

PODMÍNKY CERTIFIKACE PROVOZOVEN ZA NEJLEPŠÍ PÉČI O ČEPOVANÉ PIVO

platné od 1. 1. 2020.



1. Sklad piva

- Teplota skladování tankového piva musí být maximálně 10 °C.
- Teplota skladovaného naraženého sudového piva může dosáhnout maximálně 10 °C.
- Viditelné umístění teploměru s ukazatelem aktuální skladovací teploty piva.
- Sklad musí mít omyvatelné stěny a podlahu.
- Plně funkční proplachový adaptér na proplachování pivních cest pitnou vodou.
- Udržovat sklad v čistotě, bez přítomnosti nebalených potravin.



2. Hnací plyny

- Pro vytlačení piva je třeba použít směs plynů oxidu uhličitého (CO₂) a dusíku (N₂) v poměru ideálně 1 : 1.
- Tlačení vzduchem je tolerováno jen u tankového piva.



3. Sanitace pivních cest

- Sanitaci pivních cest musí provádět autorizovaný sanitér.
- U tankového piva je třeba provádět sanitaci v doporučeném intervalu 1× za 7 dní.
- U sudového piva je třeba provádět sanitaci v doporučeném intervalu 1× za 14 dní s pravidelným proplachem pivních cest pitnou vodou.



4. Mytí pivního skla

- Využívat jen doporučené a certifikované mycí prostředky určené na pivní sklo.
- Péče o čistotu myčky pivního skla.



5. Čistota výčepní techniky

- Výčepní stojan a pult je třeba udržovat v čistotě.
- Výčepní kohouty je nutné proplachovat pitnou vodou a čistit speciálním kartáčem.
- Je nutné dbát na čistotu kondenzátoru chladiče piva, aby mohl běžet na plný výkon.

Kritéria pro hodnocení čepování piva:



6. Čepované pivo

- Pivo se čepuje do čisté, vychlazené a čerstvě opláchnuté sklenice. Díky tomuto doporučenému způsobu dosáhneme kvalitní husté, krémové pěny bez viditelných bublinek.
- Doporučená teplota servírovaného piva je 7 °C (+/- 1 °C).
- Pivo se podává pouze čerstvé, se správnou chutí a vůní bez vad.
- Čepované pivo je nutné prezentovat jasně a pravdivě (např. značka piva má být viditelně a správně uvedena na sklenici, je třeba mít správně označené výčepní kohouty, čepovat ve správné míře).



7. Minimální výtoč piva:

- Dodržujte doporučení poradce pro rozvoj obchodu týkající se minimální výtoče tankového piva.

Pro více informací kontaktujte svého obchodního zástupce.



POUZE PRO STARŠÍ 18 LET
www.napivosrozumem.cz

