

#### Кейс 4

В процессе варки пивного сусла время выдержки и температура сусла составили 50°C (1 час), 62°C (1 час), 72°C (45 минут) соответственно. При этом известно, что активируются протеазы и амилазы солода. В технологическом процессе время выдержки при 75°C передержали больше, чем на 30 минут. Какие последствия возможны? Как можно охарактеризовать конечный продукт (пиво)? Обоснуйте свой ответ.