



Instructie biertappen

Lees de instructie hieronder voor het tappen van een biertje.

De voorbereiding

1. Zorg ervoor dat de spoelbak en -borstels schoon en niet versleten zijn.
2. Vul de rechterspoelbak met koud water en voeg een gedoseerde hoeveelheid bierglazen reinigingsmiddel toe. (er bevindt zich een schoonmaak blokje in de bak.)
3. Laat via de onderspoelkraan continu vers, koud water in de spoelbak stromen.
4. Reinig de glazen grondig d.m.v. een draaiende en op en neer gaande beweging over de schoonmaak borstels in de rechterbak.
5. Spoel de glazen daarna grondig af in de linkerbak welke ook continu koud stromend kraanwater toegevoegd krijgt. Vet en zeep zijn funest voor het schuim.
6. Gebruik deze waterbakken uitsluitend om de bierglazen te spoelen.
7. Controleer of het glas vet- en zeepvrij is door het glas ondersteboven tegen het licht te houden. (Het glas is schoon wanneer het water gelijkmatig langs het glas naar beneden loopt, zonder vlekken zichtbaar te maken.)

Een biertje tappen

1. Gebruik altijd gekoelde, schone en natte bierglazen wanneer u bier gaat tappen. Een koel glas garandeert een stabielere schuimkraag en zorgt er ook voor dat het net getapte bier langer vers blijft en zijn sprankelende eigenschap behoudt.
2. Pak het glas altijd onderaan of in het midden vast om er zeker van te zijn dat het schoon blijft.
3. Open de tapkraan in een snelle ,en vloeiende beweging, en laat de eerste druppels bier niet in het glas komen (mogelijk niet gekoeld bier).
4. Het bier stroomt alleen goed in het glas als de tapkraan volledig geopend is. Als de tapkraan slechts half geopend is, wordt het bier door de kraan heen geperst, waardoor het sterker gaat schuimen.
5. Laat het bier langs de binnenzijde van het glas stromen. Je kunt de hoogte van de schuimkraag variëren door de hoek waaronder u het glas onder de tuit houdt en de afstand tussen het glas en de tuit te variëren. Hoe rechter op en hoe dichterbij de tuit u het glas houdt, hoe meer schuimvorming er optreedt.
6. De schenktuit mag niet in het bier komen.
7. Breng het glas langzaam in verticale stand terwijl je het biertje tapt. Vul het glas totdat het schuim bijna over de rand van het glas loopt.
8. Sluit de tapkraan in een vloeiende en snelle beweging.
9. Schuim pils direct af, wanneer het nog in het glas omhoog komt.
10. Gebruik een scherpe schone afschuimer, die in vers water staat. Beweeg deze onder een hoek van 45 c in een vloeiende beweging over de rand van het glas . Zo worden alleen



grove schuimbellen verwijderd en komt er een dunnen waterfilm op het schuim waardoor de schuimkraag steviger is.

11. Liefst niet natappen en niet onder de tapkraan laten staan. Mogelijk drupt de kraan en zakt daarna het bierschuim in elkaar.

Het serveren van het vers getapt biertje

1. Droog de onderzijde van het glas door het over een doekje te halen.
2. Leg een schoon bierviltje neer.
3. Pak het glas in het midden vast en zet het op het bierviltje met het bierbeeldmerk (indien op het glas aanwezig) naar de bierdrinker gericht.

Na afloop opruimen

1. Bier glazen na afloop niet afdrogen maar uit laten lekken voordat je ze opruimt.
2. Frisdrankglazen en wijn glazen wel afdrogen voordat men ze weer weg zet
3. De lekbladen na afloop schoonspoelen. Bierresten in combinatie met een hoge omgevingstemperatuur zijn vaak de oorzaak van bacteriologische vervuiling. Tevens komen de zogeheten biervliegjes er graag op af. Gebruik voor de schoonmaak geen chloorhoudende producten, die tasten het RVS aan.