

Herzlich Willkommen

zum

Bierpflege- und Schankseminar

12. April 2018



DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

- **Ein ausgezeichnetes Bier und die beste Bierschankanlage sind noch keine Garantie für ein hervorragendes Bier vom Fass.**
- **Die Bierschankanlage muss gewissenhaft gereinigt, regelmäßig gewartet und richtig bedient werden.**

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Zu behandelnde Themen:

- **CO₂ / Kohlensäure**
- **Bierschankanlage (Bedienung / Bauteile / Reinigung)**
- **Gläserhygiene**
- **Richtiges einschenken**

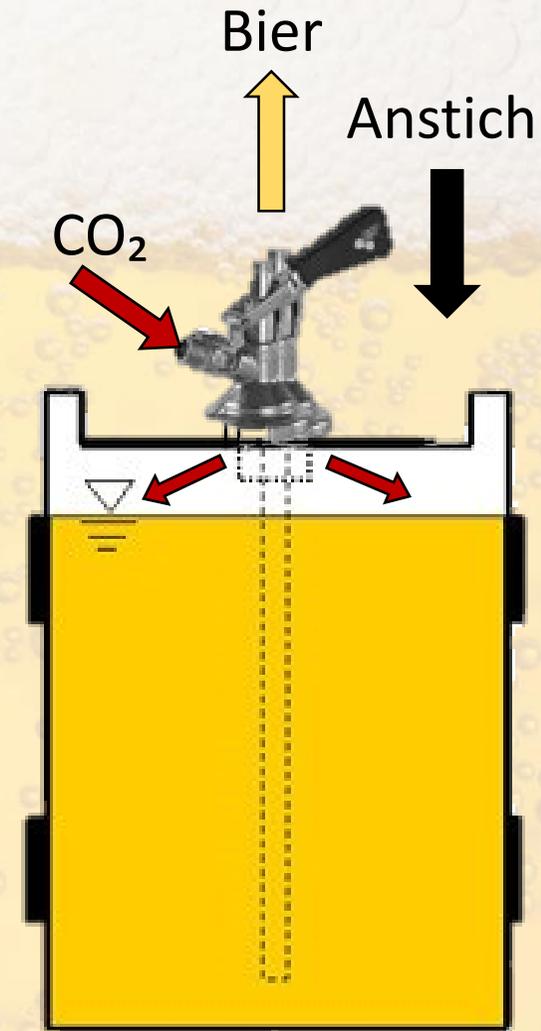
DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Kohlensäure = Kohlendioxid = CO₂

- Bei nicht angeschlossenem Fass bildet sich ein Gleichgewicht zwischen dem im Bier gelösten CO₂ und dem gasförmigen CO₂ im Kopfraum des Fasses.
- Dieses Gleichgewicht geht verloren, wenn das Bier im Fass ohne CO₂ gezapft wird. Der Gleichgewichtsdruck sinkt während des Zapfens ab. Dies kann dadurch verhindert werden, dass man das angeschlossenen Fass mit CO₂ „beaufschlagt“.



DENN DAS GUTE



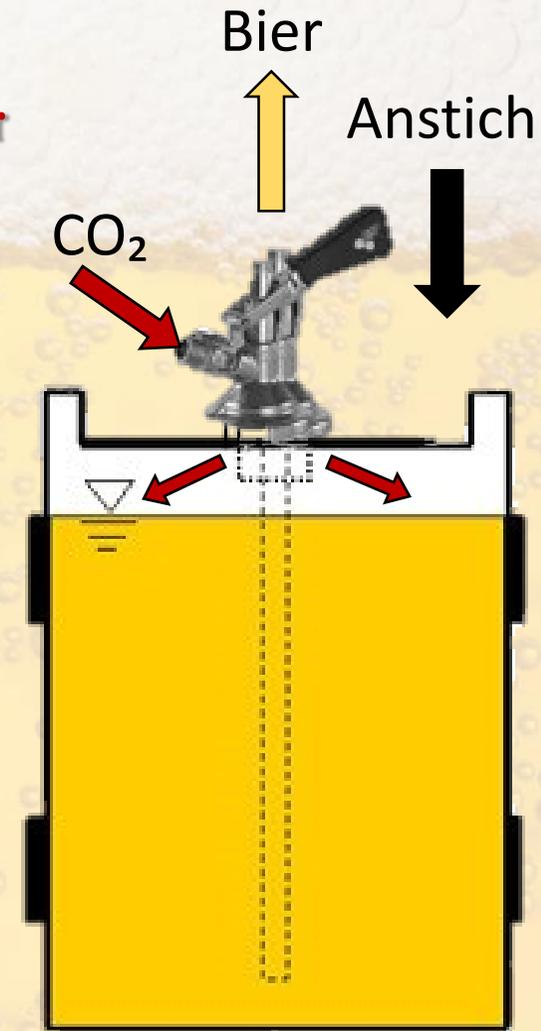
LIEGT SO NAH!

➤ Sättigungsdruck

- Durch den Anschluss von Kohlensäure wird ein Gegendruck aufgebaut, der bei der biereigenen Kohlensäure ein Druckverlust verhindert.

➤ Förderdruck

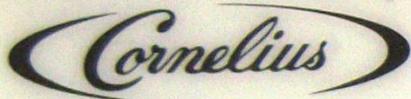
- Die angeschlossene Kohlensäure übernimmt die Aufgabe, das Bier vom Fass bis zum Zapfhahn zu transportieren.
- Hierbei sind Höhenunterschiede und Leitungswiderstände zu überwinden. Der hierzu benötigte Förderdruck ist daher abhängig von der Auslegung der Bier-schankanlage.
- Bei Verwendung eines Kompensatorhahnes muss der Förderdruck auf den Sättigungsdruck aufaddiert werden



DENN DAS GUTE

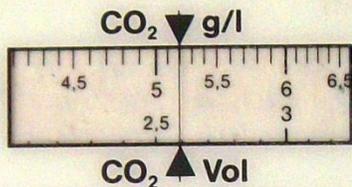


LIEGT SO NAH!



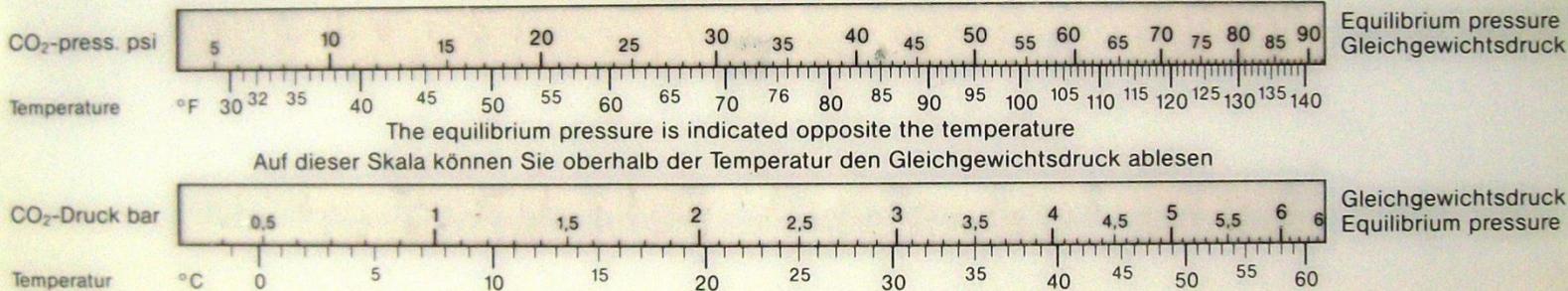
IMI Cornelius Group

Set CO₂-Volume on this arrow



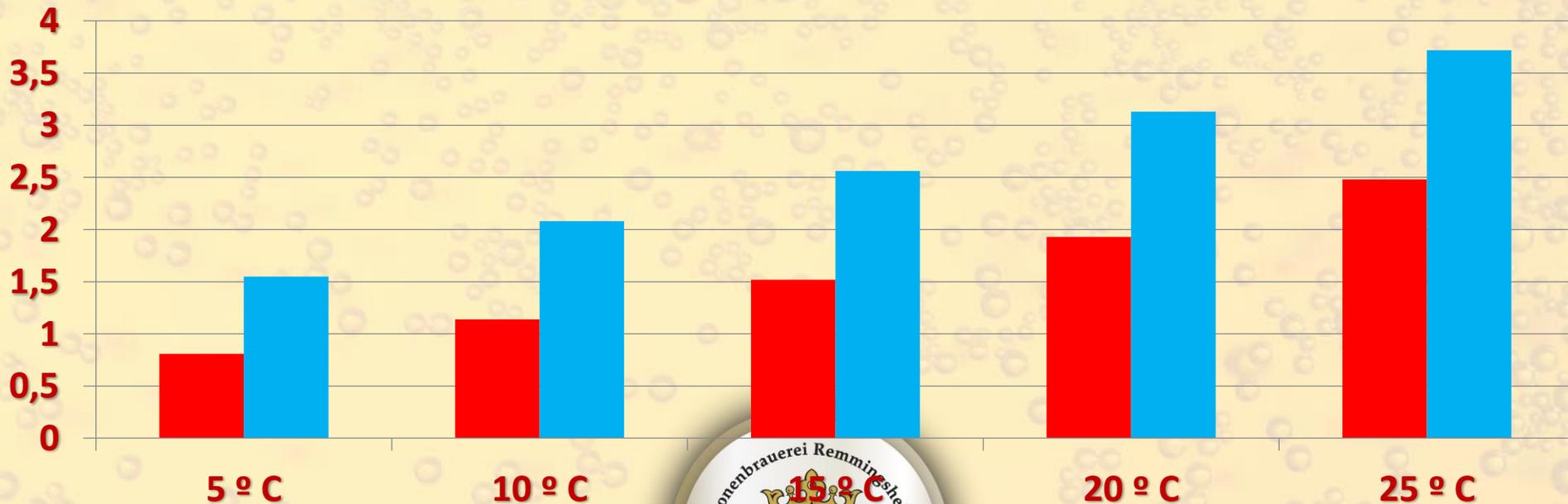
Das CO₂-Volumen auf den Pfeil einstellen

Rechenschieber für CO₂-haltige Getränke Carbonated beverage Calculator



Spezial
5,2 g/ltr

Hefe
5,8 g/ltr



DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Verbinden von CO²-Flasche und Hauptdruckminderer



Anzeige des Drucks in der Kohlendioxidflasche



Anzeige des Drucks nach dem Druckminderer (=Betriebsdruck)

Sicherheitsventil

Regulierungsschraube

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Anschluss einer



verwendungsfertigen Anlage

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

- **Druckgasflaschen immer aufrecht stehend betreiben**
- **Gegen umfallen absichern**
- **Druckgasflasche nie direkt an Fass anschließen**
 - **Unterschiedliche Anschlussverschraubungsgrößen gewährleisten richtige Handhabung**
- **Nach dem Anschließen immer auf Dichtigkeit prüfen**
- **Bei Defekten am Druckminderer diesen sofort reklamieren/melden**
- **Pro angeschlossene Anlage 1 Flasche in Betrieb und 1 auf Reserve**
- **Flasche unter 25 °C lagern**
- **Nicht angeschlossene Flaschen immer mit Schutzkappe lagern**

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Beim Kühlen fängt die Bierpflege an

Kühlleistung sollte konstant und ununterbrochen sein.

➤ Kühlwagen

➤ Durchlaufkühler



Fässer bitte immer richtig lagern, nicht über 25° C.

Dies gilt während des Festbetriebes und für den ganzen Biervorrat.

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Anzapfen – Heute fast „Kinderleicht“



DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Zapfhahn – Kompensatorhahn

- Mit dem eingebautem Kompensator wird nur die Durchflussmenge gesteuert, nicht der Schaum!
- Mit dem Kompensatorhahn können auch Biere mit höherem Druck (Weizenbiere) gezapft werden.
- Er sollte bei mehrtägigen Festen am Abend ausgespült werden



DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Saubere Gläser – gepflegter Genuss



DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!



➤ **KEINE handelsüblichen Geschirreiniger verwenden – diese enthalten Klarspüler, die den Bierschaum zerstören.**

➤ **Nur bereitgestellte Spültabletten verwenden. Bei kaltem Wasser ohne Blister, bei warmen Wasser mit Blister ins Wasser geben**



➤ **Das Spülwasser sollte immer wieder erneuert werden und falls nötig, eine neue Tablette ins Wasser geben.**

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!



Was der Gast vom Bier erwarten darf

- ➔ **Geruch**
frei von bierfremden Gerüchen
- ➔ **Geschmack**
frisch, vollmundig und rein
- ➔ **Trinktemperatur**
Angenehm kühl (5-8° C)
- ➔ **Schaumkrone**
richtige Höhe, feinporig, haltbar
- ➔ **CO₂-Gehalt**
sortentypisch, mögl. unverändert
- ➔ **Präsentation**
Füllhöhe, richtige Gläser, Freundlichkeit etc.

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Richtiges Einschenken

- An der Theke trennt sich beim Zapfen die „Streu vom Weizen“
- Nur geschultes Personal weiß, wie man richtig zapft und die Schankanlage in Ordnung hält.

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Aufgabe des Bierzapfers ist es:

- Den sortentypischen Gehalt an CO₂ bis ins Glas zu erhalten
- Die einmal vom Fachmann ermittelte Einstellung sollte nach Möglichkeit nicht mehr verändert werden.
- Dass die Regeln der Sauberkeit und Zapftechnik eingehalten werden.

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Das perfekt eingeschenkte Glas, für den zufriedenen Gast!



DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Die sieben Todsünden beim Bierzapfen

- schlecht gespülte Gläser
 - falsches Spülmittel
 - vorgezapfte Biere
 - zusammengeschüttete Gläser
 - trübes oder flockiges Bier
 - 7-Minuten Pils
 - Zapfhahn ins Bier eintauchen

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Ihr oberstes Ziel beim nächsten Fest muss sein :

Der zufriedene Gast

... erzählt nur Gutes.

... kommt wieder.

... gibt gerne Trinkgeld.

... trinkt gern auch mal ein Bier mehr.



DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Wenn doch mal etwas schief läuft



Oberstes Gebot:

Ruhe bewahren !

**Viele Störfaktoren können dafür verantwortlich sein, wenn
das Bier mal nicht so läuft, wie es soll.**

Rufen Sie ruhig unsere

Notfall/Service Nummer 07472-9894-21

an.

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!

Betriebsanleitung Bayrischer Anstich



Benötigte Utensilien:

- (1) 1x KEG Fass mit Bayrischem Anstich
- (2) 1x Pfeife
- (3) 1x Hahnabdichtung
- (4) 1x Hahn



Anschluss Hahn:

- (1) Hahn mit kaltem Wasser durchspülen, danach wieder schließen.
- (2) Hahn und Dichtung mit der Hand sanft bis Anschlag in dafür vorgesehenen Anschluss treiben.
- (3) Hahn öffnen, Bier fließt durch eigenen Fassdruck sauber ins Glas.
- (4) Zapfen bis der Fassdruck erschöpft ist, dann Pfeife einsetzen.

Anschluss Pfeife:

- (1) Pfeife auf passenden KEG-Anschluss aufsetzen.
- (2) Pfeife in KEG Anschluss eindrehen.
- (3) Weiteres Zapfen nun möglich bis das Fass komplett leer ist.



Betriebsanleitung Handpumpe



(3) Zapfhahn öffnen und Bier zapfen bis Druck aus dem Fass zu niedrig ist und kein Bier mehr kommt.

(4) Dann mit Handpumpe pumpen und Druck erhöhen bis Bier wieder fließt.

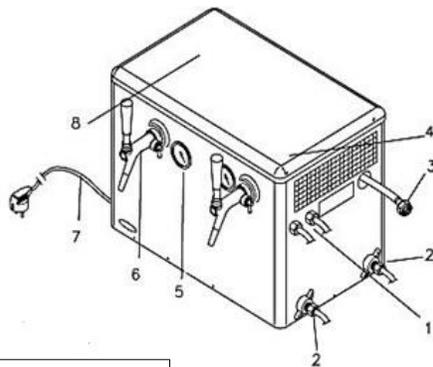
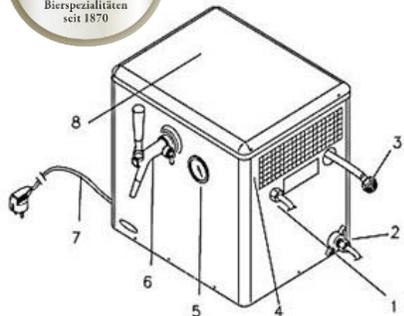
Wichtig:

- Bier immer gut vorkühlen.
- Pumpe nicht auseinander schrauben.
- Nur Pumpen mit Glas unter offenem Zapfhahn.

(1) Zapfkopf der Zapfanlage auf das Fass aufsetzen und bis zum Anschlag bringen.
(2) Anschließend den Griff des Zapfkopfes bis Anschlag hinab drücken.



Durchlaufkühler (DLK):



- (1) Hinterdruckgasleitung
- (2) Getränkeanschlussleitung
- (3) Vordruckgasleitung
- (4) Druckminderer (im Gerät)
- (5) Manometer für Hinterdruck
- (6) Zapfhahn
- (7) Netzkabel
- (8) Temperaturregler (im Gerät)

Zapfkopf:



Betriebsanleitung Durchlaufkühler (DLK)

1. Zapfanlage aufstellen und Strom anschließen (7) (ca. 10 Minuten vor Inbetriebnahme bei Trockenblockgeräten). Bitte darauf achten, dass Steckdosen auch mit Strom versorgt sind.

Bei Nasskühlern ca. 1h vorher das Wasser in das vorgesehene Behältnis im DLK leeren, dann Strom anschließen. Für alle Anlagen ist normaler Strom aus der Steckdose ausreichend (230V).

Funktion des DLKs macht sich über kurzes Brummen bemerkbar.

2. Den dicken, schwarzen/grauen Kohlendäureschlauch vom DLK an der Kohlendäureflasche anbringen (3). Danach die hellen weißen Kohlendäureschläuche vom DLK (1) an den **seitlichen** Anschluss der Zapfköpfe anbringen.

3. Den Bierschlauch mit der gebogenen Tülle mit der Flügelschraube an den DLK anschließen, das andere Ende **oben** am Zapfkopf anschließen (2).

4. Die Plastikverschlusskappe vom KEG-Fass nehmen und den Zapfkopf der Zapfanlage auf das Fass aufsetzen und bis zum Anschlag bringen. Anschließend den Griff des Zapfkopfes hinabdrücken.

5. Den Absperrhahn am Zapfkopf senkrecht stellen (wenn vorhanden).

6. Kohlendäureflasche vor dem Umfallen sichern, dann Kohlendäureflasche öffnen (nach links drehen).

7. Der Kohlendäuredruck sollte bei min. 2,2 bar liegen, bei warmen Fässern 2,8 bar und ist ab Brauerei eingestellt (5). Hier muss **keine Änderung** mehr vorgenommen werden.

8. Der Temperaturregler (8) ist ebenfalls ab Brauerei eingestellt und bedarf daher **keiner Änderung**.

Vor dem Zapfen:

1. Bei „normalen“ deutschen Temperaturen muss das Fassbier nicht unbedingt vorgekühlt sein.

2. Einstellen des Schankhahns:

a) Ein größeres Gefäß unter den Zapfhahn stellen.

b) Die Stellschraube rechts am Zapfhahn bis zum Anschlag nach oben/hinten drehen.

c) Zapfhahn ganz öffnen (**ganz nach vorne ziehen**) und das Bier laufen lassen. Die Stellschraube langsam nach vorne drehen, bis ein klarer Bierstrahl aus dem Zapfhahn läuft.

d) Der Zapfhahn ist richtig eingestellt. Die Stellschraube muss während des Zapfens **nicht** mehr verstellt werden.

Zapfen:

1. Das Glas unter den Schankhahn stellen und den Hahn öffnen (ganz nach vorne ziehen).

2. Ist das Glas gefüllt, den Hahn wieder schließen. Das Bier ist mit einem Zapfvorgang trinkfertig.

3. Für mehr Schaum nach dem Füllen des Glases den Zapfhahn kurz nach hinten drücken.



Sollten folgende Anweisungen nicht beachtet werden, so wird eine Aufwandspauschale pro benötigte Arbeitsstunde für die Sortierung und Reinigung berechnet
(siehe auch AGBs der Kronenbrauerei A. Schimpf GmbH)

GRUNDORDNUNG: LEERGUT VORNE – VOLLGUT HINTEN – NUR WAREN DER KRONENBRAUEREI A.SCHIMPF DER KÜHLWAGEN IST SAUBER ZU HALTEN



PASSENDE FLASCHEN BIER UND FRUCADE IN PASSENDE KISTEN SORTIEREN!



PASSENDE GLÄSER IN PASSENDE GITTER: GESPÜLT MIT ÖFFNUNG NACH UNTEN!!!



DENN DAS GUTE LIEGT SO NAH!

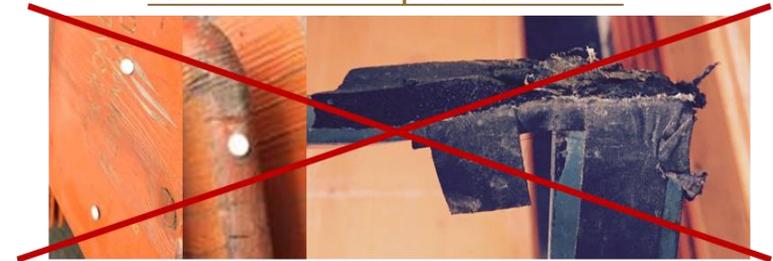
Sollten folgende Anweisungen nicht beachtet werden, so wird eine Aufwandspauschale pro benötigte Arbeitsstunde berechnet
(siehe auch AGBs der Kronenbrauerei A. Schimpf GmbH)

Wir bitten um die Einhaltung dieser Regelungen:

Preislisten, Klebeband, Tesa und Klebereste sind komplett zu entfernen ohne den Lack zu Beschädigen



Reißnägel und Klebestreifen jeglicher Art an Tisch, Bänken und Tisch- sowie Bankfüßen sind komplett zu entfernen!



PASSENDE GLÄSER IN PASSENDE GITTER: GESPÜLT MIT ÖFFNUNG NACH UNTEN!!!



Starke Verschmutzung von Leihinventar ist zu vermeiden. Das Leihinventar ist so zurückzugeben, wie es von der Brauerei ausgegeben wurde.

Stapelplan für 20 Garnituren

4. 9 Lagen = 18 Tische mit den Füßen nach oben

3. auf die Holzstapelleiste der Bänke die beiden Holzdachlatten mit 1 m Länge legen

2. 10 Lagen = 40 Bänke mit den Füßen nach oben

1. 2 Tische mit den Füßen nach unten

5. Um die gesamte Palette Zerrgurt machen

Zerrgurt

Holzlatte

Garniturenpalette







Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Viel Spaß bei der folgenden Praxis

**Wir wünschen Ihnen reibungslose und erfolgreiche
Festveranstaltungen.**

Ihre Brauerei Schimpf

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!