



Pilzeňský Prazdroj



Pilzeňský Prazdroj

KODEX KVALITY



Dodržování standardů uvedených v této publikaci je důležité nejen pro kvalitu našeho piva, ale i pro samotné hosty provozovny.



Maximální důraz na dodržování celkové hygieny provozovny a dodržování standardů péče o naše pivo zvyšuje spotřebitelskou důvěru a pravděpodobnost opakované návštěvy provozovny.



obsah

str. 2 **Důležitost kvality**

str. 8 **Čerstvost**

str. 11 **Technické požadavky**

Ideální instalace

Sanitace

Tlačné plyny

Skládování

Čistota zařízení

Mytí skla

str. 20 **Čepování**

Hlavní zásady čepování

Na hladinku, otočný kohout

Najednou, pákový kohout

Styly - šnyt, mlíko a čochtan

Nadvakrát

Nejčastější chyby

str. 29 **Správný výčepní ví, že...**

Rutina výčepního

Správný výčepní ví, že...

Řešení problémů

str. 36 **Správná nabídka a certifikace**

Nabídka a premiumizace

Certifikace Hvězda sládků

Naše značky

str. 41 **Otázky a odpovědi**



**důležitost
kvality**



Zásady řízení kvality

Pivo je největší nápojová kategorie v hospodách a restauracích, a proto je řízení kvality piva rozhodující pro úspěšné řízení výkonu celého segmentu. Kvalitativní standardy piva mají pozitivní dopad na loajalitu spotřebitelů, opakovaný nákup a doporučení provozovny ostatním hostům.

My v Plzeňském Prazdroji se díváme na kvalitu dlouhodobě a komplexně, protože věříme, že tehdy to má pozitivní přínos pro všechny strany - pro nás jako výrobce piva, zákazníka i spotřebitele.

V této příručce najdete informace o nejlepších postupech, tipy a doporučení jak pečovat o kvalitní české pivo a zdůraznit jeho přednosti.



**Měření
kvality piva**



**Řízení
technické kvality**



**Správné
čepování**



**Správná
nabídka**



Proč je čepované pivo pro provozovny důležité?

Protože pivo je důležité pro spotřebitele.

	v hospodě	v restauraci
Pivo je důležitou součástí návštěvy podniku, objedná si ho:	8 z 10 hostů	5 z 10 hostů
Hosté si v průměru na posezení dají:	3 – 4 půllitry	2 – 3 půllitry
Pivo přispívá k celkovému průměrnému obratu:	48 % obratu	12 % obratu

Proč je jeho kvalita důležitá?

Kvalitně ošetřené a načepované pivo je nezbytnou součástí spotřebitelského zážitku.



Má pozitivní vliv na spokojenost hostů a prodejní výsledky provozovny.



Spokojený pivař si dá při jedné návštěvě o jedno malé pivo víc.



Pivař spokojený s pivem udělá o dvě návštěvy za měsíc víc než ten nespokojený.



Technická kvalita

Podmínky pro kvalitu piva:	Ideální		Akceptovatelná	Neakceptovatelná	
Čerstvost	1-4 dny		5-7 dní	více než 8 dní	
Sanitace	sud: 1× za 14 dní + pravidelný proplach vodou	tank: 1× za 7 dní	sud: 1× za 15-21 dní	sud: 1× za 22 dní a více	tank: 1× za 8 dní a více
Teplota skladování včetně naraženého sudu	do 10 °C		do 11-25 °C	26 °C a více	
Tlačný plyn	sud: směs N ₂ : CO ₂ 50:50 nebo 80:20	tank: vzduch	směs N ₂ : CO ₂ jiný poměr, CO ₂	sud: vzduch nebo neidentifikovatelný tlačný plyn	
Kvalita skladovacího prostoru	čistý omyvatelný prostor, bez přítomnosti nebalených potravin		jiný prostor	plíseň, nepořádek, nečistoty, nebalené potraviny	



Vizuální kvalita

Dobrá

Konzistence pěny je krémová a kompaktní, v pěně nejsou výrazné viditelné bubliny

Pivo po napití zanechává stopy pěny na sklenici, tzv. kroužkuje

Pivo má správnou míru

Značka na sklenici odpovídá objednané značce piva, nebo sklenice nese název podniku



Špatná

Bubliny na stěně sklenice

Pěna není hustá, velké bubliny v pěně (jarová pěna) nebo na jejím povrchu

Pěna se na okraji sklenice rychle rozpadá a tvoří velké bubliny

Pivo po napití nezanechává stopy pěny, tzv. nekroužkuje

Pivo má špatnou míru

Značka na sklenici je odlišná od objednané značky piva

Pivo nemá správnou teplotu

Kovová, chemická, kyselá chuť nebo zákal





Pravidla perfektního piva

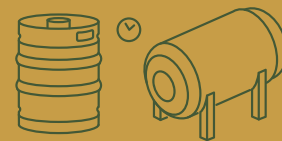
Pro podávání dobrého piva jsou nezbytné nejen kvalitní suroviny a dokonalý technologický postup výroby piva, ale také správný způsob péče o pivo.

Pokud budete pravidla a doporučení dodržovat, otevírá se Vám cesta k:

- dlouhodobému rozvoji Vaší provozny díky lepšímu chuťovému a vizuálnímu dojmu z piva,
- spokojenosti a loajalitě Vašich zákazníků, kteří vysokou kvalitu piva vyžadují,
- možnosti být zařazen do promočních aktivit PPAS na podporu prodeje,
- možnosti nabídnout nefiltrovaná piva a jiné speciality vyžadující přísná kvalitativní kritéria,
- získání certifikace Hvězda sládků.

Mít perfektní pivo znamená dodržovat pravidla:

1. Čerstvost



2. Technická kvalita



Sanitace



Používat správný
tlačný plyn



Skladovat pivo
v čistém prostoru
a se správnou teplotou



Péčovat o čistotu celé
výčepní soustavy



Správným
způsobem
umývat sklo

3. Správně čepovat pivo





čerstvost

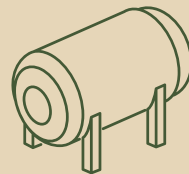


Čerstvost

Čerstvost piva a jeho chuťové vlastnosti jsou ovlivněny nejen celkovou péčí, ale i délkou naražení. Čím déle je pivo naražené, tím větší je riziko chuťové změny. Proto doporučujeme spotřebovat pivo po naražení co nejrychleji.



Sudové pivo
doporučujeme vyčepovat do 4. dne od naražení. Maximální doba naražení jednoho sudu je 7 dnů.

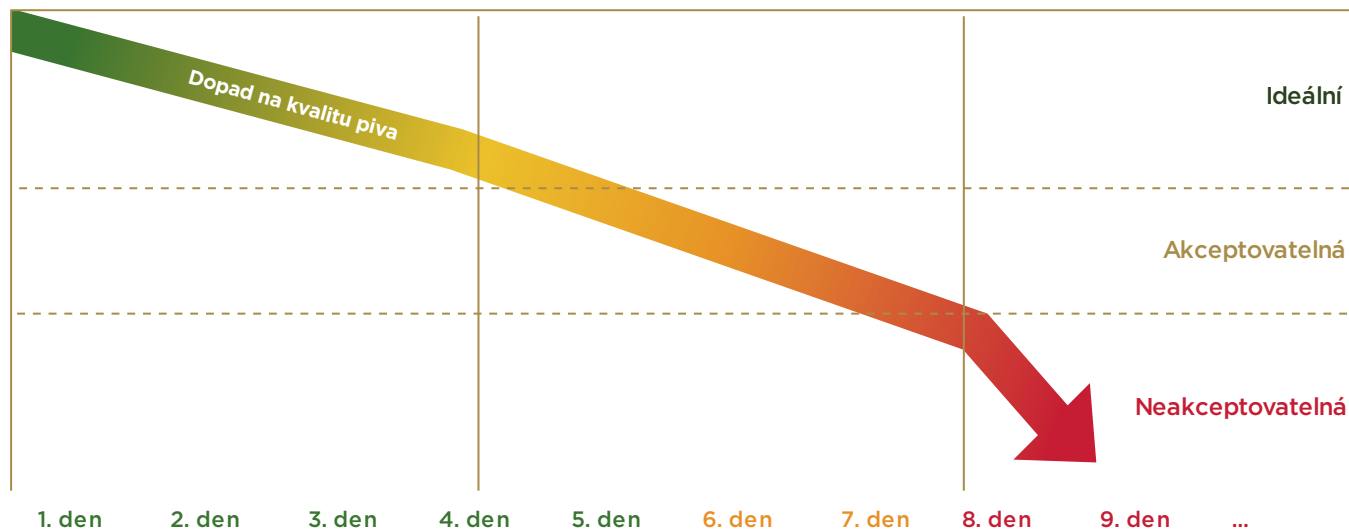


Tankové pivo
doporučujeme vyčepovat do 4 dnů od naražení. Maximální doba naražení jednoho tanku je 7 dnů.



Proč je to důležité:
Najlepší chuťové vlastnosti vykazuje pivo konzumované do 4. dne.

**Změna chuti piva
v návaznosti na dobu
naražení jednoho
sudu/tanku**





Identifikace označení výrobku

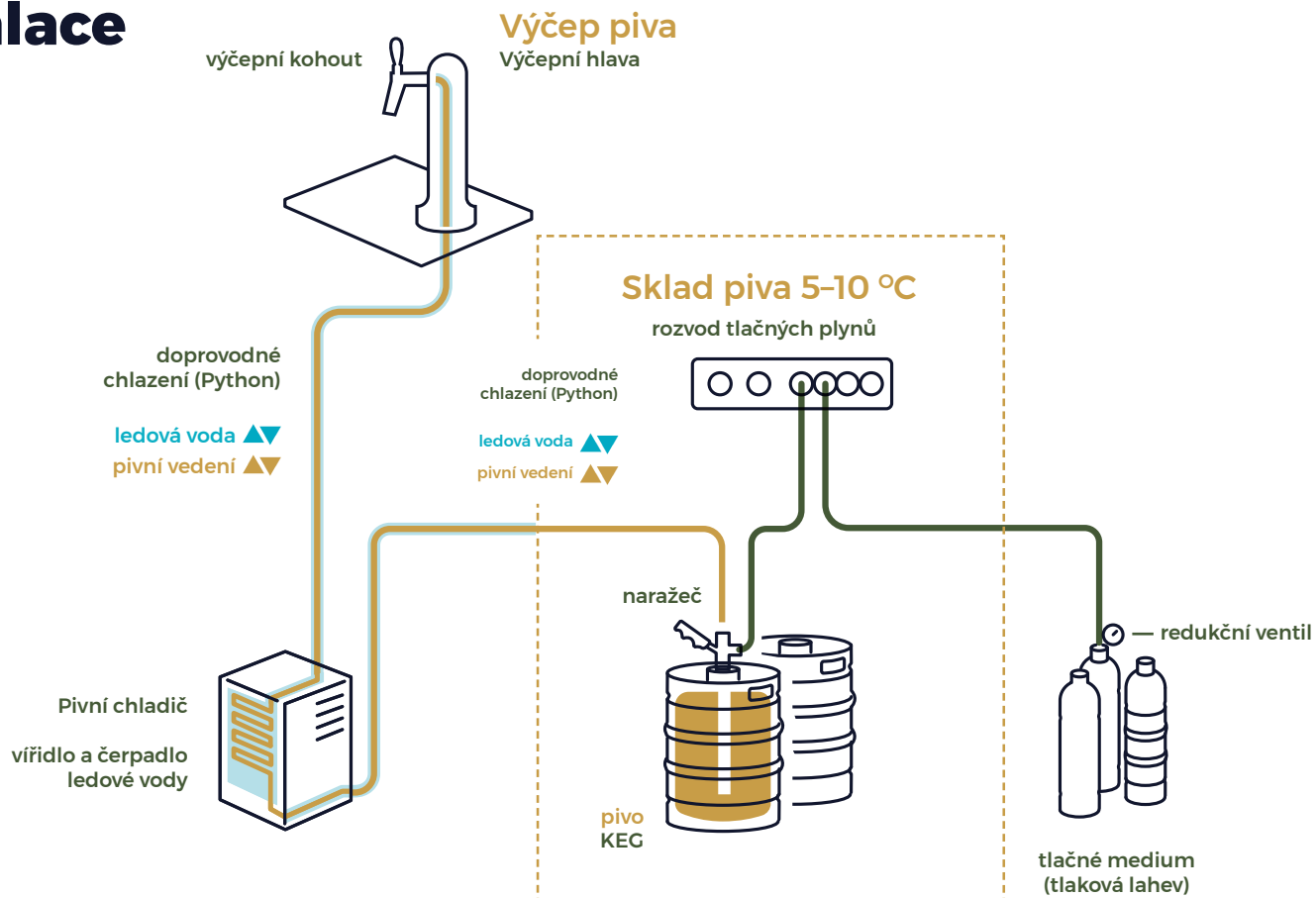




**technické
požadavky**



Příklad ideální instalace





Sanitace

Sanitace má za úkol odstranit všechny nečistoty a mikroorganismy z pivního vedení, včetně kohoutů a naražeců, které by negativně ovlivnily kvalitu piva. Vhodný chemický roztok v kombinaci s mechanickým působením je nejúčinnější způsob, jak čistit a sanitovat pivní vedení.

Poznámka:

Po své autorizované sanitační firmě požadujte, aby prováděla pravidelné čištění chladiče piva od prachu a nečistot usazených ve výparníku, které zabraňují odvětrávání teplého vzduchu a mají za následek zvýšené náklady na provoz zařízení a mají zároveň vysoký vliv na funkčnost celého zařízení.
2x ročně proveďte důkladné vyčištění chladiče prostřednictvím sanitační firmy.
Pravidelně kontrolujte dostatek chladicí vody uvnitř chladiče.

Náš standard

Tankové pivo

Nefiltrované pivo

Sudové pivo

Četnost sanitace

1× za 7 dní

1× za 7 dní s pravidelným proplachem vodou

1× za 14 dní s pravidelným proplachem vodou

Kromě pravidelné sanitace je důležitý i pravidelný proplach pivního vedení vodou po každém sudu!



Jaké jsou negativní vlivy špatné sanitace:

Pokud pivní vedení nebude sanitované, riskujete, že pivo bude kyselé, zakalené nebo dojde k jinému snížení jeho kvality.



Tlačný plyn

Tlačná média jsou inertně čisté plyny, pomocí kterých se vytlačuje pivo ze sudu nebo tanku. Podle jejich složení se dělí do tří skupin:

SMĚSNÝ PLYN (N₂:CO₂)

Směs N₂ a CO₂ zajišťuje dokonalou ochranu piva při ideálních skladovacích podmínkách (skladovací teplota do 10 °C). Svými vlastnostmi vyhovuje pivu nejvíce. Vhodný poměr plynů zajistí správný říz při minimalizaci absorbování dodatečného množství plynu do piva. Ideální je směs v poměru 50:50 (N₂:CO₂). Směs nejlépe ochrání pivo před oxidací, mikrobiologickou infekcí, přesycením CO₂ nebo zvětřováním. Pivu tak zůstane déle správná chuť a říz.

IDEÁLNÍ
TLAČNÝ
PLYN

CO₂

Oxid uhličitý (CO₂) je přirozenou součástí piva, jeho rozpustnost je však závislá na skladovací teplotě, délce působení a nastavení tlaku. Nízká teplota (pod 10 °C) a dlouhé působení CO₂ (více jak 1 den) může způsobit přesycení piva a nadměrnou pěnivost. V případě vyšší skladovací teploty CO₂ napomáhá pivu udržet si správný říz, pěnivost a chuť. Je vhodný v případě vyšší skladovací teploty naraženého sudu.

AKCEPTOVATELNÝ
TLAČNÝ PLYN

VZDUCH

Vzduch vytlačuje pivo za použití kompresoru. Pro přímý styk s pivem (sudové pivo) v EU není doporučován, neboť je zdrojem značných rizik – oxidace piva, výrazná změna chuti piva, výrazná změna řízu, snížená pěnivost, mikrobiální infekce nebo absorpce nečistot. Chuť piva mohou ovlivnit pachy a nečistoty vyskytující se u sání kompresoru.

NE-
AKCEPTOVATELNÝ
TLAČNÝ PLYN

Kalkulace počtu načepovaných piv směsným plynem*:

	BIOCON 20		BIOCON 50	
lahev plynu (l)	20	50	20	50
náplň (m3)	4,4	11	5,7	14,2
tlaky (bary)	200	200	180	180
počet půllitrů*	2 180	5 570	2 580	7 030

*dle Linde

**počet načepovaných půllitrů v závislosti na délce vedení, skladovací teplotě a nastaveném tlaku

Nastavení správného tlaku:

Nastavte základní tlak na 2 bary a s každými 10 metry délky nebo 1 metrem stoupání vedení přidejte 0,1 baru. Pokud pivo stále pění, zvyšujte postupně o 0,1 baru.

Nezapomeňte na 10 m vedení v chladicím „šneku“.



**Maximální tlak:
2,9 baru**



Pravidla skladování

Správný sklad by měl obsahovat:



Odpad



Přívod pitné
vody



Možnost prostorového
dochlazení piva



Teploměr



Možnost
větrání



Omyvatelné
podlahy a stěny

Ideální teplota skladování

5–10 °C

Stálou teplotu skladování dobře zaručí chlazený box z PUR panelů.

Odpočinek

🕒 24 h



Při dopravě piva do skladů se vyvarujte nárazů, které by způsobily napěnění piva. Pivo by mělo před naražením alespoň **24 hodin odpočívat**. V případě nefiltrovaných piv a jiných specialit dejte sudy dnem vzhůru. Narážejte sud, který je ve skladu nejdéle.

Čisté a suché prostředí



Jakákoliv nečistota, plíseň či bakterie způsobí kontaminaci částí přicházejících do styku s pivem a znehodnotí celý sud.

Ze stejného důvodu neumísťujte do stejné místnosti žádné nebalené potraviny. Ty aromatické mohou navíc proniknout naražečem či těsněním pivního vedení a negativně ovlivnit chuť piva. Nepatří sem ani plynová lahev, průtokový chladič či jiný tepelný zdroj.



Výhody:

Stabilní teplota udržuje pivo čerstvé a v perfektní kvalitě.

Pivo není nutné prudce zchlazovat v chladiči, neutrpí tak teplotní šok, který by se negativně projevil na chuti.

Snížení nákladů na dochlazování piva. Nachlazené pivo se rychleji, a tak i levněji zchlazuje.



Vyšší skladovací teplota má negativní vliv na kvalitativní i chuťové vlastnosti piva – změna chuti, vysoká pěnivost, pivo bez řízu, prázdné pivo atd.



Čistota zařízení

Kromě pravidelné sanitace pivního vedení je potřeba zajistit také pravidelné čištění ostatních součástí.



Výčepní pult



Kohout



Narážeč



Myčka

Myčku skla je třeba rozebrat a umýt doporučeným přípravkem, kterým efektivně odstraníte všechny nečistoty.

Prostředek rozmíchejte dle návodu a aplikujte pomocí rozprašovače na všechny části myčky skla. Zbavíte se tak specifického nánosů, zápachu či výskytu octomilek.

Tento postup aplikujte i na **odkapník piva a chladič vanu na sklo**.

Vyvarujte se chlornatým přípravkům (např. savo), které způsobují rez, narušují plasty a přenášejí chemický zápach do piva. Nezapomeňte na vyčištění všech těsnění a kartáčů. Používejte vždy doporučené chemické prostředky pro mytí myček pivního skla.



Proč je to důležité?

Špatná péče o myčku skla způsobuje rychlý rozpad pěny po načepování piva. V pění se tvoří rychle velké a viditelné bubliny a pivo po napití neulpívá na stěně sklenice, tzv. nekroužkuje.



Výhody:

Čistá provozovna (výčepní pult) vylepšuje dojem pro hosty, čisté výčepní zařízení nenaruší chuť.



Odkaz
na video:

www.spravnecepovat.cz

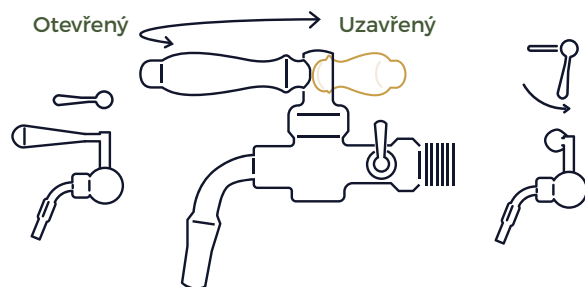
Jak často pečovat o čistotu výčepního zařízení:

Část zařízení	Četnost čištění	Zodpovědná osoba	Způsob čištění
Výčepní pult, odkapník	Denně	Personál	Houbička/stěrka, pitná voda
Výčepní kohout pákový a otočný (baroko)	Denně	Personál	Pitná voda, kartáček, proplachovací balonek
Narážecí hlava	Denně	Personál	Pitná voda, kartáč
Myčka skla	Denně	Personál	Doporučený prostředek
Podlaha a stěny skladovacích prostor	Týdně	Personál	Oplach / vytření hadrem
Mycí hlava	Týdně	Personál	Pitná voda, kartáč, doporučený prostředek
Výčepní kohout pákový a otočný (baroko)	Při každé sanitaci	Sanitační technik	Mechanické čištění + mycí prostředek
Narážecí hlava	Při každé sanitaci	Sanitační technik	Mechanické čištění + mycí prostředek
Chladič piva	Při každé sanitaci	Sanitační technik	Doporučený sanitační postup
Chladič piva - výparník	1x za půl roku	Sanitační technik	Čištění suchou párou, výměna vody

Poznámka: Čistící prostředky můžete objednat u své autorizované sanitační firmy.

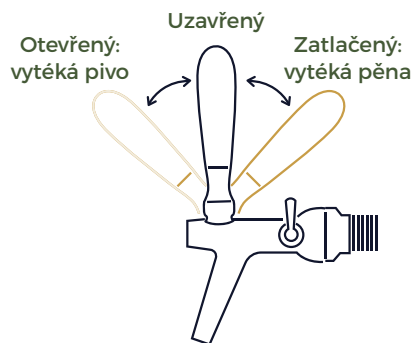


Kohouty



Otočný kohout

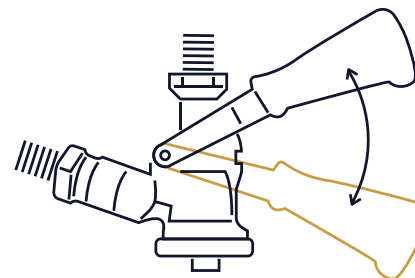
Pokud kohout mírně pootevřeme, z hubice vytéká pěna. Pokud kohout otevřeme naplno a ručka směřuje k výčepnímu, z hubice vytéká pivo.



Pákový kohout

Pokud kohout zatlačíme naplno proti výčepní hlavě, z hubice vytéká pěna. Pokud kohout přitáhneme naplno směrem k výčepnímu, z hubice vytéká pivo.

Naražec



Korb

Odkaz na video:



Správné mytí
pákového
a otočného kohoutu

www.spravnecepovat.cz



Postup mytí skla

Sklenice musí být před načepováním „pivně“ čistá, aby negativně neovlivnila vzhled, chuť a vůni piva.

Kroužkování je znakem správně umytého skla a správného postupu čepování piva!



Správným způsobem mytí skla je použití myčky skla s kartáčem a oplachem skla vodou (špílboj). Vyvarujte se především myček nádobí, kde leštidlo ulpívá na pivním skle, což znehodnocuje vzhled a trvanlivost pivní pěny.

ZÁSADY

Používejte výhradně doporučené a atestované mycí prostředky, určené pro používání ve studené vodě. Tyto prostředky garantují odstranění mastnoty a tvorby bublin na povrchu skla.

Pokud používáte při mytí skla houbu, nepoužívejte ji na mytí ničeho dalšího. Může to mít negativní vliv na pěnu, vůni nebo chuť piva.

Umyté sklo ukládejte dnem na podložku, čímž zajistíte přívod vzduchu a sklenice nepřijme pachy z podkladového materiálu (speciálně u nerezových ploch pivo rychle chytá železitý zápach).

Nikdy nepoužívejte pivní sklo na jiný nápoj než pivo. Přijalo by pachy, které by ovlivnily jeho kvalitu.

Špatný postup mytí skla způsobuje rychlý rozpad pěny po načepování piva. V pění se rychle tvoří velké a viditelné bubliny a pivo po napití neulpívá na stěně sklenice, nekroužkuje.

Ideální postup mytí skla:



Vylijte případný zbytek piva do odpadní jímky.



Sklo ostřikem opláchněte od hrubých nečistot.



Poté sklo umyjte v lázni s kartáči.



Nakonec sklo ostřikem zbavte mycího prostředku a tímto jej i zchladte.



Výhody / Proč je to důležité:

Trvanlivost pěny. Kvalitní pěna zabráňuje rychlé oxidaci piva ve sklenici, působí jako „poklička“.

Správně ošetřená sklenice neovlivní chuťové vlastnosti piva.

Produkt, který servírujete zákazníkovi, reprezentuje čistotu a kvalitu celé provozovny.

Dodržování správného postupu mytí skla nevyžaduje dodatečné finanční prostředky, stačí zavést rutinu u svého personálu.

Odkaz na video:



Správné mytí pivního skla bez houbičky

Správné mytí pivního skla s houbičkou



www.spravnecepovat.cz



Ukázky vad piva z důsledku nesprávného mytí

- 

Suchá sklenice
Bubliny piva se usazují
na stěnách sklenice.


- 

Špinavá, resp. mastná sklenice
Jarová pěna je důsledkem
špinavé sklenice.


- 

Špinavá, resp. mastná sklenice
Pivo nezanechává stopy
na sklenici (kroužkování).







čepování



Čepování a servírování

Dodržováním doporučených postupů čepování piva jsou zachovány veškeré senzorické vlastnosti piva, včetně adekvátního řízu.

Různými styly čepování je možné ovlivnit charakter pěny, řízu a teplotu piva. Tím vším dokážete zvýraznit přednosti českého piva.

Hlavní zásady:



Optimální teplota piva je 6–8 °C



Jeden z doporučených stylů



Sklenice s odpovídající značkou, servírováno na tácek a logem směrem k hostovi



Nezapomeňte na přání „na zdraví“



Správně načepované pivo:



Hustá krémová pěna



Čistá, mokrá, studená sklenice



Ulpívání po napití na skle – kroužkování

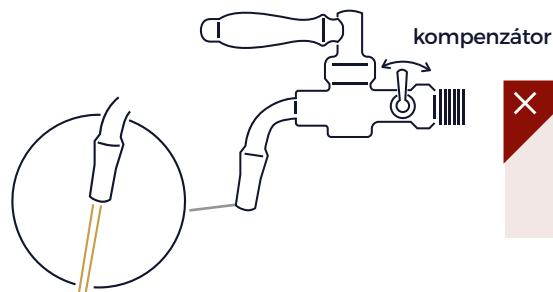
Nastavení správného průtoku:

Průtok piva nastavuje kompenzátor.

Standardní průtok nastavíte tak, aby průměr proudu piva vystupujícího z kohoutu byl zhruba **o 1/3 menší** než průměr hubice kohoutu.

Vyšší průtok: vyžaduje rychlejší koordinaci celého postupu čepování. V případě nedodržení správného postupu hrozí přílišné rozpěňování piva.

Nižší průtok: prodlužuje dobu čepování jednoho piva.



Používání kompenzátoru během čepování může mít negativní vliv na kvalitu pěny, řízu, chuť piva a může prodloužit dobu čepování.



Na hladinku - otočný kohout

Jedná se o vrcholný um čepování piva na jeden zátah. Styl je k pivu šetrnější, pivo není rozbité, hustá krémová pěna je v nejlepší kondici a chrání hladinu piva po celou dobu pití před oxidací. Zároveň pěna během pití kreslí po stěnách typické kroužky a pivo tzv. kroužkuje.



Rychlý způsob čepování.
Pivo má čerstvou chuť
a krémovou pěnu.

Odkaz
na video:
www.spravnecepovat.cz



1



Pomalu pootevří kohout
a jemně nařízni malý
objem pěny.

2



Ponoř kohout pod pěnu
pod úhlem 45° a naplno
otevři průtok piva.

3



Drž kohout pod hladinou,
po dosažení okraje jej rychle
uzavři.

4



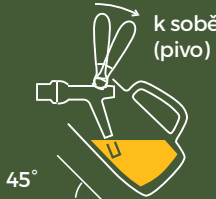
Pivo má krásnou krémovou
pěnu plnou piva, která je
naprosto jemná a rovná.



Čepování - Najednou, pákový kohout

Varianta „pivo-pěna“

1



k sobě
(pivo)

45°

Ponoř kohout do sklenice pod úhlem 45° a načepuj dostatečné množství piva.

2



od sebe
(pěna)

Zatlačením páky kohoutu naplno od sebe dotvoř pěnu po okraj sklenice.

3



Pivo má krásnou krémovou pěnu plnou piva, která je naprosto jemná a rovná.

Odkaz
na video:
www.spravnecegovat.cz

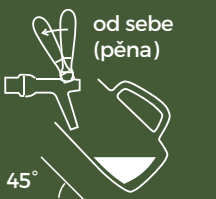




Rychlý a jednoduchý způsob čepování. Pivo má čerstvou chuť a krémovou pěnu. V porovnání s druhou variantou „pěna-pivo“ je méně složitý.

Varianta „pěna-pivo“

1



od sebe
(pěna)

45°

Ponoř kohout co nejlou-
běji do sklenice pod úhlem
45°, na krátkou dobu
zatlač páku kohoutu od
sebe a vytvoř pěnu.

2



k sobě
(pivo)

Následně dočepuj pivo na
požadovanou míru.

3



Pivo má krásnou krémovou
pěnu plnou piva, která je
naprosto jemná a rovná.

Odkaz
na video:
www.spravnecegovat.cz





Jednoduchý způsob čepování. Pivo má čerstvou chuť a krémovou pěnu.



ŠNYT



Pomalu pootevři kohout a jemně nařízni větší objem pěny.



Ponoř kohout pod hladinu, po dosažení poloviny objemu sklenice rychle kohout uzavři. Ve sklenici by měla být přibližně 1/3 piva, 1/3 pěny a 1/3 sklenice by měla zůstat prázdná.



Rychlý způsob čepování. Pivo má čerstvou chuť a krémovou pěnu. Alternativa k malému pivu.

Odkaz
na video:

www.spravnecepovat.cz/pilsner-urquell



MLÍKO



Pomalu pootevři kohout a čepuj pouze pěnu.



Stále čepuj pouze pěnu. Kohout po dosažení okraje uzavři.



Jednoduchý způsob čepování. Krémová pěna má sladší chuť.

Odkaz
na video:

www.spravnecepovat.cz/pilsner-urquell





Styly čepování

Čochtán



Čepuj pod úhlem 45° s naplno otevřeným kohoutem.



Kohout po dosažení správné míry piva uzavři.



Pivo servírované bez pěny.

Rychlý a jednoduchý způsob čepování.
Pivo má výraznější říz a osvěžující efekt.





Nadvakrát

Otočný kohout

1



Pomalu otevři kohout a jemně nařizni malý objem pěny.

2



Ponoř kohout pod pěnu pod úhlem 45° a naplno otevři průtok piva.

3



Čepuj přibližně do 2/3 sklenice a nech pivo krátce odpočinout.

4



Ponoř kohout pod pěnu a dočepuj pivo.

5



Pivo má jemnější říz a pěna vystoupí lehce nad okraj.

Pákový kohout

1



Ponoř kohout hluboko do sklenice pod úhlem 45° a krátce zatlač páku naplno od sebe. Vytvoř pěnu a pak naplno otevři průtok piva.

2



Čepuj asi do 2/3 sklenice a nech pivo krátce odpočinout.

3



Ponoř kohout pod pěnu a dočepuj pivo.

4



Pivo má jemnější říz a pěna vystoupí lehce nad okraj.

Odkaz
na video:

www.spravnecepotat.cz



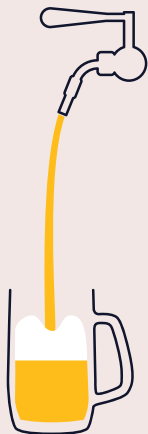
Delší způsob čepování. Pivo má menší říz a vystoupí lehce nad okraj sklenice.



Nejčastější chyby ovlivňující chuť a vzhled piva

Čepování z výšky:

Pivo přichází do styku se vzduchem, čímž oxiduje a tedy zvětrává. Dopadem z výšky se tvoří nadměrné množství pěny a pivo přichází o říz. Suchá pěna je nevzhledná a ulpívá na ní nečistoty.



Odkapávání do sklenice pod pipou:

Odkapáváním pivo nabývá na teplotě, přichází o řízi pěnivost a mění se tak negativně jeho chuť.



Odkapávání – po zavření kohoutu (hubice není ponořená v pivo):
Pěna piva propadává, tvoří se nadměrné bublinky, pivo přichází ke kontaktu se vzduchem a rychleji oxiduje.



Dolévání piva:

Doléváním již dříve načepovaným pivem ztrácí pivo říz, nabývá na teplotě a vzhled je neestetický.



Odhazování pěny:

Pivo získává suchou pěnu, která není estetická, pěna rychleji padá, chuť se negativně mění.



Prasklá sklenice:

Sklenice může poranit hosta, působí velmi nereprezentativně.



Ukázky správného čepování dle značek



www.spravnecepot.cz/pilsner-urquell



www.spravnecepot.cz/gambrinus



www.spravnecepot.cz/kozel



www.spravnecepot.cz/radegast



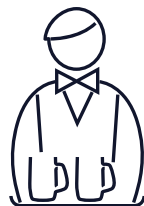
**správný
výčepní ví,
že...**

Denní rutina výčepního



PŘED SMĚNOU

- Kontrola funkčnosti chladiče
- Kontrola tlaku tlačného plynu
- Kontrola čistoty kohoutů
- Kontrola čistoty myčky skla
- Kontrola nastavení kohoutů / průtoku
- Vizuální a senzorická kontrola kvality piva



BĚHEM SMĚNY

- Proplach výčepního vedení vodou
po každém vyprázdnění sudu
- Pravidelná kontrola náplně myčky skla
a koncentrace mycího prostředku



PO SMĚNĚ

- Odražení naraženého piva
- Zavření přívodu tlačného plynu
- Proplach hubice kohoutu vodou
(u otočného kohoutu včetně demontáže)
- Umytí myčky skla dle doporučeného
postupu



Správný výčepní ví, že...



Sudy skladujeme v zchlazeném boxu 5-10° C. Vyšší skladovací teplota má negativní vliv na kvalitativní i chuťové vlastnosti piva (změna chuti, vysoká pěnivost, pivo bez řízu, prázdné pivo atd).



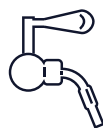
Sanitaci pívního vedení provádí autorizované firmy ideálně 1x týdně (tankové a nefiltrované pivo) a 1x za dva týdny (ostatní piva). Delší sanitační interval má negativní vliv na kvalitu piva. Nezapomeneme zkontrolovat i čistotu samotného pívního chladiče, zejména jeho výparníku.



Pívní sklenice myjeme doporučenými prostředky pro pívní sklo. Před čepováním ji správně umyjeme a opláchneme/ostříkneme. Pivo ve správně umyté sklenici kroužkuje a netvoří se bubliny na vnitřní straně sklenice.



Při závozu piva dbáme na šetrnou manipulaci se sudy, používáme vozík nebo výtah. Před naražením je necháme odležet alespoň jeden den. Zamezíme tím nadměrné pěnivosti piva.



Výčepní kohouty pravidelně (po směně) vyčistíme a propláchneme pitnou vodou. Neriskujeme tím negativní vliv na chuť a vůni piva.



Pivo čepujeme do čisté, mokré, studené sklenice odpovídajícího loga. Jeho teplota po načepování by měla být optimálně 7° C.



Použitím směsného tlačného plynu N₂ a CO₂ v poměru 50:50 zamezíme kontaminaci piva vzduchem a zachováme jeho ideální chuť a řízu. Na konci směny uzavřeme přívod plynu do sudů a odpojíme narážecí zařízení.



Myčku skla udržujeme v čistotě. Špatná péče o myčku skla způsobuje rychlý rozpad pěny po načepování piva. V pění se rychle tvoří velké a viditelné bubliny a pivo po napití neulpívá na stěně sklenice, tzv. nekroužkuje.



Správným způsobem čepování zajistíme pivu ideální chuť, vůni a řízu. Nesprávným postupem riskujeme negativní vliv na chuťové a vizuální vlastnosti piva, včetně rychlého rozpadu pěny.



Před naražením každého nového sudu provedeme proplach celého pívního vedení pitnou vodou. Urychlíme tím možnost opětovného čepování a minimalizujeme ztrátu piva při přerážení.



Pro další informace navštivte Prazdroj Menu nebo kontaktujte svého specialistu rozvoje obchodu.



Jak se závada projevuje	Důvod	Náprava
Bubliny na stěně sklenice	Špatně umytá sklenice	Dodržujte správný postup mytí skla (str. 18)
Pěna není hustá, velké bubliny v pění (jarová pěna) nebo na jejím povrchu	Špatně umytá sklenice	Dodržujte správný postup mytí skla (str. 18)
	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování (str. 21)
Pěna se na okraji sklenice rychle rozpadá a tvoří velké bubliny	Špatně umytá sklenice	Dodržujte správný postup mytí skla (str. 18)
	Špatně umytá myčka skla	Dodržujte správný postup mytí myčky skla (str. 16)
Pivo po napití nezanechává stopy pěny, tzv. nekroužkuje	Špatně umytá sklenice	Dodržujte správný postup mytí skla (str. 18)
	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování (str. 21)
	Špatně umytá myčka skla	Dodržujte správný postup mytí myčky skla (str. 16)
Pivo má špatnou míru	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování (str. 21)
Pivo pění 	Pivo naražené příliš brzy po transportu	Nenarážejte sud dříve než 24 hodin po transportu
	Špatně nastavený průtok	Nastavte správně kompenzátor (str. 21)
	Špatně nastavený tlak tlačného plynu	Nastavte správný tlak tlačného plynu (str. 14)
	Cizí předmět v pivním vedení (např. úlomek víčka v naražeci)	Odstraňte úlomek víčka z hrdla sudu nebo kontaktujte technický servis
	Znečištěné nebo rozbité sítko	Vyčistěte/vyměňte sítko v hubici kohoutu
	Netěsnost pivního vedení	Zkontrolujte těsnost spojů pivního vedení
	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování (str. 21)



Jak se závada projevuje	Důvod	Náprava
Pivo nepění 	Špatný tlačný plyn	Používejte doporučený tlačný plyn (str. 14)
	Porucha chladiče	Kontaktujte technický servis
	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování (str. 21)
	Špatný tlačný plyn	Používejte doporučený tlačný plyn (str. 14)
	Špatně umytá sklenice	Dodržujte správný postup mytí skla (str. 18)
	Špatná teplota skladování	Dodržujte doporučenou skladovací teplotu (str. 15)
Pivo nemá říz	Nedodržení ideální doby naražení sudu/tanku	Nepřekračujte maximální doporučenou dobu naražení sudu/tanku (str. 9)
	Špatně nastavený průtok	Nastavte správně kompenzátor (str. 21)
	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování (str. 21)
	Chybí tlačný plyn	Zkontrolujte, jestli je otevřený přívod / Zkontrolujte, jestli došel plyn
	Špatný tlačný plyn	Používejte doporučený tlačný plyn (str. 14)
Pivo je přesycené	Špatná teplota skladování	Dodržujte doporučenou skladovací teplotu (str. 15)
	Nedodržení ideální doby naražení sudu/tanku	Nepřekračujte maximální doporučenou dobu naražení sudu/tanku (str. 9)
	Špatný tlačný plyn	Používejte doporučený tlačný plyn (str. 14)
	Neuzavření tlačného plynu po skončení čepování	Po směně zavírejte přívod tlačného plynu



Jak se závada projevuje	Důvod	Náprava
Pivo je kalné 	Špatný postup a nedostatečná četnost sanitace	Dodržujte správný postup sanitace (str. 13)
	Nedodržení ideální doby naražení sudu/tanku	Nepřekračujte maximální doporučenou dobu naražení sudu/tanku (str. 9)
	Špatná teplota skladování	Dodržujte doporučenou skladovací teplotu (str. 15)
Pivo nemá správnou vůni 	Špatný postup a nedostatečná četnost sanitace	Dodržujte správný postup sanitace (str. 13)
	Nedodržení ideální doby naražení sudu/tanku	Nepřekračujte maximální doporučenou dobu naražení sudu/tanku (str. 9)
	Špatná teplota skladování	Dodržujte doporučenou skladovací teplotu (str. 15)
	Špatně umytá sklenice	Dodržujte správný postup mytí skla (str. 18)
	Špatně umytá myčka skla	Dodržujte správný postup mytí myčky skla (str. 16)
Pivo nemá správnou chuť 	Špatný tláčný plyn	Používejte doporučený tláčný plyn (str. 14)
	Špatný postup a nedostatečná četnost sanitace	Dodržujte správný postup sanitace (str. 13)
	Nedodržení ideální doby naražení sudu/tanku	Nepřekračujte maximální doporučenou dobu naražení sudu/tanku (str. 9)
	Špatná teplota skladování	Dodržujte doporučenou skladovací teplotu (str. 15)
	Špatně umytá sklenice	Dodržujte správný postup mytí skla (str. 18)
	Špatně umytá myčka skla	Dodržujte správný postup mytí myčky skla (str. 16)
	Špatný tláčný plyn	Používejte doporučený tláčný plyn (str. 14)



obchodní
sládcí

další rozvoj personálu a podniku

Akademie První u zdroje

Vzdělávací portál První u zdroje nabízí majitelům hospod i jejich personálu **pomoc dostupnou 24/7** ve všech aktivitách přes **web** i na **mobilu**.

Ptáte se, na co První u zdroje využít?

Edukace nováčků Máte v provozovně nováčka? Zaškolte jej jednoduše a efektivně!

Osobní rozvoj a rozvoj personálu Pracujte s personálem a učeťe jej nové věci, které umí využít v praxi.

Zvyšování kvality služeb Zlepšete fungování provozovny a servis vašich hostů.

Inovace Začněte dělat věci trochu jinak – inovujte!

Jak získáte přístup do První u zdroje?



Kontaktujte
svého obchodní
ho zástupce



Obchodní zástup-
ce s vámi obnoví
smlouvu



Zaregistrujete se
do zákaznického
portálu



Přístup do
Akademie První
u zdroje je váš

Vyzkoušejte si demo-
verzi kurzů přímo zde:

QR kód obsluha



QR kód majitel

**PRVNÍ
U ZDROJE
AKADEMIE**



Široký obsah 45 vzdělávacích videokurzů je rozdělen do oblastí a obsahuje všechno od obecných informací až po konkrétní rady a tipy:



Kvalita piva
(6 kurzů)



Profesionální obsluha
(8 kurzů)



Vedení lidí
(15 kurzů)



Digitální marketing
(6 kurzů)



Ekonomika gastro
provozu (6 kurzů)



Interiér a exteriér
(4 kurzů)



**správná
nabídka
a certifikace**



Nabídka a premiumizace

Pivo je součástí české kultury s dlouholetou tradicí a je důležitou součástí nápojové nabídky každé provozovny. I přesto se prostředí hospod, pivní kultura a preference spotřebitelů v průběhu času mění. Spotřebitelé už více piva nevypijí, ale mohou si zvolit prémiovější produkty. **Pivní kategorie už není jen o klasickém pivu, ale nabízí zvyšující se variabilitu nových pivních stylů a nápojů**, které spotřebitelům přináší nové zážitky spojené s konzumací.

Zájem spotřebitelů se postupně přesouvá k víceúrovňovým a prémiovým produktům, což potvrzuje nárůst prodejů našich prémiových značek. Spotřebitelé se zaměřují více na kvalitu výrobků a za správný zážitek jsou ochotni zaplatit vyšší cenu. Je tedy důležité pro ně vytvořit místo, kde si mohou vychutnat prémiové značky v té nejvyšší kvalitě a v příjemném prostředí, a tak jim pozitivní zážitek dopřát.

V nápojové nabídce každé provozovny by neměly chybět:

Ležáky



V žádné pivní nabídce by neměl chybět kvalitní ležák, jehož oblíbenost u spotřebitelů stále roste.

Prémiová piva



Doplněk portfolia ke klasické pivní nabídce, za který jsou spotřebitelé ochotni zaplatit více.

Speciály



Nabídka pro štamgasty, kteří by rádi ke svému oblíbenému pivu ochutnali nějaký pivní speciál.

Nealkoholická osvěžení



Spotřebitelé, kteří nemohou pít či nepreferují klasické pivní chutě, ocení nabídku příjemného nealkoholického osvěžení.



Pilsner Urquell



www.pilsnerurquell.cz

Jedinečný světlý plzeňský ležák, který dal vzniknout zcela nové pivní kategorii (Pils, Pilsner). Jeho receptura, varní postup a chuťový profil se od jeho vzniku v roce 1842 nezměnily, což ostatně prokazují i pravidelná laboratorní srovnání, z nichž nejstarší se datuje do roku 1897. Charakteristickou vůni a chuť získává pivo trojitým rmutováním, měkká plzeňská voda mu propůjčuje unikátní jemnost a žatecký chmel sametovou hořkost.

Radegast



www.radegast.cz

Nezaměnitelná chuť a říz správně hořkého piva Radegast jsou výsledkem umu nošovických sládků, kteří vaří Radegast dle odkazu prvního sládka Jaromíra Franzla více než 50 let. Ryze Hořká 12, pivní vlajková loď pivovaru, je prémiový světlý ležák s charakteristickou hořkostí a plnou chutí a to díky použití tří druhů moravského chmele, kvalitní vodě z nádrže Morávka a sladu z vlastních sladoven.

Gambrinus

Nepasterizovaná 10, 11 a 12



www.gambrinus.cz

Klasický představitel českých piv s historickou tradicí od roku 1869 má všechny charakteristické přednosti piv vařených v Plzni, jimiž jsou především lahodně nahořklá chuť, sytá barva, bohatá pěna a správný říz.



Velkopopovický Kozel

Světlý, 11, Mistrův ležák, Černý



www.kozel.cz

Díky dlouhodobému poctivému přístupu a vynikající kvalitě, jejíž počátky se datují až do roku 1874, je dnes Velkopopovický Kozel velmi úspěšným pivem v ČR a nejprodávanější českou pivní značkou ve světě. Kozel je známý především svou vypilovanou 11 s plnější chutí tří druhů sladů a jemnou hořkostí chmele.

Birell



www.birell.cz

Birell se jako jediné nealkoholické pivo vaří nepřerušným procesem za přispění unikátních kvasinek Birell. Vylepšený Birell Světlý obsahuje vyšší podíl karamelového sladu pro plnější chuť. Na konci vaření přidáváme chmel Sládek, který zajistí výraznější aroma, a nově využíváme procesu rmutování namísto infuze.

Volba sládků



www.volbasladku.cz

Populární program Volba sládků přináší každý měsíc do vybraných hospod a restaurací pivní speciály, které nejsou běžně k dostání. Představuje tak spotřebitelům nové a netradiční pivní chutě. V programu se objevují jak speciální ležáky, tak i svrchně kvašená piva jako jsou IPA nebo ALE.



Certifikace Hvězdy sládků

Hvězda sládků je ocenění provozovny za nejlepší péči o čepované pivo. Cesta k získání certifikace vede přes komplexní péči o pivo, která se neskládá jen z měření technických parametrů, ale také se do ní promítá spotřebitelský pohled – **hodnocení správného čepování piva**.

Zapojené provozovny hodnotí náš specializovaný tým výčepních expertů každý rok. Získat Hvězdu sládků mohou pouze provozovny, které přísně a přesně dodržují podmínky pro její udělení.

Proces získání certifikace:



Pro zařazení do procesu certifikace kontaktujte svého obchodního zástupce.
Více informací o certifikaci: <https://www.prazdroj.cz/nase-pivo/hvezda-slادku>



otázky a odpovědi



Otázky a odpovědi



Chci pivo do neumyté sklenice.

Pokud se pivo čepuje do již použité sklenice, tak ve sklenici zůstávají zbytky zoxidované pěny, dochází k vyššímu pění piva a pivo se musí čepovat na vícekrát.



Oxid uhličitý nadýmá a nevypiju tolik piva.

Oxid uhličitý je přirozenou součástí piva a je nezbytný pro osvěžující efekt piva.



Správně načepované pivo je pouze s čepicí a čepované na vícekrát.

Pokud se pivo čepuje na vícekrát, tak dochází k vymíchávání oxidu uhličitého, pivo ztrácí říz a celkově mění chuť. Pivo během čepování teple a zvětrává. Pokud host preferuje pivo s čepicí, je vhodný styl čepování nadvakrát, kdy si pivo zachová svoje charakteristické chuťové vlastnosti a nedochází k provzdušnění piva.



Jak se pozná správně načepované pivo?

Podle toho, že má hustou krémovou kompaktní pěnu a pivo kroužkuje.



Pivo se musí tlačit pouze vzduchem.

Při použití vzduchu jako tlačného plynu hrozí riziko, že se do piva dostanou nečistoty, které mohou mít negativní vliv na chuť piva. Dále hrozí buď nadměrná pěnivost při čepování, nebo naopak nízká pěnivost ke konci naraženého sudu, které je doprovázeno velmi nízkým řízem.



Bublíny v pivu znamenají, že je pivo živé?

Pokud jsou bubliny na stěně sklenice, tak to znamená, že bylo pivo čepované do suché sklenice a bubliny se chytají na nečistoty na stěnách.

S HOSTEM

S PERSONÁLEM



Do myčky skla (špílboj) patří teplá voda, protože teplá voda lépe myje.

Prostředky do myčky skla jsou přizpůsobené pro mytí ve studené vodě. Teplá voda naopak snižuje jejich účinnost.



Nemám zachlazenou vanu na sklo, nemohu správně čepovat pivo.

Správně načepovat pivo lze i bez zachlazené vany. Důležité je dodržovat doporučená pravidla pro péči o pivo, dodržovat správný postup pro mytí skla a čepování piva.



Myčku skla (špílboj) dávám do myčky nádobí.

Při tomto způsobu péče o myčku skla hrozí mechanické poškození jednotlivých částí myčky kvůli mytí ve vodě s vysokou teplotou. Dále hrozí, že v myčce i přes umytí zůstanou přísady mycích prostředků, které mají negativní vliv na pěnu a její trvanlivost.