



# Fassbierkonzept

## für STIFTUNGSBRÄU Helles Vollbier im offenen Ausschank

(Kriterien für Freigabe, Handhabung und Ausschank)

---

### *Bereich A: Getränkefachgroßhandel*

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

#### **Durchführung:**

- Fassbierkunde wird grundsätzlich dem Außendienstmitarbeiter von Erdinger Weißbräu / Stiftungsbräu genannt.
- Außendienstmitarbeiter oder Getränkefachgroßhandel veranlassen Überprüfung vor Ort, nach den Stiftungsbräu-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 Getränkefachgroßhandels:**

- Beachtung des Abfülldatums.
- Getränkefachgroßhandel meldet regelmäßig 1/4-jährlich die Fassbierumsätze an Erdinger Weißbräu / Stiftungsbräu.
- Erdinger Weißbräu / Stiftungsbräu erhält in jedem Fall eine Mitteilung, wenn der Fassbierkunde nicht mehr beliefert werden soll, mit entsprechender Begründung.



# Fassbierkonzept

## für STIFTUNGSBRÄU Helles Vollbier im offenen Ausschank

(Kriterien für Freigabe, Handhabung und Ausschank)

### *Bereich B: Kundendienst intern und extern*

#### **Voraussetzung:**

- Einschlägige technische Erfahrung im Umgang mit Stiftungsbräu Helles Vollbier
- Beachtung der Gefährdungsbeurteilung für eine Getränkeschankanlage nach der Betriebssicherheitsverordnung (Hygieneverordnung)

#### **Materialeinsatz:**

- **Schlauchmaterial** 10 mm „Polyäthylen-Bierschlauch hart“ von Firma Cornelius.
- **KEG-Kopf** mit Korbfitting von Erdinger Weißbräu / Stiftungsbräu.
- **Kompensatorhahn** „BT 100“, „BT 3000“ von Firma Cornelius.
- **Python** mit enganliegender und ausreichend dicker Isolierung (Stärke H13 oder H19).
- **Bierbegleitkühlung** und/oder **Durchlaufkühler** mit Temperatur- und Wasserstandsanzeige (Betriebstemperatur + 3°C).

	Thekenanstich		Kelleranstich	
	gekühlt	ungekühlt	gekühlt	ungekühlt
Begleitkühler	<i>nein</i>	<i>nein</i>	<i>ja</i>	<i>nein</i>
Durchlaufkühler	<i>nein</i>	<i>ja</i>	<i>nein</i>	<i>nein</i>
Durchlaufkühler mit Begleitkühlung	<i>nein</i>	<i>nein</i>	<i>nein</i>	<i>ja</i>
Leitungsdurchmesser	<i>10 mm</i>	<i>10 mm</i>	<i>10 mm</i>	<i>10 mm</i>

#### **Reinigung**

Die **chemisch-mechanische Reinigung** der Bierleitung wird **alle zwei Wochen** durchgeführt. Ein entsprechendes Fachunternehmen sollte hierfür beauftragt werden.



## Fassbierkonzept

### für STIFTUNGSBRÄU Helles Vollbier im offenen Ausschank

(Kriterien für Freigabe, Handhabung und Ausschank)

---

#### Hinweis für die richtige Druckeinstellung:

Die Anlage muss, den gesetzlichen Vorschriften in Deutschland entsprechen. Der max. Ausschankdruck darf die 3 bar Grenze nicht überschreiten.

#### Beispiel:

Kelleranstich, Leitungsdurchmesser 10 mm, Leitungslänge 6 m,  
Höhenunterschied 3 m.

- Ein Fass Stiftungsbräu Helles Vollbier hat einen **Sättigungsdruck** von 1,2 bar bei + 6°C. Der CO<sub>2</sub>- Gehalt liegt bei 5,3 g pro Liter (siehe CO<sub>2</sub>-Diagramm).
- Für eine Leitungslänge von 6 m wird ein **Reibungsverlust** von 0,06 bar eingesetzt (1 m Leitungslänge entspricht ca. 0,01 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:

$$\begin{array}{ccccccc} 1,2 \text{ bar} & + & 0,06 \text{ bar} & + & 0,3 \text{ bar} & + & 0,2 \text{ bar} & = & \mathbf{1,76 \text{ bar}} \\ \text{Sättigungsdruck} & & \text{Reibungsverlust} & & \text{Druckverlust} & & \text{Sicherheitsfaktor} & & \end{array}$$

Weitere Informationen können bei Erdinger Weißbräu, Abteilung Schankanlagentechnik  
Tel.: 0 81 22 / 4 09 -684 oder -696 eingeholt werden.

#### Anlage:

- Sättigungsdruck im Bier in Abhängigkeit zur Temperatur für Stiftungsbräu Helles Vollbier.



# Fassbierkonzept für STIFTUNGSBRÄU Helles Vollbier im offenen Ausschank

(Kriterien für Freigabe, Handhabung und Ausschank)

---

## *Bereich C: Ausschank*

### **Voraussetzung:**

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

### **Durchführung:**

- Ein Fass muß innerhalb von 3 Tagen leer gezapft werden.
- Zapfdruck überprüfen (normal 1,5 bis 2,7 bar; Höchstdruck 3 bar).
- Gefährdungsbeurteilung der Schankanlage alle zwei Jahre durchführen lassen.
- Regelmäßige, chemisch - mechanische Reinigung alle zwei Wochen durchführen und im Reinigungsnachweis eintragen.
- Nach längerem Stillstand (z.B. Urlaub) Leitungen grundsätzlich vor Inbetriebnahme chemisch-mechanisch reinigen.  
Zur täglichen Reinigung gehören alle Zapfhähne, Zapfköpfe und die Gläserdusche.
- 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 Gläserspülmaschinen).
- 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, umso mehr Kohlensäure verliert das Bier).

### **Sonstige offene Fragen:**

Bitte mit dem zuständigen Außendienstmitarbeiter von Erdinger Weißbräu / Stiftungsbräu besprechen oder direkt Verbindung aufnehmen mit der Abteilung Schankanlagentechnik von Erdinger Weißbräu, Tel.: 0 81 22 / 4 09 -684 oder -696.