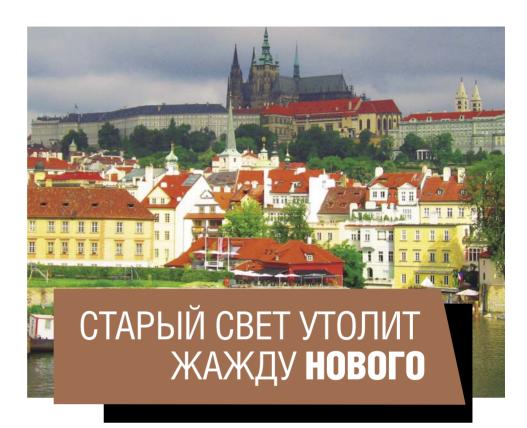
На полках американских магазинов появилось настоящее светлое чешское Zatec Bright Lager.



Пиво Zatec Bright Lager сварено на заводе Zatec Brewery близ Праги, в США его импортирует фирма Merchant du Vin. Новинка разработана на основе двухрядного ячменя и местных разновидностей хмеля по традиционным технологиям с использованием процесса двойного варения, открытой ферментации и 45-дневной выдержкой перед разливом. Новое жаждоутоляющее пиво с оттенком специй, что

называется, «подоспело к лету», особенно такому жаркому, как нынешнее. Цена 16, 9-унцевой бутылки – \$2.99. Содержание алкоголя – 4.6%. Срок хранения – 8 месяцев. INM







НОВИНКА СО ВКУСОМ «ВЛАЖНОГО ХМЕЛЯ»

Great Divide выпускает новое светлое пиво Fresh Hop Pale Ale.

В компании долго искали исключительную комбинацию свежих цельных конусообразных видов хмеля, добиваясь уникального вкуса новинки. Хмель для нее (иногда называемый «влажным»), собирают в сентябре (убирают его за сутки, пока хмель еще обладает исключительными свойствами). Обычно пивовары используют сушенный и гранулированный хмель, который устойчивее «влажного». Правда, «влажный хмель» имеет несомненное преимущество – яркий вкус, его-то в Great Divide и решили воссоздать. Fresh Hop Pale Ale - это светлое пиво средней плотности с медным цветом и 6.1% алкоголя по объему. Разливается в 22-унцовые бутылки. Продажи начнутся осенью. Цена пока неизвестна. INM

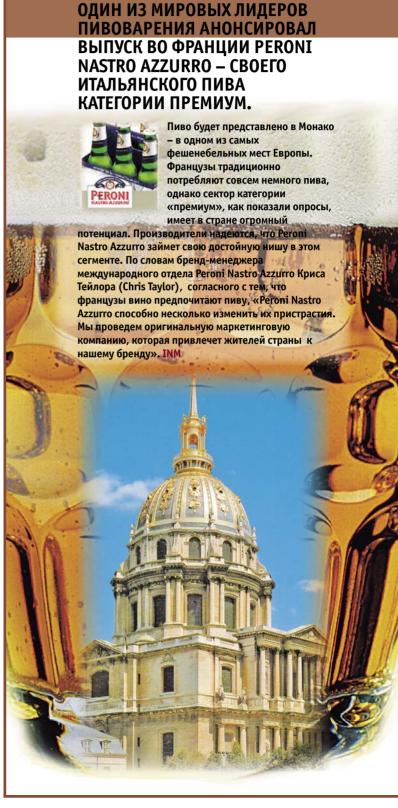
АМЕРИКАНЦЫ ВАРЯТ ПО-НЕМЕЦКИ



Koмпания Dogfish Head предлагает новое пиво Festina Peche.

Алкоголя в новинке 4.5%. Особенность пива в том, что ферментируется оно с

персиками. По словам владельца Сэма Каладжионе (Sam Calagione), «Наше Festina Peche доказывает, что высококачественное пиво не обязательно должно быть крепким». Для варки Festina Peche американцы используют немецкую технологию на основе пильзенского солода и пшеницы (50/50). Розничная цена упаковки (по 4 бутылки) — \$6.99-\$7.99. INM



ИТАЛЬЯНСКИЙ

ВПАРИЖ

SABMILLER WATHET