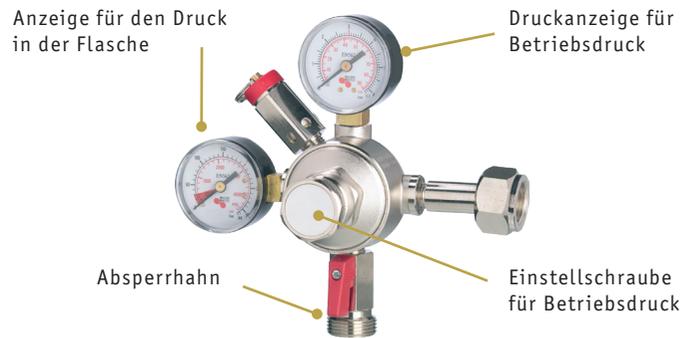


DEN RICHTIGEN DRUCK EINSTELLEN



Damit das Bier beim Zapfen nicht zu stark schäumt, muss entsprechend der Temperatur immer der richtige Druck eingestellt werden.

In nachfolgender Tabelle sind **Richtwerte** zur korrekten Druckeinstellung dargestellt:

Pils / Helles

Biertemperatur im Fass	Bis 14°C	Bis 24°C
Betriebsdruck	1,5 bar	2,5 bar

Weizenbier

Biertemperatur im Fass	Bis 14°C	Bis 24°C
Betriebsdruck	2,0 bar	3,0 bar

ACHTUNG!

Mit der Zeit kann sich das Bier während des Zapfens im Fass erwärmen. Um übermäßige Schaumbildung zu verhindern, muss der Betriebsdruck angepasst werden.

TIPP:

Sind in der Bierleitung Bläschen zu sehen, muss der Druck (bis max. 3 bar!) erhöht werden.

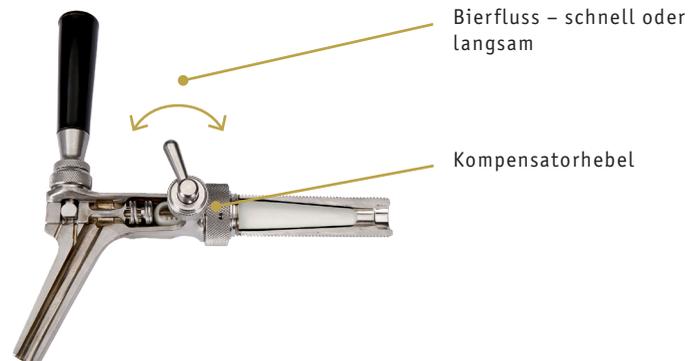
WENN'S MAL NICHT LÄUFT

Bier schäumt:

MÖGLICHER GRUND	MÖGLICHE LÖSUNG
Bier hat sich während des Anstichs erwärmt oder wurde zu warm angeliefert	Druck am Druckminderer erhöhen und/oder Fließgeschwindigkeit am Kompensator verringern (s.u.)
Durchlaufkühler nicht in Betrieb	· Stromanschluss überprüfen (Stecker; Sicherung) · Einschalten (Drehschalter) · Wasserbad auffüllen
Kompensator falsch eingestellt	Stellung des Kompensatorhebels verändert
Betriebsdruck zu niedrig	Druck am Druckminderer erhöhen

Bier fließt nicht:

- Druckgasflasche leer oder nicht geöffnet
- Absperrventile geschlossen
- Leitungen geknickt
- Kompensator geschlossen
- Hebel von Zapfkopf nicht eingerastet



MOBILER BIERAUSSCHANK

Tipps zum Ausschank mit Durchlaufkühlern



TIPPS FÜR DIE AUSWAHL VON DURCHLAUFKÜHLERN

Jeder Kühler kann störungsfrei nur eine begrenzte Menge an Bier pro Stunde ausschenken, wird mehr benötigt, fängt das Bier an zu schäumen. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass man bereits vorher die Ausschankmenge abschätzt und einen entsprechend großen Kühler dafür auswählt. Die mobilen Zapfanlagen werden nach der elektrischen Leistung unterschieden und entsprechend einer möglichen gleichmäßigen Ausschankleistung. Bei kurzfristigem Mehrbedarf, wie z.B. Halbzeitpausen, muss ein größerer Kühler gewählt werden.

AUSSCHANK-LEISTUNG*	UNGEKÜHLTES BIER BEI 24°C
27 l/h	400 Watt
57 l/h	750 Watt
65 l/h	1000 Watt
80 l/h	1250 Watt

* *Durchschnittlicher Faustwert. Abhängig von Geräteart und -ausführung, Hersteller und Kühlmittel.*

TIPP:

Vor- und durchgekühlte Biere können Zapfprobleme verhindern und ermöglichen eine höhere Ausschankmenge pro Stunde.

Ein Kühler mit einer gebildeten Eisbank kann die mögliche Ausschankmenge erheblich erhöhen.

DER RICHTIGE AUFBAU EINER MOBILEN ZAPFANLAGE

1. Für einen sicheren Stand des Durchlaufkühlers sorgen.
2. Die Kabeltrommel für den Stromanschluss ganz abwickeln.
3. Die Gasflasche aufrecht stellen, gegen Umfallen sichern und vor übermäßiger Wärme schützen.
4. Kohlensäureflasche sicher anschließen und auf Undichtigkeiten achten (Zischgeräusche!).
5. Bei Einsatz eines Nasskühlers Wasserbad auffüllen.
6. **Rechtzeitig einschalten, damit Gerät auf Betriebstemperatur kommt. Bei Eisbankkühlern mindestens vier Stunden vorher.**
7. Gekühlte Fässer so lange wie möglich kühl halten, nur das für den Anschluss benötigte Fass an die Anlage stellen.
8. Auf intakte Dichtung am Druckminderer achten.

Zu einer kompletten Anlage gehören:
Durchlaufkühler mit Kompensatorhähnen, Bier- und CO₂-Schläuche, CO₂-Flasche, evtl. Druckminderer (falls nicht im Gerät direkt verbaut), zum Fass passende Zapfköpfe, CO₂-Schlüssel

Hinweise zum Gebrauch:

Nach längeren Schankpausen kann es durch Erwärmung kurzfristig zu starker Schaumentwicklung kommen. Läuft das Bier nach ein paar gezapften Gläsern immer noch nicht richtig, sollte der Betriebsdruck erhöht werden.

SAUBER & REIN DIE SCHANKANLAGENHYGIENE

TIPP:

Wenn sich beim Ausleihen noch Bierreste im Kühler oder in der Leitung befinden, wurde die Anlage zuvor nicht gereinigt. Es wird empfohlen, das Gerät nicht anzunehmen oder vor Gebrauch reinigen zu lassen.

Hinweise zur Hygiene:

- Zum Nachweis für die Behörde muss bei öffentlichen Veranstaltungen ein Reinigungsnachweis vorliegen. Dieser kann beim Verleiher angefordert werden.
- Schlauchenden und Zapfköpfe dürfen weder beim Transport noch beim Aufbau den Boden berühren.
- Besonderes Augenmerk ist auf die Sauberkeit von Zapfhahn und Zapfkopf zu richten. Verschmutzte Bauteile dürfen nicht verwendet werden.

Die deutschen Brauer
Deutscher Brauer-Bund e.V.



Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin
Tel.: 030 209167-0
Fax: 030 209167-99
info@brauer-bund.de
www.brauer-bund.de