

# *Anschlagen eines Fasses mit bayerischen Anstich*

**Vorbereitung:** Das Fass sollte vor der Verwendung etwa 24 Stunden bei vorzugsweise 7 °C gekühlt werden.

1

Legen Sie die Dichtung des Zapfhahns vor dem Anzapfen einige Minuten in warmes Wasser.



2

Drücken Sie die Dichtung in das dafür vorgesehene Loch und setzen anschließend den geschlossenen Zapfhahn an.



3

Halten Sie nun mit einer Hand das Fass von hinten fest, während Sie mit der anderen Hand den Zapfhahn mit leichten Drehbewegungen in das Fass drücken.



4

Sie können nun mit dem Zapfen beginnen. Die ersten zwei bis drei Gläser werden lediglich aus Schaum bestehen.



5

Sobald der Bierfluss nach einiger Zeit zum Stoppen kommt, setzen Sie den schwarzen Lüfter auf das Fass auf und drehen diesen im Uhrzeigersinn.



6

Nach dem Zapfen ziehen Sie den Zapfhahn inklusive der Dichtung aus dem Fass und drehen den schwarzen Lüfter ab. Spülen Sie anschließend alle Teile mit warmem Wasser aus.



**Tip:** Das Rückschlagventil ermöglicht das Herausziehen des Zapfhahns bei vollem oder halbvollem Fass. Dadurch kann das Fass mehrmals angezapft werden, wobei das Bier dennoch zügig verbraucht werden sollte, da durch den eindringenden Sauerstoff Alterungsprozesse einsetzen.