

Пресс-релиз

26.10.2022

Double IPA от Горьковской пивоварни: «носорог» выходит на массовый рынок

В октябре прошел первый розлив нового сорта в регулярной линейке от Горьковской пивоварни — Double India Pale Ale (DIPA) крепостью 7,5%. На банке 0,45 л красуется носорог как символ необычного яркого вкуса и насыщенного охмеления.

Горьковская пивоварня — один из флагманов крафтового пивоварения в России и партнер компании «Балтика» — постоянно работает над расширением своего портфеля, чтобы порадовать ценителей необычных вкусов. Сорт Double IPA уже много лет пользуется популярностью среди любителей крафта по всему миру.

Алексей Пяткин, генеральный директор ООО «Хоппи Юнион» (владеет Горьковской пивоварней): «Любители DIPA давно интересовались у нас, собираемся ли мы выпускать этот сорт, и вот мы решили их порадовать. Наш «носорог» — это, по сути, первый массовый Double IPA в России. Его запуск можно без преувеличения назвать прорывом для крафтового сегмента российского рынка пива. У любителей охмеленных сортов появился новый потенциальный фаворит с более интересным и горьким вкусом, чем у обычных IPA».

Double IPA от Горьковской пивоварни имеет повышенный процент содержания алкоголя (7,5%), а также более выраженную и сильную хмелевую горечь (75 IBU) по сравнению с большинством охмеленных сортов. Цвет напитка — золотисто-медовый с хорошей прозрачностью. При создании Double IPA используются сорта хмеля Citra и Northern Brewer, благодаря чему пиво обладает ярко выраженным ароматом цитрусовых и нотами тропических фруктов. Насыщенный вкус пива с оттенками солодовой сладости сбалансирован заметной хмелевой горечью за счет добавления большего количества хмеля. DIPA составляет идеальную гастрономическую пару с барбекю, паназиатской кухней, бургерами, рыбой на гриле. Подается двойной IPA (или имперский IPA, как его еще называют) при средней температуре +4...+7 °С.

Новый сорт уже доступен в пивных магазинах [«Танк & Хоппер»](#), а также в магазинах сети «Магнит».

ООО «Хоппи Юнион» — российская компания, в настоящее время управляющая 4 проектами на российском пивном рынке: пивоварней «Ар Си Брю» в Новосибирске, Kopix Brewery в Пензенской области, Горьковской пивоварней и сетью специализированных пивных магазинов «Танк & Хоппер». Компания стремится развивать культуру осознанного потребления пива через эмоциональное путешествие в мир уникальных вкусов современного и классического пивоварения. «Горьковская пивоварня» — небольшая современная пивоварня в историческом центре Нижнего Новгорода, высокотехнологичная и инновационная площадка для разработки и производства сортов, выходящих за рамки представлений о классическом пиве. Смело экспериментируя, пивоварня создает сорта, отвечающие вызовам современного рынка.

За дополнительной информацией просьба обращаться:

Ольга Кондратюк, +7-963-303-21-54,
kondratyuk_ov@baltika.com