

1. Способ получения алкогольного напитка путем кипячения пива, охлаждения, введения этилового спирта, сахара и ароматизатора, отличающийся тем, что в пиво дополнительно вводят экстракт цикория в количестве 0,1-2,0% к объему пива, причем введение осуществляют сразу после доведения пива до кипения перед его кипячением, кипятят пиво в течение 20-30 минут, сахар вводят в количестве 120-220 грамм на 1 литр пива, причем вводят его до или после кипячения пива, прокипяченное пиво после охлаждения фильтруют, спирт вводят после фильтрования, а ароматизатор вводят после введения спирта.
2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что в качестве пива используют некондиционное пиво,
3. Способ по п. 1, отличающийся тем, что спирт вводят из расчета получения напитка крепостью 11,0-11,5% об.
4. Способ по п. 1, отличающийся тем, что при введении сахара после кипячения пива его используют в виде прокипяченного сиропа.