
Fassbierkonzept für Erdinger Weißbier im offenen Ausschank (Kriterien für Freigabe, Handhabung und Ausschank)

Bereich A: Getränkefachgroßhandel

Voraussetzung:

- Fassbierkompetenz: Erfahrung im Umgang mit Fassbier und Nachweis über Fassbierkunden
- Getränkekühlraum: Ca. + 6°C

Durchführung:

- Fassbierkunde wird grundsätzlich dem Außendienstmitarbeiter von Erdinger Weißbräu genannt
- Außendienstmitarbeiter oder Getränkeshandelsfachhandel veranlassen Überprüfung vor Ort, nach den Erdinger Weißbräu-Kriterien des Konzeptes Bereich B
- Gleichzeitige Überprüfung, ob 30 L- oder 50 L-KEGs in einem Zeitraum von drei Tagen leergezapft werden können (Mindestmenge)
- Auftragserteilung zur Montage der Fassbierzapfanlage nur an Firmen, die den Bereich B des Konzeptes erfüllen. Das flächendeckende Erdinger Weißbräu-Kundendienstnetz wird hierzu empfohlen
- Fassbierkunde wird nach den Kriterien des Bereiches C des Konzeptes ausgesucht, eingewiesen und betreut

Sonstige Pflichten des Getränkeshandelsfachhandels:

- Beachtung des Mindesthaltbarkeitsdatums
- Logistik wird angewiesen, dass Fassbier nach der Anlieferung beim Kunden auf den Kopf gestellt wird (bessere Hefeverteilung)
- Getränkeshandelsfachhandel meldet regelmäßig 1/4-jährlich die Fassbierumsätze an Erdinger Weißbräu
- Erdinger Weißbräu erhält in jedem Fall eine Mitteilung, wenn der Fassbierkunde nicht mehr beliefert werden soll, mit entsprechender Begründung

Fassbierkonzept für Erdinger Weißbier im offenen Ausschank (Kriterien für Freigabe, Handhabung und Ausschank)

Bereich B: Kundendienst intern und extern

Voraussetzung:

- Einschlägige technische Erfahrung im Umgang mit Weißbier
- Unter Beachtung der Gefährdungsbeurteilung für eine Getränkeschankanlage nach der Betriebssicherheitsverordnung (Hygieneverordnung)

Materialeinsatz:

- **Schlauchmaterial** 7 mm Durchmesser (10 mm Durchmesser ab 12 m Leitungslänge): „Polyäthylen-Bierschlauch hart“ - 7 mm (10 mm) von Firma Cornelius
- **KEG-Kopf** mit Korbfitting von Erdinger Weißbräu
- **Kompensatorhahn** „BT 100“, „BT 2000“ von Firma Cornelius
- **Python** mit enganliegender und ausreichend dicker Isolierung (Stärke H13 oder H19)
- „**Bierbegleitkühlung**“ und/oder „**Durchlaufkühler**“ mit Temperatur- und Wasserstandanzeige (Betriebstemperatur + 3°C)

	Thekenanstich		Kelleranstich	
	gekühlt	ungekühlt	gekühlt	ungekühlt
Begleitkühler	nein	nein	ja	nein
Durchlaufkühler	nein	ja	nein	nein
Durchlaufkühler mit Begleitkühlung	nein	nein	nein	ja
Leitungsdurchmesser bis 12 m	7 mm	7 mm	7 mm	7 mm
Leitungsdurchmesser ab 12 m			10 mm	10 mm

Reinigung

Die Reinigung der Bierleitung sollte einmal wöchentlich mechanisch, mindestens jedoch einmal in vierzehn Tagen, durchgeführt werden. Ein Bierleitung-Reinigungsgerät (z.B. von Firma Bevi) ist fest zu installieren. Eine chemische Reinigung wird empfohlen, innerhalb von zwei Monaten. Ein entsprechendes Fachunternehmen sollte hierfür beauftragt werden.

Fassbierkonzept für Erdinger Weißbier im offenen Ausschank

(Kriterien für Freigabe, Handhabung und Ausschank)

Hinweis für die richtige Druckeinstellung:

Die Anlage muss, den gesetzlichen Vorschriften in Deutschland entsprechend, auf 3 bar ausgelegt sein.

Beispiel:

Kelleranstich, Leitungsdurchmesser 7 mm, Leitungslänge 6 m, Höhenunterschied 3 m

- Ein Fass Erdinger Weißbier hat einen **Sättigungsdruck** von ca. 1,8 bar bei + 6°C. Der CO₂- Gehalt liegt bei 6,5 g pro Liter (siehe CO₂-Diagramm)
- Für eine Leitungslänge von 6 m wird ein **Reibungsverlust** von 0,3 bar eingesetzt (2 m Leitungslänge entspricht ca. 0,1 bar)
- Für den Höhenunterschied von 3 m wird mit einem **Druckverlust** von zusätzlich 0,3 bar gerechnet (1 m Steighöhe entspricht ca. 0,1 bar)
- **Sicherheitsfaktor** 0,2 bar
- Daraus ergibt sich nun folgender Einstelldruck am Manometer:

$$\begin{array}{ccccccc} 1,8 \text{ bar} & + & 0,3 \text{ bar} & + & 0,3 \text{ bar} & + & 0,2 \text{ bar} & = & \mathbf{2,6 \text{ bar}} \\ \text{Sättigungsdruck} & & \text{Reibungsverlust} & & \text{Druckverlust} & & \text{Sicherheitsfaktor} & & \end{array}$$

Aufkarbonisieren:

Eine Aufkarbonisierung entsteht durch zusätzliche Aufnahme von CO₂ bei längeren Zapfpausen (wie z.B. bei Vereinsheimen bzw. Discotheken oder bei automatischen Schankanlagen). Ein sicheres Zeichen dafür ist ein starkes Schäumen des Bieres (feinporiger Schaum). Zur Vermeidung von Aufkarbonisierung (= zusätzliche Aufnahme von CO₂) wird Mischgas (70% N₂ und 30% CO₂) oder (50% N₂ und 50% CO₂) empfohlen.

Weitere Informationen können bei Erdinger Weißbräu, Abteilung Schanktechnik, Tel.: 0 81 22/4 09-6 84, -6 86 oder -3 52, eingeholt werden.

Anlagen:

- Sättigungsdruck im Bier in Abhängigkeit zur Temperatur bei Erdinger Weißbier
- Daten für Aligal 13
- Daten für CO₂-Flaschen

Fassbierkonzept für Erdinger Weißbier im offenen Ausschank

(Kriterien für Freigabe, Handhabung und Ausschank)

Bereich C: Ausschank

Voraussetzung:

- Unter Beachtung der Gefährdungsbeurteilung für eine Getränkeschankanlage nach der Betriebssicherheitsverordnung (Hygieneverordnung)
- Bierkühleinrichtung mit automatisch geregelter Temperatur von ca. + 6°C bis + 8°C (bei Verwendung eines Durchlaufkühlers liegt die maximale Biertemperatur bei + 18°C)
- Lagerraum für Druckgasflaschen (CO₂ bzw. N₂ /CO₂-Gemisch) mit Sicherheitshalterungen und Gaswarnanlage
- Wasserzu- und -ablauf in der Nähe des Fassanstiches
- Der Bierausschank soll im Sichtbereich des Kunden sein

Durchführung:

- Das Fass, das als nächstes angestochen wird, soll auf dem Kopf gelagert werden (Hefeverteilung)
- Ein Fass sollte innerhalb von 3 Tagen leer gezapft werden
- Zapfdruck überprüfen (normal 2,0 bis 2,7 bar; Höchstdruck 3 bar)
- Schankbuch führen (hier werden alle Reinigungsarbeiten eingetragen)
- Regelmäßige, mechanische Reinigung durchführen. Möglichst jede Woche, mindestens jedoch alle zwei Wochen und im Schankbuch eintragen
- Nach längerem Stillstand (z.B. Urlaub) Leitungen grundsätzlich vor Inbetriebnahme reinigen. Bei starken Verschmutzungen (jedoch spätestens nach zwei Monaten) chemische Reinigung durch entsprechendes Fachunternehmen. Zur regelmäßigen Reinigung gehören alle Zapfhähne und Anstichkörper!
- Im Spülbecken extra lange Bürsten verwenden
- Zur besseren Stabilität des Schaumes als Reinigungsmittel, z.B. Becharein von Firma Dr. Becher verwenden. (Auf keinen Fall handelsübliche Küchenspülmittel. Dies gilt auch für Gläserpülmaschinen)
- Gläser immer vor dem Zapfen kalt vorspülen
- Kompensator-Zapfhahn auf die gewünschte Fließgeschwindigkeit einstellen
- Beim Zapfen das Glas schräg und nah an den Auslauf halten und zügig vollzapfen (je öfter nachgezapft wird, um so mehr Kohlensäure verliert das Bier)

Zusätzlicher Hinweis:

Lieferantennachweis für Treibgas (N₂/CO₂-Gemisch) beim zuständigen Getränkefachhandel erfragen.

Sonstige offene Fragen:

Bitte mit dem zuständigen Außendienstmitarbeiter von Erdinger Weißbräu besprechen oder direkt Verbindung aufnehmen mit dem technischen Kundendienst von Erdinger Weißbräu, Tel.: 0 81 22/4 09-6 84, -6 86 oder -3 52.