

1. Способ получения основы для приготовления напитка, предусматривающий доведение содержания сухих веществ квасного сусла до 2,0-3,2 мас. %, введение в него сахара, сбраживание квасного сусла хлебопекарными дрожжами до накопления этилового спирта не менее 3 об. %, отделение сброженного сусла от дрожжей и его охлаждение, отличающийся тем, что введение сахара в сусло осуществляют до повышения содержания сухих веществ в нем до 8,0-8,2 мас. %, сбраживание сусла проводят в четыре последовательные стадии путем снижения содержания сухих веществ сусла на стадиях соответственно до 3,3-3,5; 3,4-3,6; 4,1-4,3 и 5,6-5,8 мас.% и повышения содержания сухих веществ до 8,0-8,2 мас.% перед второй, третьей и четвертой стадиями введением в сусло сахара, при этом охлаждают сброженное сусло до 0-2°C, выдерживают при этой температуре 2 сут и снимают основу с осадка.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что сбраживание сусла ведут до накопления в нем 7,5-8,0 об. % этилового спирта.

3. Напиток, содержащий основу в виде сброженного хлебопекарными дрожжами квасного сусла и добавки, отличающийся тем, что используют основу в виде сброженного хлебопекарными дрожжами квасного сусла с содержанием сухих веществ 5,6-5,8 мас.%, этилового спирта 7,5-8,0% и кислотностью 9,0 см³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм³ на 100 см³ основы, а в качестве добавок используют водный или спиртовой настой полыни горькой и ароматизатор "Houblon" при следующем соотношении ингредиентов, мас. %:

спиртовой настой полыни горькой	0,23-0,28 или
водный настой полыни горькой	1,3-1,8
ароматизатор "Houblon"	0,0018-0,0022
основа	остальное.