

1. Спосіб виробництва пива з цукровою кукурудзою, який включає приготування затору з солоду та несолодженої сировини, його оцукрювання та фільтрацію, з отриманням пивного сусла, кип'ятіння пивного сусла з хмелепродуктами, охолодження, збродження, добродження, фільтрацію пива та розлив, який **відрізняється** тим, що несолодженою сировиною є зерна цукрової кукурудзи, після охолодження пивного сусла проводять його аерацію.
2. Спосіб виробництва пива з цукровою кукурудзою за п. 1, який **відрізняється** тим, що солодом є зерна ячменю, пшениці.
3. Спосіб виробництва пива з цукровою кукурудзою за п. 1, який **відрізняється** тим, що солодкою кукурудзою є солодка кукурудза *Zea mays L. ssp. saccharata* Sturt.
4. Спосіб виробництва пива з цукровою кукурудзою за п. 1, який **відрізняється** тим, що хмелепродуктами є хміль свіжий, хміль сухий, гранули хмелю.
5. Спосіб виробництва пива з цукровою кукурудзою за п. 1, який **відрізняється** тим, що співвідношення солоду та несолодженої сировини становить 9:1.
6. Спосіб виробництва пива з цукровою кукурудзою за п. 1, який **відрізняється** тим, що охолоджене пивне сусло зброджується протягом 6-10 діб та доброджується ще 20-30 діб.