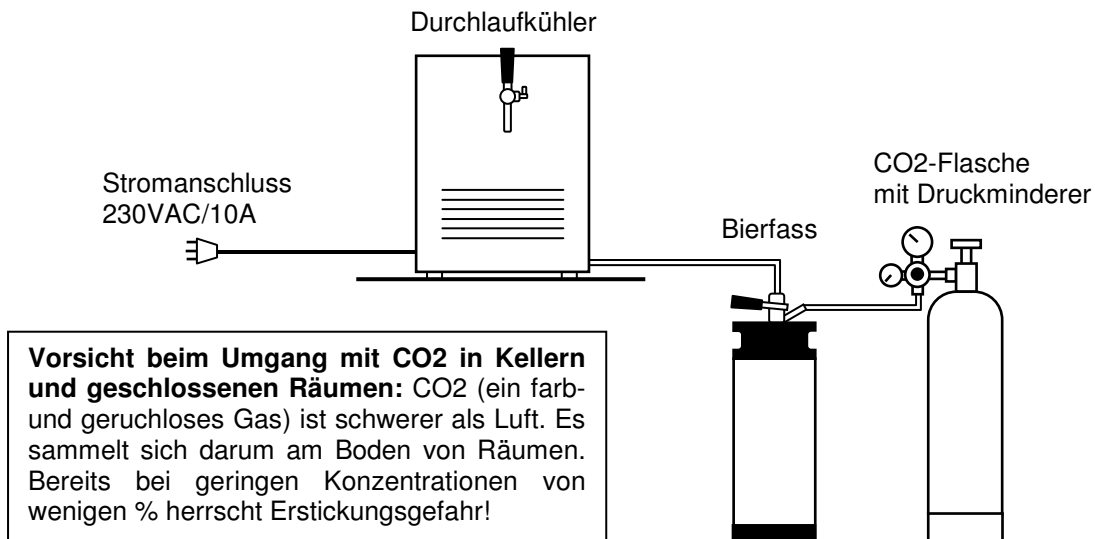




Merkblatt Zapfen

Schema: Zapfanlage mit Durchlaufkühler



Zur Vermeidung von Undichtigkeiten empfehlen wir, die Gummidichtungen am Druckminderer und am CO₂-Schlauch vor dem Verschrauben mit Wasser zu befeuchten.

Zapfen von naturtrübem Bier

Naturtrübes Bier enthält noch einen Teil Hefe. Da sie schwerer ist als das Bier, sammelt sie sich am Boden des Fasses, wenn das Fass über längere Zeit ruhig steht. Beim Anstich eines neuen Fasses ist es darum möglich, dass die ersten ca. 3dl zu trübe ausfallen, je nachdem wie lange das Fass gelagert wurde.

Einstellen des Zapfdrucks am Druckminderer

Wir empfehlen einen Zapfdruck von ca. 3.5bar bei einer Fassetemperatur von etwa 20°C. Falls sich bei höheren Temperaturen Blasen im Schlauch bilden, kann der Zapfdruck am Druckminderer auf 4bar erhöht werden.

CO₂-Verbrauch: Zum Zapfen von 100 Liter Bier werden ca. 1kg CO₂ benötigt.

Die Zapfgeschwindigkeit (Durchflussmenge) kann durch Drehen des Hebels seitlich am Zapfhahn eingestellt werden. Ca. 20 Sekunden Füllzeit für 3dl Bier dienen als Richtwert.

Die optimale Trinktemperatur von Bier liegt bei 8-10°C.