МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ПИВОВАРЕННАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

## ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 001.4:663.4:006.354 Группа Н00

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ПИВОВАРЕННАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

## Термины и определения

**ГОСТ 29018—91**

Brewing industry. Terms and definitions

МКС 01.040.67
67.160.10
ОКСТУ 9184

**Дата введения 01.07.92**

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области пивоваренной промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по пивоваренной промышленности, входящих в сферу работ по стандартизации и использующих результаты этих работ.

1. Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп.».

2. Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значение используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем данного понятия.

Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

3. В стандарте приведен алфавитный указатель терминов.

4. Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

## 1. ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ

1 **пиво:** Слабоалкогольный, насыщенный двуокисью углерода, тонизирующий, пенистый напиток, получаемый путем сбраживания охмеленного сусла пивными дрожжами

2 **светлое пиво:** Пиво с цветом не выше 2,5 цветовых единиц (цед.)

3 **оригинальное пиво:** Светлое пиво с увеличенным сроком дображивания и повышенной нормой внесения хмеля

4 **темное пиво:** Пиво с цветом более 2,5 цед.

5 **пастеризованное пиво:** Пиво с повышенной биологической стойкостью, получаемой путем тепловой обработки

6 **специальное пиво:** Пиво, приготовленное с применением вкусовых или ароматических добавок

## 2. СЫРЬЕ, ПОЛУФАБРИКАТЫ И ОТХОДЫ ПИВОВАРЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

7 **зернопродукты** (в пивоварении): Солод и несоложеное зерно, используемые для приготовления пива

8 **пивоваренный ячмень:** Ячмень определенных районированных сортов, используемый для приготовления пива

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1991
© Стандартинформ, 2007

9 **пивоваренный солод:** Солод, приготовленный из пивоваренного ячменя или пшеницы по определенной технологии, соответствующий требованиям нормативно-технической документации

10 **светлый солод:** Пивоваренный ячменный солод, лабораторное сусло из которого имеет цвет не выше 0,4 цед.

11 **темный солод:** Пивоваренный ячменный солод, лабораторное сусло из которого имеет 0,5—1,3 цед

12 **карамельный солод:** Пивоваренный ячменный солод, зерно которого имеет плотную, спекшуюся структуру коричневого цвета различной интенсивности, с блеском

13 **жженый солод** (Ндп. *жженка*): Пивоваренный ячменный солод, полученный из сухого светлого солода или ячменя путем предварительного увлажнения водой и быстрого обжаривания при определенных условиях

14 **свежепроросший солод** (Ндп. *зеленый солод*): Пивоваренный солод с ростками, не сушеный

15 **сухой пивоваренный солод:** Высушенный свежепроросший пивоваренный солод, освобожденный от ростков

16 **выдержанный пивоваренный солод:** Сухой пивоваренный солод после определенного периода выдержки

17 **хмель:** Многолетнее двудомное растение, высушенные шишки которого применяются в пивоварении

18 **гранулированный хмель:** Молотый хмель, спрессованный в гранулы

19 **брикетированный хмель:** Молотый хмель, спрессованный в брикеты

20 **экстракт хмеля:** Хмелепродукт, получаемый экстракцией молотого хмеля растворителями и характеризующийся повышенным содержанием горьких кислот

21 **мучнистое зерно:** Зерно рыхлой, мучнистой структуры с непросвечиваемым на специальном устройстве эндоспермом (ГОСТ 27186)

22 **стекловидное зерно:** Зерно плотной структуры с полностью гладкой и блестящей поверхностью разреза эндосперма, полностью просвечиваемое на специальном устройстве (ГОСТ 27186)

23 **проросток** (в пивоварении): Зародышевый листок свежепроросшего солода, превышающий длину зерна

24 **солодовые ростки:** Корешки, отделенные от проросшего и высушенного солода, — отходы пивоваренного производства

25 **затор:** Смесь дробленых зернопродуктов с водой

26 **засыпь:** Масса зернопродуктов, предназначенных для внесения в один затор

27 **пивное сусло:** Водный раствор экстрактивных веществ, извлеченных из применяемых для производства пива зернопродуктов

28 **первое пивное сусло:** Прозрачное пивное сусло, получаемое на первой стадии фильтрования затора до промывания дробины горячей водой

29 **горячее пивное сусло:** Пивное сусло с заданной массовой долей сухих веществ, получаемое после кипячения с хмелем

30 **набор пивного сусла:** Объем пивного сусла с пониженной массовой долей сухих веществ, получаемый в сусловарочном котле после фильтрования затора перед кипячением с хмелем

31 **взвеси горячего сусла** (Ндп. *брух*): Крупные и мелкие хлопья, образующиеся в сусле при кипячении

32 **взвеси охлажденного сусла:** Мелкодисперсная муть, образующаяся при охлаждении сусла

33 **осадок взвесей сусла** (Ндп. *труб*): Взвеси горячего и охлажденного сусла, осевшие в отстойном аппарате или отделенные на другом специальном оборудовании

34 **начальное пивное сусло:** Охлажденное и осветленное пивное сусло, подаваемое на брожение

35 **сбраживаемое пивное сусло** (Ндп. *бродящее сусло*): Пивное сусло в стадии главного брожения

36 **пивная дробина:** Дробленые зернопродукты, остающиеся после фильтрования затора

37 **хмелевая дробина:** Разваренная хмелевая масса, остающаяся после кипячения с суслом и промывания ее водой

38 **пивные дрожжи** (Ндп. *пивоваренные дрожжи*): Дрожжи определенных рас, применяемые для сбраживания пивного сусла

39 **пивные дрожжи низового брожения** (Ндп. *низовые дрожжи*): Пивные дрожжи, сбраживающие сусло при температуре 6—12 °С и по окончании брожения оседающие плотным слоем

40 **пивные дрожжи верхового брожения:** Пивные дрожжи, сбраживающие сусло при температуре 14—25 °С и к концу брожения собирающиеся на поверхности

41 **семенные пивные дрожжи:** Пивные дрожжи, подготовленные для введения в сусло

42 **осадочные пивные дрожжи:** (Ндп. *остаточные дрожжи*): Пивные дрожжи, осевшие после главного брожения или дображивания пива

43 **молодое пиво** (Ндп. *зеленое пиво*): Пиво, сброженное в результате главного брожения

44 **дображиваемое пиво** (Ндп. *лагерное пиво*): Молодое пиво в стадии дображивания

45 **некондиционное пиво** (Ндп. *смарочное пиво*): Пиво, не соответствующее требованиям нормативно-технической документации и возвращаемое на подработку в цех дображивания

46 **возвратное пиво:** Пиво, возвращаемое на завод из торговой сети

## 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ И ПРОЦЕССЫ ПИВОВАРЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

47 **очистка ячменя:** Отделение от ячменя сорной, вредной примеси и пыли

48 **сортирование ячменя** (Ндп. *сортировка*): Разделение ячменя на фракции по размеру зерна

49 **обрушивание ячменя** (Ндп. *обрушка*): Механическое отделение от ячменя оболочки или ее части

50 **замачивание ячменя** (Ндп. *замочка*): Увлажнение ячменя водой перед проращиванием

51 **солодоращение** (Ндп. *соложение, солодование*): Проращивание зерна в определенных условиях

52 **растворение пивоваренного солода:** Образование мучнистой структуры эндосперма зерна при солодоращении

53 **подвяливание пивоваренного солода:** Частичное удаление влаги из свежепроросшего пивоваренного солода перед сушкой

54 **сушка пивоваренного солода:** Тепловая обработка пивоваренного солода

55 **совмещенный способ солодоращения:** Способ проведения нескольких стадий солодоращения (замачивания, ращения и сушки или замачивания и ращения; или ращения и сушки) в одном аппарате

56 **отделение ростков:** Освобождение солода от ростков после сушки

57 **выдержка пивоваренного солода:** Хранение сухого пивоваренного солода перед переработкой

58 **полировка пивоваренного солода:** Очистка пивоваренного солода от пыли и остатков ростков на полировочных машинах перед дроблением

59 **кондиционирование пивоваренного солода:** Обработка пивоваренного солода водой или паром перед дроблением с увеличением влажности на 1,5—2,5 %

60 **затирание зернопродуктов:** Смешивание дробленых зернопродуктов с водой

61 **отварочный способ затирания:** Способ затирания с регулированием температурного режима путем добавления в затор отдельно прокипяченных частей затора — отварок

62 **настойный способ затирания:** Способ затирания с регулированием температурного режима путем подогрева всего затора

63 **промывание пивной дробины:** Обработка пивной дробины горячей водой с температурой 78—80 °С с целью извлечения из нее остатков экстрактивных веществ

64 **внесение хмелепродуктов** (Ндп. *задача хмеля*): Внесение прессованного, гранулированного, брикетированного хмеля или экстрактов хмеля в сусло при кипячении

65 **осветление пивного сусла:** Отделение от горячего сусла крупных взвесей

66 **охлаждение пивного сусла:** Снижение температуры пивного сусла до 5—7 °С

67 **введение семенных дрожжей:** Добавление в охлажденное сусло семенных дрожжей перед брожением

68 **брожение пивного сусла:** Анаэробный распад углеводов пивного сусла с образованием этилового спирта, двуокиси углерода и побочных продуктов, протекающий в результате жизнедеятельности пивных дрожжей

69 **главное брожение пивного сусла:** Сбраживание основной массы углеводов пивного сусла по определенному температурному режиму

70 **забел пивного сусла:** Первая стадия главного брожения сусла, характеризующаяся образованием пены по периферии поверхности пивного сусла

71 **низкие завитки главного брожения:** Вторая стадия главного брожения, характеризующаяся появлением белой пены, покрывающей поверхность пивного сусла

72 **высокие завитки главного брожения:** Третья стадия главного брожения, при которой поверхность пивного сусла покрывается высокой пеной коричневого цвета

73 **образование деки:** Последняя стадия главного брожения пивного сусла, характеризующаяся оседанием дрожжей и образованием плотной темной пены

74 **периодический способ брожения пивного сусла:** Способ сбраживания пивного сусла в одном аппарате при одновременном наполнении его суслом и введении дрожжей

75 **доливной способ брожения пивного сусла:** Способ сбраживания пивного сусла при постепенном заполнении аппарата брожения отдельными порциями сусла после образования забела в первой порции с полным объемом дрожжей

76 **полунепрерывный способ брожения пивного сусла:** Способ сбраживания пивного сусла путем использования части разброженного сусла в стадии высоких завитков и долива свежим суслом

77 **предварительное брожение пивного сусла:** Проведение первой стадии брожения пивного сусла в отдельном аппарате

78 **верховое брожение пивного сусла:** Сбраживание пивного сусла дрожжами верхового брожения специальных рас

79 **низовое брожение пивного сусла:** Сбраживание пивного сусла дрожжами низового брожения специальных рас

80 **дображивание пива** (Ндп. *выдержка*): Сбраживание остаточного экстракта молодого пива при определенных условиях

81 **шпунтование:** Поддержание определенного постоянного избыточного давления в аппаратах дображивания пива при помощи регуляторов давления

82 **созревание пива:** Протекающий при дображивании процесс удаления или преобразования специфических ароматических веществ молодого пива, выделения белково-дубильных соединений, осаждения дрожжей и других взвесей

83 **осветление пива:** Естественное или искусственное отделение взвешенных частиц и дрожжей

## 4. ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИВОВАРЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

84 **экстракт зернопродукта:** Масса водорастворимых сухих веществ в зернопродукте

85 **экстрактивность зернопродукта:** Массовая доля экстракта в зернопродукте

86 **выход экстракта зернопродукта:** Масса экстракта, перешедшая в горячее сусло из определенной массы зернопродуктов, выраженная в процентах

87 **экстрактивность начального пивного сусла:** Массовая доля сухих веществ в начальном пивном сусле

88 **расчетная экстрактивность начального пивного сусла:** Массовая доля сухих веществ в начальном сусле, рассчитанная исходя из массовой доли спирта и действительного экстракта в пиве

89 **общий экстракт дробины:** Массовая доля экстракта в дробине в пересчете на затертые зернопродукты

90 **вымываемый экстракт дробины:** Массовая доля экстракта в отжатой из сырой дробины жидкости в пересчете на затертые зернопродукты

91 **остаточный экстракт дробины:** Показатель, определяемый разностью между общим и вымываемым экстрактом дробины, выраженный в процентах

92 лабораторное пивное сусло: Сусло, полученное при лабораторном затирании солода для определения его качественных показателей

93 экстрактивность воздушно-сухого вещества солода: Массовая доля экстракта в воздушно-сухом веществе солода

94 **экстрактивность сухого вещества солода:** Массовая доля экстракта в сухом веществе солода

95 **тонкий помол солода:** Помол солода, в котором массовая доля муки составляет не менее 90 %

96 **грубый помол солода:** Помол солода, в котором массовая доля муки составляет 25 %

97 **число Кольбаха:** Показатель степени белкового растворения солода, определяемый отношением растворимого белка к общему, выраженный в процентах

98 **продолжительность осахаривания лабораторного затора:** Показатель качества пивоваренного солода, определяемый периодом времени, необходимым для полного осахаривания солодового затора в лабораторных условиях при температуре 70 °С, выраженный в минутах

99 **действительный экстракт пива** (Ндп. *истинный экстракт*): Массовая доля экстракта, определяемая в пиве после удаления спирта и двуокиси углерода

100 **видимый экстракт пива** (Ндп. *кажущийся экстракт*): Массовая доля экстракта, определяемая в пиве после удаления двуокиси углерода при наличии спирта

101 **конечная степень сбраживания сусла** [пива]: Показатель общего содержания сбраживаемых веществ в сусле [пиве], выраженный в процентах

102 **действительная степень сбраживания пива** (Ндп. *истинная степень сбраживания*): Показатель, определяемый отношением действительного экстракта пива к экстрактивности начального сусла, выраженный в процентах

103 **Видимая степень сбраживания пива** (Ндп. *кажущаяся степень сбраживания*): Показатель, определяемый отношением видимого экстракта пива к экстрактивности начального сусла, выраженный в процентах

104 **кислотность сусла [пива]:** Показатель общего содержания в сусле [пиве] титруемых щелочью кислот и кислых солей, выражаемый в кислотных единицах (кед.)

105 **цвет сусла [пива]:** Показатель степени окраски сусла [пива], выражаемый в цветовых единицах (цед.)

106 **стойкость пива:** Показатель способности пива сохранять прозрачность при определенных условиях

107 **пенообразование пива:** Способность пива образовывать пену при наливе в сосуд

## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

**брожение пивного сусла** 68
**брожение пивного сусла верховое** 78
**брожение пивного сусла главное** 69
**брожение пивного сусла низовое** 79
**брожение пивного сусла предварительное** 77
*брух* 31
**введение семенных дрожжей** 67
**взвеси горячего сусла** 31
**взвеси охлажденного сусла** 32
**внесение хмелепродуктов** 64
*выдержка* 80
**выдержка пивоваренного солода** 57
**выход экстракта зернопродукта** 86
**дображивание пива** 80
**дробина пивная** 36
**дробина хмелевая** 37
*дрожжи низовые* 39
**дрожжи осадочные пивные** 42
*дрожжи остаточные* 42
**дрожжи пивные** 38
**дрожжи пивные верхового брожения** 40
**дрожжи пивные низового брожения** 39
*дрожжи пивоваренные* 38
**дрожжи семенные пивные** 41
*жженка* 13
**забел пивного сусла** 70
**завитки главного брожения высокие** 72
**завитки главного брожения низкие** 71
*задача хмеля* 64
**замачивание ячменя** 50
*замочка* 50
**засыпь** 26
**затирание зернопродуктов** 60
**затор** 25
**зернопродукты** 7
**зерно мучнистое** 21
**зерно стекловидное** 22
**кислотность пива** 104
**кислотность сусла** 104
**кондиционирование пивоваренного солода** 59
**набор пивного сусла** 30
**образование деки** 73
**обрушивание ячменя** 49
*обрушка* 49
**осадок взвесей сусла** 33
**осветление пива** 83
**осветление пивного сусла** 65
**отделение ростков** 56
**охлаждение пивного сусла** 66
**очистка ячменя** 47
**пенообразование пива** 107
**пиво** 1
**пиво возвратное** 46
**пиво дображиваемое** 44
*пиво зеленое* 43
*пиво лагерное* 44
**пиво молодое** 43
**пиво некондиционное** 45
**пиво оригинальное** 3
**пиво пастеризованное** 5

**пиво светлое** 2
*пиво смарочное* 46
**пиво специальное** 6
**пиво темное** 4
**подвяливание пивоваренного солода** 53
**полировка пивоваренного солода** 58
**помол солода грубый** 96
**помол солода тонкий** 95
**продолжительность осахаривания лабораторного затора** 98
**промывание пивной дробины** 63
**проросток** 23
**растворение пивоваренного солода** 52
**ростки солодовые** 24
**созревание пива** 82
**солод выдержанный пивоваренный** 16
**солод жженый** 13
*солод зеленый* 14
**солод карамельный** 12
**солод пивоваренный** 9
**солод свежепроросший** 14
**солод светлый** 10
**солод темный** 11
**стойкость пива** 106
**солод сухой пивоваренный** 15
*солодование* 51
**солодоращение** 51
*соложение* 51
**сортирование ячменя** 48
*сортировка* 48
**способ брожения пивного сусла доливной** 75
**способ брожения пивного сусла периодический** 74
**способ брожения пивного сусла полунепрерывный** 76
**способ затирания настойный** 62
**способ затирания отварочный** 61
**способ солодоращения совмещенный** 55
**степень сбраживания пива видимая** 103
**степень сбраживания пива действительная** 102
*степень сбраживания истинная* 102
*степень сбраживания кажущаяся* 103
**степень сбраживания пива конечная** 101
**степень сбраживания сусла конечная** 101
*сусло бродящее* 35
**сусло горячее пивное** 29
**сусло начальное пивное** 34
**сусло первое пивное** 28
**сусло пивное** 27
**сусло пивное лабораторное** 92
**сусло сбраживаемое пивное** 35
**сушка пивоваренного солода** 54
*труб* 33
**хмель** 17
**хмель брикетированный** 19
**хмель гранулированный** 18
**цвет пива** 105
**цвет сусла** 105
**число Кольбаха** 97
**шпунтование** 81
**экстракт дробины вымываемый** 90
**экстракт дробины общий** 89
**экстракт дробины остаточный** 91
**экстракт зернопродукта** 84
**экстракт пива видимый** 100

**экстракт пива действительный** 99
*экстракт истинный* 99
*экстракт кажущийся* 100
**экстракт хмеля** 20
**экстрактивность воздушно-сухого вещества солода** 93
**экстрактивность зернопродукта** 85
**экстрактивность начального пивного сусла** 87
**экстрактивность начального пивного сусла расчетная** 88
**экстрактивность сухого вещества солода** 94
**ячмень пивоваренный** 8

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением напитков и минеральных вод**

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 28.05.91 № 746**

**3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 27186—86 | 21, 22 |

**5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2007 г.**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Н.Л. Рыбалко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 26.03.2007. Формат 60 × 84$^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 0,90. Тираж 68 экз. Зак. 272. С 3853.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru