



Fassbierkonzept für STIFTUNG HELL im offenen Ausschank

(Kriterien für Freigabe, Handhabung und Ausschank)

Bereich A: Getränkefachgroßhandel

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

Durchführung:

- Fassbierkunde wird grundsätzlich dem Außendienstmitarbeiter von ERDINGER Weißbräu/Fischer's Stiftungsbräu genannt.
- Außendienstmitarbeiter oder Getränkefachgroßhandel veranlassen Überprüfung vor Ort, nach den Fischer's 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/Fischer's Stiftungsbräu.
- ERDINGER Weißbräu/Fischer's Stiftungsbräu erhält in jedem Fall eine Mitteilung, wenn der Fassbierkunde nicht mehr beliefert werden soll, mit entsprechender Begründung.



Fassbierkonzept für STIFTUNG HELL im offenen Ausschank

(Kriterien für Freigabe, Handhabung und Ausschank)

Bereich B: Kundendienst intern und extern

Voraussetzung:

- Einschlägige technische Erfahrung im Umgang mit STIFTUNG HELL
- 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/Fischer's 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 STIFTUNG HELL 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 STIFTUNG HELL hat einen **Sättigungsdruck** von 1,2 bar bei + 6°C. Der CO₂-Gehalt liegt bei 5,3 g pro Liter (siehe CO₂-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 STIFTUNG HELL.



Fassbierkonzept für STIFTUNG HELL 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/Fischer's Stiftungsbräu besprechen oder direkt Verbindung aufnehmen mit der Abteilung Schankanlagentechnik von ERDINGER Weißbräu, Tel.: 0 81 22 / 4 09 -684 oder -696.