

Зарайская Пивоварня



Производство основано в 1994 г.

Зарайская пивоварня была основана в 1994 году как предприятие, построенное для производства качественного пива естественного низового брожения.

В 2012 году сменились собственники, и взяли лучшее за основу производства пива – отлаженную и опытную команду пивоваров, проверенные временем рецепты пива, и добавили новый уровень контроля качества пива. В нашем пиве нет концентратов, порошков, спирта, кукурузы или риса – только солод, хмель, подготовленная вода и дрожжи. Только то, что нужно для вкусного пива

Постоянный контроль качества, внимание наших пивоваров и технологов – залог качества и непревзойденного вкуса пива «Зарайское». Мы всегда готовы предложить Вам три сорта пива, и каждую осень у нас есть особенная варка...



Для разных сортов нашего пива мы используем тщательно выверенную смесь высококачественного отечественного солода и солодов из Дании и Германии.



Купаж натурального прессованного немецкого хмеля для приготовления любого сорта нашего пива состоит минимум из 4 видов хмеля.



Дрожжи Saflager s-23 от Берлинского пивоваренного института VLB для варки пива с более плотным вкусом. Пиво варится вручную и бродит под заботливым присмотром нашего технолога до 27 дней.





Зарайское нефiltroванное, светлое нефiltroванное пиво

Нефiltroванное, живое пиво с загадочно мерцающей непрозрачностью несет в себе самый полный вкус напитка, отличное глубокое послевкусие. Мы считаем, что наше нефiltroванное пиво как нельзя лучше подойдет большой компании и не оставит равнодушным никого. Небольшой срок годности гарантирует, что именно это пиво Вы получите максимально свежим.



Зарайское классическое, светлое фильтрованное пиво.

Нежный легкий аромат светлого, цвета пшеницы классического лагера никого не оставит равнодушным не жарким летним вечером, ни как достойное сопровождение обеда зимой. Аромат хмеля и чуть заметная горчинка позволяет нам сказать, что это пиво подойдет всем любителям пива без исключения.



Дункель, темное фильтрованное пиво.

Именно немецкий Dunkel после Oktoberfest 2013 вдохновил нас на создание темного пива цвета старой меди с ярко выраженным хмелевым ароматом. Это пиво сочетает в себе как светлый солод, так и тщательно подобранную смесь мюнхенского солода с добавлением сбалансированных карамелизованных солодов, придав пиву особенный темный цвет, а также немного большую солодовую основу вкуса, чем типичное бархатное пиво. Сложное сочетание благородного хмеля позволило нам сварить пиво, которое прекрасно подойдет к ужину как с классическими пивными закусками, так и к горячему мясу.



Черное юбилейное, темное фильтрованное пиво.

Каждый год осенью, к октябрю, мы варим специальный сорт пива. Всего одна партия. Всего 1400 литров.

В 2014 году это будет черное пиво, отличающееся насыщенным, плотным вкусом, выраженной горчинкой, нежным и долгим послевкусием хлеба.

Морс из клюквы. Знакомый
кисло-сладкий вкус натурального,
освежающего напитка с ароматом
свежей, с мороза, клюквы.



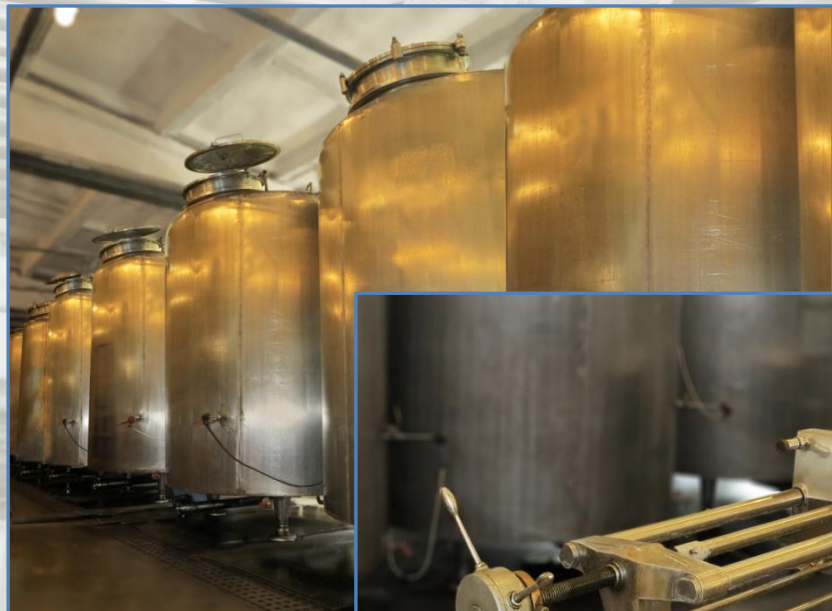
Облепиховый морс, сладкий,
терпкий, легкий напиток для любой
погоды. Немного солнца для Вас.



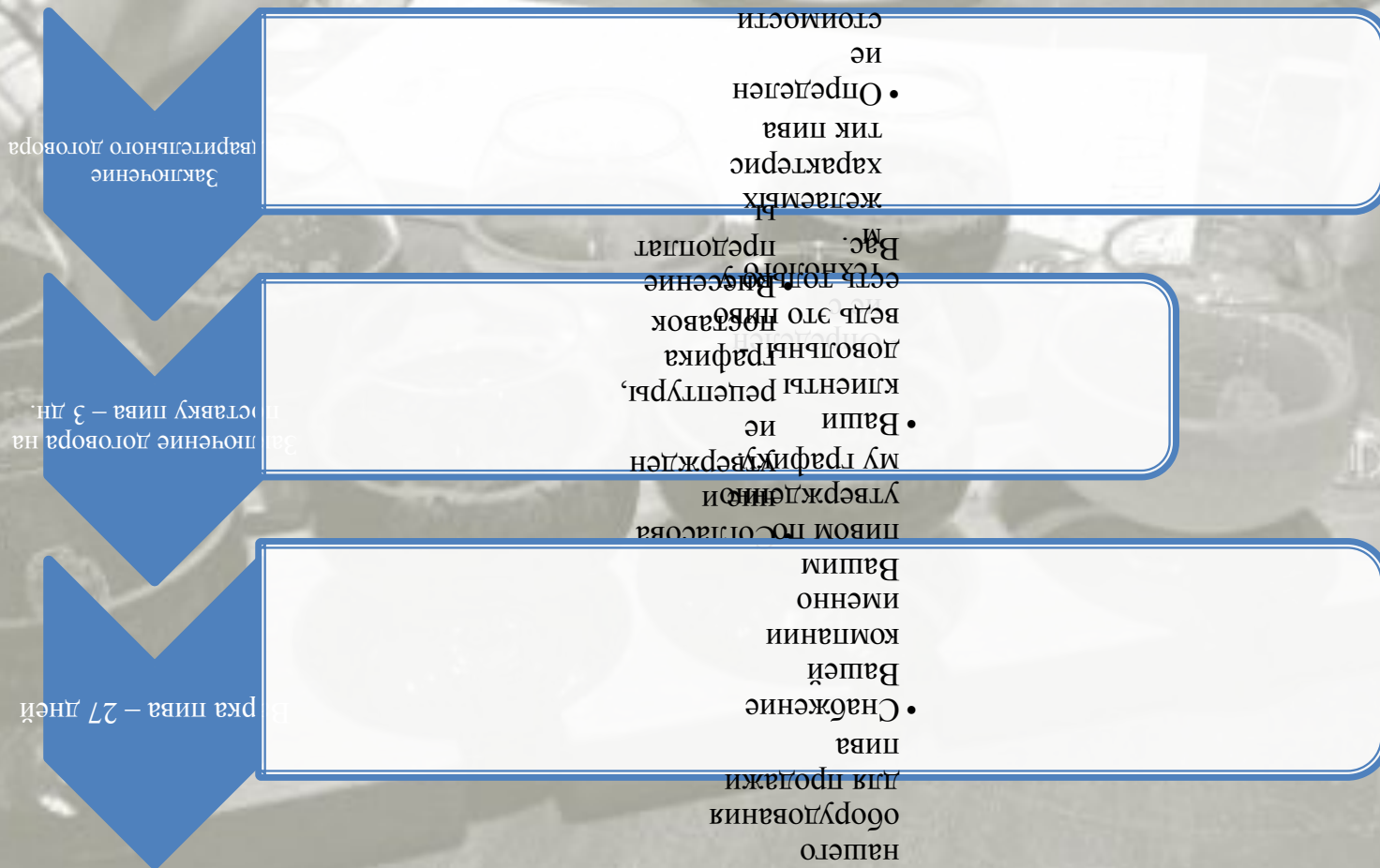
Традиционный русский напиток, вкус которого напечнит о летнем саде, зеленых кустах со скрывающейся в листьях гроздьях вкуса и аромата черной смородины.



Наша пивоварня обладает всем необходимым: бесценным опытом , налаженными каналами снабжения сырьем и оборудованием для производства любых лагерных сортов пива низового брожения, как светлых, так и темных сортов, включая и такие экзотические варианты, как



Мы готовы предложить нашим клиентам выпуск пива под частными торговыми марками. Примерная схема работы:



Минимальный объем пива, который мы готовы сварить именно для Вас – 1400 литров. Пиво поставляется в кегах 30 л, фитинг А, G.

Вы можете заказать наше пиво и наши морсы на Ваш праздник.

Шаг 1.

Шаг 2.

Шаг 3.

- В назначенное время мы доставляем оборудование, его подключаем (за 1 час до начала мероприятия).
- Наш бармен доставляет удовольствие Вам и Вашим гостям, угощая всех отличным пивом и морсами.
- После мероприятия мы развешиваем

- оставшихся в помещениях кетч пива и морсы в 1,5 литровой PET-бутылки и оставшем Вам.
- Мы открываем и вывозим оборудование и поставку

пиво количество морсов и напитков морсов, напитков

о посуды (отправовый стакан и 0,4-0,5 л) и прочие подробности