

#### **Keys 4**

Pivo suslosini tayyorlash jarayonida pishirish vaqti va harorati mos ravishda 50°C (1 soat), 62°C (1 soat), 72°C (45 daqiqa) ni tashkil etdi. Shu bilan birga, solodning proteazalari va amilazalari faollashtirilganligi ma'lum. Texnologik jarayonda 75°C da ushlab turish vaqti 30 daqiqadan ortiq ushlab qoldirildi. Bu qanday oqibatlarga olib kelishi mumkin? Yakuniy mahsulotni (pivoni) qanday tavsiflash mumkin? Javobingizni asoslang.