**Zadání e-learningu pro třídu 2. E. – 8. 6. 2016**

Vytiskni, nalep a nastuduj.

**Základní pravidla práce výčepního**

* kontrola skladu a výčepního zařízení
* úklid, příprava inventáře a doplnění zboží
* před prvním čepováním odtočit a vylít nejnutnější množství piva
* udržovat pořádek během provozu
* po skončení zajistit úklid, uzavřít kohouty
* zboží objednávat pouze v nezbytném množství
* inventář (sklo) mýt v teplé vodě s nezávadným mycím prostředkem,
* opláchnout a přeleštit

**Závady pří čepování piva**

Pivo neteče

* uzavřené kohoutky – nápojové, vzduchové
* neprůchodné nebo porušené potrubí
* nefungující tlaková soustrojí, nedostatek CO2

Pivo příliš pění

* technologická závada – nedozrálé pivo
* málo chlazené
* vysoký přetlak
* špatné průchodnost potrubí

Pivo málo pění

* technologická závada – přezrálé pivo
* nízký přetlak
* příliš nízká teplota
* netěsnost potrubí

**Pravidla ošetřování výčepního zařízení**

* vedeme přesnou evidenci – datum, jméno, úkon
* čistíme min. 1x týdně, při nízké výtoči propláchneme vodou po každém sudu
* po chemickém ošetření důkladně propláchneme teplou vodou (65oC)
* vzduchové potrubí čistíme 1x za 3 měsíce
* výčepní tanky před každým naplnění – mechanicky a chemicky
* výčepní kohouty a sítka kontrolujeme denně
* výčepní sklad vždy před novou dodávkou
* v současné době si sanitaci pivního potrubí často pivovar zajišťuje sám – technici