

Према Правилнику о квалитету пива од декларисаног садржаја екстракта у основној сладовини може се одступити до 2 %, а од декларисаног садржаја алкохола код безалкохолног пива може се одступити такође до 2 %.

Пиво се ставља у промет у оригиналном паковању (стаклене боце различите запремине или судови од другог материјала који не мења квалитет пива). Пиво у оригиналном паковању током чувања не сме бити изложено директном утицају сунчеве светлости и топлоте. У току промета се мора чувати на температури од 5 до 15 °С.

Табела XI. 1.
Физичко-хемијске карактеристике пива

Физичко-хемијске карактеристике	Пиво		
	светло	тамно	остала
садржај алкохола у % (m/m), најмање	2,5	3,1	3,5
садржај екстракта у основној сладовини у % (m/m), најмање	10	12	13
права преврелост у % (m/m), најмање	51	50	50
сумпор-диоксид у mg/l, највише	20	20	20
угљен-диоксид, g у 100 ml пива, најмање	0,3	0,3	0,3
садржај укупних киселина изражен у ml NaOH, c = 1 у mol/dm ³ раствора на 100 ml пива	1,3 до 2,5	1,5 до 3,2	1,5 до 3,2
садржај испарљивих киселина, рачунато као сирћетна киселина, у % (m/m), највише	0,06	0,06	0,06
боја изражена у ml раствора јода c = 0,05 mol/dm ³ на 100 ml воде	до 1,5	најмање 6	најмање 1,6
биолошка и колоидна постојаност пива у термостату на 25 °С; талог сме да се појави после стајања од најмање дана	8*	8*	9*
постојаност пастеризованог пива у термостату на 25 °С, најмање дана	45	45	45

* Напомена: Овај број дана расте са повећањем процента екстракта у основној сладовини изнад наведених у овој табели и то за свака даља два процента по један дан.

XI. 3. УЗИМАЊЕ УЗОРКА ПИВА

Узорци пива пуњеног у боце у промету узимају се у три истоветна примерка, од којих сваки примерак чини 5 боца. Узорци пива треба да буду узети тако да репрезентују квалитет сваке партије која се испитује.

Од 5 узетих боца једног примерка пива једна боца се користи за сензорно испитивање, две боце за физичко-хемијска испитивања и две боце за испитивање биолошке и колоидне постојаности.

Узорак који се шаље на анализу мора бити запечаћен или пломбиран и мора имати етикету на којој је означено од кога је узорак узет, датум и час узимања и слања на анализу и услови под којима је пиво чувано.

Од момента узимања узорка и упућивања на анализу не сме да прође више од 12 часова. Узорак за анализу се чува у просторијама без утицаја директне сунчеве светлости на температури од 5 до 15 °С.

Анализа узорка пива мора се обавити најкасније у року од три дана од дана узимања узорка.

XI. 3.1. Припрема узорка пива за анализу

За све врсте испитивања, изузев сензорног испитивања и одређивања садржаја угљен-диоксида, из узорка пива мора се одстранити угљен-диоксид.

Угљен-диоксид се издваја из узорка пива на следећи начин: ерленмајер боца запремине 1000 cm³ напуни се до 1/3 (око 300 cm³) пивом и загрева на воденом купатилу на 25 °С, односно на 40 °С ако се одређује садржај киселина. Затим се снажно мућка док се под дланом више не осећа притисак од угљен-диоксида.