

Самая невероятная идея, которую так и не удалось воплотить? Откуда приходят идеи, чем вдохновляешься?

Одна из самых невероятных идей на сегодняшний день пришла к нам от *Саши Румянцева — wild mead*. Мы сделали первичное брожение мёда дикими дрожжами, добавив в него 100 кг шелковицы, он же тутовник. Ещё не пробовали, но, думаю, через пару месяцев оценим, и результат уже должен будет подоспеть. Все идеи порождает одна мысль: сделать то, чего ещё не было, и попробовать в готовом варианте.

Все идеи порождает одна мысль: сделать то, чего ещё не было, и попробовать в готовом варианте.

Уже пятый месяц ломаем голову, как первично сбродить до 20%, чтобы получился «крепьш» без допинга. Мы делаем его на базе стаута. Из всех попыток уже слили тонну. Немного баловались с бочками, но это немного странная тема. Я люблю и уважаю бочковые версии, но в душе почему-то не дрогнуло от них. Ещё из последнего мы сделали шестнадцатиградусный *Apple Wine*. Разделили на 3 Бочки, добавили в каждую по разному фрукту (*малина, юзу, ананас*) и уже осенью хотим их достать. Небольшая заготовка в начале лета на осень. В планах пиво со вкусом попкорна, но все никак не можем укротить диацетил, чтобы вкус был именно такой, каким мы его хотим видеть. Совсем скоро будет готов наш *Sour*, в засыпи которого 60% риса. По задумке это будет *Brut Sour* с легким сухим охмелением. Много мыслей, которые скоро покажем в готовом виде.

За кем из новичков стоит следить?

На сегодняшний день мне нравится то, что делают *Humpty Dumpty*. Их гозе из раков — отличная идея. Местные раки — это круто! Вообще, все местное — круто! Это самое удобное и выгодное оружие, потому что ты знаешь это лучше, тебе легче это раздобыть. Варят мало, но их идеи уважаю. Из уже не таких новичков — *Zagovor*. Ребята делают лучшие *juicy* в России и уже выступают практически на всех самых крутых фестивалях мира. Были на *Mikkeller Beer Celebration Copenhagen (единственные и первые из России)*, скоро будут на *Borefts*. Очень нравится то, как *Ваня Вотяков* делает свою *Бельгию (Oka River)*. Это *high level*, мы бы так никогда не смогли. Помню, пробовал его «*Cassis*» у *Вали Хэда* в «*Биргике*». Такого кислого пива я ещё ни разу не встречал. Тогда же и услышал легенду, что *Ванька* варит своё пиво в бане. Это было, конечно, фаталити. Респект *Ваньке Вотякову!* Выбрал очень сложный путь и не сворачивает с него.

Андрей Болтянский — Double A — парень реально крут. Все в бочках и только в них. Делает по фану, не идёт за трендами, а просто кайфует и получает удовольствие. Знаю, что делает себе в убыток, но человек получает огромное удовольствие. Очень долгий и сложный труд, но зато удовольствия ещё больше. *Петр Петрович* — ультра локал, не раздобудешь, только в *Туле*. Очень вкусно выходит. Совершенно не гоняться за объёмом.

On the bones — ребята делают лучший в мире сидр, и он из России. У меня за них огромная гордость. Они выбрали сложное направление, тратят кучу сил и времени, уволились ради этого с работы и добились такого крутого результата. Делают только из местных яблок, никакого концентрата. Знаю, как долго они их собирают и все это готовят своими силами, их результат безумно вкусен.

FFF — ребята несут крутые идеи в пиво. Два повара, но очень любят экспериментировать. Знаю, что для них это совсем не заработок, а удовольствие. Кстати, скоро у них будет ментоловый гозе. Классная же идея.

Наконец — *Денис Сальников*. Очень уважаю за то, что тоже выбрал сложный путь, по-своему сложный. Знаю все сложности, с которыми он столкнулся со своим маш-фильтром. Сказать по правде, он единственный человек, который его использует в российском крафте, да ещё и по полной. Первый, кто сделал засыпь на 100% из пшеницы, а многие даже и не заметили, мне кажется. Многие не догадываются, насколько сложная вещь этот маш-фильтр. Они толком и не прижились в пивоварении, потому что крайне сложно и очень дорого. В общем, эти люди выбрали свои очень сложные пути, и я их за это уважаю. Это и есть настоящий труд и настоящее пивоварение. Слежу за ними и горжусь, что знаком.

01

Токсовская Сидрерия Святой домкрат

Это лучший сидр. Он даже чуть лучше, чем *Trapanco*. Идеальный вкус. Мне кажется, лучше уже невозможно.

🍷
Ризотто с блю чиз.

02

Boon Geuze Mariage Parfait

Просто лучший гёз.

🍷
Гребешок, поджаренный в сливочном масле.

03

To Ol Gose to Hollywood

Люблю *Baltic Frontier*, но *To Ol* его больше не производят, поэтому довольствуюсь лучшим гозе на рынке. Всего 3.5 градуса, но настолько плотный вкус с неповторимой кислоткой.

🍷
Буррата.

Что ты пьешь сам?

Я пью разное, постоянно ищу что-то сложное. Вдруг кто-то воплотил какую-то сложную идею, но такое, увы, очень редко случается у нас, поэтому чаще беру уже что-то проверенное временем и то, что не надоедает.

Я пью разное, постоянно ищу что-то сложное. Вдруг кто-то воплотил какую-то сложную идею, но такое, увы, очень редко случается у нас, поэтому чаще беру уже что-то проверенное временем и то, что не надоедает.

Очень люблю *Orval*. Лучшее пиво в мире. Гениально простое, но при этом крайне сложное. Сухое охмеление и брэтты с дображиванием в бутылке. Люблю все, что делают *B. Nectar* и *Superstition*. Лучшие миды. Из недавнего понравилось то, что сварили ребята из *Бакунина* и *Saki-skiu* — *Marshmallow Sour IPA*. Очень круто вышло. Наверное, для меня — коллаборация года. Еще люблю *Tsingtao*. Нравятся дикие версии от *Prairie Artisan Ales*. Мои самые любимые, что касается диких элей и дизайна. У кого вы еще видели такой дизайн? Лучшие *wild* — это к ним. Но, к сожалению, делать их стали мало, да и до России доезжают более спокойные сорта 🍷

04

AF Brew
Big Black Mash

Люблю то, что делают ребята, но этот особенно вкусен. Хороший жидкий десерт.

🍷
Медовик.

05

Bottle Share × Sakiškiu
Alus Grandma's Hands

Saksikiu прекрасны для меня уже второй год подряд, и это очередное тому подтверждение.

🍷
Галета с клубникой.

06

Zagovor ×
Red Button Zeitnon

Наша ответная коллаборация с друзьями из Zagovor Brewery. Мы постарались соединить стили двух пивоварен в одно единое целое.

🍷
Черничный пирог со сметанным кремом.



Почему Red Button?

Каких ошибок на вашем пути стоило бы избежать?

Когда кончатся все ягоды, фрукты, овощи и специи, все стили будут спарены друг с другом, что тогда? Все же будет когда-нибудь постоянная линейка?



Данила Смышляев — главный пивовар и сооснователь Red Button Brewery

Данила Смышляев
о главной мечте,
будущих экспериментах
и за что ещё стоит уважать
Дениса Сальникова

Как-то мы сидели с моим другом, Пашей, и думали над названием. В итоге пришла идея, что будет *Red Button*: нажми красную кнопку, и что-то случится!

Ошибки — это наше богатство. Мы уходили в очень сильные крайности. Порой и ошибки, которые мы получали, давали нам практические знания. Например, первичное брожение сразу под давлением. Итог после 4 месяцев наблюдений: не к каждому сорту это применимо, но есть сорта, которым это пошло на пользу. И вот таких примеров куча. Все они для нас очень ценны. Радикальные опыты — one love.

Когда все кончится, я думаю, мы перейдем на что-то более тяжелое, а конкретно — брэтты. Для нас мечта номер один — все пиво на брэттах. Обожаю брэтты! Но наш рынок ещё не настолько развит, чтобы пиво на брэттах расходилось на ура в большом объёме, но мы движемся в этом направлении. Поставили с ними 4 разных пива и вот уже, наверное, месяцев 9 наблюдаем. Ближайший релиз будет осенью, и мы выкатим нашу совместную с ростовским «Бокальчиком» версию лучшего в мире пива *Orval*. А пока ждём результат остальных трех. Немного варим и на постоянной основе: «*Tale of us*» — юзу IPA, «*MWT4B*» — молочный стаут, иногда делаем вымороженную версию (кстати, она у нас самая рейтинговая в *Untappd*), «*Пойма*» — наша любимая лакрица с ребятами из волгоградской «*Аляски*», «*Мерси*» — пиво нашего второго дня рождения. Икра и пиво в одном виде было спонтанной идеей, но вышло именно так, как мы любим. Пожалуй, это и есть наша линейка постоянных сортов, в которых мы уверены на 100%.