

Anleitung zum Zapfen unseres *Buschhütter Landbiers*

Um das Buschhütter Landbier in bester Qualität zu servieren, ist es wichtig, sowohl die Temperatur des Bieres als auch den Zapfdruck sorgfältig zu kontrollieren. Idealerweise wird das Bierfass bei einer Temperatur von etwa 4°C gelagert und gezapft. Bei dieser Temperatur sollte ein Zapfdruck von ca. 1,4 bar eingestellt werden. Nach der Einstellung des Drucks kann der Durchfluss am Zapfhahn (kleiner seitlicher Hebel) feinjustiert werden. Zunächst immer mit einer geringen Durchflussmenge starten und langsam steigern.

Für das Zapfen ist eine Zapfanlage mit Kompensatorhahn erforderlich!

Ein Beispiel für einen Kompensatorhahn ist rechts abgebildet.



Wichtige Hinweise:



Temperatur und Druck: Bei höheren Biertemperaturen muss der Zapfdruck erhöht werden, um die Kohlensäure im Bier zu halten und eine stabile Schaumbildung zu gewährleisten.



Besonderer Hinweis für ungekühlte Fässer: Wenn das Bier längere Zeit ungekühlt steht, insbesondere im Sommer, ist es wichtig, den Druck während des Zapfens anzupassen und gegebenenfalls zu erhöhen. Um die Bierqualität zu erhalten, kann der Druck bei Bedarf auf bis zu 3 bar erhöht werden.



Längere Leitungen und Höhendifferenz: Bei längeren Bierleitungen und großen Höhenunterschieden zwischen Zapfanlage und Bierfass sollte der Druck aufgrund der Reibungs- und Höhenverluste in der Leitung erhöht werden, um einen gleichmäßigen Bierfluss zu gewährleisten.



Schaumbildung: Wenn es zu starker Schaumbildung während des Zapfens kommt, sollte der Druck geprüft werden. I.d.R. ist der Druck zu erhöhen. Gleichzeitig sollte die Durchflussmenge am Kompensator-Hahn auf einen minimalen Durchfluss (seitlicher Hebel minimal geöffnet) gestellt werden. Wenn das Bier bei dieser Stellung ohne starke Schaumbildung läuft, kann der Durchfluss langsam erhöht werden.



Aufkarbonisieren verhindern: Wenn ein angezapftes, noch nicht geleertes Fass längere Zeit nicht genutzt wird, empfiehlt es sich, den Zapfkopf zu entfernen (das Fass „abzuschlagen“). Alternativ kann die CO₂-Zufuhr frühzeitig unterbrochen werden. Anschließend sollten noch mehrere Gläser gezapft werden, um überschüssiges CO₂ aus dem Fass zu entlassen.