



Piwna Komisja Egzaminacyjna

Egzamin zawiera informacje utajnione aż do momentu zakończenia egzaminu.

PŁEĆ: K M

WIEK:

MIASTO:

ULUBIONY

BROWAR:

WPISUJE ZDAJĄCY

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

IMIĘ

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

NAZWISKO

1. Sprawdź, czy arkusz zawiera wszystkie strony oraz czy ta kartka jest zadrukowana obustronnie.
2. Sprawdź, czy w szkle masz odpowiednio dużo dobrego piwa na czas trwania egzaminu.
3. Wszystkie odpowiedzi wpisuj w odpowiednie miejsce na karcie kodowej na odwrocie tej strony zamalowując odpowiednie kratki (chyba, że polecenie mówi inaczej). Staraj się nie popełniać błędów.
4. Zanim przystąpisz do rozwiązywania egzaminu koniecznie wypełnij wszystkie informacje znajdujące się na tej stronie.
5. W ramach zasad fair play w czasie trwania egzaminu bezwzględnie zabronione jest korzystanie z wszelkich „pomocy naukowych” oraz jakiegokolwiek formy konsultacji z pozostałymi egzaminowanymi, osobami postronnymi oraz egzaminatorami.
6. Koniecznie podejdź do egzaminu z odpowiednim dystansem i nie trać dobrego humoru.
7. Przystępując do testu oświadczasz, że zdajesz sobie sprawę z faktu, że twoje dane będą przetworzone przez egzaminatorów. Nazwiska najlepszych maturzystów zostaną upublicznione (pozostali nie muszą się martwić).



**POZNAŃSKIE
TARGI PIWNE**



**MACIEJ
HUSJ**

NoToPoPiwku.blogspot.com

**CZAS PRACY
15 MINUT**

**ILOŚĆ
PUNKTÓW DO
UZYSKANIA
50**





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, elitarne 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 słoju pilzneńskiego w zasypie

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

1)



2)



3)



4)



- 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.