

Краткие сведения о производстве пива

Работу выполнил
студент гр.6291-41:
Рафикова Алина

Пиво

—это третий по популярности напитков в мире (после воды и чая) и самый популярный алкогольный напиток в мире. Пиво слабоалкогольный напиток, получаемый спиртовым брожением.

История пива:

Происхождение пива учёные связывают с колыбелью человечества — Месопотамией. Именно здесь при раскопках археологи нашли датированные VII тысячелетием до нашей эры шумерские глиняные таблички с изображением пивоваров, склонившихся над чаном. Хмельным в полном смысле слова шумерское пиво назвать нельзя: его варили без хмеля, из ячменя и полбы, добавляя для аромата душистые травы. Крепость составляла 3-4%.

Классификация:

- 1) По способу брожения: верховое низовое самопроизвольное
- 2) По цвету: светлое темное белое красное
- 3) По плотности сусла: безалкогольное простое крепкое
- 4) По сырью: ячменное пшеничное гибридное и т.д.

Способ производства:

- 1) Подработка солода
- 2) Затиране сусла
- 3) Фильтрация затора
- 4) Кипячение сусла
- 5) Осветление сусла
- 6) Охлаждение и аэрация сусла
- 7) Брожение
- 8) Фильтрация пива
- 9) Пастеризация

Технологическая схема:



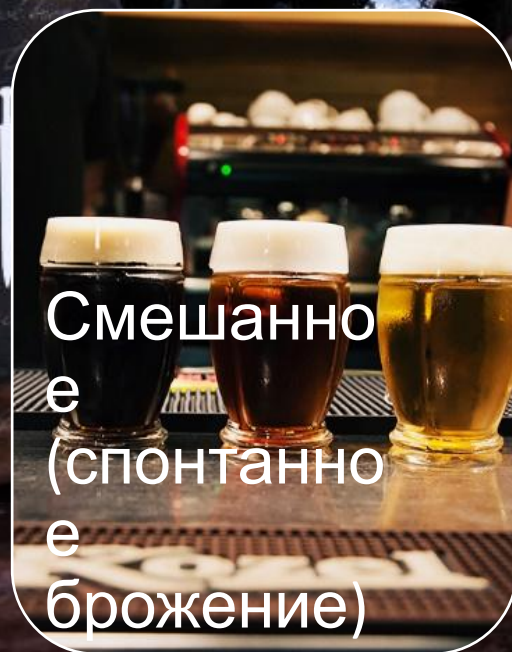
Varieties of Beer



Сорта и виды(светлое пиво):



Светлый
Лагер



Смешанно
е
(спонтанно
е
брожение)



Светлый Эль

Сорта и виды(темное пиво):



Порте
р



Темный
Эль



Стау
т



Шварцби
р



Копченно
е пиво



Альтби
р



Мюнхенско
е



американский
лагер



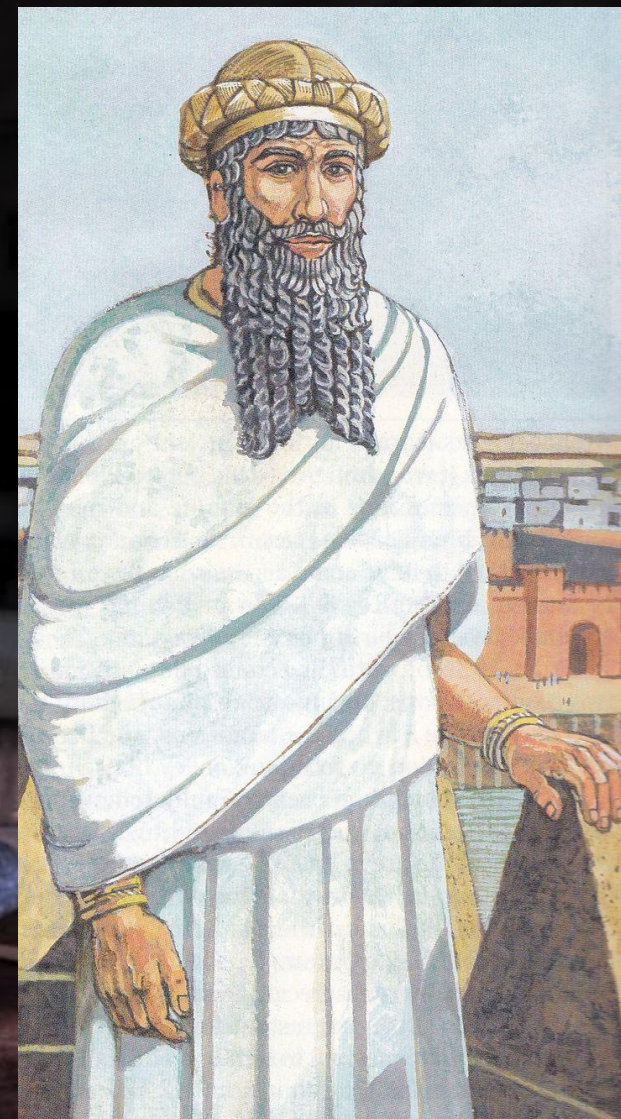
Ячменно
е

ГОСТы:

- солод пивоваренный ячменный - **ГОСТ 29294**
- солод пивоваренный пшеничный
- воду питьевую; сахар-песок - **ГОСТ 21**
- хмель - **ГОСТ 21947**
- хмель гранулированный и хмеле-продукты, использование которых обеспечивает качество и безопасность пива – **ГОСТ 32912**
- не соложенные зерно-продукты:
 - ячмень - **ГОСТ 5060**
 - пшеницу, крупку пшеничную дробленую - **ГОСТ 18271**
 - крупку рисовую - **ГОСТ 6292**
 - крупку кукурузную – **ГОСТ 6002-69**

Фальсификации:

- Важнейшими признаками хорошего пива являются прозрачность и стойкость при хранении. В процессе хранения пиво начинает мутнеть. Срок появления мути после розлива пива характеризует его стойкость.
- Фальсификация пива была впервые отражена в своде законов царя Хаммурапи (1,5 тыс. лет до н.э.). В Баварии в 1516 г. был принят закон о чистоте пива — «Заповедь чистоты».
- Основными причинами фальсификации пива являются высокая себестоимость основного сырья (солода, хмеля), большая продолжительность технологического цикла производства (от 7 до 90 суток и более).
- Самым распространенным способом является выпуск контрафактной продукции. Подделка осуществляется путем переклеивания этикеток, имитации фирменного стиля.



Спасибо за внимание

