

# GREENE KING

**BURY ST EDMUNDS** 









### GREENE KING

#### Более 200 лет опыта пивоварения и управления пабами.

- Первое упоминание об аббатстве Бери Сент Эдмундс как пивоварне, встречается в 1086 году в «Книге ссудного дня» переписи английского населения проведенной Королем Вильямом Завоевателем.
- •1799 Бенджамин Грин приезжает в Бери Сент Эдмундс и открывает свой пивоваренный бизнес совместно с Вильямом Баком владельцем прядильной фабрики.
- •1830 Бирхаус Акт, разрешает пивоварням владеть пабами, Грин открывает первый паб.
- •1887 слияние с пивоварней Кинг, новая компания Грин Кинг и Сыновья управляет 148 пабами по всей Великобритании.
- 1950 внук Бенджамина Грина находит старый рецепт отца и варит новый эль, который получает название Abbot Ale в честь аббатства Бери Сент Эдмундс.







# ABBOT ALE Эббот Эль

- темный эль, верховое брожение;
- Содержание алкоголя: 5%;
- Плотность: 12%
- Сочетание с блюдами: Мясо, блюда из картофеля



- Запущен в 1950 году, по уникальному рецепту 200 летней давности.
- Эббот Этот эль входит в ТОП-10 (по продажам в Шотландии) и занимает первое место среди касковых элей в Лондоне!
- Классический эль с фруктовым характером, насыщенным солодовым вкусом и сбалансированной хмельной горчинкой.







### OLD SPECKLED HEN Олд Спекклд Хен

- темный эль, верховое брожение;
- Содержание алкоголя: 5%;
- Плотность: 12,4%
- Сочетание с блюдами: Блюда из мяса
- и картофеля



- Впервые был сварен к 50й годовщине известной английской автомобильной марки МG и назван в честь автомобиля МG в течение долгого времени бывшего разъездной машиной на пивоварне Greene King
- Сегодня OSH ледирует в категории премиальных элей в Великобритании!
- Old Speckled Hen или "Старая Рябая Курица" это классический пурпурный эль с оттенками сухофруктов и карамели.









1719 год – владельцем пивоварни становится Джон Джонстон, этим же годом датируется первое документальное упоминание о пивоварне «Красивая Гавань» в городе Данбар, в то время как на сводах хранилищ даты постройки отсылают к XV веку.



# Каждое пиво которое мы варим имеет пять общих черт



### Belhaven

•1719 год — владельцем пивоварни становится Джон Джонстон, этим же годом датируется первое документальное упоминание о пивоварне «Красивая Гавань» в городе Данбар, в то время как на сводах хранилищ даты постройки отсылают к XV веку.

• 1815 год владельцем пивоварни становится Эллис Даджеон, женившийся на одной из дочерей Джонстона, после чего начинается 150 летний период когда пивоварня носила имя Даджеон и Ко.

• 1815 — 1930 в этот период пивоварня специализируется на выпуске элей и производстве солода для других пивоваров.





- 1965 год ознаменован окончанием эпохи семьи Даджеон на пивоварне Белхеван. Пивоварня была продана и новые хозяева вернули ей прежнее название Belhaven.
- 1991 год появление знаменитого эля Belhaven Best, который произвел революцию благодаря системе налива с использованием смеси азота и углерода, более известную как технология нитрокег.
- 2005 год пивоварня Белхеван становится частью пивоваренной семьи Грин Кинг.
- 2014 год пивоварня Belhaven запускает собственную марку сидра.





### **BELHAVEN BEST** Белхеван Бест



- •«Пинтапинт!» Так, называют этот светлый эль пивовары Белхеван и есть за что.
- •Белхеван гордится наградой за вклад в индустрию и выдающиеся маркетинговые достижения благодаря сорту Бест.
- •Сливочный эль медового цвета, с ароматом теплого бисквита и свежим цитрусовым оттенком.



**АЛКОГОЛЬ** 



ПЛОТНОСТЬ

Фиш энд чипс Мясные блюда Тушеные овощи с мясом

БЛЮДА

Эль

3,2%

12%



# **BELHAVEN CRAFT CIDER DRY** Белхеван Крафт Сидр Сухой

- •Классический искристый сухой сидр Белхеван сбраживается из культивированных в Шотландии сортов кисло-сладких яблок.
- •Для достижения классического вкуса применяют естественное брожение на «диких» дрожжах.
- •Глубокий, чуть вяжущий вкус сидра сначала оборачивается снежной пургой игристых пузырьков, которая оканчивается согревающим классическим яблочным послевкусием.





**АЛКОГОЛЬ** 

5%



БЛЮДА Классический карри, стейк из лосося, паста



# **BELHAVEN MCCALLUM'S STOUT** Белхеван МакКаллумс Стаут



- •Экспортный стаут от пивоварни Белхеван, благодаря этому сорт МакКаллумс-один из самых известных стаутов в мире.
- •Чуть более яркий чем традиционные стауты, аромат бодрящий, с контрастом сладких солодовых и хмельных тонов.
- •Под плотной кремовой пеной скрывается вкус с оттенками жженого кофе и солодовой сладости, оканчивающийся сухим послевкусием с нотками горького шоколада и карамели.



Стаут



**АЛКОГОЛЬ** 



ПЛОТНОСТЬ



БЛЮДА

Морепродукты: устрицы и мидии

верховое брожение

4,1%

11%

# **BELHAVEN BLACK SCOTTISH STOUT** Белхеван Блэк Скоттиш Стаут



- •Роскошный премиальный стаут, варится из трех сортов обжаренного солода.
- •Сложный аромат Белхевен Блэк переливается оттенками свежеобжаренного кофе и темного шоколада.
- •Невероятно питкий стаут, традиционный вкус которого заканчивается оттенками ликерной сладости.



Стаут Верховое брожение



**АЛКОГОЛЬ** 

4,2%



ПЛОТНОСТЬ





БЛЮДА

Мясо, острые блюда



# BELHAVEN SCOTTISH STOUT Белхеван Скоттиш Стаут

SCOTTISH STOUT

Классический шотландский «кремовый» стаут, по плотности практически не уступает портеру, один из лидеров английского рынка. Отмечен платиновой наградой Beverage Tasting Institute в категории «Крепкий стаут». Вкус насыщенный, полный, оканчивающийся сбалансированным хмельным послевкусием.



Стаут Верховое брожение



АЛКОГОЛЬ

5% / 7%



плотность

16,8%



БЛЮДА

Мясо, острые блюда



# BELHAVEN ROBERT BURNS ALE Белхеван Роберт Бернс Эль

Этот великолепный эль — дань памяти прославленному шотландскому поэту Роберту Бернсу.

Деликатный рубиновый цвет напитка является прелюдией к великолепному вкусу с нотами сладкой карамели и изысканному солодовому послевкусию – это настоящая поэзия в бокале!



Эль Верховое брожение



АЛКОГОЛЬ

4,2%



плотность

12%



БЛЮДА

сырный пирог блюда из мяса дикая птица



# CRAFT PILSNER Крафт Пилзнер



- •Бодрящий пилзнер в «континентальном» стиле.
- •Изысканный «бисквитный» солод пророщенный из 100% ячменя сорта Скоттиш оптик.

7,2%

•Классические «лагерные» дрожжи и купаж хмелей Селленджер и Нордсдаун.



низовое брожение





плотность Блюда

Карри, бургер





### **BELHAVEN SCOTTISH ALE** Белхеван Скоттиш Эль

- Отличный баланс солодов сортов Оптик и Кристалл и купажа хмелей Челленджер и Голдингс.
- Мягкий, насыщенный, ореховый классический крафтовый шотландский эль.
- Belhaven Scottish Ale самый долго варящийся эль, мировой бестселлер.



ТИП

**АЛКОГОЛЬ** 

ПЛОТНОСТЬ

12,9%



БЛЮДА

ребрышки фиш & чипс тушеные овощи

Тёмный эль Верховое брожение

5.2%



# BELHAVEN SCOTTISH OAT STOUT Белхеван Скоттиш Оат Стаут



- Изысканная ретроспектива от пивоваров Белхеван, отсылающая к средневековью, когда овсяный солод был привычным ингредиентом пива.
- Глубокий, насыщенный вкус с нотками темного шоколада и жаренного кофе, оканчивается бархатным овсяным послевкусием.



ТИП

Тёмный эль



АЛКОГОЛЬ

7%

ПЛОТНОСТЬ

16,8%



БЛЮДА

ребрышки фиш & чипс тушеные овощи



# TWISTED THISTLE IPA Твистед Систл ИПА



•Дерзкий, яркий, насыщенный, благодаря хмелям Челленджер и Каскад; цвет — насыщенная медь, современный взгляд на традиционный IPA.

•Цитрусовый хмельной аромат, благодаря хмелям Пэил и Кристал, раскрывается во вкусе тонами специй и оканчивается традиционной горчинкой.



ТИП

Светлый эль верховое брожение



АЛКОГОЛЬ

5,6%



плотность

12,6%



БЛЮДА

Телятина или баранина копченый лосось

# TWISTED THISTLE GRAPEFRUIT IPA Твистед Систл Грейпфрут ИПА

- •Потрясный новый ІРА из самого сердца шотландского пивоварения!
- •Свежий, сочный, ароматный, с традиционным сухим окончанием.
- •Сочный твист на основе, ни раз побеждавшего в конкурсах, классического Twisted Thistle!



Светлый эль верховое брожение



**АЛКОГОЛЬ** 

5,3%



ПЛОТНОСТЬ

10%



БЛЮДА

Тайский салат с курицей или тунцом





