

Die 8 Sünden beim Einschenken oder Zapfen von Bier.

1. falsche Gläser

Saftgläser und ähnliches sind nicht als Bierglas geeignet, am besten sind Original Brauerei Biergläser, diese sind auf das Bier und die Sorten-Typik abgestimmt.

2. schlecht gespülte Gläser

Diese erkennen Sie an fehlenden Kohlensäurebläschen oder an extrem großen Schaumblasen am Glas.

3. warme Biergläser

Das Bierglas immer kalt ausspülen und nicht trocknen, nur abtropfen lassen. Die frische Trink-Temperatur und der Schaum werden es Ihnen danken.

4. nicht vorzapfen oder zusammenschütten

Ein frisches Bier ist in 1 bis 2 Zügen gezapft, es dauert max. 2 - 3 Minuten, ein Vorzapfen und Stehen lassen ist nicht notwendig, zudem wird das Bier dadurch schal und warm. Unter keinen Umständen sollten Sie das Bier aus mehreren Gläser zusammenschütten.



5. frisches Bier

Achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum, je frischer das Bier um so besser ist der Geschmack.

6. falsche Lagerung

Lagern Sie Flaschen und Fässer kühl und möglichst ohne große Temperaturschwankungen. Flaschenbier sollte zudem dunkel und stehend gelagert werden.

7. warmes Flaschenbier

Flaschenbier sollte mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank damit das Bier gekühlt ist, die ideale Trinktemperatur liegt bei 6 bis 8° Grad Celsius.

8. Fässer nicht mehrfach anschließen

Auch Fässer sollten nicht mehrfach nacheinander angeschlossen werden. Es schadet dem Geschmack, das Bier kann sehr stark schäumen und Sie brauchen viel Kohlensäure.

