

# Hütt

## Das perfekte Zapfen von Fassbier aus dem keggy.

Das Keggy bietet als kleines Bierfass mit integrierter CO<sub>2</sub>-Versorgungseinheit ideale Voraussetzungen für das Zapfen eines perfekten Fassbieres. Es gibt keine Rohrleitungen und keine externen CO<sub>2</sub>-Flaschen, deren Druck richtig eingestellt werden muss. Keggy ist ganz einfach. Nach dem Aufsetzen des Zapfkopfes steht das Fassbier jedermann zur Verfügung.

Bitte beachten Sie jedoch folgende Hinweise, damit das Fassbier wirklich perfekt wird:



Bild 1

1. Die verwendeten Gläser sollen frei von Spülmitteln und Fettresten sein. Bitte vor der Anwendung am besten mit kaltem Wasser ausspülen.

2. Das Glas leicht schräg - jedoch nicht zu schräg - unter den Zapfhahn halten und den Zapfhebel in einem Zug vollständig öffnen. Hierzu greift man mit der Hand, wie in Bild 1 gezeigt, an den Zapfhebel, hält mit der anderen Hand das Glas leicht geneigt unter den Auslaufhahn und öffnet den Zapfhebel, wie in Bild 2 dargestellt, vollständig bis zum Anschlag. Sie können selbst bestimmen, wieviel Schaum Sie haben wollen.



Bild 2

3. Wichtig ist auf alle Fälle, dass das Bier möglichst in einem, maximal zwei „Zügen“ gezapft wird. Nur so bleibt die natürliche Kohlensäure im Bier, die Ihnen einen angenehm prickelnden Biergeschmack vermittelt. Zuviel Schaum heißt immer CO<sub>2</sub>-Verlust und damit letztendlich Verlust an Bierqualität.

### Hinweis:

Beim ersten Anzapfen strömt das Bier in den Freiraum des Zapfhahns. Dadurch entsteht in diesem Moment etwas mehr Schaum als bei den folgenden Zapfvorgängen. Bitte lassen Sie sich also dadurch nicht irritieren.

### Unsere Empfehlung:

Lassen Sie den ersten Schaum, etwa 1/3 Glas, in ein gesondertes Glas laufen und stellen Sie dieses zur Seite. Verwenden Sie nun für Ihre Gäste neue Gläser und schaffen Sie sich und anderen den perfekten Zapfspaß aus dem Keggy.