

Спосіб приготування пива передбачає двухвідварний режим затирання солоду, фільтрацію, кип'ятіння суслу з введенням в нього цукровмісної добавки, хмеління, зброджування і доброджування. Цукровмісна добавка у вигляді нерозчиненого натурального меду вводиться в кипляче сусло, кип'ятіння триває до досягнення певної густини суслу, а при зброджуванні суслу дріжджі задаються в два прийоми. Винахід відноситься до пивоварної промисловості і стосується способу виробництва світлого пива.