

Voor een perfect getapt glas bier ...

Goed getapt bier doet méér verkopen

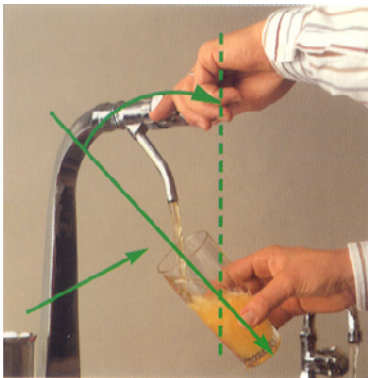
STEEDS

NOOIT



- * **Steeds** 2 spoelbakken volledig vullen
- * Naast tapkraan moet **steeds** zuiver water zijn
- * Andere kuip: spoelborstel en spoelmiddel
- * **Steeds** water regelmatig verversen

- * **Nooit** ander materiaal dan bier- en frisdrankglazen reinigen en spoelen in de spoelbakken
- * **Nooit** werken achter een onzuiver buffet



- * **Steeds** een zuiver, gespoeld, uitgelekt glas nemen
- * **Steeds** in 1 maal voltappen

- * **Nooit** in een droog glas tappen
- * **Nooit** met de bek van de kraan in aanraking komen met het glas, het bier of het schuim
- * **Nooit** bijtappen
- * **Nooit** volgetapt glas onder een druppende kraan laten staan



- * **Steeds** schuim rijkelijk over glasrand laten lopen
- * **Steeds** afschuimen in één vloeiende beweging (45°)
- * **Steeds** afschuimer in glas zuiver water terugplaatsen
- * bij een grote vraag naar bier: 1 persoon tapt, ander schuimt af

- * **Nooit** onafgeschuimde glazen serveren
- * **Nooit** 1 glas meermaals afschuimen
- * **Nooit** afschuimer op drupplaat laten liggen



- * **Nooit** glazen op voorhand tappen



- * **Steeds** glazen met een mooie schuimkraag serveren
- * **Steeds** glas op bierviltje met logo naar de gebruiker richten
- * **Steeds** glazen onderaan vastnemen bij het serveren
- * **Steeds** met de glimlach bedienen en gezondheid wensen

* **Nooit** een glas zonder schuimkraag serveren

* **Nooit** een glas zonder bierviltje serveren waarvan het logo niet naar de gebruiker gericht is

* **Nooit** de vingers in de glazen brengen bij het afruimen



Het tappen van specialiteiten van het vat gebeurt op dezelfde wijze. Bolvormige glazen worden liefst loodrecht onder de tapkraan gehouden.

Het tappen in bekertjes:

- Steeds in droge drinkbekers tappen
- Drinkbekers kan u ook serveren zonder bierviltje
- Drinkbekers dienen niet afgeschuimd te worden
- Nooit drinkbekers meer dan eenmaal gebruiken (hierdoor zijn spoelbakken niet nodig)

Om optimaal te kunnen tappen:

- Heeft u de bierkoeler onder de toeg **minstens 6 uur** op voorhand in werking gesteld?
- Heeft u de gevulde flessenfrigo **minstens 6 uur** op voorhand in werking gesteld?
- Is de bierkoeler met water gevuld tot boven de spiraalleiding?
- Indien de manifestatie langer dan 1 dag duurt, laat dan de bierkoeler 24 op 24 uur draaien
- Biervaten koel bewaren, ideaal is 4°C (nooit minder dan 2°C)
- **Nooit** in de zon plaatsen of stockeren
- **Nooit** biervaten rollen indien u ze onmiddellijk gaat gebruiken

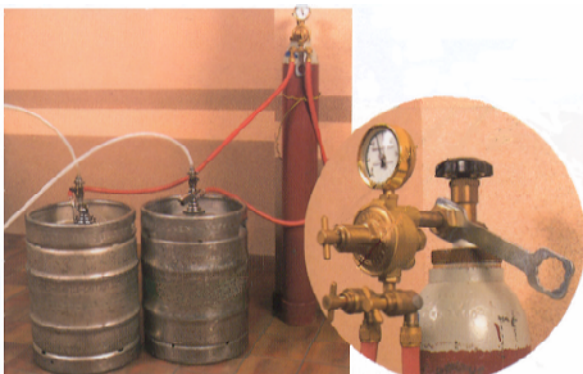
Druk regelen:

Koolzuurfles bovenaan 'volledig' opendraaien, daarna druk instellen met tapdrukregelaar (tapdruk: zie schema tapdruk). Open afsluitkraantje van ontspanner.

Koolzuurfles moet **recht** staan en niet kunnen omvallen, maak ze vast!

Koolzuurfles mag **nooit** in de zon geplaatst of gestockeerd worden

Koolzuurfles **nooit** in koelcel plaatsen





Vat aansluiten:

- Tapkop op het vat aanbrengen en hendel omlaag drukken. Afsluitkraantje op tapkop openen
- Na 'aftappen' is de installatie tapklaar
- Wisselen van vat: afsluitkraantje op tapkop dichtdraaien. Tapkop van leeg vat op vol vat aanbrengen (zonder koolzuur dicht te draaien). Afsluitkraantje op tapkop terug openen.

Tapdruk:

Temperatuur van bier in het vat = omgevingstemperatuur
 Bij gebruik van koelcel: 4°C is ideaal.

	BIER IN VAT	TAPDRUK
Ideaal	4°C	1,4 kg (koelcel)
Ideaal	10°C	1,6 kg
Ideaal	15°C	1,8 kg
Wordt	20°C	2,2 kg
problematisch	25°C	2,6 kg
bij non-stop	30°C	3,2 kg (risico schuimprobleem)
tappen	35°C	3,7 kg (risico schuimprobleem)

Taproblemen:

TEVEEL SCHUIM

1. Onvoldoende druk op het vat

- Is de koolzuurfles open?
- Is de koolzuurfles niet leeg?
- Controleer de aangegeven druk van de ontspanner (zie tapdruk). Verhoog de druk indien nodig beetje bij beetje tot u minder schuim heeft bij het tappen. Verbetering wordt pas zichtbaar na tappen van enkele glazen.

2. Bier te warm

Koelwater in bierkoeler moet 1°C zijn: controleer dikte van ijslaag in bierkoeler. Indien ijsbank niet meer aanwezig is (4 cm is ideaal):

- Niet meer tappen, er zal zich opnieuw een ijsbank vormen
- Laat koelwater op temperatuur komen (1°C)
- Eventueel een ander tappunt gebruiken

BELANGRIJK!

90 % van tapproblemen zijn te wijten aan te warm gestockeerde vaten. Dit kan verholpen worden door ze in een koelcel te plaatsen.

Voordelen: koele dranken verkopen meer en schuimvorming bij het tappen wordt voorkomen (koelcel is zeker aan te raden vanaf ca. 30 vaten).

De manifestatie is voor vandaag beëindigd, wat moet je doen?

- Maak de toog zuiver en reinig de spoelborstel met het aanwezige spoelmiddel
- Ontkoppel de vaten
- Draai de koolzuurfles dicht (kraan bovenaan de fles)
- Wilt u morgen nog tappen, laat dan de bierkoeler draaien
- U heeft zuiver materiaal ontvangen, geef het ons in dezelfde staat terug voor hergebruik bij een volgende manifestatie
- Tapt u regelmatig onze produkten en wil u meer weten over het goede debiet, contacteer dan onze brouwerij