





*Karta odpowiedzi. Na tej stronie zaznaczaj odpowiedzi z pytań z następnych stron. Pytania zaznaczaj zamalowując kratkę lub wpisując odpowiedni znak w odpowiednie miejsce.*

*Ewentualne błędy zaznaczaj zakreślając je w koło.*

nr	A	B	C	D
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

nr	P	F
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		



**1. Który z wymienionych rodzajów fermentacji nie istnieje?**

- A) fermentacja spontaniczna      B) fermentacja górna  
C) fermentacja dolna              D) fermentacja boczna

**2. IBU to:**

- A) International Beer Union, międzynarodowa korporacja zajmująca się głównie produkcją piwa  
B) International Bittering Units, jednostka określająca gorycz w piwie  
C) Irish Beerology University, szkoła wyższa w Irlandii kształcąca przyszłych piwowarów  
D) International Brewers United, elitarnie stowarzyszenie piwowarów domowych

**3. Która z cech nie odnosi się do piwa grodziskiego?**

- A) wysoka chmielowa goryczka                      B) nuty wędzone  
C) zasyp stanowi wyłącznie sód pszeniczny      D) wysokie wysycenie dwutlenkiem węgla

**4. Która z wymienionych grup piwowarskich ma największą łączną moc produkcyjną?**

- A) Kompania Piwowarska              B) Grupa Żywiec  
C) Carlsberg Polska                      D) Van Pur

**5. Framboise to belgijskie piwo fermentacji spontanicznej z dodatkiem:**

- A) truskawek      B) wiśni  
C) malin              D) brzoskwiń

**6. Z którym miastem związane jest piwo jopejskie?**

- A) Wrocławiem              B) Gdańskiem  
C) Krakowem                D) Szczecinem

**7. Który z aromatów nie występuje w piwach typu stout?**

- A) palony                      B) kawowy  
C) czekoladowy              D) bananowy

**8. Która z cech nie odnosi się do piwa typu pilzner?**

- A) wyraźna chmielowość              B) klarowność  
C) jasna barwa                      D) fenolowość



**9. Który ze stylów nie został do tej pory uwarzony jako Grand Champion?**

- A) american pale ale    B) koelsch  
C) imperial IPA        D) rauchbock

**10. Który z produktów pochodzenia zwierzęcego nie jest stosowany w piwowarstwie?**

- A) pęcherze pławne    B) ostrygi  
C) żółć bydłęca        D) laktoza

**11. Aromat gotowanych warzyw w piwie jest spowodowany przez DMS. Który z czynników nie ma wpływu na jego powstawanie?**

- A) zbyt krótka fermentacja    B) zbyt krótkie i mało intensywne gotowanie brzożki  
C) infekcja bakteryjna        D) zastosowanie siodu pilzneńskiego w zasypie

**12. Dopasuj wąsy z etykietek piw browaru Wąsosz do odpowiadających im nazw.**



- A) Freddie                      B) Terrence  
C) Albert                         D) Steve

**Pytania "Prawda czy fałsz"**

13.	Piwo z dodatkiem soku to pomysł koncernów piwowarskich.
14.	Piwo można uwarzyć bez udziału chmielu.
15.	Największy areał upraw chmielu w Polsce znajduje się na Lubelszczyźnie.
16.	W Polsce uwarzono komercyjne piwo z dodatkiem śledzi.
17.	W Starożytności piwowarstwo było domeną kobiet.
18.	Dawniej piwo grodziskie zalecano w przypadku dolegliwości żołądkowych.
19.	Saison i biere de garde to pokrewne style piwne.
20.	Browar Łomża jest małym i niezależnym browarem.