

Krombacher

Perfekt zapfen. Perfekt genießen.



Krombacher Braukunst

„Bier ist unsere Leidenschaft.“

Dr. h.c. Friedrich Schadeberg, Inhaber

Die Krombacher Brauerei wird seit Generationen mit Kontinuität, Leidenschaft und Verantwortung von der Familie Schadeberg geführt. Damals wie heute zieht sich ein grundlegendes Bekenntnis durch die gesamte Geschichte und gilt für sämtliche Bereiche unserer Brauerei. Es ist die gemeinsame Leidenschaft für bestes Bier, die alle Mitarbeiter bei uns teilen. Weil sich jeder Einzelne tagtäglich für die höchste Qualität einsetzt, stehen am Ende Spitzenbiere mit einem einzigartigen Geschmack, den Bierkenner schätzen und lieben. Das macht unser Krombacher zur beliebtesten Biermarke Deutschlands.



Alles für die Qualität.

Unser wichtigstes Ziel ist Ihre vollste Zufriedenheit. Die entscheidenden Faktoren sind dafür eine stets hohe Qualität sowie der beste Geschmack unserer Biere. Höchste Qualität ist Teil unserer Unternehmensphilosophie und wird tagtäglich gelebt. Obwohl wir technisch eine der modernsten Brauereien Europas sind, entscheidet bei uns in Krombach immer der Mensch über die Qualität unserer Biere.

Bevor unser Krombacher in Fässer und Flaschen abgefüllt wird, kontrolliert nicht nur unser Labor die einwandfreie Qualität, sondern drei erfahrene Braumeister verkosten unabhängig voneinander den Geschmack. Erst wenn alle drei Braumeister aus voller Überzeugung ihre Zustimmung geben, verlassen die Biere unser Haus und machen sich auf den Weg zu unseren Kunden.



Aus dem Herzen der Natur in alle Welt.

Seit über 200 Jahren wird am Fuße des waldreichen Rothaargebirges Erfolgsgeschichte geschrieben. Hier ist die Heimat der inhabergeführten Krombacher Brauerei und der Ursprung von Deutschlands Premium-Pils Nr. 1.

Um Spitzenbiere von höchster Qualität herzustellen, werden ausschließlich beste Zutaten verwendet: das berühmte Krombacher Felsquellwasser[®], frische Sommergerste und ausgewählter Siegelhopfen.

Mit modernster Technik, traditioneller Braukunst und streng nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 entstehen Bierspezialitäten von unvergleichlichem Geschmack – so wie es Ihre Gäste erwarten.



Sie wollen in Ihrer Gastronomie einzigartige Akzente setzen? Dann überlassen Sie nichts dem Zufall und präsentieren Sie Ihren Gästen das perfekte Krombacher Geschmackserlebnis. Setzen Sie auf eine starke Marke und ein breites Sortiment, das höchste Ansprüche erfüllt.

Doch wer ein erstklassiges Krombacher anbieten möchte, sollte einige Grundlagen beachten: von der richtigen Lagerung der Fässer über die ständige Pflege der gesamten Schankanlage bis zur Glasauswahl und natürlich dem fachgerechten Zapfen.

Mit dieser Broschüre unterstützen wir Sie dabei, Krombacher Spitzenprodukte in bester Qualität zu servieren.

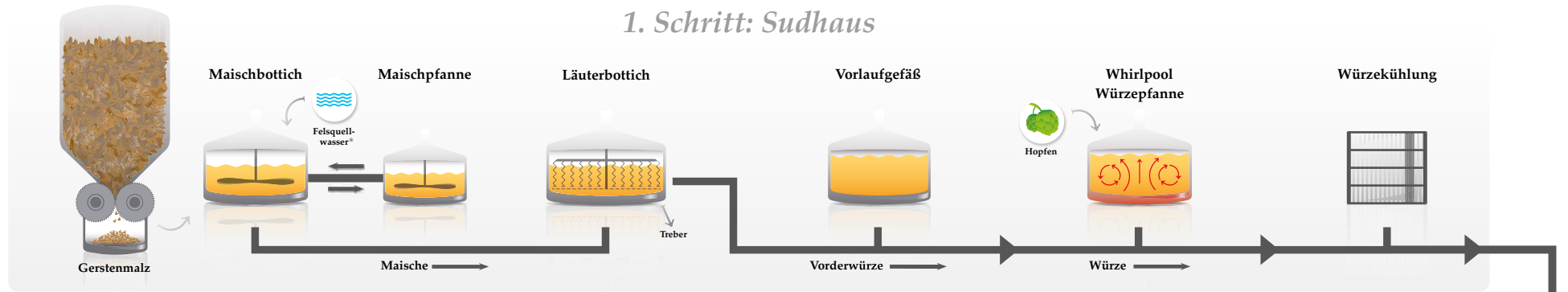
Der Krombacher- Tipp

Die Krombacher Zapfbroschüre – ein wertvoller Ratgeber, den Sie immer griffbereit haben sollten. Mit allen wesentlichen Fakten rund um Krombacher, die dazu beitragen, dass Sie bestens informiert und Ihre Gäste zufrieden sind.

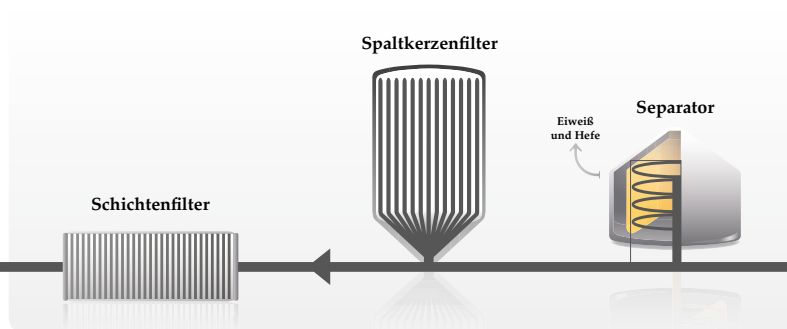


Der Brauprozess - Unser Weg zum Bier.

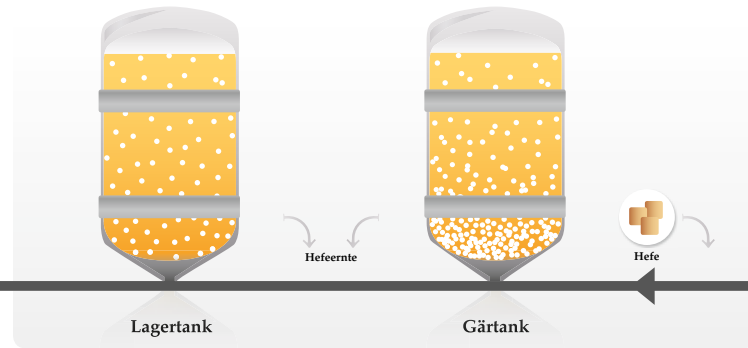
1. Schritt: Sudhaus



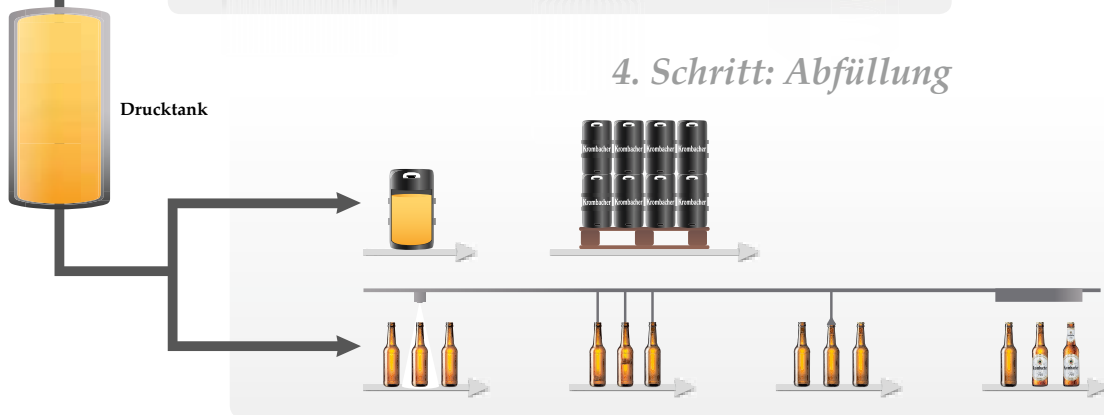
3. Schritt: Filtration



2. Schritt: Gär- & Lagerkeller



4. Schritt: Abfüllung



5. Schritt: Genießen



Starker Partner für jede Gastronomie!

Mit Krombacher servieren Sie Ihren Gästen immer vielfältige Geschmackserlebnisse.

Neben Deutschlands Premium-Pils Nr. 1 bieten wir Ihnen 4 weitere Bier-Sorten frisch vom Fass. Dabei zeichnen sich Krombacher Biere durch ihre hervorragenden Zapfeigenschaften aus.

Zudem setzt Krombacher sowohl in der Individual-, als auch in der Systemgastronomie mit attraktiven Produkten und aufmerksamkeitsstarken Maßnahmen überzeugende Akzente.





Krombacher Pils

Sein Felsquellwasser® hat es berühmt gemacht und ist wichtigster Bestandteil für die einmalige Qualität und das unverwechselbare Geschmackserlebnis eines echten Krombacher Pils. Feinster Siegelhopfen und ausgewählte Malzsorten sorgen gemeinsam mit dem berühmten Felsquellwasser® für den natürlich frischen Pils-Genuss. Krombacher Pils ist feinherb und würzig im Geschmack mit 4,8 % vol Alkohol. Natürlich gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516. All das macht es zu einem der besten Biere nach Pilsener Brauart und zu Deutschlands beliebtestem Pils.

Verkostungsnotiz

Klare glanzfeine und goldgelbe Farbe, feste kompakte Schaumkrone. Duftet appetitlich nach feinherber Hopfennote. Die feine, leichte Bitternote zeigt sich vor allem im Finale und bleibt angenehm im Mundraum zurück. Sehr erfrischend.

Biertyp	Pils, untergärig		
Werte	Bitternote:	feinherb	Optischer Eindruck: goldgelb
	Alkoholgehalt:	4,8% vol	Schaum: feinporig, stark
	Brennwert/100 ml:	38 kcal	Trinktemperatur: 6-8 °C

Geschmackseindruck angenehm ausgeprägte Hopfennote, leichte Malznote, feinherbe Würze

Der Krombacher- Tipp

Unsere Speisempfehlung:

Ein frisches Krombacher Pils passt zu vielen Speisen – vom saftigen Steak über gedünsteten oder gegrillten Fisch bis hin zu Aufläufen.





Krombacher

Weizen

Das naturtrübe Krombacher Weizen begeistert mit seinem spritzigen und vollmundig-fruchtigen Geschmack jeden Weizen-Liebhaber. Dafür sorgen erlesene Zutaten wie ausgewählte Weizenmalze, frische obergärige Hefe und das berühmte Felsquellwasser®. So entsteht durch die klassische Krombacher Braukunst ein besonders harmonisches Weizen-Genusserlebnis.

Verkostungsnotiz

Krombacher Weizen ist fein rezent und kohlenstoffhaltig. Die feinen weichen und süßlichen Aromen werden im Antrunk gut wahrgenommen und erinnern an Honig und Banane.

Biertyp	Weizen, obergärig		
Werte	Bitternote:	leicht	Optischer Eindruck: bernsteinfarben,
	Alkoholgehalt:	5,3% vol	opale Naturtrübung
	Brennwert/100 ml:	41 kcal	Schaum: kräftig cremig
			Trinktemperatur: 6-8 °C

Geschmackseindruck fruchtig, frische Banane, leichte Honignote, feine Hefenote

Der Krombacher-Tipp

Unsere Speisempfehlung:

Zu leichtem Essen wie Fisch, Geflügel oder Meeresfrüchten passt am besten ein Krombacher Weizen. Auch zu Salaten wird es gern getrunken, da es den leichten Salatgeschmack nicht so intensiv beeinflusst.





Krombacher HELL

Krombacher Hell wird mit einer sorgfältigen Auswahl spezieller Malzsorten, feinstem Siegelhopfen und dem berühmten Felsquellwasser® gebraut. Das helle Lagerbier ist dank einer dezenten Hopfung weniger herb und überzeugt mit einer angenehmen Malzsüße. Gemeinsam mit der feinperligen Kohlensäure wird Krombacher Hell so zu einem vollmundigen und besonders süffigen Geschmackserlebnis.

Verkostungsnotiz

Leicht opale aber glanzfeine und goldige Erscheinung. Feinporige und leichte Schaumbildung im Ausschank. Die feine Bitternote ist sehr zurückhaltend und erinnert an erntefrischen Hopfen. Die malzige Süße umspielt die feine, frische Hopfennote.

Biertyp	helles Lagerbier, untergärig		
Werte	Bitternote:	leicht	Optischer Eindruck: goldig, glanzklar
	Alkoholgehalt:	5,0% vol	Schaum: feinporig, weniger stark
	Brennwert/100 ml:	39 kcal	Trinktemperatur: 6-8 °C

Geschmackseindruck erntefrischer grüner Hopfen, blumig, malzaromatisch

Der Krombacher-Tipp

Unsere Speiseempfehlung:
Durch kräftig-salziges Essen und die Süße des Bieres werden Aromen geschmacksverstärkend verbunden. Daher kommen zu Krombacher Hell zum Beispiel Bratengerichte auf den Tisch.




KELLERBIER

Unsere Braumeister lassen mit ihrem gesamten Können, ihrer Hingabe und Leidenschaft mit dem naturtrüben Kellerbier eine alte Brautradition wiederaufleben. Früher war das unfiltrierte Kellerbier nur den Braumeistern vorbehalten, die es direkt vom Fass auf seine Reife und Qualität prüften. Heute kann sich jeder über den besonderen Biergenuss freuen. Die natürliche Trübung verleiht dieser besonderen Bier-Spezialität seinen vollmundigen Geschmack und den ursprünglich kräftigen Charakter für besondere Genussmomente.

Verkostungsnotiz

Das Krombacher Kellerbier schmeckt leicht hefig im Antrunk, überrascht mit kleinsten Kohlensäureblasen und überzeugt durch seinen authentischen Geschmack.

Biertyp	Naturtrübes Kellerbier, untergärig		
Werte	Bitternote:	feinherb	Optischer Eindruck: Bernsteinfarbe mit Kupferstich
	Alkoholgehalt:	5,1% vol	Schaum: feinporig, mittel
	Brennwert/100 ml:	39 kcal	Trinktemperatur: 6-8 °C

Geschmackseindruck Karamellnote, Waldhonig, reifer Hopfen

Der Krombacher-Tipp

Unsere Speisenempfehlung:

Zu einem vollmundig, malzaromatischen Krombacher Brautradition Kellerbier passen sowohl kräftig-deftige Gerichte als auch säurereduzierte frische Salate. Dazu gehören z.B. Schweinebraten in deftiger Soße garniert mit gebratenen Pfifferlingen oder ein klassischer Feldsalat mit beerigen Beilagen und einem leichten Dressing.




DUNKEL

Die handwerkliche Kunst des Bierbrauens und die wohlgehüteten Rezepturen werden bei uns in Krombach von Generation zu Generation weitergegeben. Die von unserem Braumeister verfeinerte, traditionelle Rezeptur ist das Geheimnis dieser besonders kräftigen Spezialität. Ausgewählte dunkle Röstmalze und feinsten Aromahopfen verleihen der naturtrüben Spezialität den malzig-würzigen Charakter mit feiner Röstmalznote.

Verkostungsnotiz

Die zurückhaltenden Hopfenaromen werden durch die intensive röstmalzige Note dominiert. Sie wird begleitet von einer fruchtigen Note und die anhaltende Hopfenbittere garantiert dabei den typischen Krombacher Geschmack.

Biertyp Naturtrübes Dunkel, untergärig

Werte	Bitternote:	ausgeprägt	Optischer Eindruck:	bronzefarben, leuchtend
	Alkoholgehalt:	5,0% vol	Schaum:	stabil, sehr feinporig und cremig
	Brennwert/100 ml:	40 kcal	Trinktemperatur:	7-8 °C

**Geschmacks-
eindruck** Mandel-, Karamell- und Kaffeernote

**Der
Krombacher-
Tipp**

Unsere Speisempfehlung:

Zu einem kräftig-würzigen Krombacher Brautradition naturtrüben Dunkel passen deftig-kräftige Gerichte. Dazu gehören zum Beispiel Eintopf, dunkles Geflügel, Schmor- oder Rinderbraten, Roastbeef und natürlich die zünftige Schweinshaxe.



Zu jedem Krombacher das richtige Glas.

Sie möchten das Beste für Ihre Gäste? Dazu gehört nicht nur das perfekte Bierangebot, sondern auch die Wahl des richtigen Glases. Krombacher bietet Ihnen zu jedem Bier das passende Glas, um das Aroma der jeweiligen Sorte optimal zur Geltung zu bringen. So lässt sich Krombacher Pils am besten aus dem feinen Exklusiv-Pokal genießen. Grundsätzlich gilt, dass ein schlankes Bier aus einem dünnwandigen Glas und ein kräftiges Bier mit vollem Körper aus einem breiteren Glas getrunken werden sollte.

Achten Sie darauf, jedes Krombacher Produkt im vorgesehenen Glas zu servieren, um höchste Qualität und ein perfektes Krombacher Geschmackserlebnis zu erzielen.

Sauberes Glas – perfekter Genuss!

- Reinigen Sie die Gläser in handwarmem Wasser mit speziellen Glasspülmitteln.
- Spülen Sie die Gläser danach mit kaltem, klarem Wasser nach und lassen Sie sie auf dem Thekentröpfenblech möglichst vollständig abtropfen.
- Ein gutes Indiz für saubere, fettfreie Gläser ist, wenn der Wasserfilm geschlossen abläuft.
- Trocknen Sie die Gläser nicht ab und greifen Sie generell nie mit den Fingern ins Glas.
- Reinigen Sie den Spülboy / die Spülmaschine gründlich nach jedem Gebrauch.



*Das ausgezeichnete
Einfüllverhalten
sorgt dafür, dass der
Schaum im Exklusiv-
Pokal stabil bleibt.*

*Die nach außen
gewölbte Glasform
bringt die frische,
milde Würze optimal
zur Geltung.*

*Durch den Stiel überträgt sich
keine Handwärme auf das Glas.
Das Pils bleibt länger kühl.*

*Der glatte Fuß garantiert
hohe Standfestigkeit.*



Krombacher Weizen Glas

- *hohe, leicht geschwungene Form*
- *der kugelförmige Kopfbereich unterstützt die Frische und Spritzigkeit*



Krombacher Hell Glas

- *hochwertiger Exklusiv-Becher*
- *moderne, taillierte Glasform mit klaren Linien*
- *für ein vollmundig-süffiges Geschmackserlebnis*



Krombacher Traditionspokal

- *hochwertiges Glas für unser kräftig-würziges Bier*
- *gute Schaumstabilität*
- *abgerundetes Geschmackserlebnis*

Pilsgenuss auf höchstem Niveau.

Für Pilskenner in Deutschland gilt ein frisch gezapftes Krombacher als Erfolgsgeheimnis einer gepflegten Premium-Gastronomie. Damit Sie auch Ihren Gästen Krombacher Spitzenqualität servieren, zeigen wir Ihnen, wie Sie mit Deutschlands beliebtestem Pils ein perfektes Zapfergebnis erzielen.

Der Krombacher-Tipp

Ein perfektes Krombacher sollte in maximal drei Minuten gezapft sein, damit der ursprüngliche Gehalt an Kohlensäure bestehen bleibt und das Bier frisch beim Gast ankommt.

So zapfen Sie ein frisches Krombacher Pils:

Halten Sie den mit kaltem Wasser vorgespülten Pokal schräg unter den ganz geöffneten Zapfhahn, damit das Krombacher an der Innenwand des Glases entlangfließen kann.

Stellen Sie den bis zur Hälfte mit Pils gefüllten Pokal für kurze Zeit ab. Der Schaum setzt sich etwas und verdichtet sich.

Zapfen Sie nach ca. einer Minute nach. Dabei den Zapfhahn nicht eintauchen, da sonst Luft ins Pils gedrückt und die Kohlensäure verdrängt wird.

Durch schnelles Öffnen und Schließen des Zapfhahns wird die Schaumbildung verstärkt und Sie setzen dem Krombacher Pils die Krone auf.



Spitzenweizen in bester Qualität.

Krombacher Weizen frisch zapfen oder aus der Flasche einschenken – wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihren Gästen ein gepflegtes Weizen mit perfekter Schaumkrone präsentieren.

Der Zapfvorgang von Krombacher Weizen ähnelt dem von Krombacher Pils:

- Halten Sie das Weizenglas leicht schräg und möglichst nah unter den komplett geöffneten Hahn und zapfen Sie zügig, bis das Glas zu $\frac{3}{4}$ gefüllt ist.
- Warten Sie kurz, um dann mit einem Zapfvorgang die perfekte Schaumkrone aufzusetzen.

Richtiges Einschenken aus der Flasche:

Weizenbier enthält viel Kohlensäure und hat eine besonders starke Schaumentwicklung. Vor jedem Einschenken sollten Sie daher das Weizenglas mit kaltem, klarem Wasser vorspülen.

Halten Sie das Weizenglas schräg – mindestens im Winkel von 45 Grad. Schenken Sie gut $\frac{2}{3}$ des Weizens langsam ein, damit sich zu Beginn nicht zu viel Schaum bildet.

Für ein perfektes Krombacher Weizen sollten Sie nun das letzte $\frac{1}{3}$ in der Flasche mit kreisenden Bewegungen schwenken. So wird die Hefe, die sich am Boden angesammelt hat, aufgenommen.

Schenken Sie den Rest in das aufrechte Weizenglas ein, damit sich eine schöne Schaumkrone bildet.



Der Krombacher-Tipp

Sie wollen Krombacher Pils und Weizen aus einer einzigen CO₂-Flasche bedienen? Dann empfehlen wir Ihnen einen CO₂-Doppeldruckminderer. Um beim Zapfen überschäumendes Weizen zu vermeiden, erhöhen Sie den Druck auf 3,0–3,1 Bar.

Perfekter Service für erstklassige Bierqualität.

Krombacher unterstützt Sie dabei, dem Gast ein optimales Genusserlebnis zu bieten. Dabei spielt auch unser Service-Ritual eine wichtige Rolle.

Ziel ist es, die ausgeschenkte Bierqualität perfekt an den Tisch zu bringen und somit die Wertigkeit der Krombacher Premiumbiere durch eine professionelle Präsentation zu unterstreichen.



- Sie haben die Krombacher Bestellung aufgenommen? Dann kümmern Sie sich zuerst um die alkoholfreien bzw. Flaschen-Getränke.
- Stellen Sie dann das frisch gezapfte Krombacher Pils mit einem Tropfendeckchen auf das Tablett, damit die über den Glasrand ragende Schaumkrone möglichst lange beim Gast anhält.
- Platzieren Sie am Tisch einen sauberen bzw. neuen Krombacher Bierdeckel rechts vor dem Gast.
- Stellen Sie den Exklusiv-Pokal auf dem Deckel ab und richten Sie das Glas mit dem Logo zum Gast aus.
- Bei der Ausgabe der Krombacher Flaschenbiere legen Sie zwei neue bzw. saubere Bierdeckel auf den Tisch. Der rechte Bierdeckel ist fürs Glas, der linke für die Flasche.



- Öffnen Sie die Flasche möglichst erst am Tisch und schenken Sie das Bier so ein, dass die eine Hälfte des Glases aus Flüssigkeit und die andere aus Schaum besteht.
- Stellen Sie Flasche und Glas – mit Logo bzw. Etikett zum Gast ausgerichtet – ab und runden Sie dieses Ritual mit einem landestypischen „Zum Wohl“ ab.
- Ist mindestens ein Glas ganz oder fast entleert, fragen Sie den Gast, ob er das Gleiche trinken oder eine andere Krombacher Bierspezialität probieren möchte.

Sie möchten die Krombacher Markenpräsenz in Ihrer Gastronomie erhöhen? Dann sprechen Sie uns an. Wir zeigen Ihnen, mit welchen Krombacher Werbemitteln Sie die Sichtbarkeit steigern und Kaufimpulse auslösen können.

Ein gutes Bier braucht professionelle Pflege.

Ein Krombacher wird zwar an der Theke gezapft, aber die Qualität entscheidet sich bereits im Bierkeller. Dabei kommt es auf die sorgfältige Lagerung und richtige Kühlung der Krombacher Fässer an.

Die optimale Lagertemperatur liegt zwischen 6 und 8 Grad Celsius. Außerdem sollten im Bierkeller nur Getränke und kein Leergut oder weitere Lebensmittel gelagert werden.

Achten Sie darauf:

- Fässer in der Reihenfolge der Lieferung zu lagern
- rechtzeitig nachzubestücken, um eine Durchkühlung (*ca. 48 Stunden*) zu gewährleisten
- ein Fass innerhalb von drei Tagen nach Anschluss aufzubrauchen
- immer einen sauberen Reserve-Zapfkopf bereitzuhalten

Auf direktem Weg zum Genuss.

Eine gute Bierpflege zeichnet sich dadurch aus, dass die Leitungen und Anschlüsse optimal verlegt sowie regelmäßig kontrolliert und gereinigt werden.

Wenn Sie nebenstehende Punkte berücksichtigen, sind die ersten Voraussetzungen für ein ausgezeichnetes Zapfergebnis erfüllt.

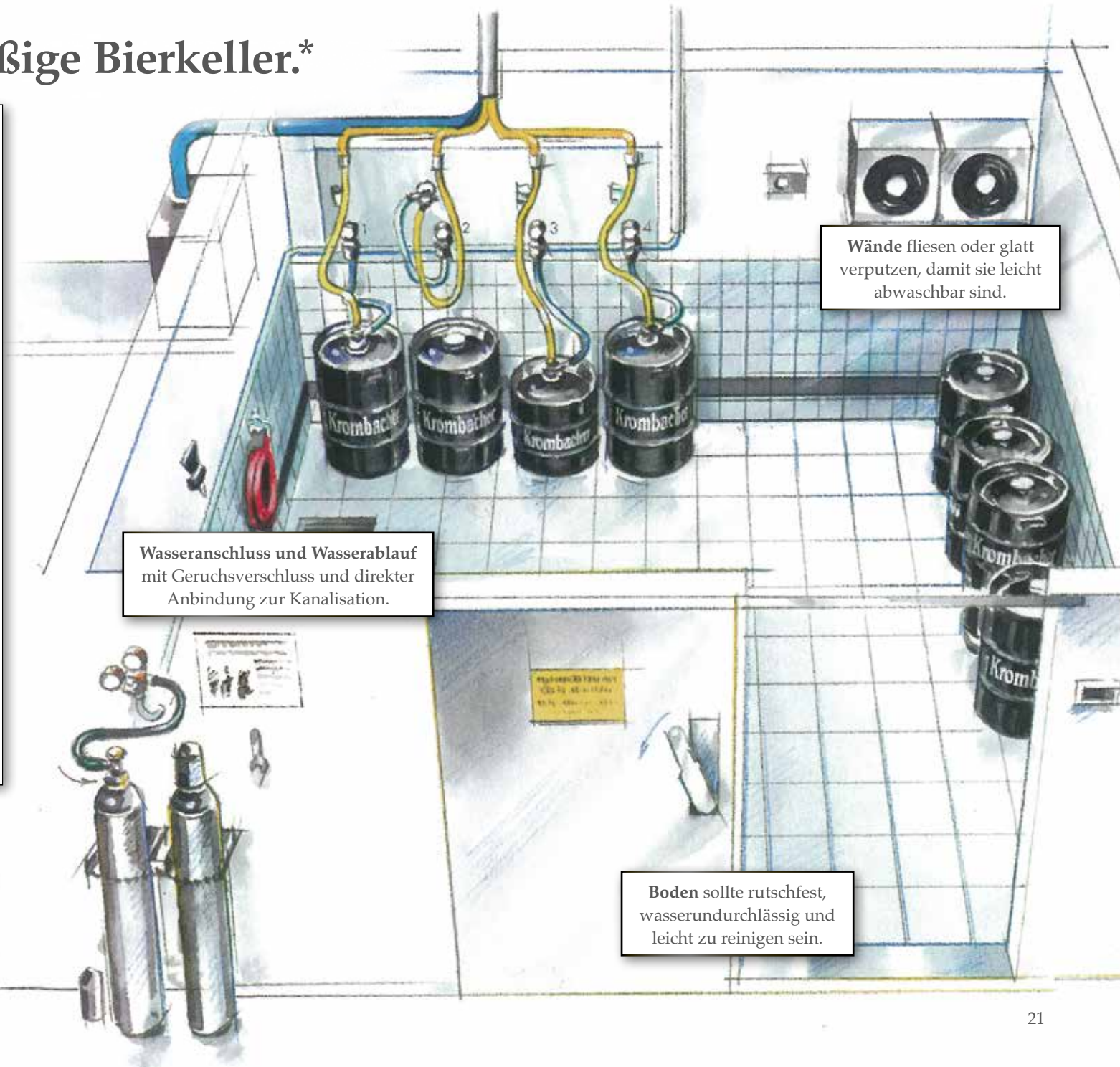
Der vorschriftsmäßige Bierkeller.*

Vom Keg zum Zapfhahn:

- Bierleitungen sollten nicht durchhängen und frei von Knicken, Verdrehungen und scharfen Krümmungen sein.
- Leitungen nur so verlegen, dass sie von selbst leerlaufen können.
- Je kürzer die Leitung, desto weniger Störungen, leichter die Reinigung und geringer der Bierverlust.
- Für Bierleitungen, die nicht durch einen gekühlten Bereich verlaufen, ist eine Begleitkühlung oder geeignete Isolierung empfehlenswert.
- Sind mehrere Sorten am Hahn, sollte für jedes Bier die gleiche Leitung genutzt werden. Unbedingt eindeutig kennzeichnen!

**Die Abbildung zeigt einen typischen Fassbierkeller. Darüber hinaus gibt es natürlich Gastronomien, bei denen Durchlaufkühler zum Einsatz kommen.*

Die CO₂-Flaschen – aufrecht und gut befestigt – in einem gut belüfteten Nebenraum aufstellen.



Wasseranschluss und Wasserablauf mit Geruchsverschluss und direkter Anbindung zur Kanalisation.

Wände fliesen oder glatt verputzen, damit sie leicht abwaschbar sind.

Boden sollte rutschfest, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein.



Auf die richtige Einstellung kommt es an.

Ein Krombacher ohne Kohlensäure? Einfach unvorstellbar. Denn Kohlensäure beeinflusst Aussehen, Geschmack und Schaumstabilität unserer Biere.

Wer Krombacher vom Fass ausschenkt, benötigt immer zusätzliche Kohlensäure. Diese verhindert, dass die Gärungskohlensäure entweichen kann (*Sättigungsdruck*), und sorgt dafür, dass das Bier aus dem Fass zum Zapfhahn befördert wird (*Betriebsdruck*).

Jede Biersorte weist einen unterschiedlichen Kohlensäuregehalt auf und benötigt daher ihren eigenen Betriebsdruck. Wenn Sie mehrere Biere ausschenken, ist für jede Sorte ein separat einstellbarer Betriebsdruck und damit jeweils ein Zwischendruckregler erforderlich. Der Betriebsdruck wird mit der Regulierungsschraube des Zwischendruckreglers eingestellt.

Der Krombacher- Tipp

Schließen Sie bei längeren Zapfpausen (*Ruhetage oder nachts*) den Absperrhahn für die CO₂-Leitung am Zwischendruckregler. So vermeiden Sie Kohlensäureverluste.

Die richtige Druckeinstellung hängt ab von:

Temperatur des Bierkellers

Die empfohlene Lagertemperatur für Krombacher Pils liegt zwischen 6 und 8°C.

Förderhöhe

Darunter versteht man den Höhenunterschied zwischen Fassboden und Zapfhahn. Je höher das Bier gefördert wird, desto größer sind die Druckverluste. Pro Meter sollte ein zusätzlicher Druck von 0,1 Bar eingerechnet werden.

Länge und Durchmesser der Bierleitungen

Je länger eine Leitung und je geringer der Querschnitt ist, desto mehr Druck wird benötigt. Üblich sind Leitungsquerschnitte von 7 mm und 10 mm.

Art des Zapfhahnes

z.B. Kolbenschankhahn oder Kompensatorhahn.

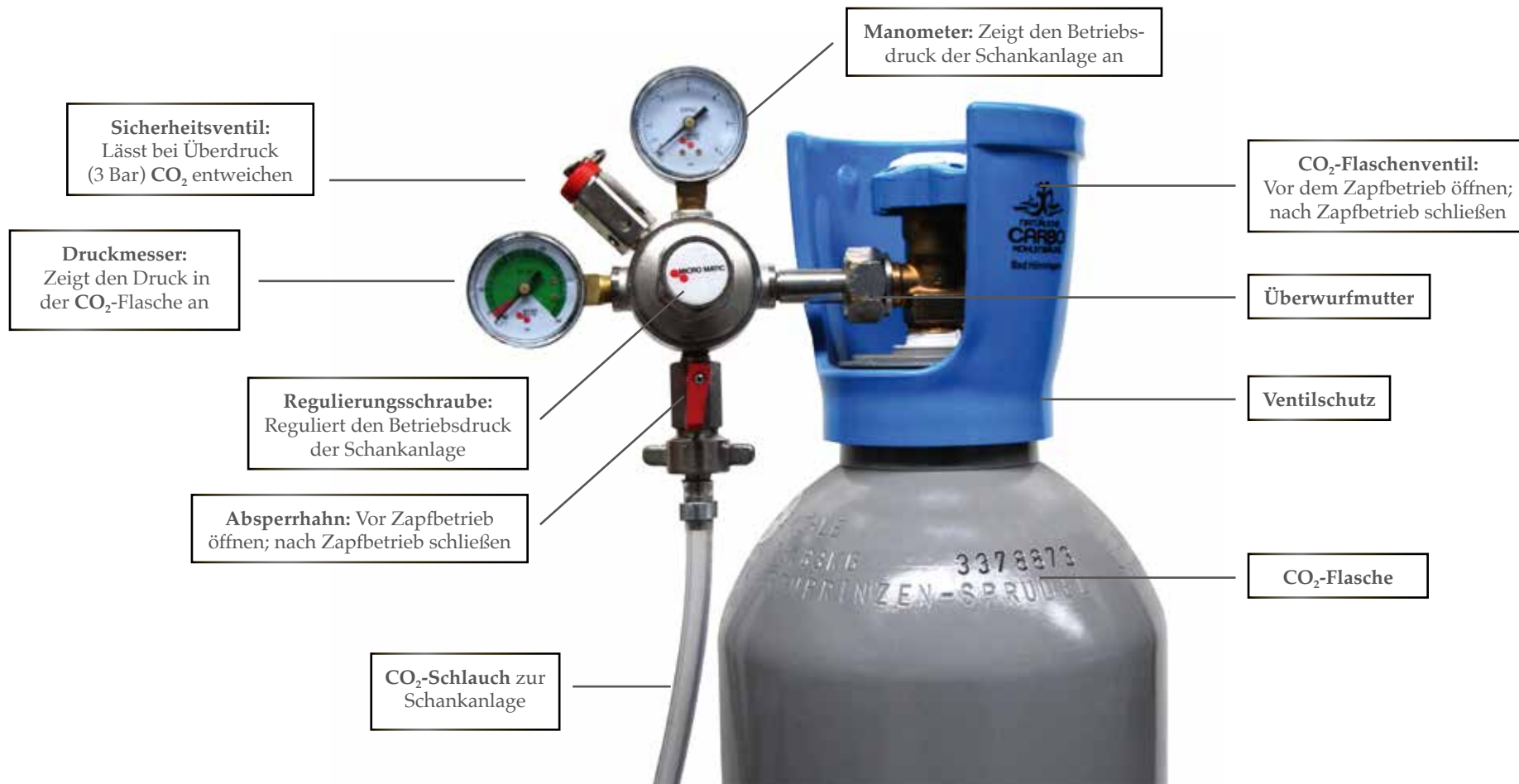
Bitte beachten Sie, dass die individuellen örtlichen Gegebenheiten bei den Schankanlagen stark variieren können. In jedem Fall sollten Sie sich hierzu von unserem Fachpersonal bzw. dem für Sie zuständigen Außendienst vor Ort beraten lassen. Selbstverständlich können Sie uns hierzu auch jederzeit ansprechen.

Der
Krombacher-
Tipp

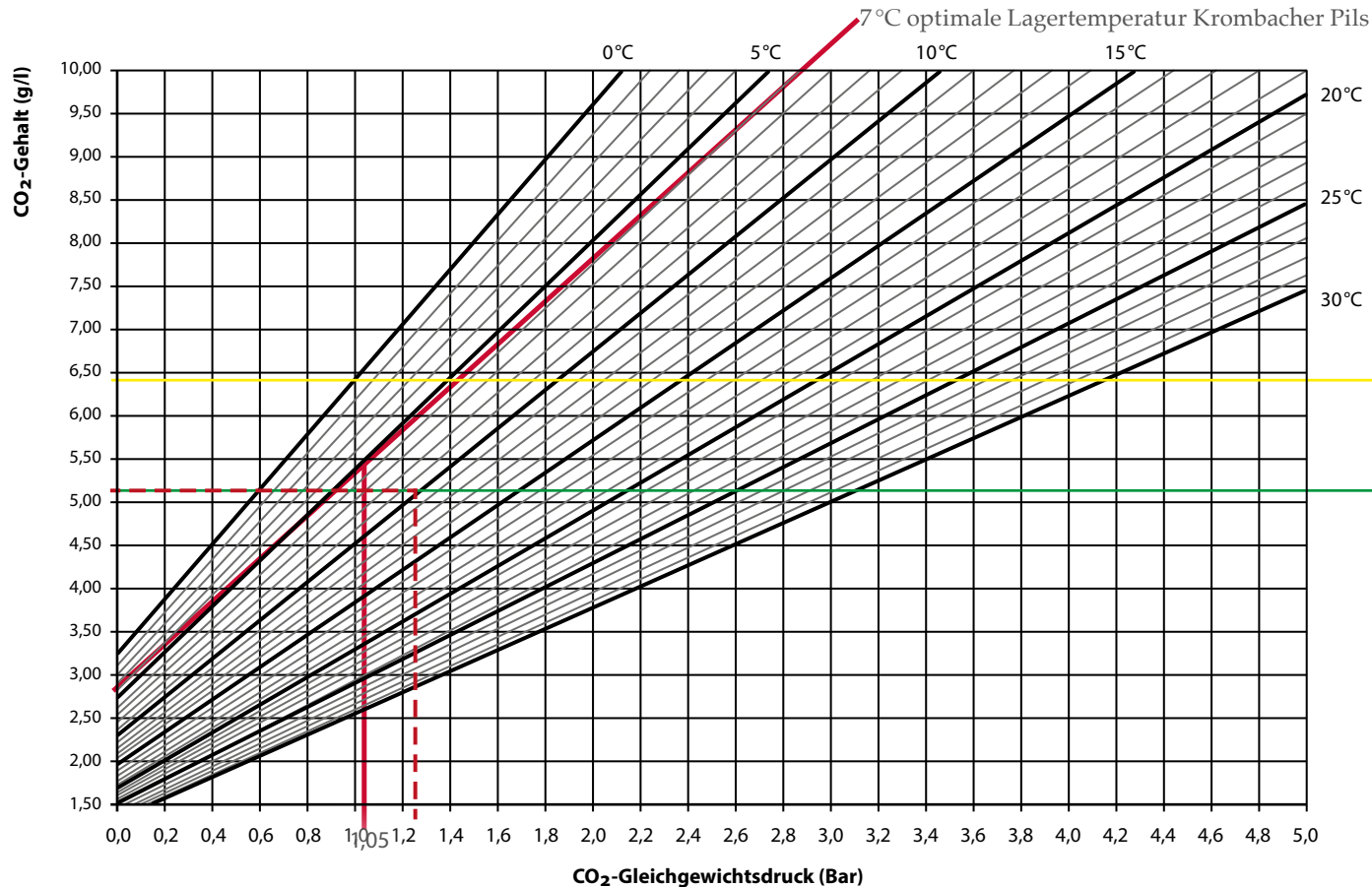
Nutzen Sie bei Schankanlagen mit Eurohahn 7-mm-Leitungen, bei solchen mit Kompensatorhahn Leitungen mit 10 mm Innendurchmesser!

Einstellung des perfekten Betriebsdrucks.

Über die Regulierungsschraube wird der vorher festgelegte Betriebsdruck eingestellt. Dieser wird über das Manometer angezeigt. Zum Betrieb müssen das CO₂-Flaschenventil und der Absperrhahn geöffnet sein. Zum Einstellen des perfekten Betriebsdrucks müssen folgende Informationen vorliegen: Länge der Bierleitung, Höhendifferenz, Sättigungsdruck (abhängig von Produktart und Lagertemperatur; siehe Grafik rechts).



Sättigungsdruck unserer Produkte in Abhängigkeit von der Lagertemperatur.



Unsere Fassbiere sind mit der gelben und der grünen Linie gekennzeichnet. Sobald man Info über die Lagertemperatur des Fasses hat, kann man den perfekten Gleichgewichtsdruck/Sättigungsdruck ablesen und diesen dann in die folgende Beispielrechnung mit aufnehmen.

Krombacher Weizen (6,35 g/l)

Krombacher Hell,
Krombacher Pils,
Krombacher Brautradition naturtrübes dunkel und
Krombacher Brautradition Kellerbier (5,1 g/l)

Höhendifferenz (P_H)	4 m x 0,10 Bar/m	0,40 Bar
Länge der Bierleitung (P_L)	4 m x 0,01 Bar/m	0,04 Bar
Sättigungsdruck (P_S)	Abhängig von CO ₂ -Gehalt und der Temperatur des Bieres	1,05 Bar
Betriebsdruck gesamt: $P_H + P_L + P_S$	0,40 Bar + 0,04 Bar + 1,05 Bar	1,49 Bar

Alles für ein perfektes Krombacher Pils:

Ein Krombacher Pils hat eine optimale Lagertemperatur von 7°C und einen CO₂-Gehalt von 5,1 g. Daraus ergibt sich ein Sättigungsdruck von 1,05 Bar. Ist der Bierkeller vom Zapfhahn 4 m entfernt und die Bierleitung somit 4 m lang, liegt der optimale Betriebsdruck bei 1,49 Bar.*

* Alle Angaben beziehen sich auf eine Zapfeinrichtung mit 10 mm Leitungstärke und Einsatz eines Kompensatorzapfhahns.

Der perfekte Anschluss zum Genuss.

Der Anstich eines Krombacher Fasses geht heutzutage leicht von der Hand. Der Grund: Die Keg-Fässer aus Edelstahl besitzen ein fest eingebautes Steigrohr. Über den Fassanschluss – das sogenannte Fitting – kann der Zapfkopf mit den Bier- und Kohlensäureleitungen bequem und sauber aufgeschoben werden.

Im Handumdrehen zapfbereit!

Unmittelbar vor dem Anschließen die Schutzkappe vom Fitting entfernen und auf das Keg legen.



Fitting und Keg-Zapfkopf müssen vor jedem Anstich gründlich gereinigt werden – am besten mit speziellen Fittingbürsten.



Den Zapfkopf mit den angeschlossenen Bier- und Kohlensäureleitungen seitlich ansetzen und bis zum Anschlag auf das Fitting schieben.



Drücken Sie den Hebel nach unten und öffnen Sie den Bierabsperrrhahn. Das neue Krombacher Keg kann angezapft werden.



Abschlagen des Keg:

Schließen Sie den Absperrhahn für die Bierleitung und ziehen Sie den Hebel am Zapfkopf hoch.



Ziehen Sie den Zapfkopf vom Fitting ab und reinigen Sie ihn mit der Kegbürste.



Verschließen Sie das leere Krombacher Keg mit der Schutzkappe, um das Fitting vor Beschädigung zu schützen.



Alles sauber? Alles in Ordnung!

Sauberkeit und Hygiene sind das Aushängeschild gepflegter Gastlichkeit. Nur wenn die Reinigungsintervalle zuverlässig eingehalten werden, bieten Sie Ihren Gästen ein optimales Geschmackserlebnis.

Belag bildet sich auf allen mit Bier in Berührung kommenden Oberflächen der Schankanlage, z.B. auf Schläuchen, Zapfhähnen und Zapfköpfen. Um die Sauberkeit Ihrer Zapfanlage zu erhöhen, sollten Sie Ihre Schankanlage mehrmals täglich reinigen.

Die tägliche Reinigung des Zapfhahnes:

Tab-Ball mit Wasser und Desinfektionslösung füllen. Die Spitze auf die Auslauftülle des Zapfhahnes setzen.

Leeres Glas unter das Entlüftungsloch halten und den Ball zusammendrücken.

Verwenden Sie für die Außenreinigung ein Desinfektionsmittel.

Der
**Krombacher-
Tipp**

Reinigen Sie den Zapfhahn mindestens 3-mal täglich: vor Schankbeginn, während des Ausschanks und nach Ende des Ausschanks.



Gesetzliche Vorgaben:

Die gesetzlich vorgeschriebene Reinigung der Schankanlage muss zwingend durch eine dafür zugelassene Person (z.B. Schankanlagenbauer / -techniker) durchgeführt werden.

Grundsätzlich können folgende Prinzipien der Leitungsreinigung unterschieden werden:

- Spülen mit Wasser
- Standreinigung
 - mit Lauge
 - mit Säure
 - mit Desinfektion
- Mechanische Reinigung mit Ball
- Chemisch-mechanische Reinigung
 - mit Lauge
 - mit Säure



Reinigungsbällchen

Wie oft muss die Schankanlage gereinigt werden?

In der seit dem 01.01.2006 gültigen europäischen Lebensmittelhygieneverordnung ist festgelegt, dass Reinigung und Desinfektion so häufig durchgeführt werden müssen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. In mehreren wissenschaftlichen Untersuchungen konnte gezeigt werden, dass bei einem siebentägigen Reinigungsintervall für den Bierausschank nur ein geringes Risiko besteht. Deswegen fordert die DIN 6650 Teil 6 mindestens diesen Zeitraum als Stand der Technik.



Chemisch-mechanische Reinigung

Die gründliche Reinigung des Zapfhahnes

Für die optimale Geschmacksentfaltung eines Bieres, ist es unerlässlich die Schankanlage (mind. alle 7 Tage) gründlich zu reinigen.

Hierbei gibt es eine Reihe an Dingen zu beachten, die im Folgenden näher beschrieben sind:

Vor der eigentlichen Reinigung wird der Zapfhahn nach Demontage von der Schanksäule komplett zerlegt (siehe Abb. 1).
(Wichtig: Gehäuse & ggfs. vorhandene Kunststoff-Auslauftülle sind nicht voneinander zu trennen).

Abb. 1

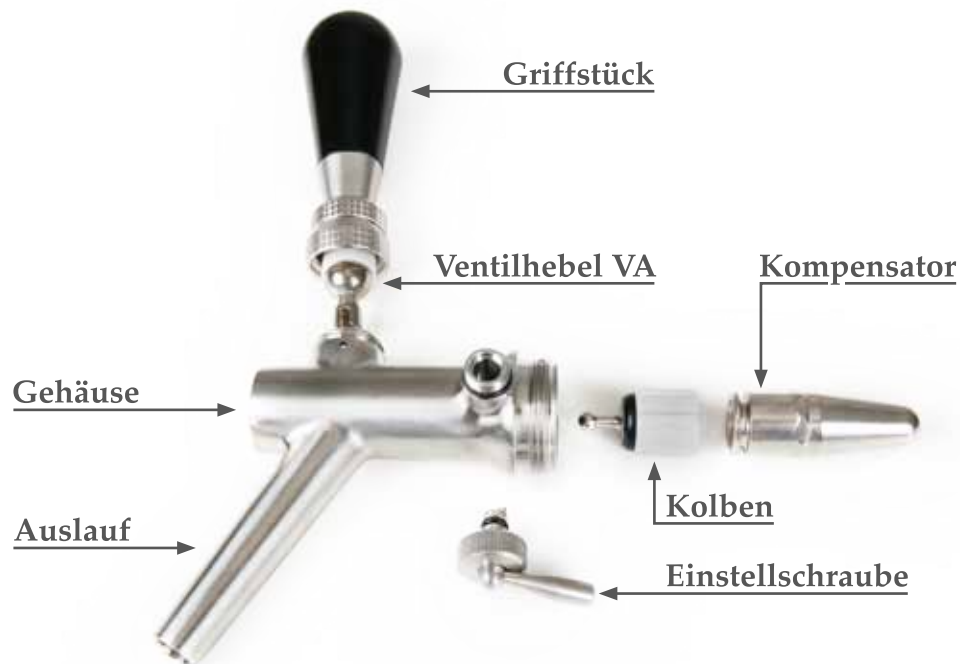


Abb. 2



Die Einzelteile - insbesondere Gehäuse, Kolben, Schaft und ggf. Kompensator - werden anschließend mit Wasser, Reinigungsmittel und einer entsprechenden Bürste gereinigt (siehe Abb. 2).

Die gründliche Reinigung des Zapfkopfes

Der KEG-Zapfkopf muss regelmäßig komplett zerlegt werden um alle Einzelteile gründlich mit Bürsten & Reinigungsmittel zu reinigen.
Im Folgenden möchten wir Ihnen die richtige Vorgehensweise kurz erläutern:



1. Schrauben Sie zunächst die Bier- & Kohlesäureleitung vom KEG Kopf ab.
2. Lösen und entfernen Sie den Verschlussstift, anschließend entfernen Sie den Handgriff und ziehen den Stößel aus dem Gehäuse.
3. Alle Bauteile werden in einem Reinigungs- / und Desinfektionsmittel für Getränkeschankanlagen eingelegt.
4. Reinigen Sie nun Stößel und Gehäuse mit entsprechender Bürste, CO₂- und Hauptdichtung werden mit Schankhahnfett leicht eingerieben.
5. Zum Zusammenbau führen Sie den Stößel ins Gehäuse, setzen die Hauptdichtung ein und befestigen den Handgriff wieder mit dem Verschlussstift.

Was tun, wenn's nicht läuft?

Störung	Mögliche Ursache	Vorschläge zur Abhilfe
Bier läuft nicht	Fass ist leer	Neues Fass anstechen
	CO ₂ -Flasche ist leer	Neue CO ₂ -Flasche anschließen
	CO ₂ -Flasche ist verschlossen	Absperrhahn aufdrehen
	Bierleitung ist eingefroren (meist am Eingang des Kühlkastens oder der Zapfsäule)	Kühlmaschine abstellen, Leitung vorsichtig mit heißem Wasser auftauen
	Bierleitung ist verstopft (z.B. durch Reinigungs-Schwämmchen)	Verstopfungsursache durch hohen Wasserdruck gegen die normale Flussrichtung beseitigen
	Teile der Bierleitung sind geknickt	Leitungen auf der gesamten Länge überprüfen
Bier ist trüb	Unsauberkeit im Schanksystem	Bierleitung einschließlich Armaturen und Zapfkopf sorgfältig reinigen
Bier schmeckt schal	CO ₂ -Druck ist zu niedrig	Betriebsdruck prüfen und wenn nötig erhöhen
	Gärungskohlensäure ist aus dem Bier entwichen, z.B. weil das Fass zu lange ohne CO ₂ im Anstich gestanden hat	Betriebsdruck prüfen und Fass austauschen
	CO ₂ -Verlust beim Zapfen	Richtige Zapftechnik einsetzen
Schaum fällt zusammen	Fettspuren im Glas	Gläser mit speziellen Spülmitteln reinigen und mit kaltem Wasser nachspülen, anschließend abtropfen lassen
	Fett an oder in Leitungen oder Armaturen	Gründliche Prüfung und Reinigung
	Falsche Reinigungsmittel haben Bierleitungen unbrauchbar gemacht	Bierleitungen auswechseln
Bier schäumt zu stark	CO ₂ -Druck ist falsch eingestellt	Betriebsdruck an Druckminderern und Zwischendruckreglern überprüfen und korrigieren
	Kohlensäure gelangt in die Bierleitung (Hauptdichtung zwischen Zapfkopf und Keg ist defekt)	Zapfkopf überprüfen und gegebenenfalls auswechseln
	Druckminderer an der CO ₂ -Flasche ist defekt	Druckminderer austauschen oder reparieren lassen (Meldepflicht!)
	Fremdkörper zwischen Fitting und Zapfkopf	Zapfkopf abnehmen und Fremdkörper entfernen



Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG · Hagener Straße 261 · 57223 Krombach
Telefon: +49 (0) 2732 880-0 · Telefax: +49 (0) 2732 880-254 · Internet: www.krombacher.de

