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 – эт

LIVEWORKSHEETS