

«Балтику Stout» оценили знатоки

На заводе в Санкт-Петербурге журналистам и блогерам, специализирующимся на обзорах российского пивоварения, презентовали главную новинку последних месяцев для HoReCa.

Наш сухой азотный стаут стал настоящей премьерой зимнего сезона, покорив самих сотрудников «Балтики», найдя путь к сердцу посетителей ресторанов и баров, а теперь и вдохновив само профессиональное сообщество, судя по обилию теплых публикаций в Telegram-каналах после посещения завода на Парнасе.

Тур по пивоварне начался с обзорной экскурсии, которую провел **директор филиала «Балтика Brew» Юрий Катунин**. Гостям также показали азотную установку, где идет сбор азота, который применяется при наливке Стаута. Юрий Валентинович отметил, что использование собственных азотных установок и опыт запуска Стаута раскрывают перед «Балтикой» широкий потенциал для расширения линейки и разработки новых сортов.

Об особенностях купажа солодов разной прожарки для рецептуры Стаута и о роли ячменя для пива рассказал **ведущий эксперт по технологии Игорь Матвеев**. Жженный солод, придающий сорту шоколадно-кофейные оттенки, можно было попробовать прямо на месте, оценив вкус и аромат зерен, сохранившиеся в конечном продукте.

Конечно, главным моментом мероприятия стала дегустация «Балтики Stout» со специальными гастрономическими сочетаниями. Каждое правильно подобранное блюдо по-новому раскрывают вкусо-ароматическую палитру пива. **Бренд-амбассадор Евгения Аксенова** посвятила гостей в мир бирпейринга, раскрыв главные принципы сочетаний вкусов и предоставив гостям возможность сделать эти открытия самостоятельно.