

WAER

ДЕЛАЕМ КРАФТ ПОНЯТНЫМ

ОТКРОЙТЕ
КРАФТОВОЕ ПИВО
ИЗ СИБИРИ



VAER – ПИВО ИЗ СИБИРИ

ПРОПИТАНО СИБИРСКИМ ДУХОМ

Создавая пиво VAER, мы словно погружаемся в путешествие по бескрайним просторам Сибири, где всегда есть место новым открытиям: разнообразие **традиционных и крафтовых сортов**, как разнообразие сибирской природы, где есть горы, степи, леса и реки; **конкурентные цены**, как щедрость сибирской души; строгость при соблюдении **стандартов качества**, как суровость сибиряков.

При производстве пива особое внимание уделяем качеству.

1. Разрабатываем сорта и делаем первые варки на **собственной экспериментальной пивоварне**.
2. Используем только **импортное сырье** из Европы и Нового света. Работаем с **проверенными поставщиками** солода, хмеля и дрожжей.
3. Контроль сырья и продукции на каждом этапе производства в **современной лаборатории качества**.
4. Разливаем в бутылки на **автоматической, полностью асептической, итальянской линии розлива**.
5. Контроль продукции в местах продаж. Регулярное снятие проб и **проверка по вкусовым, микробиологическим показателям**.

Пиво VAER является победителем конкурсов:

3 золотые медали. Выставка «Пивоварня ярмарка Сибири» г. Новосибирск 2016 г.

Диплом 3 степени. Конкурс «SIBKRAFTFEST», г. Новосибирск 2017 г.

3 золотые медали. Выставка «Пиво», г. Сочи 2020 г.

3 золотые медали. Выставка «Пиво», г. Сочи 2021 г.

Призер конкурса РОСГЛАВПИВО, г. Москва 2021 г.

Диплом. Лучший лагер. Конкурс «SIBKRAFTFEST», г. Новосибирск 2022 г.

Мы гордимся пивом VAER
Оцените и вы!

Команда VAER

VAER – ЭТО КАЧЕСТВО!

ПОКУПАТЕЛИ ЛЮБЯТ ПИВО VAER

Есть **традиционные** и **крафтовые** сорта

ПОСТОЯННОЕ КАЧЕСТВО И СТОЙКОСТЬ

Собственная лаборатория качества. Контроль на каждом этапе производства

НАТУРАЛЬНЫЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ ПРОДУКТ

Сварено в **СИБИРИ** из натурального, импортного сырья премиум класса

БЕЗ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ И ПАСТЕРИЗАЦИИ

Новая итальянская, асептическая, полностью автоматическая линия розлива.
180 дней – срок хранения пива в бутылке
90 дней – срок хранения пива в кеге



WAER

ДЕЛАЕМ КРАФТ ПОНЯТНЫМ

ТРАДИЦИОННОЕ
ПИВО

Традиционные сорта VAER созданы для постоянных потребителей пива.

5 традиционных «желтых» сортов варим в VAER регулярно:
VAER Pils, VAER Lager, VAER Weiss, Wolf Larsen и Поручик R.

70% продаж VAER составляют традиционные сорта.

Покупатели чаще выбирают «желтые» сорта VAER - это питкие, легкие сорта с выраженным ароматом и вкусом хмеля.

Варим в соответствии с «Reinheitsgebot» - немецким законом о чистоте пива 1516 года.

Начните продажи с традиционных сортов!

Рекомендуем на старте «ставить на кран» 3 сорта:

- 1) VAER Pils;
- 2) VAER Lager или Wolf Larsen;
- 3) VAER Helles или VAER Weiss, Поручик R.

VAER PILS

ХМЕЛЬ, СОЛОД, ЛЕГКАЯ ГОРЧИНКА И ВКУС, КАК В ГЕРМАНИИ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	German Pils
АЛКОГОЛЬ:	4.0%
ПЛОТНОСТЬ:	11%
ГОРЕЧЬ:	12 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4,6 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	42ккал/176Дж
ХМЕЛЬ:	Perle, Hallertauer Mittelfruher, Spalter Select
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	30 дней
ФАСОВКА:	КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Традиционная
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Светлое, фильтрованное, непастеризованное пиво низового брожения (лагер).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Хмелевой умеренный вкус с цветочными и травянистыми тонами. В послевкусии легкая горечь и солодовые нотки.

ОСОБЕННОСТЬ

Все как в Германии - используем 3 немецких хмеля. Дополнительное сухое охмеление ароматным хмелем Spalter Select. Соответствует «Reinheitsgebot» 1516 года.

ЛЮБИМ ЗА

Приятный хмелевой вкус с цветочными и травянистыми тонами. Сухой выраженный финиш.

О СТИЛЕ

German Pils (Немецкий пилз) - легкотелое, сильно выброженное немецкое пиво золотого цвета, демонстрирующее очень стойкую шапку и элегантный цветочный хмелевой аромат.

Хмелевой вкус от слабого до сильного, цветочный, пряный или травянистый. Хмелевая горечь, от средней до сильной, доминирует и сохраняется до послевкусия. Сладко-зерновой солодовый характер, от умеренного до умеренно слабого, поддерживает хмелевую горечь. Финиш, от сухого до средне-сухого, с горьким послевкусием и легким солодовым вкусом.

VAER HOPPILS

ХМЕЛЬ, СОЛОД, ЛЕГКАЯ ГОРЧИНКА И ВКУС, КАК В ГЕРМАНИИ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	German Pils
АЛКОГОЛЬ:	4.0%
ПЛОТНОСТЬ:	11%
ГОРЕЧЬ:	12 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4,6 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	42ккал/176Дж
ХМЕЛЬ:	Perle, Hallertauer Mittelfruher, Spalter Select
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	30 дней
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45
КАТЕГОРИЯ:	Традиционная
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Светлое, фильтрованное, непастеризованное пиво низового брожения (лагер).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Хмелевой умеренный вкус с цветочными и травянистыми тонами. В послевкусии легкая горечь и солодовые нотки.

ОСОБЕННОСТЬ

Все как в Германии - используем 3 немецких хмеля. Соответствует «Reinheitsgebot» 1516 года. **Отличие от Pils (в кегах)** - сухое охмеление выполнено хмелем Hallertauer Mittelfruher.

ЛЮБИМ ЗА

Приятный хмелевой вкус с цветочными и травянистыми тонами. Сухой выраженный финиш.

О СТИЛЕ

German Pils (Немецкий пилз) - легкотелое, сильно выброженное немецкое пиво золотого цвета, демонстрирующее очень стойкую шапку и элегантный цветочный хмелевой аромат.

Хмелевой вкус от слабого до сильного, цветочный, пряный или травянистый. Хмелевая горечь, от средней до сильной, доминирует и сохраняется до послевкусия. Сладко-зерновой солодовый характер, от умеренного до умеренно слабого, поддерживает хмелевую горечь. Финиш, от сухого до средне-сухого, с горьким послевкусием и легким солодовым вкусом.

VAER LAGER

СОЛОД, ХМЕЛЬ И МЯГКИЙ СУХОЙ ФИНИШ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Munich Helles
АЛКОГОЛЬ:	4.5%
ПЛОТНОСТЬ:	12%
ГОРЕЧЬ:	12 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4,7 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	46ккал/193Дж
ХМЕЛЬ:	Perle, Spalter Select
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	21 день
ФАСОВКА:	КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Традиционная
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Светлое, нефiltrованное неосветленное, непастеризованное пиво низового брожения (лагер).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Мягкий сладко-солодовый вкус, поддерживаемый слабой хмелевой горчинкой.

ОСОБЕННОСТЬ

Отлично сочетается с шашлыками и рыбой. Сварено в полном соответствии с немецким законом о чистоте пива «Reinheitsgebot» 1516 года.

ЛЮБИМ ЗА

Универсальность, когда хочешь просто выпить пива. Баланс солодовой сладости и хмелевой горечи. Приятный, тонкий аромат полевых цветов и трав.

О СТИЛЕ

Munich Helles (Мюнхенский хеллес) - чистый солодовый немецкий лагер золотого цвета с мягким сладко-зерновым солодовым вкусом и мягким сухим финишем. Тонкие пряные, цветочные хмелевые нотки и сдержанная горечь помогают балансу быть солодовым, но не сладким, благодаря чему пиво остается освежающим повседневным напитком.

Создан в Мюнхене в 1894 году на пивоварне Spaten, как конкурент светлому чешскому пиву. На сегодня самый популярный стиль в Южной Германии.



VAER LaLAGER

СОЛОД, ХМЕЛЬ И МЯГКИЙ СУХОЙ ФИНИШ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Munich Helles
АЛКОГОЛЬ:	4.5%
ПЛОТНОСТЬ:	12%
ГОРЕЧЬ:	12 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4,7 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	46ккал/193Дж
ХМЕЛЬ:	Perle, Spalter Select
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	21 день
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45
КАТЕГОРИЯ:	Традиционная
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Светлое, нефильтрованное неосветленное, непастеризованное пиво низового брожения (лагер).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Мягкий сладко-солодовый вкус, поддерживаемый слабой хмелевой горчинкой.

ОСОБЕННОСТЬ

Отлично сочетается с шашлыками и рыбой. Сварено в полном соответствии с немецким законом о чистоте пива «Reinheitsgebot» 1516 года.

ЛЮБИМ ЗА

Универсальность, когда хочешь просто выпить пива. Баланс солодовой сладости и хмелевой горечи. Приятный, тонкий аромат полевых цветов и трав.

О СТИЛЕ

Munich Helles (Мюнхенский хеллес) - чистый солодовый немецкий лагер золотого цвета с мягким сладко-зерновым солодовым вкусом и мягким сухим финишем. Тонкие пряные, цветочные хмелевые нотки и сдержанная горечь помогают балансу быть солодовым, но не сладким, благодаря чему пиво остается освежающим повседневным напитком.

Создан в Мюнхене в 1894 году на пивоварне Spaten, как конкурент светлому чешскому пиву. На сегодня самый популярный стиль в Южной Германии.

VAER HELLES

ПЬЁТСЯ ЛЕГКО. НА СТАРТЕ - СОЛОД, НА ФИНИШЕ - ХМЕЛЬ.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Munich Helles
АЛКОГОЛЬ:	4.7%
ПЛОТНОСТЬ:	12%
ГОРЕЧЬ:	18 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4,6 г
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	47 ккал/196 кДж
ХМЕЛЬ:	Tettnanger, Hallertauer Tradition
СОЛОД:	Castle Pilsen 2RS, Castle Cara Clair
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	30 дней
ФАСОВКА:	КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Традиционная
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Светлое, фильтрованное, непастеризованное, пиво низового брожения (лагер).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель.

ВКУС

Солодовый вкус с мягким сухим финишем и легкой хмелевой горчинкой.

ОСОБЕННОСТЬ

Сварено в традициях немецкого пивоварения на немецких хмелях: Tettnanger, Hallertauer Tradition.

Соответствует немецкому закону о чистоте пива «Reinheitsgebot» 1516 г.

ЛЮБИМ ЗА

Легкий, питкий, сухой лагер с хмелевой горчинкой на финише.

О СТИЛЕ

Munich Helles (Мюнхенский Хеллес). Чистый солодовый немецкий лагер золотого цвета с мягким сладко-зерновым солодовым вкусом и сухим финишем с легкой горчинкой.

Тонкие пряные, цветочные и травяные хмелевые нотки и сдержанная горечь помогают балансу быть солодовым, но не сладким, благодаря чему пиво остается освежающим повседневным напитком.

Создан в Мюнхене в 1894 году на пивоварне Spaten как конкурент светлому пиву пльзеньского типа. Один из самых популярных стилей в Германии.

Чешский Premium lager

Светлый, фильтрованный Чех, в меру горький. Не состоит в санкционных списках.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Czech premium lager
АЛКОГОЛЬ:	5.5%
ПЛОТНОСТЬ:	13%
ГОРЕЧЬ:	17 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4.7 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	46 ккал/193 кДж
ХМЕЛЬ:	Saaz, Kazbek, Sladek
СОЛОД:	Светлый, Венский
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	21 день
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Традиционное
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. светлое, фильтрованное, непастеризованное пиво низового брожения (лагер).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Чистый, освежающий с тонко выраженной хмелевой горчинкой и приятным солодовым послевкусием.

ОСОБЕННОСТЬ

Питкий, насыщенный напиток сваренный с соблюдением традиций Чешских пивоварен.

ЛЮБИМ ЗА

Терпкую хмелевую горчинку. Мягкий, солодовый финиш.

О СТИЛЕ

Сложный, но хорошо сбалансированный и освежающий. Солодовые вкусы сложные для пива пльзеньского типа, горечь заметная, но чистая и без резкости, что дает питкость и скругленность.

VAER WEISS

ОСВЕЖАЮЩИЙ ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ И ПРЯНОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Blanche
АЛКОГОЛЬ:	4.0%
ПЛОТНОСТЬ:	12%
ГОРЕЧЬ:	5 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	5,6 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	44ккал/193Дж
ХМЕЛЬ:	Hallertauer Mittelfruher
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt, Castle Wheat Blanc
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	21 день
ФАСОВКА:	КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Традиционная
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Светлое, пшеничное, нефильтованное, непастеризованное, неосветленное пиво верхового брожения (эль).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный пшеничный, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Освежающий округлый вкус зерновой пшеницы с фруктово-пряным послевкусием.

ОСОБЕННОСТЬ

За счет баланса ячменного и пшеничных солодов, достигается легкая кислинка, а особая раса дрожжей и высокая температура брожения способствует образованию фруктово-пряного аромата.

ЛЮБИМ ЗА

Яркий сложный аромат состоящий из фруктовых эфиров (банан) и пряно-гвоздичных тонов.

О СТИЛЕ

Blanche (Бланш) - освежающий, элегантный, вкусный пшеничный эль умеренной крепости.

Приятный солодово-сладкий зерновой вкус и пикантной апельсиново-цитрусовой фруктово-пряностью. Освежающий, с сухим, часто кислым финишем. Может быть слабый хлебный вкус пшеницы. Хмелевая горечь от слабой до средне-слабой, не конфликтует с освежающими вкусами фруктов и специй и не сохраняется до финиша. Горечи апельсиновой кожуры быть не должно. Овощные, мыльные вкусы, вкусы сельдерея или ветчины не соответствуют стилю.



VAER WEISSBEER

ОСВЕЖАЮЩИЙ ПШЕНИЧНЫЙ ЭЛЬ И ПРЯНОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Blanche
АЛКОГОЛЬ:	4.0%
ПЛОТНОСТЬ:	12%
ГОРЕЧЬ:	5 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	5,6 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	44ккал/193Дж
ХМЕЛЬ:	Hallertauer Mittelfruher
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt, Castle Wheat Blanc
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	21 день
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45
КАТЕГОРИЯ:	Традиционная
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711–2012. Светлое, пшеничное, нефильтованное, непастеризованное, неосветленное пиво верхового брожения (эль).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный пшеничный, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Освежающий округлый вкус зерновой пшеницы с фруктово-пряным послевкусием.

ОСОБЕННОСТЬ

За счет баланса ячменного и пшеничных солодов, достигается легкая кислинка, а особая раса дрожжей и высокая температура брожения способствует образованию фруктово-пряного аромата.

ЛЮБИМ ЗА

Яркий сложный аромат состоящий из фруктовых эфиров (банан) и пряно-гвоздичных тонов.

О СТИЛЕ

Blanche (Бланш) - освежающий, элегантный, вкусный пшеничный эль умеренной крепости.

Приятный солодово-сладкий зерновой вкус и пикантной апельсиново-цитрусовой фруктово-пряностью. Освежающий, с сухим, часто кислым финишем. Может быть слабый хлебный вкус пшеницы. Хмелевая горечь от слабой до средне-слабой, не конфликтует с освежающими вкусами фруктов и специй и не сохраняется до финиша. Горечи апельсиновой кожуры быть не должно. Овощные, мыльные вкусы, вкусы сельдерея или ветчины не соответствуют стилю.

VAER DUNKEL

ТЕМНЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ЛАГЕР И СЛИВОЧНАЯ ПЕНА



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Munich Dunkel
АЛКОГОЛЬ:	5.0%
ПЛОТНОСТЬ:	14%
ГОРЕЧЬ:	18 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	7,2 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	62ккал/260Дж
ХМЕЛЬ:	Perle, Saaz
СОЛОД:	Chateau Wheat Monic, Chateau Cristall, Chateau Chocolate
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	21 день
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45
КАТЕГОРИЯ:	Традиционная
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711–2012. Темное, нефiltroванное, непастеризованное, неосветленное пиво низового брожения (лагер).

СОСТАВ

Вода, солод пшеничный карамельный, солод ячменный карамельный, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Обладает мягким и деликатным вкусом. Никогда не бывает резким или грубым – он приятно обволакивает полость рта и остается сладковатым послевкусием на языке.

ОСОБЕННОСТЬ

По способу приготовления и консистенции напоминает портер, по вкусовым характеристикам – лагер.

ЛЮБИМ ЗА

Стойкую сливочную пену и насыщенный солодовый оттенок

О СТИЛЕ

Характеризуется глубиной, богатством и сложностью, типичными для темных мюнхенских солодов, в сочетании с продуктами реакции Майяра. Глубокий, хлебнотостовый, часто с шоколадными вкусами в свежих образцах, но никогда не бывает жестким, жареным или терпким. Пиво с решительно солодовым балансом, но при этом легко пьющееся.

WAER

ДЕЛАЕМ КРАФТ ПОНЯТНЫМ

КРАФТОВОЕ
ПИВО

Крафтовое и фруктовое пиво VAER создано для удовлетворения запросов взыскательных любителей пива.

Каждый сорт содержит вкусовую особенность:
горечь или кислинку, необычную ароматику, сочетание 5 хмелей или солодов, высокое содержание алкоголя, натуральные соки.

Крафтовые сорта VAER привлекут состоятельных покупателей, которые готовы платить больше за особенный, необычный вкус.

На 40% средний чек выше у любителей крафта, чем у обычных покупателей.

Привлеките новых покупателей, закажите крафтовое пиво VAER сегодня!

Для старта рекомендуем 5 сортов в бутылках:
Moby Dick, Moravia, Siberian Pale Ale, VAER Grapefruit, Черри Чиль.

MOBY DICK

ХМЕЛЕВАЯ ГОРЧИНКА, ЕЛОВО-ФРУКТОВЫЙ ФИНИШ И 5 СОЛОДОВ ДЛЯ ПЛОТНОГО ВКУСА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	American Pale Ale
АЛКОГОЛЬ:	4.5%
ПЛОТНОСТЬ:	12%
ГОРЕЧЬ:	20 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4.7 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	46 ккал/193 кДж
ХМЕЛЬ:	Nugget, Cascade, Mosaic
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt, Castle Pale Ale, Castle Cara Gold, Castle Cara Blond, Castle Black
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	30 дней
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Крафт
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Светлое, фильтрованное, непастеризованное пиво верхового брожения (эль).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный, ячменный светлый, солод пивоваренный ячменный карамельный, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Приятная солодовая сладость, сбалансированная хмелевая горчинка.

ОСОБЕННОСТЬ

Технология сухого охмеления на хмелях Mosaic и Cascade.

ЛЮБИМ ЗА

Цветочки, ёлочки, приятная хмелевая горчинка.

О СТИЛЕ

American Pale Ale (Американский бледный эль) - светлый освежающий охмеленный эль, с солодовой поддержкой для баланса и питкости пива. Во вкусе хмели из Америки или Нового Света.

Чистый профиль брожения, суховатый финиш. Хмелевой вкус: фрукты, цветы, хвоя, смола.



SIBERIAN PALE ALE

ПЯТЬ ХМЕЛЕЙ И ГОРЬКИЙ КАК ПРАВДА О СЕБЕ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Indian Pale Ale
АЛКОГОЛЬ:	5.4%
ПЛОТНОСТЬ:	15%
ГОРЕЧЬ:	30 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	6.2 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	58 ккал/243 кДж
ХМЕЛЬ:	Vic Secret, Mandarin Bavaria, Nugget, Cascade, Waimea
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt, Castle Cara Gold, Castle Melano
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	45 дней
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Крафт
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Светлое, нефiltroванное осветлительное, непастеризованное пиво верхового брожения (эль).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, солод пивоваренный ячменный меланоидиновый, солод пивоваренный ячменный карамельный, солод пивоваренный жженный, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Яркий и насыщенный. Баланс сладости карамельных солодов и горечью хмелей Нового света.

ОСОБЕННОСТЬ

На сухом охмелении 5 хмелей: Vic Secret, Mandarin Bavaria, Nugget, Cascade, Waimea.

ЛЮБИМ ЗА

Умеренная горечь, хвоя и ягодный букет.

О СТИЛЕ

India Pale Ale (Индийский бленный эль) - охмеленный, горький, умеренно крепкий пейл-эль, сочетающий современные сорта хмелей Америки, Старого и Нового Света. Баланс в сторону хмеля, суховатым финишем и чистым поддерживающим солодом, сквозь который сияет творчески подобранный хмель.

MORAVIA

ХМЕЛЕВАЯ ГОРЧИНКА, СОЛОДОВОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ И РЕЦЕПТ 1854 ГОДА ПИВОВАРОВ МОРАВИИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Czech Pilsner
АЛКОГОЛЬ:	4.5%
ПЛОТНОСТЬ:	12%
ГОРЕЧЬ:	21 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4.7 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	46 ккал/193 кДж
ХМЕЛЬ:	Kazbek, Saaz
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	21 день
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Крафт
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Светлое, фильтрованное, непастеризованное пиво низового брожения (лагер).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Чистый, освежающий с тонко выраженной хмелевой горчинкой и приятным солодовым послевкусием.

ОСОБЕННОСТЬ

Рецепт пивоваров Моравии 1854 года. Технология двухотварочного затирания для аутентичного вкуса.

ЛЮБИМ ЗА

Терпкая хмелевая горчинка. Мягкий, солодовый финиш.

О СТИЛЕ

Czech Pilsner (Чешский пилзнер) - светлый чешский лагер с выраженным солодовым хмелевым характером и долгим скругленным финишем.

Богатый, хлебный солодовый вкус с мягкой хмелевой горечью и цветочным послевкусием.



VAER DARK

КОФЕЙНЫЙ, СУХОЙ, ЧЕРНЫЙ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	American Stout
АЛКОГОЛЬ:	5.2%
ПЛОТНОСТЬ:	16%
ГОРЕЧЬ:	10 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	7.2 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	62 ккал/260 кДж
ХМЕЛЬ:	Perle, Cascade
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt, Castle Black, Castle Cara Gold, Castle Melano
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	60 дней
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Крафт
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Темное, нефiltroванное неосветленное, непастеризованное пиво верхового брожения (эль).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, солод пивоваренный ячменный карамельный, солод пивоваренный жженный, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Умеренный вкус жженного солода, с кофейными сбалансированным сухим послевкусием.

ОСОБЕННОСТЬ

60 дней - срок созревания. Для придания приятного вкуса используем 4 вида солода.

ЛЮБИМ ЗА

Плотный и насыщенный вкус. Кофейное послевкусие. Можно закусывать шоколадом 😊

О СТИЛЕ

American Stout (Американский стаут) – темный сорт пива, идеально подходит для холодного времени года.

Хмелевой аромат и вкус от среднего до сильного, часто с ароматами американских цитрусовых и / или смолистого хмеля. Хмелевая горечь от средней до высокой

Присутствует солодовая сладость, с ароматом карамели, шоколада и / или жареного кофе, с характерной горечью сухой обжарки в послевкусии. Допускается незначительная кислотность жареного солода.

VAER IPA

ФРУКТЫ, ЦВЕТОЧКИ, НЕМНОГО КАРАМЕЛЬКИ
И ПРИЯТНАЯ ГОРЕЧЬ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	American IPA
АЛКОГОЛЬ:	6.0%
ПЛОТНОСТЬ:	16%
ГОРЕЧЬ:	45 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	6.6 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	62 ккал/260 кДж
ХМЕЛЬ:	Amarillo, Cascade, Mosaic
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt, Munich Light, Cara Blond
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	45 дней
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Крафт
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012. Светлое, нефiltroванное, неосветлённое, непастеризованное пиво верхового брожения (эль).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель, дрожжи.

ВКУС

Приятная солодовая сладинка дополняется спиртовой, а на финише сглаживается хмелевой горечью.

ОСОБЕННОСТЬ

Сухое охмеление: Amarillo, Cascade, Mosaic.

ЛЮБИМ ЗА

Яркий приятный аромат сочетает в себе необычный вкус косточковых фруктов, с бархатистыми цветочными нотами.

О СТИЛЕ

American IPA (Индийский бледный эль в американском стиле) - охмеленный, горький, умеренно крепкий бледный эль, сочетающий современные сорта хмелей Америки или Нового Света.

Баланс в сторону хмеля, суховатым финишем и чистым поддерживающим солодом, сквозь который сияет творчески подобранный хмель.

Выраженный хмелевой аромат, с одной или несколькими характеристиками хмелей Америки или Нового Света: цитрусы, цветы, хвоя, смола, пряности, тропические или косточковые фрукты, ягоды.

VAER John Bull

Овсяные хлопья, молоко и нотки апельсинов на завтрак, обед и ужин



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	American IPA (New England IPA)
АЛКОГОЛЬ:	6.5%
ПЛОТНОСТЬ:	14%
ГОРЕЧЬ:	25 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4.7 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	62 ккал/260 кДж
ХМЕЛЬ:	Citra
СОЛОД:	Stamag pale ale, Wheat
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	30 дней
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Крафт
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 55292-2012.
Нефильтрованный,
светлый,
непастеризованный
пивной напиток
верхового брожения
(эль).

СОСТАВ
Вода, солод
пивоваренный
ячменный, овсяные
хлопья, лактоза, хмель,
дрожжи пивные.

ВКУС

Насыщенный
цитрусовый аромат с
ненавязчивой, приятной
хмелевой горчинкой.

ОСОБЕННОСТЬ

Сухое охмеление и
настоящие овсяные
хлопья в составе
придают
неповторимый мягкий
вкус.

ЛЮБИМ ЗА

Нотки тропических
фруктов с цитрусами
и мягкую хмелевую
горчинку

О СТИЛЕ

New England IPA – это
американский IPA с
интенсивным,
преимущественно
тропическим
фруктовым хмелевым
ароматом и вкусом, с
мощным сухим
охмелением вплоть до
мутности, и более
полным телом, мягким
вкусом и меньшей
ощутимой горечью,
чем у других
популярных образцов
IPA.

GRAPEFRUIT

ГОРЬКОВАТЫЙ ВКУС ГРЕЙПФРУТА И ЧУТЬ-ЧУТЬ ХМЕЛЯ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Fruit Beer
АЛКОГОЛЬ:	4.0%
ПЛОТНОСТЬ:	11%
ГОРЕЧЬ:	12 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4.6 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	42 ккал/176 кДж
ХМЕЛЬ:	Perle, Spalter Select
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	21 день
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Крафт
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 55292-2012. Светлый, нефильтрованный неосветленный, непастеризованный пивной напиток низового брожения (лагер).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, концентрированный сок грейпфрута, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Насыщенный горьковато-сладкий вкус грейпфрута дополняется приятной солодовой базой (основой).

ОСОБЕННОСТЬ

Натуральный сок грейпфрута. Часто выбирают женщины, так как практически незаметен вкус пива.

ЛЮБИМ ЗА

Горечь грейпфрута и немного вкуса хмеля.

О СТИЛЕ

Fruit beer (Фруктовое пиво) – пиво с фруктовым вкусом и ароматом, при производстве которого используют натуральные фрукты или фруктовые соки и экстракты.

Цвет, вкус и аромат фруктового пива может варьироваться в зависимости от типа выбранного базового пива и содержит характеристики выбранного плода.



ЧЕРРИ ЧИЛЬ

СЛАДКОЕ, КАК ВИШНЯ И ТЕРПКОЕ, КАК ВИНО

ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Fruit Beer
АЛКОГОЛЬ:	4.0%
ПЛОТНОСТЬ:	11%
ГОРЕЧЬ:	12 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	4.6 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	42 ккал/176 кДж
ХМЕЛЬ:	Perle, Spalter Select
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	21 день
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Крафт
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 55292-2012. Светлый, нефильтррованный, неосветленный, непастеризованный пивной напиток низового брожения (лагер).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, концентрированный сок вишни, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Легкая солодовая основа приятно дополняется тонами спелой вишни с легким терпким послевкусием.

ОСОБЕННОСТЬ

Натуральный сок вишни
Сорт ориентирован покупателей не требовательных вкусу солода и хмеля, так как практически незаметен вкус пива.

ЛЮБИМ ЗА

Сладкий вкус вишни и немного вкуса хмеля.

О СТИЛЕ

Fruit beer (Фруктовое пиво) – пиво с фруктовым вкусом и ароматом, при производстве которого используют натуральные фрукты или фруктовые соки и экстракты.

Цвет, вкус и аромат фруктового пива может варьироваться в зависимости от типа выбранного базового пива и содержит характеристики выбранного плода.



GOS'ЭЛЬ Дыня

КИСЛИНКА, МЕДОВАЯ ДЫНЯ И НЕМНОГО СОЛИ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Fruit Gose
АЛКОГОЛЬ:	6.5%
ПЛОТНОСТЬ:	17%
ГОРЕЧЬ:	10 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	6.6 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	62 ккал/260 кДж
ХМЕЛЬ:	Perle, Saaz
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt, Castle Wheat Blanc
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	30 дней
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Крафт
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим постоянно

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 55292-2012. Светлый, нефильтрованный осветленный, непастеризованный пивной напиток верхового брожения (эль).

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, солод пивоваренный пшеничный, концентрированный сок дыни, розовая гималайская соль, кориандр, хмель, дрожжи.

ВКУС

Освежающий кисло-соленый вкус с ярко выраженными нотами медовой дыни.

ОСОБЕННОСТЬ

Пиво для любого времени года, погоды и состояния. Натуральный сок дыни.

ЛЮБИМ ЗА

Освежающее пиво, «работает» лучше чем рассол. Необыкновенное сочетание: немного кислинки, соли, кориандра и вкус медовой дыни.

О СТИЛЕ

Gose (Го́зе) - сильно карбонизированный, кислый фруктовый пшеничный эль со сдержанным характером кориандра, соли и слабой горечью. Очень освежающий, с яркими вкусом. Обладает легкой кислинкой, может быть слегка резкая. Аромат легкий хлебный, дрожжевой характер, как у невыпеченного дрожжевого хлеба. В бокале нефильтрованное, умеренно или сильно мутное. Шипучее.

VAER PILS ZERO

ЭТО ПИВО МОЖНО ПИТЬ, КОГДА ПИВО «ВООБЩЕ НЕЛЬЗЯ»



ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТИЛЬ:	Non-Alcoholic PILSNER
АЛКОГОЛЬ:	0.5%
ПЛОТНОСТЬ:	-
ГОРЕЧЬ:	15 IBU
УГЛЕВОДЫ, В 100МЛ:	5.0 г.
ЭНЕРГ. ЦЕННОСТЬ, В 100 МЛ:	20 ккал/84 кДж
ХМЕЛЬ:	Perle, Hallertauer Mittelfruher, Spalter Select, Kazbek
СОЛОД:	Viking Pilsner Malt
СРОК СОЗРЕВАНИЯ:	30 дней
ФАСОВКА:	Бутылка 0,45 КЕГ 10/20/30 ПЭТ 30
КАТЕГОРИЯ:	Безалкогольное пиво
ПЕРИОДИЧНОСТЬ:	Варим по случаю

ОПИСАНИЕ

ГОСТ 31711-2012.
 Безалкогольное, светлое, фильтрованное, непастеризованное пиво низового брожения (лагер)

СОСТАВ

Вода, солод пивоваренный ячменный светлый, хмель, дрожжи пивные.

ВКУС

Яркая солодовая сладость приятно заканчивается хмелевой горчинкой.

ОСОБЕННОСТЬ

Приятный аромат солодово-цветочный, с явным хмелевым акцентом. Сухое охмеление: Kazbek, Spalter Select.

ЛЮБИМ ЗА





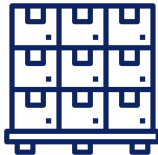
Пиво со вкусом пива, но без алкоголя.

Можно пить даже во время занятий спортом.

О СТИЛЕ

Легкотелое, сильно выброженное безалкогольное пиво золотого цвета, демонстрирующее очень стойкую шапку и элегантный цветочный хмелевой аромат.

Хмелевой вкус от слабого до сильного, цветочный, пряный или травянистый. Хмелевая горечь, от средней до сильной, доминирует и сохраняется до послевкусия. Сладко-зерновой солодовый характер, от умеренного до умеренно слабого, поддерживает хмелевую горечь. Финиш, от сухого до средне-сухого, с горьким послевкусием и легким солодовым вкусом.

		
	0,45 л	30 л
 Количество в коробке	12 шт	1 шт
 Вес коробки	9 кг	32 кг
 Коробок в паллете	70 коробок	12 коробок

Вес пустого поддона 20 кг

VAER – ЭТО ВЫГОДНО

1

Повышайте доход, привлекая новых потребителей.
Начните продавать традиционное, крафтовое и фруктовое пиво VAER в кегах и бутылках.

2

Позаботьтесь о покупателях, которые ценят качество и вкус.
При производстве пива VAER используем хмель, солод и дрожжи из Европы и Нового света. Рецепт пивоварения позволяет раскрывать естественные вкусы и ароматы хмеля и солода.

3

Увеличьте средний чек.
Помогаем рекламными материалами и акциями стимулировать продажи и «переключать» покупателя на пиво VAER.

ПОЛУЧИТЕ ВЫГОДНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ, СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ



+7 (383) 202-11-07



sale@vaer-beer.ru

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ПИВЕ VAER



VAER-BEER.RU



VAER_BEER



VAER_BEER

