



Тип: Лагер

Стиль: Жигулевское 60-х годов

История

«Жигулевское» – самый известный бренд пива в СССР и России, но не все знают, что у каждого поколения было свое «Жигулевское». И дело не в том, что «раньше было лучше».

«Жигулевское» в СССР каждое десятилетие варилось по разным стандартам, с разным солодом и хмелем. Оно было полутемное и светлое, фильтрованное и нефильтованное, карамельное и охмеленное. Неизменными оставались высокое качество и народная любовь.

Когда появилась идея восстановить вкус «того самого «Жигулевского», встал вопрос: «А какой рецепт мы возьмем за основу? 30-х, 50-х, 60-х, 70-х или 80-х годов?» И тогда мы решили, что сварим пиво по всем рецептам, а уж потребитель выберет, «Жигулевское» какой эпохи ему придется по душе.



Идея

«Жигулевское 1960» – это лимитированный выпуск, эксперимент, который дополняет основную серию «Жигулевское – Реконструкция рецепта».

60-е – время взлета технологий, эпоха, когда космос стал нашим. Технологический прорыв в эти годы произошел и в пивоварении.

Активно строились новые заводы, модернизировались старые довоенные пивоварни. Новые технологии сделали пиво доступнее, и в то же время помогли сохранить яркий вкус и аромат напитка.

Дух десятилетия науки и технологий нашел отражение и в этикетке, и в рецепте «Жигулевского 60-х».



Пиво

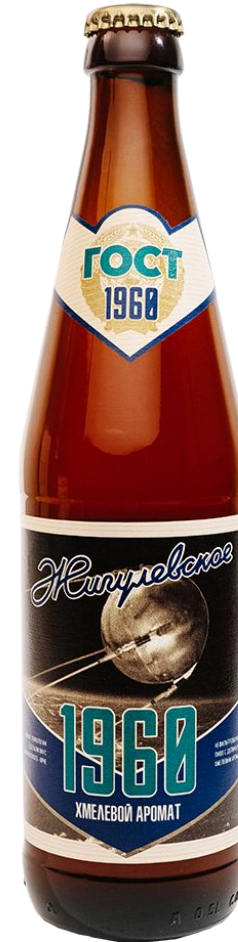
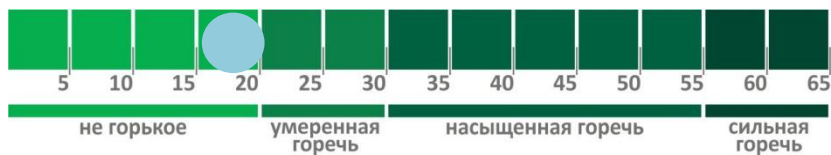
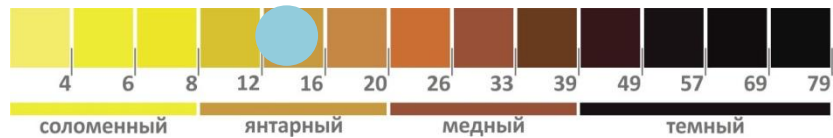
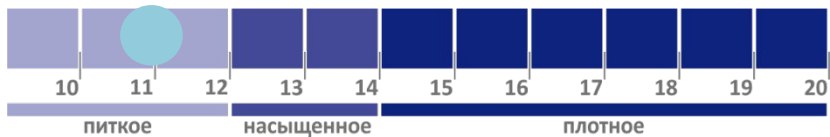
«Жигулевское 60-х» – это светлый лагер с янтарным блеском и деликатным хмелевым ароматом. Карамельно-солодовые ноты пива дополняются благородной горчинкой.

Чистый легко охмеленный лагер хорошо сочетается с сытными жареными закусками: рыбой или морепродуктами в кляре, жареным сыром.

Напиток лучше подавать при температуре 4-7 °С. в классической пивной кружке. Также подойдут бокалы для пильзнера на ножках. Благодаря этому пиво дольше останется холодным.



Профиль вкуса



Состав: солод ячменный светлый, солод пивоваренный карамельный, хмель, дрожжи лагерные