

Заполните пропуски подходящими словами:

1. Место, где производят пиво, называется « _____ ».
2. Специалист по производству пива – это _____.
3. Продукт, получаемый путём проращивания зерна, - это _____.
4. Вода с высоким содержанием солей – это _____ вода.
5. Растение, придающее пиву характерный горький вкус и душистый аромат, - это _____.
6. Чтобы вызвать процесс брожения, используют _____.
7. Брожение бывает двух видов: _____ и _____.
8. Смесь солодового помола и воды – это _____.
9. Сладкая жидкость, получающаяся в результате выделения сахара из ячменного солода после добавления воды, - это _____.
10. Процесс, при котором пиво долго хранится при стабильной температуре в больших ёмкостях, - это _____.
11. Процесс очистки пива от лишних частиц – это _____.
12. Финальная стадия распределения пива по бутылкам или банкам перед транспортировкой в магазины – это _____.
13. Толстый слой на поверхности пива, насыщенный диоксидом углерода, – это _____.
14. При добавлении воды ферменты ячменя _____ крахмал на солодовый сахар.
15. Большая ёмкость для приготовления пищи, стирки или купания – это _____.