

Фильтрованное пиво

Пиво – напиток, который часто используется, как дополнение к различным закускам: рыбные или мясные копчености. Однако, чтобы полностью насладиться процессом, необходимо тщательно рассматривать ассортимент, чтобы не купить подделку или некачественный продукт. По технике приготовления напиток разделяют на две категории: фильтрованное и нефильтрованное пиво.

Фильтрованное пиво – это продукт, который проходит несколько этапов фильтрации перед разлитием в бутылки. Эти действия способны продлить срок годности напитка, что актуально для производства в больших количествах.

Технология производства фильтрованного пива.

Так как пиво – капризный продукт, процесс его производства очень сложный и длительный (60-100 дней). Нужно учитывать каждую мелочь и точно следовать инструкции, потому что любые ошибки могут испортить продукт развитием опасных бактерий, неприятных запахов и впоследствии употребление алкоголя вызовет головную боль. Все это очень негативно сказывается на здоровье.

Процесс производства:

1. Подготовка солода для пива (его обычно делают из ячменя).
2. Перемешивание солода с водой.
3. Фильтровка затора. В итоге получается жидкое сусло и оставшая часть, что не растворилась. Для приготовления пива используют только сусло.
4. Кипячение смеси и добавление хмеля.
5. Охлаждение кипятка.
6. Добавка пивных дрожжей. После нескольких недель получается средний по крепости алкогольный напиток.
7. Выдержка продукта, чтобы пиво приобрело свою естественную крепость.
8. Фильтрация, необходимая для получения **фильтрованного пива**.

Какие особенности фильтрованного пива?

Исходя из слов пивных мастеров можно сделать вывод, что **фильтрованное пиво** имеет более насыщенный вкус. Но нельзя забывать, что качества продукции зависит **от производителя**, поэтому стоит внимательно подбирать алкоголь отечественных и зарубежных брендов.

Также отфильтрованное пиво намного безопаснее, так как прошло несколько этапов фильтрации и очистки. В его составе отсутствуют дрожжевые клетки, что делает его более мягким на вкус.

Какие преимущества фильтрованного пива?

Фильтрованное пиво отличается от нефильтрованного не только техникой изготовления. Именно отфильтрованный напиток хранится намного дольше (6-8 месяцев), а при добавлении консервантов срок годности увеличивается.

Поэтому **в Украине** легче **купить фильтрованное пиво**, так как оно долгое время остается свежим.

Где купить фильтрованное пиво в Украине?

Найти отфильтрованный алкогольный напиток не составит труда в наземных и интернет-магазинах по Украине, так как он распространен из-за своих особых преимуществ (срок годности, безопасность, вкус).

Если смотреть на **цены в интернет магазине**, то можно найти продукцию от разных производителей, которые по-разному изготавливают напитки и выставляют определенную стоимость. На данный момент цены варьируются от 20 до 300 грн.

В нашем интернет-магазине **Alcotema** можно **купить фильтрованное пиво с доставкой**. Благодаря разнообразному ассортименту и удобным поисковым фильтрам, в каталоге можно подобрать напиток на любой вкус и бюджет, что определенно заинтересует покупателей.

В интернет-магазине можно приобрести сертифицированную продукцию высокого качества как оптом, так и в розницу. Оформить заказ на алкоголь всемирно известных марок можно на сайте, через корзину или связавшись по телефону с нашим менеджером. Профессиональный консультант предоставит более подробную информацию о продукции поможет с выбором подходящего напитка для вашего праздника или посиделок с друзьями.

Количество символов: 3010