

Een goed getapt biertje

Het glas

Elke brouwer ontwikkelt voor zijn bieren speciale glazen. Ieder bier een eigen glas. In dit specifieke glas komen de smaak en het aroma van het bier het best tot zijn recht. Daarnaast bepaalt de vorm van het glas ook de hoogte van de schuimkraag.

De voorbereiding

- Open het bierkraantje op het biervat.
- Open het koolzuurkraantje op de koppeling.
- Spoel de glazenborstel en de overlooppijpen en plaats deze in de spoelbak.
- Vul de **spoelbak** (voor het schoonmaken van de glazen) met koud water en voeg een klein scheutje **Glazenspoelmiddel** toe.
- Laat de hele dag via de onderspoelkraan koud water in de spoelbak stromen. Daardoor blijft het water fris en spoelen de vuilresten beter weg.
- Reinig het glas waarin de **afschuimer** staat en vul dit met water. Vervang dit water enkele malen per dag.
- Maak ook de afschuimer, die geen beschadigingen zoals putjes aan de zijkant mag hebben, schoon en zet deze in het glas met water.
- Het schoonmaken van de bierglazen gaat als volgt:
 - Laat de eventuele bierresten weggelopen in het overlooppijpje dat op de afvoer van de spoelbak is gemonteerd.
 - Maak het glas schoon met een draaiende, op en neer gaande beweging over de middelste borstel. Maak ook de onderkant van het glas schoon door de bodem over de borstel te bewegen. Spoel daarna het glas onmiddellijk na in schoon water.
 - Controleer of het glas **vetvrij** is door het tegen het licht te houden. Als het glas vetvrij is, moet het water gelijkmatig en zonder vorming van vlekken uit het glas lopen.

Als de glazen erg vetzig zijn moet U deze extra spoelen in warm water. Spoel daarna de glazen zeer goed na in warm en koud water. **Glazen voor pils** worden niet afgedroogd na het schoonmaken. Een pilsglas moet juist nat zijn tijdens het tappen. Glazen voor bieren van hoge en spontane gisting worden wel afgedroogd na het schoonmaken.

U zet de glazen vetvrij en schoon op het lekblad. **Rechttop!** Vaak zetten barmedewerkers de glazen ondersteboven, maar dat is verkeerd. Op de lekplaat bevinden zich namelijk altijd water en bierresten die verontreinigd zijn. Deze kunnen zich gaan hechten aan de glasrand.

Het tappen

Dompel een bierglas eerst onder in de spoelbak, met de bedoeling het glas **voor te koelen** en **nat te maken**. Pils komt bij een goed afgestelde installatie op 5°C uit de tapkraan. Hoe dichter de temperatuur van het glas ligt bij de temperatuur van het pils hoe beter de schuimvorming. Maar ook bewaart het pils bij een afgekoeld glas langer zijn frisheid en blijft het koolzuur langer verbonden aan het pils.

- Laat het pilsglas even uitlekken.
- Houd het glas naast de opening van de tapkraan.
- Zet in **een vloeiende beweging** de tapkraan open en laat een beetje pils naast het glas lopen. Zo worden de schuimresten, die mogelijk in de opening van de tapkraan zitten, verwijderd. Bij het tappen van meerder glazen achter elkaar, laat u alleen bij het eerste glans een beetje bier naast het glas stromen.
- Houd daarna het glas schuin onder de tapkraan zodat het pils langs de binnenzijde van het glas naar beneden stroomt. Daarbij mag de opening van de tapkraan het glas en het schuim absoluut **niet**

aanraken, omdat aan de buitenzijde van de tapkraan geïnfecteerde bierresten aanwezig zijn.

- Beweeg vervolgens het glas geleidelijk naar een rechte houding om een **schuimkraag** te vormen. Wilt u extra schuim, dan kunt u het pilsglas enigszins laten zakken. Ga echter nooit met het pilsglas "**melken**", zoals het herhaaldelijk op en neer bewegen met het glas wordt genoemd.
- Op het moment dat het pils over de rand van het glas dreigt te lopen, sluit u de tapkraan in één beweging.
- Dan zet u het glas zo neer dat er **geen druppels** uit de tapkraan op het schuim van het bier kunnen vallen.

Elke tapkraan werkt anders. Vooral de uitstroomsnelheid van het bier is verschillend. Door **ervaring** ontdekt u snel wanneer U het glas weer recht moet houden om de juiste schuimkraag van 3cm. te krijgen.

Het afschuimen

De afschuimer(spatel) moet gereed staan in een **schoon glas** met koel en vers water. Schud voor gebruik het overtollige water van de afschuimer.

- Laat het schuim opstijgen en een **klein beetje overlopen**.
- Daarna schuimt u in één beweging de grote koolzuurbellen van het glas af. De afschuimer moet daarbij onder een **hoek van 45** graden over de rand van het glas gaan.
- U schuimt af in de richting waar het schuim van het glas afloopt.
- Na het afschuimen zet u de spatel terug in het daarvoor bestemde glas. **Laat de afschuimer nooit op het lekblad liggen.**

Het meerdere malen afschuimen van een pilsglas is nadelig voor de schuimvorming. Als u vrij snel na tappen met één rustige beweging afschuimt, werkt het koolzuur in het bier beter. Door op een goede manier af te schuimen verkrijgt u het gewenste bolvormige schuimhoedje op het glas.

Serveren

- U kunt de schuimresten aan het glas verwijderen door de **onderkant van het glas door de spoelbak** te bewegen.
- Daarna droogt u de bodem van het glas door het over een doekje of een spons te halen.
- Leg een **schoon bierviltje** neer voor de gast.
- Pak het glas **in het midden** vast. Nooit een bierglas aan de drinkrand vastpakken.
- Zet het glas neer met het **bierbeeldmerk** naar de gast gericht.

Het onderhoud van de bar

Bij het gebruik van spoelbak en lekplaat speelt hygiëne een belangrijke rol. De volgende dagelijkse handelingen zijn noodzakelijk om infecties en vervuiling van het bier te voorkomen:

Maak de **spoelbakken** en de **lekplaat** schoon met water en ammoniak. Let vooral op de lasnaden! Zeer goed naspoelen met water!

Dompel de **glazenborstel** en de **overlopen** aan het eind van de dag onder in een emmer met water, waaraan een scheutje ammoniak is toegevoegd. Zo voorkomt u dat er om de as en in de haren van de borstel een slijm laag ontstaat. Voor het volgend gebruik de glazenborstel en overlopen zeer goed uitspoelen met water.

Reinig de **overlooppijp** in de spoelbak door er warm water met soda doorheen te gieten. Daarna even een borstel er doorheen halen.

Als u problemen heeft met vetsporen op de lekplaat, spoelbak of glazenborstel, kunt u deze reinigen met lauw water en ammoniak.

Verwijder **kalkaanslag** op de lekplaat met lauw water.

Het stappenplan

Voordat U begint met tappen, **dompelt** u het glas even in de met fris water gevulde spoelbak. Dit om het glas voor te koelen en eventueel aanwezige vuilresten te verwijderen.

Open de bierkraan in een vloeiende, snelle beweging. Het bier kan pas goed in het glas stromen als de kraan volledig geopend is. Met een half geopende kraan 'knijpt' U het bier en treedt schuimvorming op.

Om het laatste stukje van de biertuit te reinigen, laat u bij het **begin van het tappen** een beetje bier naast het glas weglopen.

Met de stand en de hoogte van het glas onder de bierstraal bepaalt u de **juiste hoeveelheid schuim**.

Het **einde van de bierkraan** mag niet in aanraking komen met het glas, bier of schuim. Op de tuit kunnen bierresten voorkomen die nadelig zijn voor de schuimvorming en de kwaliteit van het volgende tapbiertje.

Sluit de bierkraan in een vloeiende beweging.

Plaats het glas nu op de lekplaat; echter niet onder de bierkraan, want eventuele druppens slaan kraters in de schuimkraag.

Schuim het glas zo snel mogelijk af. De zijkant van de afschuimer moet schuin op het glas worden gezet onder een **hoek van 45°**. Daarna in een doorgaande beweging afschuimen in de richting waar het bier van het glas af loopt.

Na het afschuimen het glas met de onderkant door de spoelbak bewegen om het **schuim eraf te spoelen**.

Als U **meerdere glazen** achter elkaar gaat tappen, laat dan alleen bij het eerste glas wat bier weglopen. Beperk het achter elkaar tappen van het aantal glazen tot zeven. Stop dan en schuim de glazen eerst af

Serveer het glas op een droog viltje met het beeldmerk op het glas en het viltje naar de gast gericht. Bij het serveren nooit het glas bij de rand vastpakken.

Zorg voor ruim voldoende **ruimte** in de directe omgeving van de bierkranen is zeer belangrijk. Deze ruimte moet vrij zijn van overbodige spullen. En...houd alles optimaal schoon!

Veel voorkomende fouten

Het heen en weer bewegen van het bierglas:

Het zogenaamde "melken" is onnodig en zelfs nadelig voor de vorming van de juiste schuimkraag.

Het meerdere malen achter elkaar afschuimen:

Dit is slecht voor de schuimkraag. In één keer afschuimen is de enige goede methode. Ook het tikken van de afschuimer tegen het glas na afloop van het afschuimen is nadelig voor het behoud van de schuimkraag.

Een rondslingerende afschuimer:

Plaats de afschuimer terug in het daarvoor bestemde glas. Een rondslingerende afschuimer is vuilgevoelig. De kwaliteit van het volgende glas dat u afschuimt, wordt dan nadelig beïnvloed.

Bijtappen

Vermijd het bijtappen van bier zoveel mogelijk. Een in één keer getapt pilsje heeft de optimale smaak en na goed afschuimen de juiste schuimvastheid. Is het toch nodig bij te tappen, dan moet dat gebeuren door de bierkraan snel te openen en bier in het glas bij te laten lopen. Ook bij deze handeling mag de tuit niet in aanraking komen met het glas, het bier of het schuim.