

KNIHA ČISTENIA VÝČAPNÉHO ZARIADENIA

Názov

.....

Adresa

.....

Číslo (SAP)

.....

Majiteľ

.....

Servisná firma (názov, kontakt)

.....

Knihu čistenia výčapného zariadenia je povinný viesť každý odberateľ sudového a tankového piva spoločnosti HEINEKEN.

Odberateľ je povinný knihu kedykoľvek predložiť pracovníkom HEINEKENU na kontrolu.

Dňa

Pečiatka a podpis štatutárneho
zástupcu podniku HoReCa

Jedným z hlavných dôvodov na objednanie druhého piva je kvalita toho prvého!

Staré porekadlo hovorí, že pivo sa v pivovare varí a v krčme robí. Na kvalite čapovaného piva sa na 50 % podieľa pivovar a na 50 % samotný podnik. Je preto dôležité, aby ste venovali náležitú pozornosť starostlivosti o pivo od samotného uskladnenia sudov cez dennodenné čistenie pивných rúrok a výčapného zariadenia až po správnu techniku čapovania.

USKLADNENIE SUDOV

- Šetrne manipulujte so sudmi pri ich preberaní.
- Sudy skladujte v čistých a suchých priestoroch pri teplote 5 – 25 °C, pričom ideálne rozmedzie teploty je 7 – 10 °C. Nikdy neuskładňujte sudy na priamom slnku. Ak je teplota nižšia, vzniká chladový zákal a dochádza k „presycovaniu“ piva CO₂. Ak je teplota vyššia, znižuje sa trvanlivosť a kvalita piva.
- Sud by mal pred samotným narazením postáť min. 24 hodín, aby sa pivo upokojilo. Uložte preto sudy tak, aby ste s nimi nemanipulovali pred samotným narazením.
- Čistite narážaciu hlavicu a fitting na sude horúcou vodou a kefkou pred každým použitím a po každom použití.
- Dodržujte zásadu FIFO (first in – first out), teda prvý sud dnu ide ako prvý von.

ČISTENIE VÝČAPNÝCH RÚROK

Pravidelné čistenie a preplachovanie pивných rúrok je základom toho, aby ste servírovali pivo perfektnej chuti a kvalite. Udržujte v dobrom hygienickom stave aj ostatné komponenty svojho výčapného zariadenia (narážacia hlava, chladič, výčapný stojan, výčapný kohút atď.).

ABC DOKONALEJ HYGIENY VÁŠHO VÝČAPNÉHO ZARIADENIA:

A) DENNÉ ČISTENIE

Na konci každej zmeny je nevyhnutné, aby ste prepláchli pивné rúrky pitnou vodou. Slúži vám na to sanitačná hlava alebo sanitačný súdok. Vodu nechajte pretiecť pивnými rúrkami aspoň 2 – 3 minúty a nechajte v rúrkach vodu na noc. Sud narážajte až ráno.

B) TÝŽDENNÉ ČISTENIE

Raz týždenne vyčistíte pивné rúrky teplým roztokom čistiaceho a dezinfekčného prostriedku (napr. kryštalickou sódou bežne dostupnou v obchodoch s drogériou) a nechajte ho pôsobiť 15 minút. Následne rúrky dôkladne prepláchnite pitnou vodou. Opäť v nich na noc ponechajte vodu. Nezabudnite vyčistiť aj dočasne nevyužívané pивné rúrky.

C) MESAČNÉ ČISTENIE

Raz do mesiaca je potrebné vykonať odbornú sanitáciu, ktorú pre vás zabezpečí školený odborník externej servisnej firmy. Pri tejto sanitácii je zabezpečené nielen dokonalé vyčistenie vášho pивného potrubia, ale aj všeobecná kontrola vášho výčapného systému a jeho preventívna údržba.



ŠTYRI KROKY SPRÁVNEHO ČAPOVANIA A PODÁVANIA PIVA



1. OPLÁCHNI

Prvým predpokladom kvalitného čapovania je čistý a vychladený pohár s logom čapovanej značky.

- Umývajte poháre v špeciálnych umývačkách pívneho skla nazývaných spalboy alebo ručne.
- Používajte výhradne špeciálny čistiaci prostriedok na pívne sklo, ktorý po sebe nezanecháva chuť ani inú stopu.
- Pred čapovaním pohár opláchnite studenou vodou. Nikdy nečapujte do teplého pohára, inak bude pivo nadmerne peniť.



2. NAČAPUJ

Správne zvolená technika čapovania podčiarkne kvalitu čapovaného piva vo vašom podniku.

- Pivo čapujte do pohára nakloneného v uhle 45° po stene pohára.
- Pri plnení pohár postupne odďaľujte od výčapného kohúta tak, aby ste kohút nenamáčali do piva.
- Na záver odtiahnite výčapný kohút od steny pohára tak, aby ste vytvorili primerané množstvo peny, t. j. 2 – 3 cm vysokú penu. Penu môžete vytvoriť potlačením kohúta od seba.
- Načapované pivo nikdy nenechajte pod výčapným kohútom, padajúce kvapky ničia štruktúru peny.
- Pivo nikdy nečapujte dopredu, zbytočne sa ohreje a zvetrá.



3. SKONTROLUJ

Pred podávaním piva hosťovi skontrolujte správne načapovaný pohár piva.

- Pivo je načapované po mierku (max. 0,5 cm pod mierku a k tomu cca 3cm vysoká pena).
- Pivo je správne vychladené na teplotu 7 – 10 °C (pohár sa zvyčajne správne orosí).



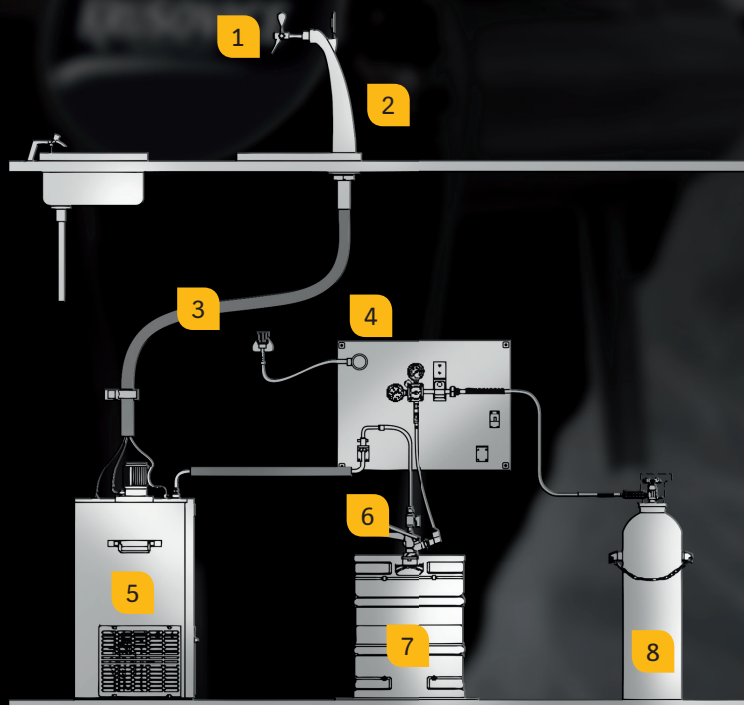
4. PODÁVAJ

K dokonalosti už chýba iba správne podávanie piva.

- Z hygienických dôvodov držte pivo v spodnej časti za jeho dno.
- Pivo servírujte na podpivníku s logom otočeným ku konzumentovi.
- Pri podávaní udržiajte očný kontakt, usmievajte sa a zaprajte „na zdravie!“

VÝČAPNÉ ZARIADENIE A JEHO ČASTI

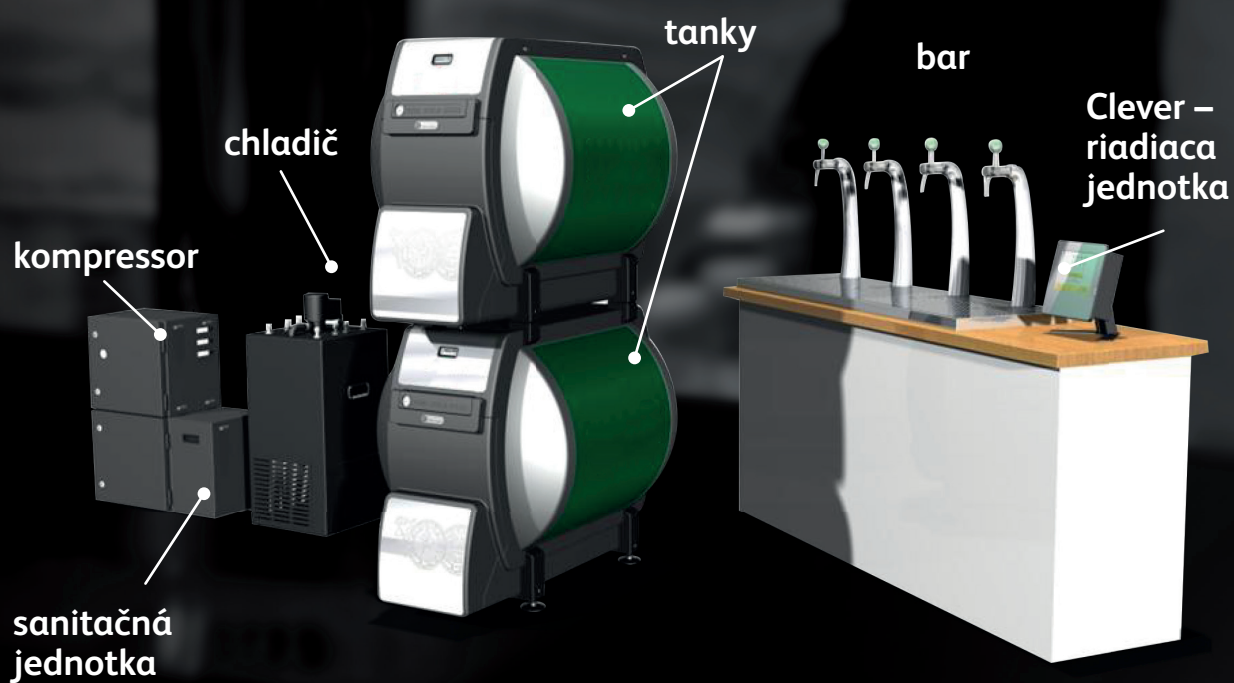
Štandardné výčapné zariadenie pozostáva z týchto komponentov:



1. VÝČAPNÝ KOHÚT
2. VÝČAPNÝ STOJAN
3. PIVNÉ POTRUBIE
4. REGULÁTOR TLAKU
5. CHLADIČ
6. NARÁŽACIA HLAVA
7. SUD
8. HNACÍ PLYN

TANKOVÁ TECHNOLOGIA

Plne automatizovaný systém tankového piva, ktorý je riadený počítačom zabezpečuje absolútnu čerstvosť čapovaného piva. Má takú kvalitu a čerstvú chuť ako pivo, ktoré by ste si načapovali priamo v pivovare. Čistenie tankového systému podlieha samostatným pravidlám.



ČO MÁTE ROBIŤ, KEĎ...?

1. PIVO NETEČIE – SKONTROLUJTE

- či nie je prázdna tlaková fľaša hnacieho plynu (napr. CO₂, Inertal atď.);
- či nie je zatvorený ventil regulátora tlaku;
- či nie je zamrznutá voda v chladiči;
- či nie je prázdny sud;
- alebo zalomená pivná rúrka.

2. SUD SA NEDÁ NARAZIŤ

- skontrolujte typ narážacej hlavice (jej kompatibilitu so sudom).

3. PIVO PENÍ – SKONTROLUJTE:

- nastavenie regulátora tlaku (cca 2 – 2,8 baru);
- teplotu piva (ideálna teplota je 7 – 10 °C);
- preverte, či sa so sudom 24 hodín pred narazením nemanipulovalo;
- či nie je poškodené tesnenie suda, tesnenie narážacej hlavice alebo poškodené pivné rúrky.

4. PIVO JE KALNÉ – SKONTROLUJTE:

- ako dlho je sud narazený (sud narazený 3 a viac dní môže byť infikovaný; infikovaný sud treba ihneď odstaviť a pivné rúrky prepláchnuť pitnou vodou);
- teplotu v sklade, ktorá má byť v rozmedzí 5 – 25 °C. Nízka teplota môže spôsobiť chladový zákal;
- neudržiavaný výčapný systém môže spôsobiť načapovanie zakaleného piva.
- V tomto prípade je nevyhnutná sanitácia výčapného zariadenia.

5. PIVO JE BEZ PENY – SKONTROLUJTE:

- nastavenie regulátora tlaku (cca 2 – 2,8 baru);
- čistotu pohára (mastné poháre, resp. zostatok čistiaceho prostriedku v pohári).

Ak ste skontrolovali všetky možnosti a problém stále pretrváva, obráťte sa na servisnú firmu (kontakt na prednej strane), resp. na obchodného zástupcu spoločnosti HEINEKEN.

BEZPEČNOSŤ

DODRŽIAVAJTE POSTUPY TÝKAJÚCE SA CO₂

Pivovary, krčmy, reštaurácie, kluby a barové pivnice sú najviac ohrozené nehodami so smrteľnými následkami z plynu CO₂. Ak je CO₂ fľaša nesprávne utesnená, unikajúci plyn môže spôsobiť, že hladina kyslíka v okolitom vzduchu klesne. Ľudia, ktorí dýchajú tento vzduch, sa môžu dusiť, čo môže viesť k poškodeniu mozgu alebo smrti. Plyn CO₂ je bezfarebný a bez zápachu, takže je ťažké zistiť netesnosť.



