



customers@blamberg.beer



8 (87922) 5-15-77
8 (928) 825-98-56



Частная пивоварня «BLAMBERG»

Создана в 2015 году, благодаря желанию, воле и энергии
собственника создать высокотехнологичное предприятие,
способное стать достойным представителем
пивоваренной отрасли.



customers@blamberg.beer



8 (87922) 5-15-77
8 (928) 825-98-56



customers@blamberg.beer



8 (87922) 5-15-77
8 (928) 825-98-56

Предприятие расположено в городе
Минеральные Воды.

При производстве пива мы используем мягкую
воду предгорий Кавказа.

Завод оснащен варницей производства Kaspar
Schulz с системой бережного кипячения Schoko,
что позволяет добиваться хорошей ароматики
пива.



Перед розливом пива мы производим дополнительную промывку оборудования деаэрированной водой, что позволяет исключить попадание кислорода в пиво.

Предприятие уделяет большое внимание контролю качества на всех этапах производства пива. Производственная лаборатория оснащена лучшими образцами импортного и отечественного оборудования.

BLAMBERG может составить достойную конкуренцию лучшим отечественным и импортным образцам пива, не выходя при это за разумные ценовые рамки.



Чешский Стандарт

Плотность сусла 12%, алкоголь не менее 4,5%.



Рецептура этого сорт пива была привезена из Праги. Нашим технологам удалось отобразить всю богатую вкусовую гамму, присущую светлым сортам чешского пива.

Среди пивоваров они называются Пильзнерскими, от имени чешского города Пильзень – центра пивоварения. Именно поэтому мы и дали название нашему сорту – Чешский Стандарт. Кроме насыщенного солодового вкуса, пиво имеет сладкий аромат знаменитого Жатецкого хмеля.



Бочковое

Плотность сусла 11%, алкоголь не менее 4%.

Традиционно этот сорт производился в дубовых бочках, стенки которых наполняли пиво терпким вкусом, напоминающим виски. Пиво выбраживало и насыщалось углекислым газом, дозревало и набирало свой аромат прямо в этих бочках.

Наши технологи разработали способ, позволяющий достичь еще лучших вкусовых свойств Бочкового пива на современном оборудовании. Также как и в старой классической технологии нами используется холодное охмеление, придающее ярко выраженный аромат готовому пиву и дающий ему дополнительную свежесть.

Бламберг светлое
Плотность сусла 12%, алкоголь не менее 4,5%.



Сорт Бламберг является визитной карточкой пивзавода, и потому воплощает лучшие достижения нашей технологии, которая разработана главным пивоваром при поддержке специалистов института Вайнштефан, Германия.

Для варки пива Бламберг мы берем два сорта солода премиум качества, отборный хмель и дрожжи, которые мы привозим специально из Германии. Идеально сбалансированный вкус, янтарный цвет, хлебный аромат пива с пряными нотами хмеля создает идеальную гамму.

Пиво сварено от души чтобы подарить наслаждение нашим ценителям.

Баварское
Плотность сусла 12%, алкоголь не менее 4,5%.



Традиционное Баварское пиво сварено по рецепту, специально разработанному и контролируемому технологом из Германии строго в соответствии с законом о чистоте пива (Das Reinheitsgebot).

Специально подобранный солод придает пиву насыщенный янтарный цвет и солодовый сладковатый вкус. Специально подобранные сорта хмеля придают мягкую, легко проходящую горечь, а также приятный аромат хмеля с фруктово-цветочными тонами. Особый вид дрожжей придает этому сорту такое гармоничную вкусовую и ароматную гамму.



Жигулёвское

Плотность сусла 11%, алкоголь не менее 4%.

Сорт сварен из высококачественного солода, сделанного из ячменя, выращенного на жарких южных полях России. Имеет насыщенный солодовый вкус с ароматом хлеба.

Мягко выраженная горечь из отборных сортов хмеля придает пиву свежее и бодрящее послевкусие. Вода добывается из скважины, расположенной в курортной зоне кавказского региона и насыщена целебными минералами и микроэлементами.

Мы сохранили вкус традиционного Жигулевского пива сварив его на высоком уровне качества, благодаря современному оборудованию из Германии.



Мюнхенское

Плотность сусла 11%, алкоголь не менее 4%.

Пиво сварено по традиционным немецким рецептам из воды, солода, хмеля и дрожжей. Имеет золотистый оттенок, легкий вкус, утоляющий жажду.

Качество Мюнхенского достигается благодаря использованию импортного сорта солода и селективного хмеля, который варится на высококачественном немецком оборудовании.

Пиво Фестивальное – FESTBIER

Плотность сусла 11%, алкоголь не менее 4%.



Уникальный сорт пива, разработанный специально с учетом вкусовых требований жителей кавказского региона.

Сделано из специального сорта светлого пильзнерского солода, дающего очень легкий вкус пива, которым невозможно напиться. Очень хорошо утоляет жажду в условиях жаркого и сухого горного климата. Имеет гармонично выраженные сладкие ноты во вкусе, гармонирующие с хлебным привкусом пива, который дополняется легким ароматом хмеля с нотами пряных трав и цветов.

Пиво имеет плотность 11% и объемную долю алкоголя 3,8%. Сварено на современном высокоавтоматизированном оборудовании, изготовленном из нержавеющей стали, в строгом соответствии с немецким законом чистоты пива. В состав пива входит солод, хмель, вода и особые дрожжи, привезенные из института Вайнштефан, Германия.