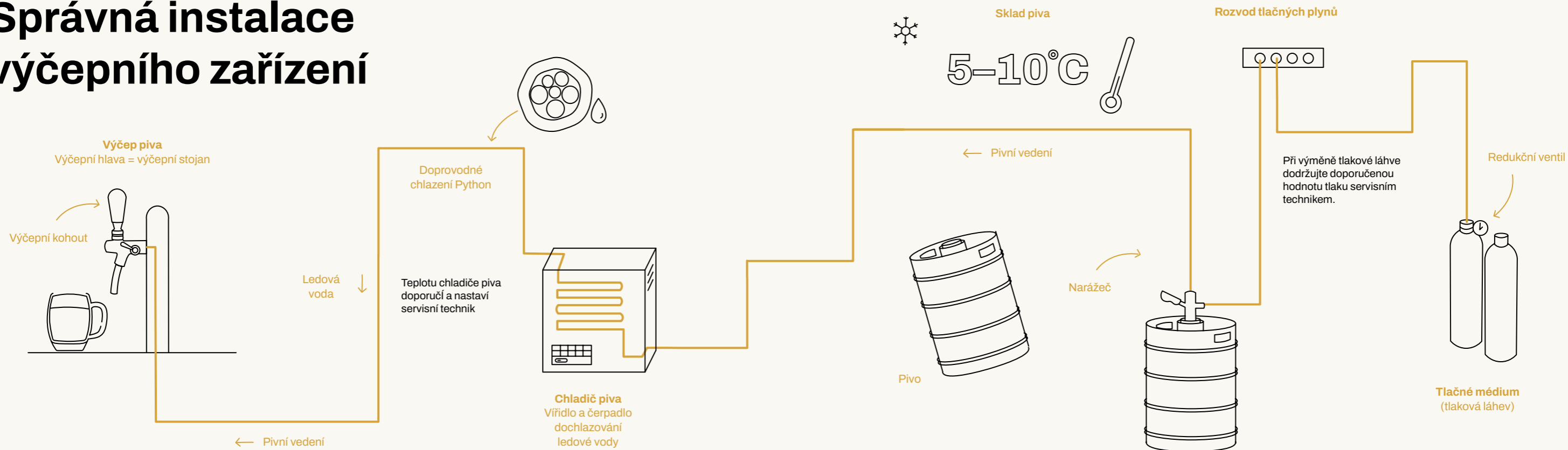


Správná instalace výčepního zařízení



Tlačný plyn

Jako nejvhodnější tlačné médium doporučujeme BIOGON.

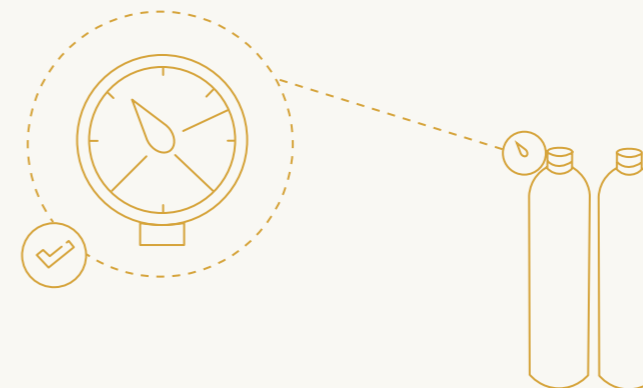
Biogon je optimálním řešením pro uchování kvality piva. Jde o speciální směs dusíku a oxidu uhličitého, určenou pro čepování piva, která vhodně kombinuje všechny výhody obou těchto plynů:

- Zabraňuje přesycení piva oxidem uhličitým
- Zajišťuje dokonalou ochranu piva před zvětráváním v sudu i v potrubí, a podporuje tak jeho trvanlivost
- Po celou dobu čepování piva zajišťuje mikrobiologickou čistotu nad hladinou piva v sudu
- Neobsahuje žádný vzdušný kyslík = kvalitnější čepování piva, než při používání kompresorového vzduchu nebo různých směsí stlačeného vzduchu a oxidu uhličitého
- Zachovává správný říz piva
- Snáze vytváří kvalitní krémovitou pěnu
- Umožňuje kvalitní čepování různých druhů piv



Správný tlak

- ⊕ Nastavení správného provozního tlaku je velmi důležité. Provozní tlak pro optimální čepování musí být stanoven pro každé výčepní zařízení podle místních podmínek. Správné nastavení tlaku tlačného plynu Biogon provádí servisní technik.

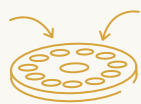


Nevhodný tlačný plyn

- ⊗ Nevhodný tlačný plyn je vzduch – kompresor. Pro přímý styk s pivem (sudové pivo) jej nedoporučujeme, neboť je zdrojem značných rizik – oxidace piva, výrazná změna chuti piva, výrazná změna řízu, snížená pěnivost, mikrobiální infekce nebo absorpce nečistot. Chuť piva mohou ovlivnit pachy a nečistoty vyskytující se u sání kompresoru.



Co by měl správný sklad obsahovat



Odpad



Přívod pitné vody



Možnost prostorového dochlazení piva



Teploměr



Možnost větrání



Omyvatelné podlahy a stěny



Stabilní teplota udržuje pivo čerstvé a v perfektní kvalitě.

Pivo není nutné prudce zchlazovat v chladiči, neutrpí tak teplotní šok, který by se negativně projevil na chuti.

Snížení nákladů na dochlazování piva. Nachlazené pivo se rychleji, a tak i levněji zchlazuje.



Vyšší skladovací teplota má negativní vliv na kvalitativní i chuťové vlastnosti piva – změna chuti, vysoká pěnovitost, pivo bez řízu, prázdné pivo, atd.

Optimální teplota skladování

5–10°C



Odpočinek

Při dopravě piva do skladů se vyvarujte nárazů, které by způsobily napěnění piva. Pivo by mělo před naražením alespoň **24 hodin odpočívat**.

V případě nefiltrovaných piv a jiných specialit dejte sudy dnem vzhůru. Narážejte sud, který je ve skladu nejdéle.

Čisté a suché prostředí

Jakákoliv nečistota, plíseň či bakterie způsobí kontaminaci částí přicházejících do styku s pivem a znehodnotí celý sud.

Ze stejného důvodu neumísťujte do stejné místnosti žádné nebalené potraviny. Ty aromatické mohou navíc proniknout narážecem či těsněním pivního vedení a negativně ovlivnit chuť piva. Nepatří sem ani plynová láhev, průtokový chladič či jiný tepelný zdroj.

Ideálním způsobem skladování je chlazený box z PUR panelů se stálou teplotou, který umožňuje splnit výše uvedené podmínky.



Sanitace

Pravidelnou sanitaci výčepního zařízení provádí vždy sanační technik v předepsaných intervalech. Servisní technik se řídí výhradně schváleným sanačním řádem. Kromě předepsaných servisních intervalů je velmi důležitá pravidelná péče ze strany personálu. Jen tak docílíme, aby výjimečná kvalita našich piv byla zachována.



Výhoda:
Čistá provozovna (výčepní pult) vylepšuje dojem pro hosty, čisté výčepní zařízení nenaruší chuť či vzhled piva.



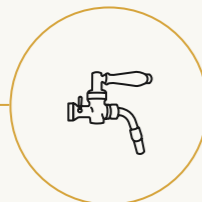
Kromě pravidelné sanitace pивního vedení je potřeba zajistit také pravidelné čištění ostatních součástí.

Jak často pečovat o čistotu výčepního zařízení:

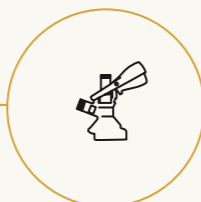
Část zařízení	Četnost čištění	Zodpovědná osoba	Způsob čištění
Výčepní pult, odkapník	Denně	Personál	Houbička/hadr, pitná voda
Výčepní kohout pákový a otočný	Denně	Personál	Pitná voda
Narážecí hlava	Denně	Personál	Pitná voda, kartáč
Myčka skla	Denně	Personál	Doporučený prostředek
Podlaha a stěny skladovacích prostor	Týdně	Personál	Oplach/vytření hadrem
Mycí hlava	Týdně	Personál	Pitná voda, kartáč



Výčepní pult



Otočný pákový kohout



Narážec



Myčka

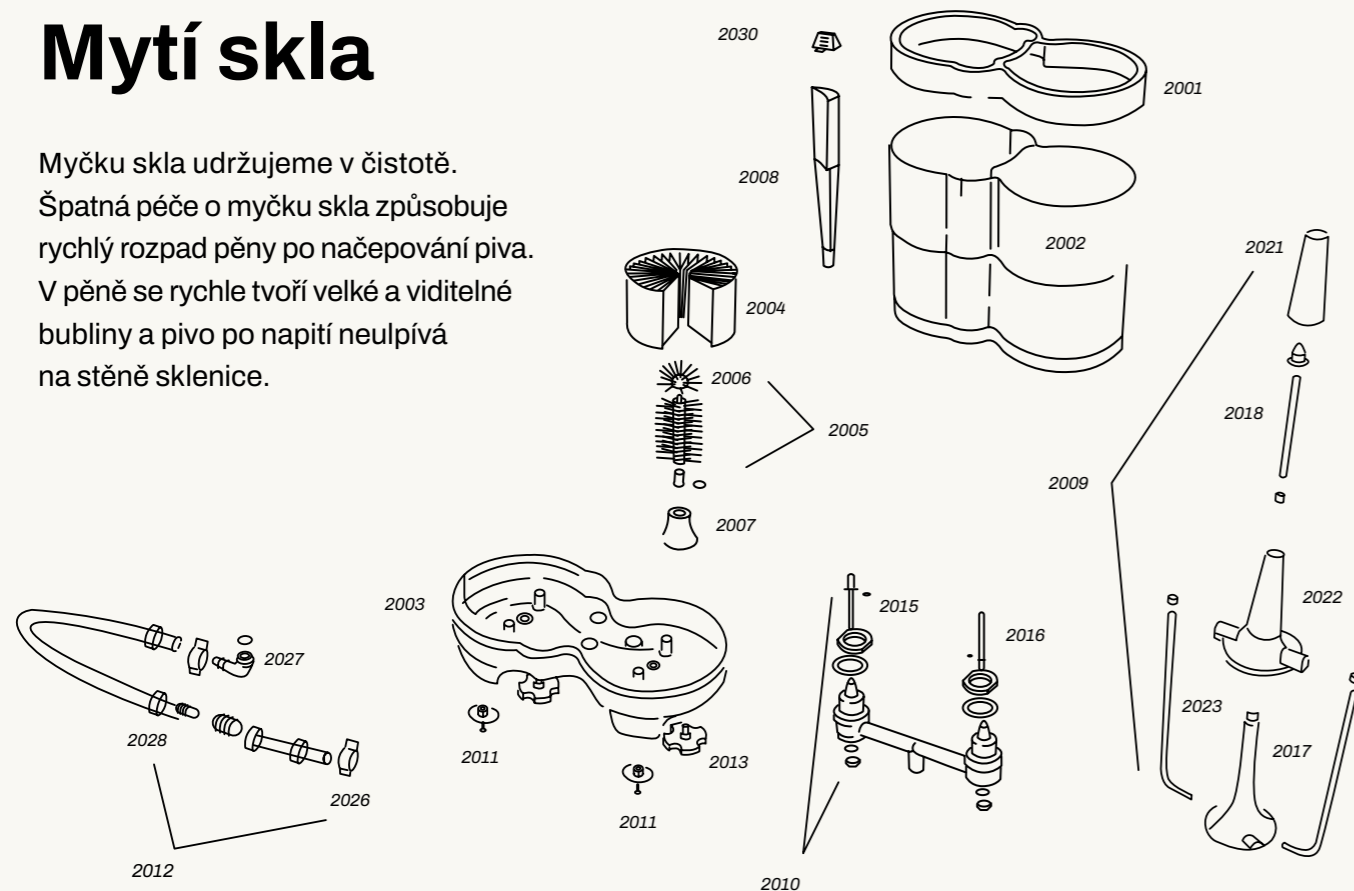


Mytí skla

Myčku skla udržujeme v čistotě.

Špatná péče o myčku skla způsobuje rychlý rozpad pěny po načepování piva.

V pění se rychle tvoří velké a viditelné bubliny a pivo po napití neulpívá na stěně sklenice.



Obj. č. Název

2002	Dvojjálec
2003	Podstavec
2011	Přísavka s vrutem
2013	Šroub pro podstavec
2001	Horní brýle
2010	Ventilový komplet
2016	Ventil. jehla dlouhá s O-kroužkem
2015	Ventil. jehla krátká s O-kroužkem
2014	Ventilový šroub mosaz + těsnění
2020	Matice plastová pod trn
2007	Podstavec kartáče
2005	Kartáč vnitřní komplet
2006	Kartáčová hlava
2004	Kartáč vnější



Proč je to důležité?

Špatná péče o myčku skla způsobuje rychlý rozpad pěny po načepování piva. V pění se tvoří rychle velké a viditelné bubliny a pivo po napití neulpívá na stěně sklenice, tzv. nekroužkuje.

Obj. č. Název

2008	Přepad válce
2009	Oplachový komplet
2017	Oplachový trn s otvory – Ještěd
2018	Trubička vnitř. oplachu + čepička + zarážka
2021	Kryt oplachu horní
2022	Kryt oplachu spodní
2023	Trubička vnějšího oplachu se záslepkou
2012	Hadice přívodu vody – kompletní
2026	Koncovka přímá s matkou a těsněním
2027	Koncovka kolínko 90 s matkou a těsněním
2028	Svorka COBRA
2030	Košiček na mycí kostku



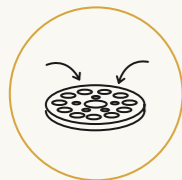
Mycí prostředek vám doporučí váš servisní technik nebo obchodní zástupce. U myčky pivního skla dodržujte návod k obsluze a dbejte na pravidelnou hygienu.



Postup mytí pивního skla

Správně umytá sklenice má velmi významný podíl na výsledné kvalitě čepovaného piva, špatně umytá sklenice ovlivní chuť, vzhled i vůni piva!

Ideální postup mytí skla



Vylijte případný zbytek piva do odpadní jímky.



Sklo ostříkem opláchněte od hrubých nečistot.



Poté sklo umyjte v lázni s kartáči.



Nakonec sklo ostříkem zbavte mycího prostředku a tímto jej i zchladte.



Kroužkování je znakem správně umytého skla a správného postupu čepování piva!



Ulpívání po napití na skle – kroužkování



Pro mytí sklenic používejte myčku skla s kartáčem a oplachem skla vodou.

Nutné k péči o pивní sklo

Mycí prostředek



Používejte vždy prostředek, který je určen k mytí pивního skla.

Váš obchodní zástupce nebo servisní technik vám doporučí mycí prostředek, který garantuje vysokou účinnost ve studené vodě a který zaručí odstranění mastnoty a tím kompaktnost pěny.



Vyvarujte se myček nádobí, vyvarujete se pak špatné kvalitě pивní pěny (rychle padající, nevzhledně vypadající), což zapříčiňuje leštidlo, které zůstává na stěně sklenice.

Odkapník / Odkapávací mřížka



Umyté sklenice vždy skladujte na odkapníku dnem vzhůru, aby sklenice mohly „dýchat“.

Nikdy sklenice nesusušte utěrkou.

Vždy mějte na paměti, že bez správně umyté sklenice nikdy nenačepujete dobré pivo, jelikož pouze trvanlivá a kvalitní pěna ochrání pivo před rychlou oxidací. Jak se staráte o výčep a sklenici, odráží kvalitu a stav celé provozovny.



Sklenice musí být suchá bez jarové pěny a špíny či mastnoty.



Mytí pивního skla houbičkou



Mytí pивního skla bez houbičky



Kvalita čepování

Hlavní zásady



Správně umytá,
ochlazená a mokrá sklenice



Dodržet postup
čepování – dle stylu



Sklenici servírujeme
na tácek logem směrem
k hostovi



Sklenici vždy vybírejte tak,
aby logo korespondovalo
s čepovaným pivem



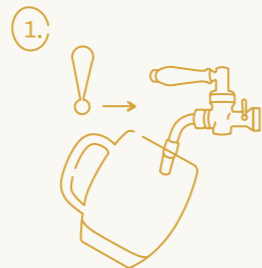
Optimální teplota piva



Styly čepování

Nadvakrát otočný kohout

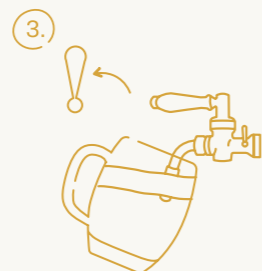
Čepování piva nadvakrát. Pro tento kohout méně obvyklý způsob čepování. Načepované pivo se vyznačuje hustou a velmi stabilní, hutnou pěnou, která přesahuje okraj sklenice. Pivo bude mít střední říz.



1. Pomalu pootevří kohout a načepuj menší objem pění.



2. Ponoř kohout pod pěnu pod úhlem 45° a naplno otevři průtok piva.



3. Čepuj přibližně do 2/3 sklenice a nech pivo krátce odpočinout.



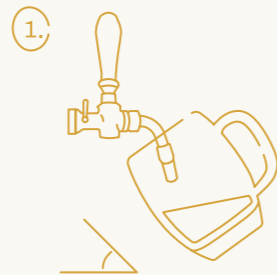
4. Ponoř kohout pod pěnu a dočepuj pivo.



Styly čepování

Nadvakrát/ natřikrát pákový kohout

Pro daný typ kohoutu doporučený a preferovaný způsob čepování, který je charakteristický a vhodný pro většinu provozů. Načepované pivo se vyznačuje hustou a velmi stabilní, hutnou pěnou, která přesahuje okraj sklenice. Pivo bude mít střední říz.



1.

Ponoř kohout hluboko do sklenice pod úhlem 45° a krátce zatlač páku naplno od sebe. Vytvoř pěnu a pak naplno otevři průtok piva.



2.

Čepuj asi do 2/3 sklenice a nech pivo krátce odpočinout.



3.

Ponoř kohout pod pěnu a dočepuj pivo.



4.

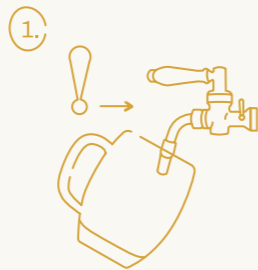
Pivo má jemnější říz a pěna vystoupí lehce nad okraj.



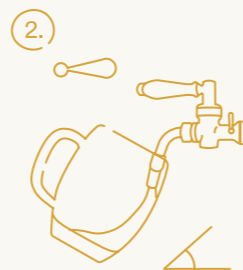
Styly čepování

Hladinka otočný kohout

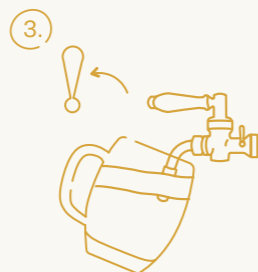
Jedná se o vrcholný um čepování piva na jeden zátah. Styl je k pivu šetrnější, pivo není rozbité, hustá krémová pěna je v nejlepší kondici a chrání hladinu piva po celou dobu pití před oxidací. Zároveň pěna během pití kreslí po stěnách typické kroužky neboli hladinky, odtud pochází i její název, hladinka.



1. Pomalu pootevří kohout a jemně nařízni malý objem pěny.



2. Ponoř kohout pod pěnu pod úhlem 45° a naplno otevři průtok piva.



3. Drž kohout pod hladinou, po dosažení okraje jej rychle uzavři.



4. Pivo má krásnou krémovou pěnu plnou piva, která je naprosto jemná a rovná.



Styly čepování

Šnyt

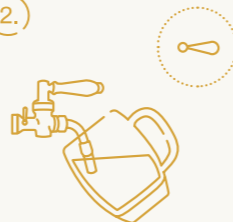
Rychlý a jednoduchý způsob čepování. Pivo má čerstvou chuť a krémovou pěnu. Šnyt je také alternativou pro malé pivo a je určen pro rychlou konzumaci ihned po načepování.

1.



Pomalou pootevří kohout a jemně nařízní větší objem pěny.

2.



Ponoř kohout pod pěnu pod úhlem 45° a naplno otevři průtok piva.

3.



Drž kohout pod hladinou, po dosažení poloviny objemu sklenice rychle kohout uzavři. Ve sklenici by měla být přibližně 1/3 piva, 1/3 pěny a 1/3 sklenice by měla zůstat prázdná.



Styly čepování

Mléko

Jednoduchý způsob čepování.
 Krémová pěna má sladší chuť.
 Mléko se vyznačuje slabším řízem,
 a je tak i vhodnou volbou pro „nepivaře“.
 Tento styl je určen pro rychlou
 konzumaci ihned po načepování.

1.



Pomalou pootevří kohout
 a čepuj pouze pěnu.

2.



Stále čepuj pouze pěnu.
 Kohout po dosažení
 okraje uzavři.

3.

Mléčná
 pěna



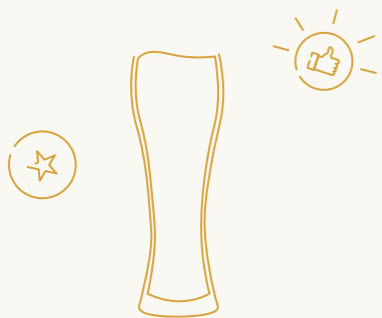
Sklenice je plná bílé pěny.



Styly čepování

Maestro

Pivo čepujte výhradně do speciální sklenice s logem Maestro.



Lavinový efekt

Lavinový efekt, který se po načepování rozvíří, se usadí během 1–2 minut a pivo zůstane čiré.



1. Sklenici nakloň pod úhel 45 stupňů.
2. Přitáhni páku kohoutu k sobě a čepuj po skle.
3. Čepujeme do sklenice najedenkrát.
4. Po načepování se vytvoří lavinový efekt.

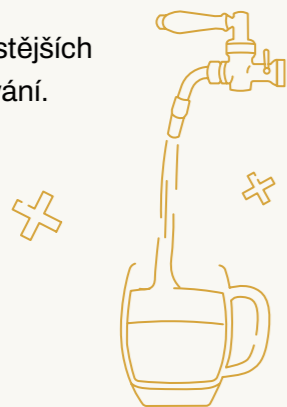
Na hladině průzračného jantarově zbarveného piva se utvoří bělostná, kompaktní pěna, která dotváří celkový nezaměnitelný dojem.



Čemu se vyvarovat?

Čepování z výšky

Jedna z nejčastějších chyb při čepování.



Dopadem z výšky se tvoří velké množství pěny a pivo přichází o říz, jelikož dochází do styku se vzduchem a oxiduje. Vznikne suchá, nevzhledná pěna.

Dolévání piva

Doléváním již dříve načepovaným pivem ztrácí pivo říz, nabývá na teplotě a vzhled je neestetický.



Odkapávání po zavření kohoutu

Pěna propadává, pivo přichází do kontaktu se vzduchem a oxiduje.



Sládek pivo vaří, ale výčepní ho dělá!

