



Пиво

**Слабоалкогольный напиток полученный
сбраживанием охмелённого зернового (чаще
ячменного) сусла**





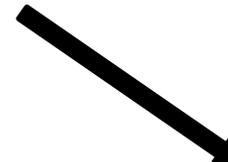
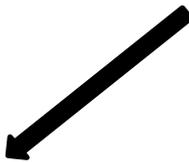
Соложение ячменя

*Необходимо для
выработки
фермента
(диастаза),
который
осахаривает
крахмал в зерне*



+
H₂O

+ **t₀**





Лига барменов России®
устаканиваем

Измельчение солода + H₂O





Лига барменов России®
устаканиваем



Хмель

Функции хмеля в пиве:

- формирует горечь пива за счет альфа кислоты;
- дополняет аромат и вкус напитка;
- является натуральным консервантом, предотвращающим скисание;
- повышает стойкость пены;
- за счет дубильных веществ способствует осветлению сусла и готового пива, улучшая внешний вид напитка;



Лига Барменов России®
устаканиваем





Сбраживание

Низовое (лагер)

Длительное брожение при t 6-12

-цветочные ноты во вкусе

-лучше хранится

Верховое (эль)

Быстрое брожение при t 17-25

-фруктовые ноты во вкусе

-выраженная ароматика



Основные виды лагеров





Лига барменов России®
устаканиваем



Основные виды элей





Бокалы подачи пива





Лига барменов России®
устаканиваем



Лига барменов России®
устаканиваем



Лига барменов России®
устаканиваем



Лига барменов России®
устаканиваем



Лига барменов России®
устаканиваем



Лига барменов России®
устаканиваем