пиво противопоказано лицам до 18, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями нервной системы, почек, печени.

вариант А: **Bork, Dunkel, Lager, Pilsner, Weizen** - 95x95 мм, 30 мм, К, углы большие.

вариант Б: **Bork, Citra, Pilsner, Weizen** - 100x100 мм, 30 мм, К, углы большие.

вариант В: **Bork, Cascade, Pilsner** - 100x100 мм, 30 мм, К, углы маленькие.

4. АО Корпорация «ГРИНН» филиал «Туристический многофункциональный Комплекс «ГРИНН». Алкогольная продукция противопоказана лицам до 18, беременным и кормящим женщинам, лицам с заболеваниями нервной системы, почек, печени, водителям при управлении транспортными средствами.

**Black, Bork, Pilsner, Weizen** - 100x100 мм, 69 мм, К, углы большие.











ТРАДИЦИОННЫЙ ЧУВАШСКИЙ СОРТ ПИВА, ПРИГОТОВЛЕН ПО  
СТАРИНЫМ РЕЦЕПТАМ ИЗ ОСОБОГО АРОМАТНОГО ХМЕЛЯ  
В ЧЕСТЬ ПРАЗДНИКА ОСЕННЕГО ПИВА

## РАЗНОВИДНОСТИ КЕР САРИ

СВЕТЛОЕ  
ТЁМНОЕ



- ПИВО НОВОГО УРОЖАЯ
- МЯГКИЙ ВКУС
- БЫВАЕТ ТЁМНЫМ И СВЕТЛЫМ
- ОБЛАДАЮТ СРЕДНЕЙ ПЛОТНОСТЬЮ

## ОСОБЕННОСТИ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ