

## **Arroz**

O arroz é, actualmente, o segundo adjunto mais utilizado pela indústria cervejeira. Tal deriva, em parte, de ter um sabor bastante suave, que muito dificilmente afecta o produto final, possibilitando que a cerveja mantenha o seu carácter a malte. Deste modo, muitas empresas preferem usar arroz a milho, como é o caso da norteamericana Bud. Dentro dos diferentes tipos de arroz, o mais procurado é aquele que apresenta o grão mais pequeno, já que grãos médios e grandes podem trazer problemas de viscosidade.