

1. Способ приготовления пива, предусматривающий двухотварный режим затираания солода, фильтрацию, кипячение сусла с введением в него сахаросодержащей добавки, охмеление, сбраживание и дображивание, отличающийся тем, что сахаросодержащую добавку в виде нерастворенного натурального меда вводят в кипящее сусло в количестве 7-9% к массе затираемых продуктов, кипячение продолжают до достижения 15% плотности сусла, а при сбраживании сусла дрожжи задают в два приема.
2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в первый прием дрожжи задают в количестве 0,7-0,9 литра на 10 дал, а во второй прием - 0,1-0,2 литра на 10 дал.