**Pracovní list PIVNÍ ZAŘÍZENÍ II.**

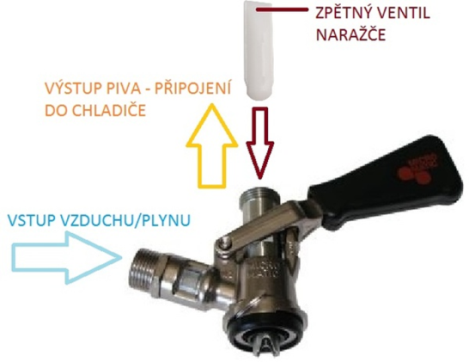
**Narážecí zařízení KEG** obsah 30-50 l

Narážeč musí být snadno rozebíratelný a čistitelný.

Musí zaručovat dokonalou těsnost.

KEG sudy jsou nerezového materiálu se zabudovanou pivní jehlou.

Konec jehly musí být opatřena sítkem.



**Naražeč BAJONET**

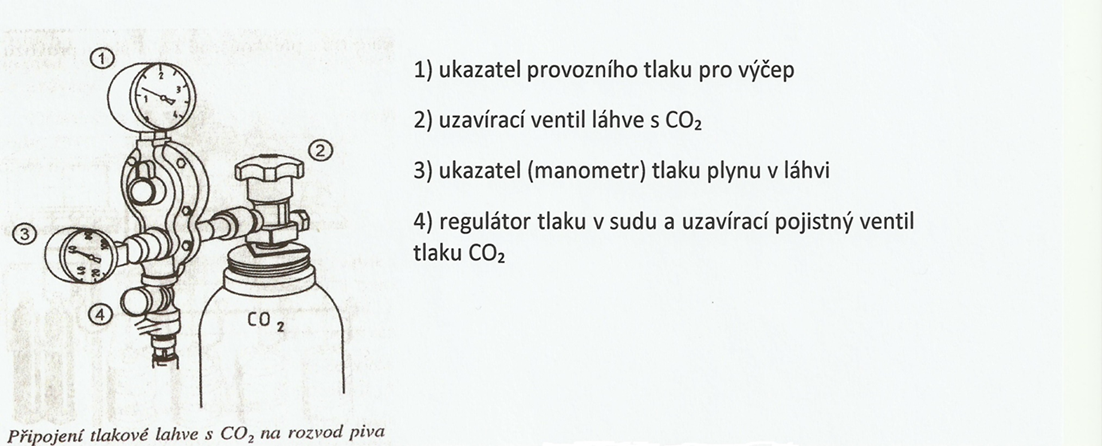
pro sudy pivovarů – Plzeňský Prazdroj, Budvar, Lobkowicz…

**Naražeč PLOCHÝ**

pro sudy pivovarů – Svijany, Starobrno, Zubr, Holba…

**Naražeč KOMBI**

Pro sudy pivovarů – Litovel, Černá Hora, Kofola originál…



**2. Nápojové potrubí**

* skládá se z trubek a spojovacích dílů
* trubky musí být uvnitř hladké, zdravotně nezávadné, bez ostrých ohybů
* průměr 7 – 10 mm, pro tanky 40 mm
* nesmí být vedeno v blízkosti zdroje tepla

**3. Dochlazovač (výparník)**

**4. Výčepní stůl (stolice, pult)**

* masivní konstrukce skříňového typu
* vnitřní prostor je chlazený:

1. dochlazovač

2. skladové prostory

* horní část tvoří kovová deska s tzv. hlavou a výčepními kohoutky
* součástí stolu je vanička s přívodem teplé a studené vody a s neuzaviratelným odpadem vody

Deska výčepního pultu

* je z nerezu, má zvýšené okraje
* zaoblené rohy a sklon k odpadu
* součástí stolu je vanička s přívodem teplé a studené vody
* neuzaviratelný odpad vody

spulboy

**5. Výčepní místnost (výčep)**

* slouží jako odbytová místnost s jednoduchým zařízením a sortimentem
* součástí jejího vybavení jsou police na sklo a skříňky, popř. vitríny na zboží

Výčepní kohouty = pípy

* mají na konci jemná sítka
* musí být snadno vyjímatelná a umožňovat montáž čistícího zařízení
* při používání KEGu nejsou sítka nutná

**Pivo se netočí, ale ČEPUJE!**

Čepování piva

* pivo ihned po naražení je kalné a hodně pění, 2 –3 sklenice se musí odčepovat
* úhel čepování 45⁰
* čepuje se vždy do **čistých, mokrých, studených a nepoškozených sklenic**
* nesmí se přelévat z jedné sklenice do druhé a pěna se nesmí sfoukávat

Správně načepované pivo

1. **Hladinka** → na jeden zátah po skle
2. **Šnyt** /košt/ → malé pivo ve velkém půllitru
3. **Mlíko** → pouze krémová pěna = sladší → pijí ženy
4. **Čochtan** → pivo bez pěny = největší obsah přírodního oxidu → osvěží
5. **Mezinárodní čepování** → bez pěny + točíme pěnu na hladinku
6. **Nadvakrát** → vysoká pěna + pod ní na druhý zátah pivo