

Sörök

Nevek:.....

1. Mit jelöl az alkoholtartalmú italok címkéjén a **V/V %** ? (2)
.....
2. Sorold fel a sör **alapanyagait**: (5)
.....
.....
.....
3. Ismertesd a **malátakészítés lényegét**! Sorold fel a sörök különböző színárnyalatát eredményező **malátatípusokat**!(5)
.....
.....
.....
.....
4. Sorold fel a sörfajtákat **erjesztési mód, szín és tartósítás** szerinti felosztásban! (7)
Erjesztési mód:.....
Szín:.....
Tartósítás:.....
.....
5. Mutasd be a sörök lehetséges **fogyasztói csomagolásait és gyűjtőcsomagolásait**! (4)
.....
.....
.....
.....
6. Ismertesd a sörök tárolási körülményeit (**külön** a pasztörözött és a nem pasztörözött sörökét)! (4)
Pasztörözött.....
.....
Nem pasztörözött
.....
.....
7. Milyen egy jó minőségű **alsóerjesztésű** sör (pl. pils típusú) sör? (szín, íz, illat, hab, üledék, átláthatóság, alkoholtartalom, szén-dioxid tartalom szerint) (4)
.....
.....
.....
.....
.....