

1. Способ производства темного пива, предусматривающий получение затора из измельченного солода, осахаривание его, фильтрование, кипячение сусла с хмелем, охлаждение его, введение в сусло цикория, внесение пивных дрожжей, главное брожение сусла, дображивание молодого пива и фильтрацию пива, отличающийся тем, что введение цикория в сусло осуществляют в процессе его кипячения с хмелем, при этом цикорий используют в виде концентрированного водного экстракта в количестве 2,5-7,0% к массе зернопродуктов или в сухом виде в количестве 4-10% к массе зернопродуктов.
2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в сусло добавляют сахар в количестве 2-5% к массе зерно-продуктов.
3. Способ по п. 1, отличающийся тем, что перед дображиванием молодое пиво спиртуют.
4. Способ по п. 3, отличающийся тем, что спиртование ведут до получения готового напитка крепостью 11,0-11,5% об.