

THE BROOKLYN BREWERY

История **Brooklyn Brewery** началась в 1984 году с того, что её создатели решили круто изменить свою жизнь, превратив своё хобби в пивоварню, которая теперь является международным символом первоклассного крафта.

Стив Хинди был военным репортёром и провёл несколько лет в самых горячих точках Среднего Востока. Когда его отель попал под миномётный обстрел, он понял, что нужно возвращаться в Нью-Йорк и заняться чем-то более мирным, а именно, варением крафта.

Его сосед снизу **Том Поттер** в свою очередь устал от банковского дела, и услышав идею Стива, с радостью согласился ввязаться в эту затею.





В 1994 году к ним присоединился **Гаррет Оливер**, который является главным пивоваром Brooklyn Brewery и по сей день.

Гаррет – это рок-звезда в мире крафта. Он не только пивоваринноватор, но и талантливый шеф, известный любитель острот и эпатажный модник.

В 80ых он был менеджером рок-групп и часто дожидался конца их выступлений в барах и пабах. Попав в Англию, он попробовал настоящий английский эль, который значительно отличался по вкусу от «промышленного» американского пива.

Вдохновившись, он стал варить пиво у себя на плите и обрёл не только хобби, но и своё призвание. Он стал президентом Гильдии Домашних Пивоваров Нью-Йорка, где и познакомился со Стивом.

Прямо во время их первой встречи Гаррет поделился с ним рецептом, который стал одним из наших самых награждаемых и лучших сортов. Это был Brooklyn Black Chocolate Stout.





The Brooklyn Brewery – пионеры крафтовой революции, преданные тому, чтобы прививать культуру хорошего вкуса, производя пиво, такое же уникальное и разнообразное, как и креативное сообщество их поклонников.





BROOKLYN LAGER

В конце 19 века в Бруклине находилось более 45 пивоварен, что делало его одним из самых крупных пивоваренных центров в Америке. Уже в то время венский янтарный лагер был одним из местных фаворитов. Brooklyn Lager также имеет янтарнозолотистый цвет, и его отличительные особенность – яркий солодовый вкус, подкрепленный освежающей горечью и цветочным ароматом хмеля. Этот лагер оставляет после себя мягкое карамельное послевкусие. Аромат пива в нем усиливается «сухим охмелением» (dry hopping) - техникой, проверенной веками, когда свежий хмель добавляется в чан уже во время или после завершения брожения. В результате получается прекрасное ароматное пиво: мягкое, освежающее и сочетающееся

с любым блюдом. Добавив к классическому венскому лагеру британскую технику сухого охмеления, мы изобрели новый американский сорт Brooklyn Lager.



Название: Brooklyn Lager (Бруклинский лагер)

Семья: American Amber Lager

Солод: American Two-row, Caramel, Munich

Хмель: Hallertauer Mittelfrueh, Vanguard, Cascade, Saphir,

Williamette

Процент алкоголя: 5.2%

IBU: 30

Плотность начального сусла: 13° Plato

Калорий: 170

Сочетаемость: И на самых скромных пикниках, и в самых изысканных ресторанах страны Бруклинский лагер пьют со всем – от салатов до стейков. Он сочетается и с пиццей, и с бургерами, с мексиканской едой, жареным цыпленком, барбекю, жареной рыбой, свининой и китайской кухней. Среди сыров лучше всего сочетается с насыщенными твердыми и полу-твердыми сырами.

Формат: бутылка 0,355 л.

Кег: 30л ожидается летом 2018 г.





BROOKLYN EAST IPA

Почти все IPA обещают вам золотые горы, соблазняя ударной горечью и терпкостью хмеля. Но мы не собираемся «бомбить» вас хмелем и добиваться зубодробительного вкуса.

East IPA — это чистый, ароматный, питкий IPA, дающий твердое ощущение баланса, а не удара по голове. Американский хмель в нем утопает в нотках соснового аромата, в то время как хмель East Kent Goldings добавляет вкус костянки и ощущение крепости классического британского IPA. Попробуйте наш East IPA с лососем или морепродуктами, поэкспериментируйте с чеддером или сбалансируйте им любое острое блюдо. Сочетание традиций и максимализма в восточно-индийском пейл-эле задает новый стандарт изумительного хмельного вкуса.





Название: Brooklyn East IPA

Семья: India Pale Ale

Солод: British Pale Ale Malts from East Anglia

Хмель: East Kent Golding, Willamette, Northdown, Centennial

Процент алкоголя: 6.9%

IBU: 47

Плотность начального сусла: 17° plato

Калории: 200

Сочетаемость: острая пища, особенно тайская, индийская, вьетнамская, малайзийская, сычуанская и мексиканская; морепродукты, лосось и английский фермерский чеддер.

Формат: бутылка 0,355 л.

Кег: 30л ожидается летом 2018 г.





BROOKLYN NARANJITO

Бруклин Наранхито - классический американский пейл-эль, который мы подняли на новый уровень. Всплеск ароматного хмеля и внушительная щепотка цедры сладкого апельсина придают этому пиву правильный цитрусовый оттенок.

Оно заставит вас взглянуть по-новому на любимые блюда, подчеркнет специи и покажет, на что способно пиво, в котором есть немного апельсина.





Название: Brooklyn Naranjito (Наранхито)

Семья: Orange Peel Pale Ale

Солод: American 2-row, Crisp, Carafoam

Добавки: Цедра сладкого апельсина

Хмель: Summit, Simcoe

Дрожжи: Наш собственный сорт House Ale Yeast

Процент алкоголя: 4.5%

Плотность начального сусла: 10.8° Plato

Сочетаемость: мексиканские блюда, сыр с плесенью, солнечные дни, концерты и все с острым и пряным

вкусом.

Формат: бутылки 0,355 л.



БРУКЛИН — ЭТО КРАФТ (ПРУФ С САЙТА АССОЦИАЦИИ ПИВОВАРОВ В США)

Brooklyn Brewery

79 N 11th St #1 Brewers Row Brooklyn, NY 11249-1913 | Map

Phone: (718) 486-7422

Type: Regional

www.brooklynbrewery.com





CRAFT

BREWERS

INDEPENDENT CRAFT BREWER SEAL - LICENSING AGREEMENT

Many beer drinkers want to know who makes their beer. The independent craft brewer seal is a handy tool for enthusiasts to easily differentiate beer from craft brewers and beer produced by other, non-craft companies. Not familiar with the seal? Find out more about it and why it was created.

SIGN UP TO USE THE SEAL

Use of the Independent Craft Brewer Seal is Free for Breweries that:

- · Have a valid TTB Brewer's Notice.
- Meet the BA's craft brewer definition.
- · Sign the licensing agreement (access by providing your email below).

BA membership is not required to use the independent craft brewer seal. (A nominal administrative fee for non-members may be implemented in the future; for now, use is free of charge for all qualifying brewers.)

Questions: seal@brewersassociation.org

No Revised COLA Required!

The Brewers Association has written acknowledgment from the Tax and Trade Bureau (TTB) that a revised Certificate of Label Approval (COLA) will not be needed for label changes where the addition of the independent craft brewer seal is the only substantive change.

CRAFT BREWER DEFINED

An American craft brewer is small, independent and traditional.

Small

Annual production of 6 million barrels of beer or less (approximately 3 percent of U.S. annual sales). Beer production is attributed to a brewer according to the rules of alternating proprietorships.

Independent

Less than 25 percent of the craft brewery is owned or controlled (or equivalent economic interest) by a beverage alcohol industry member which is not itself a craft brewer.

Traditional

A brewer that has a majority of its total beverage alcohol volume in beers whose flavors derive from traditional or innovative brewing ingredients and their fermentation. Flavored Malt Beverages (FMBs) are not considered beers.



Independent Craft Brewer Seal

