

JAWS
BREWERY

OATMEAL STOUT

ПОЗДНИЙ ЗАВТРАК ЛЮБИТЕЛЕЙ ТЁМНЫХ ЭЛЕЙ



СТИЛЬ ОВСЯНЫЙ СТАУТ

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПОСТОЯННЫЙ СОРТ

ВКУС МЯГКИЙ, КОФЕЙНЫЙ, НЕГОРЬКИЙ

МЫ ЛЮБИМ ЭТОТ СОРТ ЗА ОДНОВРЕМЕННО НАСЫЩЕННЫЙ, ЛЁГКИЙ И ПОНЯТНЫЙ ВКУС

КЛЮЧЕВАЯ ОСОБЕННОСТЬ OATMEAL STOUT – ПОПЫТКА СДЕЛАТЬ ИДЕАЛЬНОЕ, НА НАШ ВЗГЛЯД, ТЁМНОЕ ПИВО, ДЛЯ КОТОРОГО НЕ НУЖЕН ОСОБЫЙ ПОВОД. ЕГО ВКУС ПРЕДЕЛЬНО СБАЛАНСИРОВАН: НЕТ ИЗЛИШНИХ СЛАДОСТИ, ГОРЕЧИ, ЖЖЁНОСТИ ИЛИ СУХОСТИ, - ВСЁ НА СВОЁМ МЕСТЕ

ЛАЙФХАК ТЁМНЫЕ СОРТА ПРИОБРЕТАЮТ ОСОБУЮ ПОПУЛЯРНОСТЬ В ХОЛОДНОЕ ВРЕМЯ ГОДА, НО ЭТО НЕ ОТМЕНЯЕТ ИНТЕРЕС МНОГИХ ГОСТЕЙ К ПОДОБНОМУ ПИВУ И В ЖАРКИЕ МЕСЯЦЫ

ИСТОРИЯ СТИЛЯ

В XIX ВЕКЕ ПИВО НЕ РАССМАТРИВАЛОСЬ КАК АЛКОГОЛЬ – ВРАЧИ МОГЛИ ЕГО ВЫПИСЫВАТЬ КАК ОБЩЕУКРЕПЛЯЮЩЕЕ СРЕДСТВО. ОВСЯНЫЕ СТАУТЫ ПОЯВИЛИСЬ, КОГДА ПИВОВАРЫ ПОПЫТАЛИСЬ НАДЕЛИТЬ ТЁМНОЕ ПИВО БОЛЬШЕЙ ПИТАТЕЛЬНОСТЬЮ ДЛЯ УСИЛЕНИЯ «ПОЛЕЗНОСТИ» НАПИТКА

ПОЧЕМУ ВКУС ИМЕННО ТАКОЙ?

ЗА ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЙ ВКУС И ЧЁРНЫЙ ЦВЕТ ОТВЕЧАЕТ ГРУППА ТЁМНЫХ СОЛОДОВ (CHOCOLAT, BLACK) И ЖЖЁНОГО ЯЧМЕНЯ, ОТСУТСТВИЕ СУХОСТИ И ЖЖЁНОСТИ ДОСТИГАЕТСЯ БЛАГОДАРЯ СЛАДОСТИ КАРАМЕЛЬНЫХ СОЛОДОВ (MUNICH, CRYSTAL, SPECIAL B), МЯГКАЯ И НЕЖНАЯ ТЕКСТУРА СОРТА ФОРМИРУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ. В ДАННОМ СОРТЕ ОСНОВНОЙ АКЦЕНТ СДЕЛАН НА ВКУС СОЛОДОВ, ХМЕЛЕВОЙ И ДРОЖЖЕВОЙ ПРОФИЛЬ НЕ СИЛЬНО ОЩУЩАЮТСЯ

АЛКОГОЛЬ

5,2 %

НАЧАЛЬНАЯ ПЛОТНОСТЬ

14,0 %

РАСЧЕТНАЯ ГОРЕЧЬ

23 IBU

СОЛОД PALE ALE, MUNICH, CRYSTAL, CHOCOLAT, BLACK, ROASTED BARLEY, SPECIAL B, OATS

ХМЕЛЬ COLUMBUS

ОБЪЕМ 0,5Л / 20Л