

Fassbier ist etwas Besonderes

Leider behandeln nicht alle Wirs das Bier so gut, wie es unser fachmännisch gebrautes Produkt verdient hätte. Hier zeigen wir Ihnen, wie ein perfektes Bier gezapft wird und welche Todsünden am Zapfhahn beginnen werden können.

An der Theke trennt sich beim Zapfen die Spreu vom Weizen



Daran erkennen Sie,
dass der Wirt ein Profi ist:



- ❶ Das saubere Glas muss direkt vor dem Zapfen mit frischem kaltem Wasser ausgespült worden sein.



- ❷ Das Glas soll schräg unter den ganz geöffneten Zapfhahn gehalten werden, so dass das Bier die Wandung entlanglaufen kann, damit möglichst wenig Kohlensäure verloren geht.



Was Sie von Ihrem Bier erwarten dürfen:

Geruch

frei von bierfremden Gerüchen

Geschmack

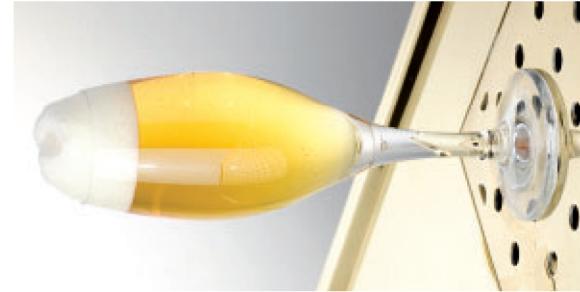
frisch, vollmundig und rein

Trinktemperatur

angenehm kühl (5-8°C)

Schaumkrone

gleichmäßig feinporig und haltbar
fein prickelnd auf der Zunge



Herausgeber:

Die deutschen Brauer
Deutscher Brauer-Bund e. V.
Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin
Tel. 030 209167-0 · Fax 030 209167-99
info@brauer-bund.de · www.deutsches-bier.net

Gestaltung: signum [kom, Köln]