ZÁSADY PÉČE O PIVO

1. SKLADOVÁNÍ

Sudy přijímejte do suchého skladu šetrně, místo shozu používejte výtah či skluzavku. Nechejte je nejlépe dva dny před naražením v klidu.

Nejlepší teplota pro skladování piva v chladícím boxu je 6 až 8 °C. Pivo v Orion tancích skladujte při 3 až 6 °C. V ostatních skladech by teplota neměla přesáhnout 20 °C.

2. TLAČNÉ MÉDIUM

Senzoricky nejvhodnější pro čepování piva je směsný hnací plyn (směs CO_2 a N_2 v poměru 20:80, popř. 50:50), jehož tlak seřiďte za pomoci servis. technika či obchodního sládka podle technologických podmínek na provozovně.

Použitím kompresoru pivo rychleji stárne, kazí se a mění tak své senzorické vlastnosti.

3. PIVNÍ VEDENÍ

Vždy před naražením nového sudu či tanku, ale nejlépe i po ukončení čepování, propláchněte celé pivní vedení až k výčepním kohoutům vodou, očistěte výčepní kohouty a narážecí hlavy. Klasické výčepní kohouty na konci dne proplachujte sanitačním balónkem. Sanitaci pivní technologie nejlépe obstará certifikovaný sanitační technik, v termínu předepsaném normou a zápisem v sanitační knize.

4. MYTÍ PIVNÍHO SKLA

Používejte ideálně mechanickou myčku se schváleným mycím prostředkem (roztok nebo tablety) a správným postupem mytí skla.

Při použití saponátu spadne dříve pěna, pivo nekroužkuje a může mít pachuť. Umyté sklo uložte na okapovou mřížku. Je zbytečné leštit sklo utěrkou.

Myčku je třeba každý den rozebrat a vyčistit kartáče a trysky.

5. ZNAČKOVÁ SKLENICE

Pro čepování používejte výhradně značkové sklenice. Nikdy nečepujte limonády do pivního skla a naopak.

Sklenici vždy servírujte logem k zákazníkovi a na čistém podtácku.

6. ČEPOVÁNÍ PIVA

Pivo čepujte do chladné, mokré a čisté sklenice.

Pivo nejvyšší kvality načepujete použitím schválených čepovacích rituálů („Na čepici", „Na hladinku", „Heineken Star Served").

7. ČIROST PIVA

Filtrované pivo musí být čiré a jiskrné, bez známek opalizace a zákalu. Nefiltrované pivo má pak přirozený zákal z kvasinek. Pozor! Sudy s tímto pivem skladujte dnem vzhůru a během čepování je občas promíchejte.

8. CHUŤ A VŮNĚ PIVA

Čistá vůně a chuť, správný říz a krémovitá pěna piva nabádají k dalšímu napití.

Celkový dojem s láskou načepovaného piva dotváří také čisté a útulné prostředí, ve kterém pivo servírujete.

9. TEPLOTA PIVA

Pivo si zákazník nejvíce vychutná při teplotě 6 až 9 °C v originální sklenici. Pivo Heineken pak podávejte při teplotě 0 až 5 °C.

HEINEKEN