

**Совсем как дома: завод «Балтика-Хабаровск» раскрыл свои двери для местных пивоваров**

**Чем отличается домашнее пивоварение от производства крупного пивоваренного завода, как технологи предприятия следят за качеством продукции и что отличает профессионального дегустатора от любителя пенного? Ответы на эти и другие вопросы решили найти для себя хабаровские домашние пивовары. Площадкой для встречи и обсуждения стал пивоваренный завод «Балтика-Хабаровск».**

Искусство пивоварения своим происхождением уходит далеко в историю, во времена первых цивилизаций Ближнего Востока. Еще в Древнем Египте иероглиф, обозначающий трапезу, буквально переводился как «хлеб и пиво». В современном мире сортов и стилей пива великое множество. Найти свой вкус сможет каждый любитель пенного напитка. Но истинные ценители идут дальше и создают собственную домашнюю пивоварню.

Хабаровские активисты домашнего пивоварения решили сравнить свое производство с масштабами филиала пивоваренной компании «Балтика». Для этого они пришли на экскурсию по заводу, где их ждал не только гид, но и эксперты – главный пивовар, начальник производственной лаборатории и начальник цеха розлива. Все вместе они отвечали на многочисленные вопросы участников экскурсии и рассказывали о тонкостях пивоварения на заводе.

После знакомства и инструктажа по безопасности, гости прошли в производственный цех, где располагается лаборатория, варочное и бродильное отделения. В лаборатории пивовары увидели современное оборудование, которое позволяет максимально быстро и точно оценить качество продукции на всех стадиях производства, начиная от натуральных ингредиентов, которые приходят на завод, заканчивая готовым напитком, разлитым в разные виды тары. Кроме того, пивовары узнали, что пивные дрожжи лаборатория производит самостоятельно. Необходимый вид – штамм дрожжей – приходит на завод в небольшом количестве, а уже на месте выращивается до производственных объемов.

В варочном отделении гости увидели не только огромные чаны для варки сусла – основы напитка, но и пройти в отделение подработки, где готовится к варке зерно, а также заглянули в кабинет оператора-технолога. Здесь участники оценили высокий уровень автоматизации предприятия, благодаря которому многоступенчатый процесс приготовления сусла руководит всего один человек. Масштаб производства подчеркнули цилиндрико-конические танки бродильного отделения, в которых сусло смешивается с дрожжами, образующими алкоголь и углекислый газ в конечном напитке.

Домашние пивовары попробовали профессионально оценить качество и вкус продукции завода во время «слепой» дегустации. Гостям по очереди предлагались разные сорта пива, которые они должны были оценить по нескольким параметрам и, по возможности, угадать стиль напитка. К примеру, в аромате одного из образцов участники почувствовали цитрусовые и пряные нотки, с помощью которых угадали [«Балтику 0. Пшеничное»](#), а в ярком хлебном вкусе с выраженной горчинкой узнали венский лагер [«Балтика 4. Оригинальное»](#). Своеобразным открытием стала новинка [«Балтика 9. Вишнёвое»](#), которое удивило гостей своим ярким бордовым цветом, ароматом спелой вишни и умеренной горчинкой.

**Андрей Дамм, домашний пивовар:** «Совместные мероприятия среди домашних пивоваров проходят довольно часто. Мы делимся опытом, проводим дегустации продукции, делаем показательные варки на своем оборудовании. Мероприятия такого формата, как на «Балтике-Хабаровск» мы посещаем редко. На заводе сегодня впечатлила масштабность и объемы, которые нам, тем, кто занимается пивоварением дома, не снились. Технологи и работники завода ответили на все наши вопросы. Нам было интересно узнать о сроках годности некоторых ингредиентов, о том, как происходят знакомые нам процессы в промышленности. Подробно рассказали о том, как на предприятии справляются с пороками, которые встречаются в домашнем пивоварении. Многое я смогу использовать в дальнейшем».

\*\*\*

**Пивоваренная компания «Балтика», часть Carlsberg Group** — лидер российского рынка пива, один из крупнейших производителей товаров народного потребления России. «Балтике» принадлежат 8 заводов в России, широкий портфель брендов. Компания является значительной частью Carlsberg Group, и ее региона Восточная Европа, к которому также относятся Азербайджан, Беларусь, Казахстан и Украина. Пивоваренная компания «Балтика» — ведущий экспортер российского пива: продукция компании представлена в более чем 75 странах мира. Благодаря высокому качеству бренды «Балтики» являются обладателями более 670 российских и международных наград профессиональных и потребительских конкурсов. Узнать больше о компании можно [на сайте](#) или на [официальной странице](#) «Балтики» ВКонтакте.

**«Балтика-Хабаровск»** — крупнейший пивоваренный завод на Дальнем Востоке, оснащенный самым современным оборудованием ведущих мировых фирм. Он был построен «с нуля» в рекордно короткие сроки: всего за 13 месяцев и открыт 11 апреля 2003 года. Начиная завод с выпуска 11 сортов пива, теперь ассортимент продукции составляет около 50 сортов, включая известные всем дальневосточникам региональные бренды «ДВ», Dragon, «Жигулёвское Дальний Восток Светлое». Готовая продукция филиала направляется во все регионы Дальнего Востока, в Восточную Сибирь и в Китай.

**За дополнительной информацией просьба обращаться:**

Пивоваренная компания «Балтика»

Надежда Комарова

+7 (4212) 41-15-60

[komarova\\_nv@baltika.com](mailto:komarova_nv@baltika.com)

[www.baltika.ru](http://www.baltika.ru)

[baltika\\_company@baltika.com](mailto:baltika_company@baltika.com)