

Guía de cerveza de barril





Introducción

DAMM apuesta por una amplia gama de cervezas de alta calidad, con carácter y personalidad propios. Con el objetivo de que el producto llegue al consumidor con la máxima frescura y sabor, se ha realizado esta guía de recomendaciones y buenas prácticas.



El arte de servir la cerveza perfecta



1. *Enfríe el vaso, copa o jarra con un chorro de agua. Se recomienda no congelar la copa para que la crema se forme correctamente.*



2. *Empiece inclinando la copa 45° y abra el grifo completamente dejando que la cerveza se deslice por las paredes, vigilando que no se forme demasiada crema.*



3. *Una vez la copa esté medio llena, colóquela en posición vertical. Ahora empezará a formarse la crema. El toque final de crema se consigue dejando el grifo ligeramente entreabierto.*

Temperatura de despacho

Se recomienda entre los 4° C y los 8° C, dependiendo del tipo de cerveza, para mantener todas sus propiedades.

Reposo

Antes de servir, deje reposar brevemente.

Limpieza de vasos

Una buena cerveza debe servirse en un vaso limpio, sin manchas de suciedad o residuos de detergente o abrillantador, ya que esto puede afectar a su sabor y a la estabilidad de la crema.

En caso de usar lavavajillas

- Utilícelo exclusivamente para vasos/copas para evitar que se transfieran sabores de platos o cubiertos.
- Utilice un detergente adecuado.



Indicaciones recomendadas de limpieza

En el caso de no poder realizar la limpieza de los vasos a máquina, estas son las recomendaciones para su limpieza a mano.



1. *Limpie el vaso en agua caliente con un sanitizante.*



2. *Friegue el vaso con un cepillo para eliminar restos de residuos.*



3. *Enjuague el vaso en agua fría no estancada. Desinfecte el vaso con sanitizante.*



4. *Una vez limpios, se recomienda colocar los vasos facilitando la circulación de aire o en un cuelga-copas, para evitar transferirles olores. Se deben almacenar en una zona libre de humo o grasas.*



Conservación del producto



1. *Se recomienda conservar el producto con una temperatura de entre los 0° C y los 20° C. Someter la cerveza a temperaturas extremas puede acelerar la aparición de sabores no deseados.*



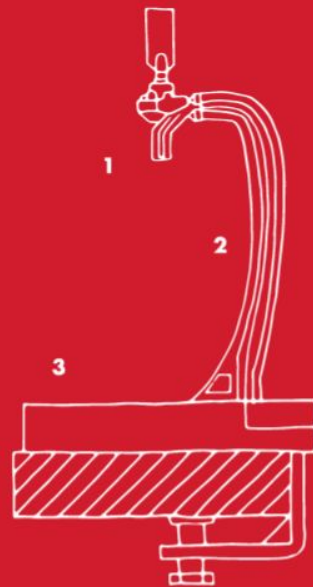
2. *No exponer a luz directa del sol u otras fuentes de calor. Exponer el barril a temperaturas superiores a las recomendadas puede reducir la vida útil del producto y dilatar la junta del espadín, impidiendo que pueda ser pinchado o incluso provocar una fuga de producto.*



3. *Se recomienda consumir la cerveza lo más rápidamente posible para evitar el efecto de la oxidación con el paso del tiempo y servir siempre los barriles en orden de llegada. De esta forma, la cerveza siempre estará lo más fresca posible.*



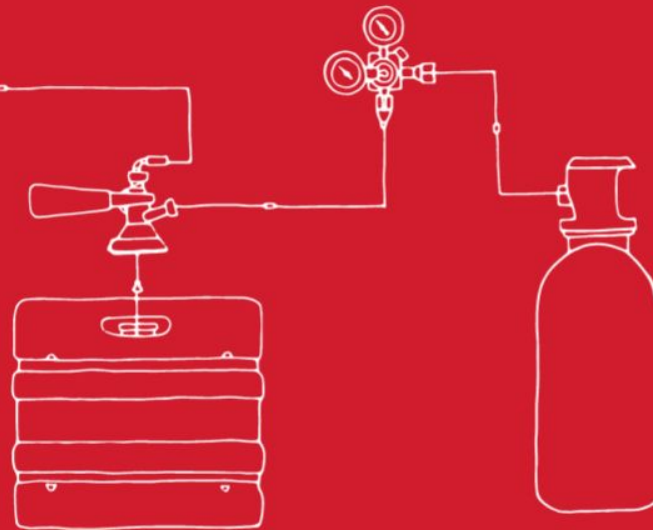
4. *No agite un barril antes de pincharlo. Las primeras cervezas serán solo crema.*



Revise frecuentemente el estado general de la instalación:

1. El grifo
2. La columna
3. La bandeja y el desagüe

El arte de servir la cerveza perfecta



GRIFO

Es conveniente enjuagar frecuentemente la pieza interior del grifo para evitar que se acumule suciedad en su interior. A. Coja una pera con agua de red. B. Ajústela a la salida del grifo C. Apriete la pera y permitir que salga agua por el agujero frontal. (Coloque un vaso para recoger el agua que sale)



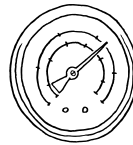
BARRIL

Para mantener el cabezal limpio y sin contaminación, se recomienda, cada vez que se cambia un barril, rociar con un frasco con pulverizador de alcohol al 70 %, tanto el cabezal como la boca del nuevo barril, al sacar la tapa de protección.

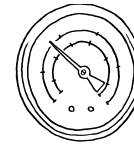


Ajuste de la instalación

La cerveza de barril se presuriza con CO₂ natural, un subproducto de la fermentación que le aporta un carácter refrescante. En la siguiente tabla puede encontrar la presión de equilibrio a aplicar dependiendo de la temperatura a la que se encuentra el barril. Se deberá ajustar en función de su instalación.



Alta presión: Un ajuste de presión por encima de la presión de equilibrio causaría un exceso de carbonatación de la cerveza y obtendríamos demasiada espuma al servirla.



Baja presión: Un ajuste por debajo de la presión de equilibrio provocaría una fuga del CO₂ disuelto en la cerveza y obtendríamos, a la larga, una cerveza descarbonatada y sin espuma. De forma inmediata, puede suponer que salga solo espuma del grifo.

Nota

Nunca hay que utilizar aire comprimido, ya que contiene oxígeno que oxidará rápidamente la cerveza, provocando un sabor desagradable. Se recomienda utilizar únicamente CO₂, suministrado por Damm, con todas las garantías sanitarias y certificado para uso alimentario.



Damm

Presiones de equilibrio

CERVEZA DE BARRIL

Temperatura [°C]	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30
Presión de equilibrio [Bars]	0,5	0,6	0,7	0,9	1,0	1,1	1,3	1,4	1,6	1,8	1,9	2,1	2,3	2,5	2,7	2,9

AJUSTES DE CAÍDA DE PRESIÓN POR DISPOSICIÓN DE LA INSTALACIÓN

Para cada 3 metros de distancia (en horizontal) entre el tirador y el barril, **AÑADA 0,1 BAR**

Para cada metro de altura (en vertical) entre el tirador y el barril, **AÑADA 0,1 BAR**

Para más de 1 barril conectado al mismo regulador, **AÑADA 0,1 BAR para cada barril**

El ajuste de presión debe ser realizado únicamente por personal cualificado de Damm.
Si no está ajustado, avise al servicio técnico.

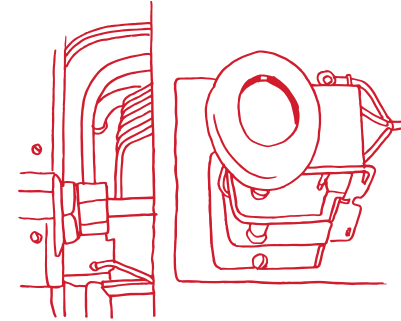
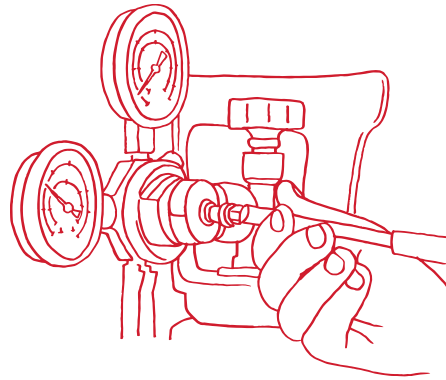
Problemas más frecuentes



No sale cerveza por el tirador

1. Compruebe si el barril está lleno o vacío.
2. Compruebe que el acoplador está bien conectado al barril.
3. Compruebe que la botella de CO₂ está llena y la válvula de paso, abierta.
4. Si el problema persiste, avise al servicio técnico.

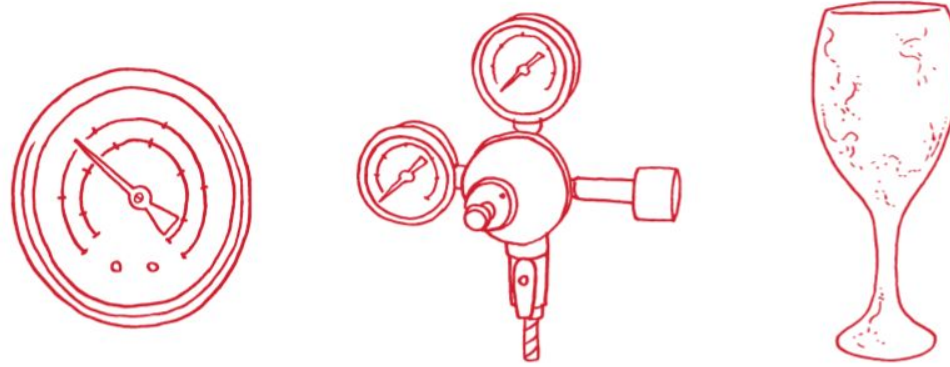
Problemas más frecuentes



La cerveza tiene demasiada crema

1. Compruebe que la presión de la botella de CO₂ es adecuada.
2. Compruebe que la unidad de frío está conectada y funciona correctamente.
3. En caso de no localizar el problema, avise al servicio técnico.

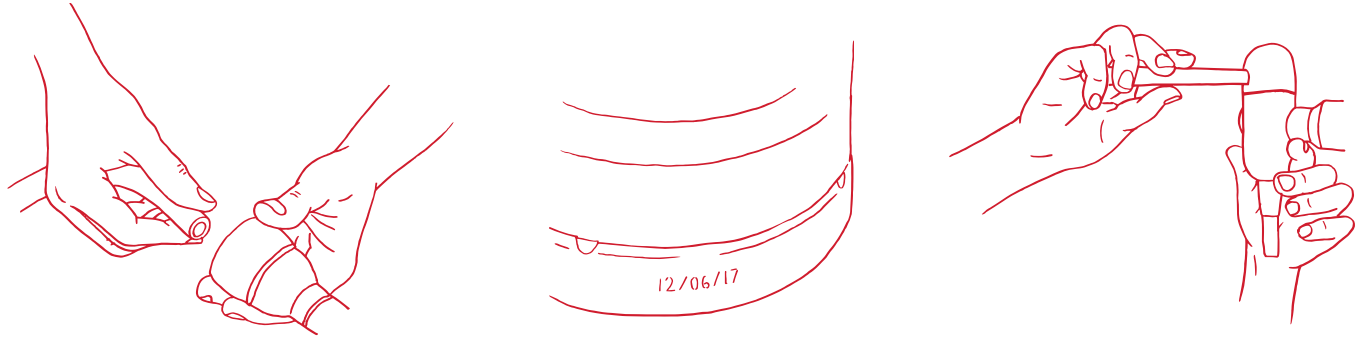
Problemas más frecuentes



La cerveza sale sin crema

- 1.** Compruebe si hay suficiente presión de CO_2 en el barril y que esta es la correcta según la tabla de presiones. En caso de que la cerveza se haya descarbonatado, no es suficiente con subir la presión de carbónico, se deberá cambiar el barril y avisar al servicio técnico para ajustar la presión correctamente.
- 2.** Compruebe si hay fugas en el regulador de presión.
- 3.** En caso de no localizar el problema, avise al servicio técnico.

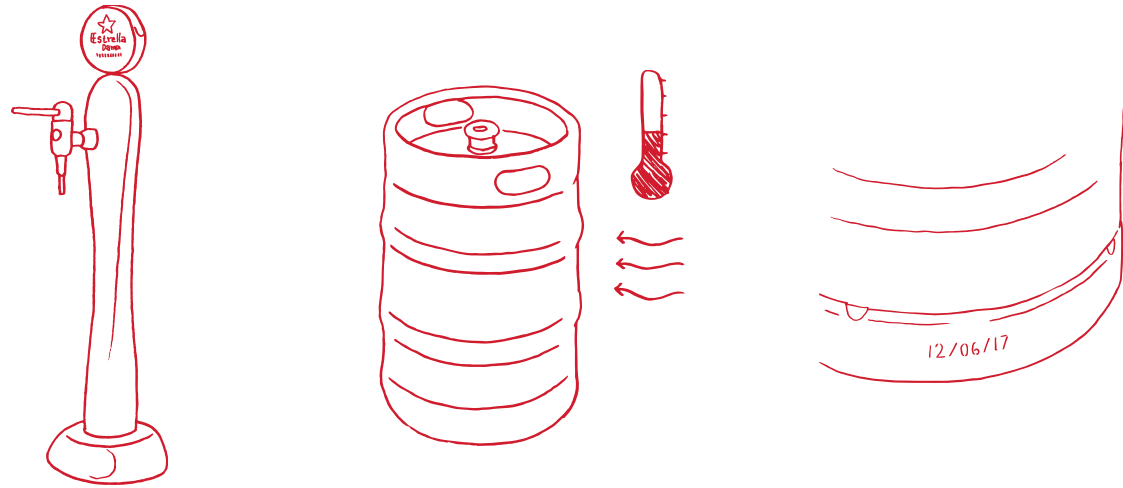
Problemas más frecuentes



La cerveza sabe/huele mal

- 1.** Compruebe que el tubo está bien conectado y libre de contaminación. En caso de verificar contaminación en cualquier punto del circuito, retire el barril existente y, una vez limpia la instalación, sustitúyalo por uno nuevo. Avise al servicio técnico para realizar una limpieza de la instalación.
- 2.** Compruebe que el barril se encuentra dentro de la fecha de consumo preferente.
- 3.** Compruebe que el grifo está limpio.

Problemas más frecuentes



La cerveza es más oscura

1. Compruebe que la instalación está limpia.
2. Compruebe que el barril no ha estado expuesto a altas temperaturas que hayan podido provocar la oxidación de la cerveza.
3. Verifique la fecha de consumo preferente del barril.

