

www.birraceca.it

www.facebook.com/BirraCeca

www.birraceshop.it



I dieci comandamenti della spillatura

come migliorare la qualità della birra nel tuo locale e aumentare le vendite

1. Esegui la sanificazione dell'impianto ogni due settimane. Si consiglia di usare l'apparecchio professionale a pompa ad acqua. Se i tubi del tuo impianto di spillatura lo consentono puoi usare le sfere di gommapiuma per la pulizia meccanica. Usa una soluzione alcalina per la sanificazione e una volta ogni 3 mesi sostituiscila con una soluzione acida. Solo così potrai prevenire la nascita di colture resistenti di microrganismi nelle tubazioni.



Attenzione: se non fai la sanificazione nel modo giusto la qualità della birra peggiora radicalmente e tu ne venderai di meno.

2. Usando il gas carbo-azoto in rapporto 50:50 ottieni una birra meno gasata e più bevibile.
3. Consuma il fusto di birra entro 3 giorni dall'apertura, garantirai la sua freschezza e qualità.
4. Usa solo bicchieri e sottobicchieri con il marchio di birra che vendi.
5. Lava i bicchieri con Spüllboy; non lavarli in lavastoviglie con tazze da caffè e altri bicchieri, usa prodotti appositi per bicchieri da birra.
6. Prima di spillare la birra sciaqua i bicchieri con l'acqua per almeno 5 secondi.
7. Servi la birra a temperatura consigliata: 6-8°C per le pils.
8. La birra pils va spillata alla tedesca "in 3 colpi", facendola scendere sul vetro del bicchiere. Il bicchiere deve essere tenuto inclinato a circa 45 gradi. La birra deve avere una schiuma compatta e spessa per esaltare gli aromi della birra. La schiuma previene l'ossidazione della birra.
9. Alla fine di ogni fusto fai il risciacquo dell'impianto con l'acqua.
10. Al termine della serata chiudi la bombola del gas, stacca i fusti e riattaccali il giorno dopo. In quel modo eviti la saturazione della birra.

Spilla la birra con amore, scegli solo birra di qualità.

Il prodotto e il tuo servizio faranno la differenza e i tuoi clienti lo apprezzeranno!