

Спосіб виробництва пива з цукровою кукурудзою включає приготування затору з солоду та несолодженої сировини, його оцукрювання та фільтрацію, з отриманням пивного суслу, кип'ятіння пивного суслу з хмелепродуктами, охолодження, збродження, добродження, фільтрацію пива та розлив. Несолодженою сировиною є зерна цукрової кукурудзи. Після охолодження пивного суслу проводять його аерацію.