

Zapfen am Tresen

Der Zapfvorgang sollte immer zügig vonstatten gehen, damit der ursprüngliche Gehalt an Kohlensäure behalten wird und das Bier frisch beim Gast ankommt.

Das mit frischem, kaltem Wasser vorgespülte Glas unter den voll geöffneten Zapfhahn halten, dass das Bier die Wandung entlang laufen kann.



Das zur Hälfte gefüllte Glas bleibt etwa eine Minute lang stehen.



Jetzt wird nachgezapft. Generell beim Zapfen den Hahnauslaufbogen nicht ins Bier tauchen lassen!



Bei Pils kann nach etwa einer weiteren Minute durch schnelle Auf- und Abbewegung die Schaumkrone aufgesetzt werden. Durch das Wegziehen des Glases vom Hahnauslauf nach unten wird die Schaumbildung verstärkt.

Der Vollständigkeit halber seien sie hier erwähnt, die größten Sünden beim Bierzapfen:

- immer den „Nachtwächter“ (also das Bier, das nachts in der Leitung bleibt, und den ersten „Schuss“ nach dem Fasswechsel (Desinfektionsmittelrückstand) wegschütten.
- schütten Sie auf keinen Fall zwei halbvolle Gläser zusammen: das Ergebnis wäre Kohlensäureverlust und damit ein schales Bier. Niemals Biere vorzapfen!
- nicht in das warme, trockene Glas zapfen!
- kein Tropfbier verwenden.
- Schaumabstreifer sind unhygienisch und sollten nie verwendet werden.

Richtig Bier zapfen ist nicht schwer. Oder doch?

Zumindest ein Fehler wird beim Bier zapfen regelmäßig gemacht. Es ragt der Zapfhahn ins Bier hinein und das ist eklig.

Bier ist eine nahrhafte Flüssigkeit und so verwandelt man den Zapfhahn bei Zimmertemperatur innerhalb von Minuten in eine Bakterienschleuder.

Die Mikroben verändern den Geruch und den Geschmack des Bieres. Es kann unangenehm säuerlich werden – wobei das Bier in diesem Stadium nichts mit einem guten Sauerbier zu tun hat. Das Bier wird stumpf und verliert seine Frische.

Richtig Bier zapfen mit Abstand

Also haltet Abstand zwischen Hahn und Bierspiegel, es genügen ja schon ein paar Zentimeter! Die meisten Fehler basieren auf Kleinigkeiten, die sich aber schnell beheben lassen.

Richtig Bier Zapfen erfordert Abstand. Und tatsächlich dauert ein richtig (weil mit Abstand) gezapftes Bier keine Sekunde länger, als ein fehlerbehaftetes. Dafür sieht es auch noch besser aus und schmeckt besser.

Übrigens: Der Zapfhahn muss *täglich* fachmännisch gereinigt werden – mit Spritze oder Spülball. Auch wenn man richtig, also mit Abstand, zapft.

So berechnen Sie den einzustellenden Zapfdruck

Im Grunde genommen ist das Zapfen von Bier über eine Schankanlage ein einfacher physikalischer Prozess. Dies gilt insbesondere dann, wenn die Schankanlage mit einem Kompensatorhahn ausgestattet ist. Dennoch erlebt man es immer wieder, dass Schankanlagen falsch eingestellt sind, so dass das Zapfen für alle Beteiligten von der Freude zur Qual wird.

Der häufigste Fehler dabei ist: Wenn es schäumt wird der Zapfdruck gesenkt. Dies ist falsch!

Wenn es schäumt, dann muss der Zapfdruck erhöht werden. Bier enthält Kohlensäure. Es wird daher unter Druck abgefüllt. Würde man es nicht unter Druck abfüllen, so würde sich die Kohlensäure entbinden und in Flaschen und Fässern würde sich Schaum bilden. Wenn also in der Bierleitung zu wenig Druck ist, so entbindet sich die Kohlensäure in der Bierleitung. Aus dem Zapfhahn kommt dann nur noch Schaum. Der Druck muss dann so weit gesteigert werden, bis sich die Kohlensäure wieder im Bier löst und kein Schaum mehr in der Bierleitung ist.

1. Schritt: Sättigungsdruck ermitteln

So berechnen Sie den einzustellenden Zapfdruck:

Biertemperatur (= Bierkellertemperatur) feststellen und den zugehörigen Sättigungsdruck ablesen.

| | |
|----------------|----------------|
| 5°C = 0,8 bar | 16°C = 1,7 bar |
| 6°C = 0,9 bar | 17°C = 1,8 bar |
| 7°C = 1,0 bar | 18°C = 1,9 bar |
| 8°C = 1,0 bar | 19°C = 1,9 bar |
| 9°C = 1,1 bar | 20°C = 2,0 bar |
| 10°C = 1,2 bar | 21°C = 2,0 bar |
| 11°C = 1,3 bar | 22°C = 2,1 bar |
| 12°C = 1,4 bar | 23°C = 2,2 bar |
| 13°C = 1,5 bar | 24°C = 2,3 bar |
| 14°C = 1,5 bar | 25°C = 2,4 bar |
| 15°C = 1,6 bar | 26°C = 2,5 bar |

Achtung:

Im Sommer insbesondere bei Festen kommt es oft vor, dass Bier bis 26°C Temperatur hat. Im Winter manchmal nur 8°C.

2. Schritt: Förderdruck ermitteln und zum Sättigungsdruck hinzurechnen

Höhenunterschied

Man braucht pro Meter Höhe (Fassboden bis Zapfhahn) 0,1 bar. Dies gilt unabhängig vom Leitungsquerschnitt.

Leitungslänge

Die Reibungsverluste sind abhängig von der Länge und dem Durchmesser der Bierleitung. Bei 7 mm Leitungen rechnet man 0,1 bar pro 2 m, bei 10 mm Leitungen 0,1 bar pro 6 m Länge.

3. Schritt: Zapfdruck berechnen

Rechnen Sie die 3 Drücke für Sättigung, Höhenunterschied und Leitungslänge zusammen.

Beispiel:

Bei 20 °C Biertemperatur, 3 m Höhenunterschied und 6 m Leitungslänge bei einer 10 mm Leitung hat man 2,0 bar (Sättigungsdruck) + 0,3 bar (Höhenunterschied) + 0,1 bar (Leitungslänge) ergibt einen Zapfdruck von 2,4 bar.

Dieser Druck sollte in der Praxis auf keinen Fall unterschritten werden. Im Zweifelsfall sollte der Druck erhöht werden.

Die sechs Todsünden beim Bierzapfen

Schlecht gespülte Gläser

Ein schlecht gereinigtes Glas können Sie an den Kohlen-säurebläschen an der Glaswand erkennen.



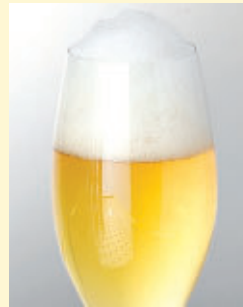
Zusammengeschüttete Gläser

Nehmen Sie niemals ein Bier an, das aus verschie-denen Gläsern stammt. Durch das Zusammenschütten verliert das Bier Kohlensäure und wird schneller warm.



Falsches Spülmittel

Verwendet der Wirt ein normales Haushaltsspülmit-tel bei der Glasreinigung, erkennt man das durch extrem große Blasen im Schaum, bevor dieser in kürzester Zeit zusammen-fällt.



Trübes oder flockiges Bier

Ein nicht naturtrübes Bier muss glanzfein und klar sein. Sollte Ihr Bier trüb sein oder Flo-cken enthalten, wurde zuvor die Schankanla-ge nicht ausreichend gereinigt.

Vorgezapftes Bier

Bei einer guten Schankanlage und richtiger Zapfkunst ist ein Vorzapfen und Stehenlassen von Bier nicht notwendig. Es wird dadurch nur schal und warm.



7-Minuten-Pils

Ein „7-Minuten-Pils“ kann niemals ein gutes Bier sein. Durch das zu lange Zapfen geht viel Kohlensäure verloren und das Bier erwärmt sich schnell.



Perfekt gezapft

Der richtige Weg zu einem
frisch gezapften Bier



Fassbier ist etwas Besonderes

Leider behandeln nicht alle Wirte das Bier so gut, wie es unser fachmännisch gebrautes Produkt verdient hätte. Hier zeigen wir Ihnen, wie ein perfektes Bier gezapft wird und welche Todsünden am Zapfhahn begangen werden können.

An der Theke trennt sich beim Zapfen die Spreu vom Weizen



Daran erkennen Sie, dass der Wirt ein Profi ist:

① Das saubere Glas muss direkt vor dem Zapfen mit frischem kaltem Wasser ausgespült worden sein.



③ Das zu 2/3 gefüllte Glas sollte zugunsten der Schaumhaltbarkeit für eine kurze Zeit abgestellt werden.



④ Beim Nachzapfen darf der Hahnauslauf nicht ins Bier eintauchen, sonst wird Luft hineingedrückt und die Kohlensäure entweicht.



② Das Glas soll schräg unter den ganz geöffneten Zapfhahn gehalten werden, so dass das Bier die Wandung entlanglaufen kann, damit möglichst wenig Kohlensäure verloren geht.



⑤ Nach dem Aufsetzen der Schaumkrone ist ein Bier nach maximal zwei bis drei Minuten servierfertig. Länger darf es auf keinen Fall dauern!

Was Sie von Ihrem Bier erwarten dürfen:

Geruch

frei von bierfremden Gerüchen

Geschmack

frisch, vollmundig und rein

Trinktemperatur

angenehm kühl (5-8°C)

Schaumkrone

gleichmäßig feinporig und haltbar

Kohlensäure

fein prickelnd auf der Zunge



Herausgeber:

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.deutsches-bier.net
Gestaltung: signum [kom, Köln