

Hammermäßig gezapft

Sie benötigen:
ein Fass HammerBräu, einen Plastikzapfhahn,
einen Belüfter, einen Tropfeimer



Bild 1:

Das Fass an die Kante eines Tisches oder auf ein Podest stellen.
Den Zapfhahn vor Gebrauch mit kaltem Wasser gut spülen.
WICHTIG: den Zapfhahn schließen (Hebel zeigt nach hinten s. Bild 5),
sonst wird man später nass.
Tropfeimer oder -schale bitte unterstellen.

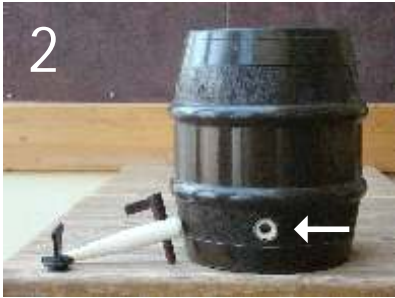


Bild 2-5:

Die weiße Gummidichtung in die Anstich-Öffnung einlegen.
Danach den Zapfhahn in die Zapföffnung des Fasses stecken.
Umfassen Sie mit einem Arm das Fass, so haben Sie besseren
Halt. Mit der freien Hand schieben Sie mit kräftigem Druck
den Zapfhahn mit leichtem Hin- und Herdrehen in das Fass hinein.
Das Kugelventil öffnet sich, weil der Zapfhahn die Verschlussplatte
gegen eine Feder nach hinten drückt. Auf keinen Fall einen
Hammer oder ähnliches benutzen!



Bild 6:

Mit dem Vorzapfen beginnen:
Da sich das Fass noch unter Kohlendruck befindet, schäumt
es eventuell am Anfang stark. Das ist normal. Bitte zapfen Sie
weiter langsam und vorsichtig vor, bis kein Bier mehr zu fließen
scheint. Nun den Zapfhahn wieder schließen.



Bild 7-8:

Erst jetzt:
den Fassbelüfter aufsetzen und leicht einschrauben.
Fertig! Zum WOHL!



Kleines 1x1 des Bierzapfens:

Gläser beim Zapfen immer schräg unter den Zapfhahn halten. So verhindert man ebenfalls
eine Kohlensäurebindung im Glas. Durch reduzieren des Zapfhebels und Absenken des Glases
wird die Schaumkrone zum Schluss aufgesetzt. Gläser nie mit Spülmittel waschen
(sonst keine Schaumbildung), sondern nur kalt ausspülen.
An schmutzigen Gläsern entperlt die gebundene Kohlensäure, und das Bier schmeckt
schnell schal.

Wichtige Hinweise des Braumeisters:

Fässer, die wie dieses, ohne Kohlendioxid gezapft werden, halten nur einen Tag. Also bitte alles leer trinken oder den Rest in saubere Mineralwasserflaschen abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Durch Ankippen des Fasses nach vorn, bekommt man auch den letzten leckeren Tropfen aus dem Fass.

Entfernung des Zapfhahnes (o. Abb.): Ziehen Sie diesen einfach heraus, entnehmen Sie die Gummidichtung und spülen beides mit Wasser aus. Anschließend den Belüfter entfernen. Beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum, dieses bezieht sich auf eine optimale Lagerung bei 6°C.

Die Gasthausbrauerei HammerBräu übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Handhabung.

Für Rückfragen steht Ihnen Braumeister Gunter Spies unter der Tel.-nr.: 0172- 88 68 353 zur Verfügung.