

Kokkuvõte

Töö käigus uuriti kasutades kõrgsurvedelikkromatograafiat oligosahhariidide, maltoosi, glükoosi ja fruktoosi ning etanooli sisaldust erinevat tüüpi õlledes. Poe- ja käsitööõlled analüüsimise käigus selgus, et kääritatavatest suhkrutest ei sisaldanud ükski õlu fruktoosi. Kõige kõrgema süsivesikute sisaldusega õlu oli Sokupoiss, kõige vähem sisaldus APA tüüpi käsitööõlu, vastavalt 35,77 ja 21,77 g/kg. Kõige kõrgema etanoolisisaldusega õlleks osutus APA käsitööõlu, keskmiselt 8,03% (v/v). Poeõlled etanoolisisaldused analüüside tulemusena ühtisid etikettidel oleva infoga.

Teostati õlle pruulimine kasutades *Brew Monk* pruulimissüsteemi, mis õnnestus edukalt. Õlut analüüsid olid näha kõik suhkrute kontsentratsioonide iseloomulikud muutumised ning etanooli tekkimine käärimise käigus. Suhkrute hulk tõusis meskimisega ning alanen jällegi virde käärimisega. Tegelik meskimise temperatuurirežiim töö käigus oli väga sarnane etteantuga. 1 kg õlle valmistamiseks kasutati 0,32 kg linnased, mis on küllaltki suur kogus. Linnastes sisalduvatest suhkrutest esines virdes 0,5 kg/kg linnaste kohta.