Пиво – это один из самых любимых алкогольных напитков не только сильной половины человечества, но и слабых женщин. Все знают что пиво, купленное в магазине, уже давно не содержит полезных веществ, и имеет вкус далекий от натурального. Что же делать любителям этого напитка? Ответ один, варить пиво самостоятельно.

***Солод для пивоварения***

Основным и самым главным компонентом для варения слабоалкогольного напитка является солод. Он придает незабываемый аромат пиву и формирует будущий вкус.Для приготовления домашнего пива **солод для пивоварения купить,** возможно, не выходя из дома. Для каждого вида пива используется особый сорт солода. Так, например, **солод для пивоварения, интернет магазин** предлагает приобрести следующих разновидностей:

* Пильзенский ;
* мюнхенский;
* венский;
* карамельный;
* кислый;
* жженый;
* пшеничный.

Солодовые зерна очень малы, и вода имеет трудный доступ к крахмалу внутри. Поэтому солод должен быть раздавлен перед использованием. Он не должен быть слишком грубым, потому что он снижает производительность затирания.

Пильзенский является основным солодом для светлого и темного пива.

Мюнхенский подходит для темного пива, как с нижней, так и с верхней ферментацией и в качестве дополнения к светлому пиву. Обычно его получают из низших зерен, содержащих большее количество белка.

Венский **солод для пивоварения, цена** которого значительно меньше других используется для коррекции вкуса при обработке очень ярких солодов, для придания напитку более насыщенного вкуса. Это дает солод слегка солодовый характер.

Во время приготовления карамельного температура настолько высока, что ферменты разрушаются. Он дает пиву более темный цвет, сладость, карамельные нотки и насыщенный вкус.

Кислый добывают из сухого светлого солода, он придает пиву кислинку и повышает вкус.

Жженый используется для приготовления очень темного пива. Получают из светлого солода. С таким солодом главное не переборщить, иначе пиво будет иметь горький вкус.

Пшеничный солод получают из проросшей и высушенной пшеницы. Пиво из него получается старое и не крепкое. Такой **солод пивоваренный купить** лучше заранее.

***Солод пивоваренный***

Как же все-таки добывается солод? Солод производится в контролируемых условиях прорастания зерна. Во время процесса прорастания наблюдается увеличение активности фермента. После достижения максимальной ферментативной активности в зерне процесс прорастания прерывается мягкой сушкой. Приобретите **солод пивоваренный, цена** его доступна каждому, и начинайте творить свой вкус и аромат любимого напитка. Совсем недорого **солод пивоваренный интернет магазин** предлагает вам купить и обеспечить своевременную доставку.

Уник <https://text.ru/spelling/59ceabb4b89fe>

По адвего <http://prntscr.com/grgpoo>