

**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 \_\_\_\_\_.