



Уже на протяжении более 5 тысяч лет многие народы мира занимаются пивоварением. Технология приготовления пива постоянно развивалась и сейчас достигла своего совершенства только в Германии, в которой еще в Средневековье предъявляли особые требования к сырью для приготовления пива. В 1516 году в Баварии был издан «Указ о чистоте пивоварения» (Reinheitsgebot), в котором закреплялся рецепт немецкого пива – хмель, солод и вода. Этот рецепт и сегодня не изменился. В течение столетий, требования к составу пива, предъявляемые в Германии, дополнились требованиями к качеству оборудования. В пивоварне «Карл и Фридрих» используется технология, которая отражает правильный немецкий подход к производству пива.

При этом сусло производится на самом современном оборудовании традиционным отварочным методом, а брожения осуществляется по классической баварской технологии открытого брожения. Если эту совершенную технологию сочетать с хорошим сырьем, то получится великолепный результат. В ресторане «Карл и Фридрих» начала действовать новая пивоварня весной 2012 года, которая была построена баварской компанией Casparу по специальному проекту.

Еще с 1788 года компания Casparу начала заниматься пивоварением, и в семье Casparу профессия пивовара передавалась по наследству в течение веков до тех пор, пока мастер-пивовар Рудольф Каспари не открыл семейную компанию, сегодня широко известную во всем мире. В настоящее время компания Casparу спроектировала и построила более 150 пивоварен.

Для Санкт-Петербурга открытие новой пивоварни «Карл и Фридрих» это большое

событие, поскольку позволяет перенять уникальный опыт пивоварения и повысить качества производства пива в России. Здесь пивоварню возглавляет Алексей Черныш. Карьеру пивовара Алексей начал в 2002 году в этом ресторане во время монтажа и запуска первой пивоварни «Карл и Фридрих». Затем он обучался у Хельмута Нойманна и Ральфа Брандесе – немецких мастеров пивоварения.

В 2009 году Черныш работал в ресторанной пивоварне «Corinthians Club» по приглашению Оливера Шауфа – одного из самых известных пивоваров мира. В этой пивоварне он варил специальный сорт пива «Русский Империял Стаут». Сегодня Алексей Черныш – член «Цеха пивоваров Петербурга» является официальным представителем компании Caspary GmbH в России.

Фирменные сорта пива

КАРЛ I относится к типу пива Pilsner. Это светлое, не фильтрованное ячменное пиво низового брожения обладает выраженной горечью и тонким хмелевым ароматом. Этот сорт пива варится из тонко-ароматического хмеля и светлого ячменного солода.

КАРЛ II относится к типу пива Lager. Это полутемное (золотое) не фильтрованное ячменное пиво низового брожения обладает слегка сладковатым, мягким вкусом и солодовым ароматом. Пиво варится из мюнхенского солода, ячменного солода и ароматического хмеля.

КАРЛ III относится к типу Weizen. Это светлое не фильтрованное пшеничное пиво верхового брожения обладает характерным ароматом для данного типа, благодаря использованию специальных дрожжей. Варится из пшеничного и ячменного солода и хмеля.