

- Anleitung für:**
- 04-40 5 Liter Partyfaß**
  - 04-41 Bierzapfgerät mit Luftpumpe**
  - 04-42 Verschuß-Stopfen mit Überdruck-Ventil**
  - 04-43 Kühlmanschette**



© by Bier-Kwik®  
www.bier-kwik.de

## **Befüllung**

Geben Sie bei Faßabfüllung pro 1 Liter Bier-Sud **maximal 5 – 6 g Zucker für die Nachgärung** hinzu. Auf keinen Fall mehr Zucker verwenden, da sich sonst ein zu hoher Druck aufbauen kann, der das Faß verformt. Bei der Abfüllung von Starkbieren (Stammwürzegehalt über 12 %) achten Sie bitte unbedingt darauf, daß die Vergärung abgeschlossen ist; prüfen Sie dies am besten mit einer Bierwürze-Spindel (Art.-Nr.: 02-20, 02-21 oder 02-24) Verwenden Sie **bei Starkbieren nur 6 – 8 g Zucker für die Nachgärung**.

Wir empfehlen für das 5 Liter Partyfaß unbedingt die Verwendung unseres **Stopfens mit Überdruckventil (Art.-Nr. 04-42)**. Das Überdruckventil verhindert, daß während der Nachgärung ein zu hoher Druck entsteht und das Faß dadurch ausbeult.

Beachten Sie unbedingt die **Füllmenge!** Das Faß sollte mindestens zur Hälfte befüllt werden, da sich bei einer geringen Füllmenge der Druck nicht genügend aufbauen kann und das Bier dann schal schmeckt und keinen guten Schaum hat. Das Faß darf mit **maximal 5 Liter Sud** befüllt werden; auf keinen Fall mehr einfüllen! Füllen Sie das Faß nie ganz voll! Bei einer Füllmenge von 5 Liter bleibt der Flüssigkeitsspiegel ca. 2 cm unter dem Rand. Wir empfehlen eine **Füllmenge zwischen 4,5 und 5,0 Liter**. Das bedeutet, daß Sie mit einem Ansatz in einem 10 Liter Gärbehälter 2 Fässer befüllen können.

Setzen Sie den Stopfen zentrisch auf und drücken ihn dann unter leichtem Drehen mit dem Handballen in das Einfüll-Loch. Wichtig ist, daß der Stopfen rundherum gut abschließt! Wenn Sie den Stopfen etwas befeuchten, läßt er sich besser in das Einfüll-Loch drücken.

## **Nachgärung**

Führen Sie die Nachgärung wie bei der Verwendung von Flaschen zur Abfüllung des Sudes durch. Lassen Sie das Faß erst ca. 1 Woche bei Zimmertemperatur (15 -22 °C) – aber auf keinen Fall in der Nähe einer Heizung - stehen. Danach wäre es vorteilhaft, das Faß an einem kälteren Ort (10 – 15 °C) zur Reifung des Bieres mindestens noch 2 – 3 Wochen stehen zu lassen. Schließen Sie während der Nachgärung auf keinen Fall das Zapfgerät an – auch wenn die Versuchung noch so groß sein sollte! Es könnte ein Druckverlust entstehen und das Bier würde dann schal schmecken und ohne Schaum bleiben!

## **Anschließen des Zapfgerätes (Art.-Nr. 04-41), Anstechen des Fasses und Zapfen des Bieres**

Das Anschließen des Zapfgerätes und das Zapfen des Bieres sind anschaulich in einer Bildfolge auf dem Verpackungs-Karton des Zapfgerätes beschrieben.

Hier deshalb nur noch ein paar Bemerkungen; die Zahlen beziehen sich auf die Bild-Nr. der Anleitung auf dem Verpackungs-Karton:

(1) Drehen Sie das Steigrohr fest an das Zapfgerät an; aber bedenken Sie bitte, daß Kunststoff nicht die Festigkeit von Stahl hat; deshalb bitte nicht überdrehen! Eine nicht korrekt und undicht angeschlossene Steigleitung würde das Bier aus der Steigleitung sprudeln lassen, ohne daß Sie dann die Möglichkeit hätten, den Bierstrom zu stoppen! Achten Sie bitte deshalb auch auf den korrekten Sitz des in dem Gewinde der Steigleitung eingelegten Dichtungsringes.

(2) **Kühlen Sie das Bier gut auf Trinktemperatur, bevor Sie das Faß anstechen!** Bedenken Sie, daß es nicht ausreicht, das Faß mal für ½ Stunde in den Kühlschrank zu stellen, denn das Faß muß gut durchgekühlt sein. Rechnen Sie mit mindestens ½ Tag für die richtige Durchkühlung. Eilige werden vielleicht auf die Idee kommen, das Faß mal „kurz“ für 1 – 3 Stunden in die Gefriertruhe zu stellen. Mag im Ausnahmefall auch mal OK sein, aber erstens sind diese starken Temperaturschwankungen dem Geschmack des Bieres nicht zuträglich und zweitens kann sich das Faß verformen und ggf. undicht werden, wenn das Bier gefrieren sollte!

**Wichtig:** Vermeiden Sie ein Schütteln des Fasses, da damit der Hefebodensatz aufgewirbelt würde!

Drücken Sie das Steigrohr senkrecht auf den weißen Innenstopfen des Verschlussstopfens oder mittig über das Überdruckventil ein. Der weiße Stopfen oder das Überdruckventil fällt in das Faß hinein und kann dann später wieder verwendet werden. Durch den Druck im Faß kann für das Hineinführen des Steigrohres ein wenig Kraft erforderlich sein. Das **Steigrohr** gleitet besser, wenn sie es ein wenig **anfeuchten**. Drücken Sie das Zapfgerät vollständig ein, so daß beide Faßklemmen richtig einrasten und klicken.

Das erste gezapfte Bier kann aufgrund des Hefebodensatzes etwas trüb sein!

(3), (4) Zapfen Sie erst einmal das Bier solange es gut läuft, ohne Luft nachzupumpen. Wenn der Druck und damit der Durchfluß abnimmt, können Sie Luft nachpumpen.

Hinweis: Wenn Sie das Faß nicht leer trinken, können Sie es in einem Kühlschrank aufbewahren. Pumpen Sie vorher aber noch mehrere Male, damit das Faß unter Druck steht. So bleibt die Kohlensäure im Bier und das Bier schalt nicht aus.

### **Reinigung und Verschließen des Fasses**

(5) Entnehmen Sie nach dem Entleeren des Fasses das Zapfgerät. Bei neuen Gummistopfen benötigen Sie eventuell ein wenig Kraft, um das Steigrohr aus dem Stopfen zu ziehen. Wenn Sie das Zapfgerät und damit das Steigrohr während des Ziehens fortlaufend ein wenig drehen, läßt sich das Steigrohr leichter aus dem Stopfen ziehen.

(6) Reinigen Sie das Zapfgerät gründlich! Lassen Sie Wasser in das Steigrohr (siehe Abbildung(6)) fließen und es am Zapfkopf dann austreten. Spülen Sie gut durch!

Nehmen Sie jetzt den Stopfen aus dem Faß. Am besten und einfachsten benutzen Sie einen Schraubenzieher mit breiter Klinge und gehen nach der nachstehenden Bildfolge vor. Benutzen Sie den Schraubenzieher behutsam, denn das Blech darf an der Einfüllöffnung nicht beschädigt oder gar geknickt werden!



#### **Schritt 1**

Setzen Sie den Schraubenzieher an den Rand des Verschluss-Stopfens an.



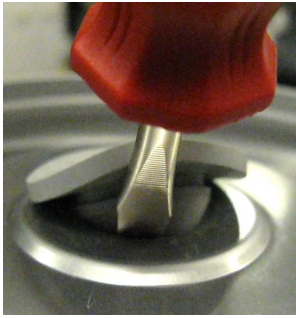
#### **Schritt 2**

Drücken Sie den oberen Teil des Verschluss-Stopfens beiseite, sodaß die Klinge des Schraubenziehers innen an der Einfüll-Öffnung anliegt.



#### **Schritt 3**

Drücken Sie den Schraubenzieher vorsichtig senkrecht nach unten bis zum unteren Ende des Verschluss-Stopfens.



#### **Schritt 4**

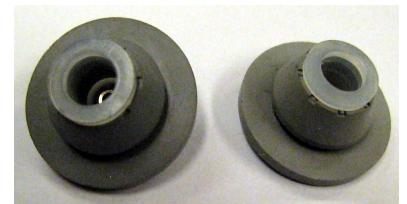
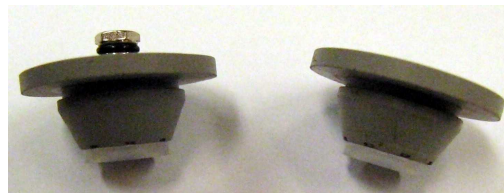
Hebeln Sie vorsichtig den Stopfen aus der Einfüll-Öffnung.



#### **Schritt 5**

Sie können den Stopfen jetzt entnehmen.

Reinigen Sie das Faß gründlich mit viel Wasser! Benutzen Sie ggf. unseren Reiniger Chemipro (Art.-Nr. 02-30a oder 02-30b). Mit dem Wasser wird in der Regel auch problemlos der weiße Stopfen oder das Überdruckventil mit ausgespült. Vorsicht: Das Wasser deshalb nicht so einfach in den Ausguß gießen! Trocknen Sie das Faß gründlich. Am besten, Sie stecken das Faß in den Backofen und heizen auf ca. 110 °C (nicht höher) auf. Nach ca. 1 Stunde ist das Faß trocken.



Setzen Sie jetzt die Stopfen wieder zusammen, indem Sie das Überdruckventil bzw. den weißen Innenstopfen in den Stopfen hineindrücken.



Bewahren Sie bis zur nächsten Befüllung Stopfen und Faß getrennt auf. Um zu verhindern, daß Fremdkörper in das Faß fallen, stecken Sie den Verschlussstopfen auf, der bei der Lieferung des Fasses aufgesteckt war.

**Hinweis:** Ein verformtes Faß darf nicht mehr verwendet werden! Es deutet auf einen Überdruck hin, der auch die Schweißnaht beschädigt haben könnte. Überprüfen Sie das Faß und den Gummistopfen regelmäßig auf Risse. Bedenken Sie bitte, daß Gummi altert und spröde wird. Solche Stopfen schließen nicht mehr dicht!

#### **Weiteres praktisches Zubehör für das 5 Liter Partyfaß: Die Kühlmanschette (Art.-Nr. 04-43)**

Mit der tiefgekühlten **Kühlmanschette** können Sie Ihr Partyfaß für lange Zeit kühl halten. Legen Sie die Kühlmanschette einfach ca. 3 - 4 Stunden in das Gefrierfach und stülpen Sie anschließend die Manschette über das Faß. So genießen Sie völlig unkompliziert auch bei wärmeren Temperaturen ein schön gekühltes frischgezapftes Bier aus Ihrem Partyfaß. Ideal für die nächste Grill- oder Gartenparty.