Fehlercheck-Tabelle

Störung	Mögliche Ursache	Vorschlag zur Abhilfe
Das Bier schäumt zu wenig.	Die Gläser sind nicht sauber.	... Gläseraufbewahrung wählen. Niemals, auch nicht bei ungespülten Gläsern, mit den Fingern in die Gläser hineingreifen! Gläser während des Betriebes nicht polieren.
	Es wurden schaumzerstörende Reinigungsmittel verwendet.	Nur spezielle Reinigungsmittel für Biergläser verwenden.
	Der Kohlensäuredruck ist über längere Zeit zu niedrig gewesen.	Das Bier hat einen Teil seiner eigenen Kohlensäure verloren und kann keinen Schaum mehr aufbauen. Es ist somit verfälscht und sollte nicht mehr ausgeschenkt werden. Für die Einstellung eines korrekten Druckes sollte ein Fachmann, z. B. vom Getränkelieferanten, zu Rate gezogen werden.
	Die Kohlensäureleitungen sind zu klein dimensioniert.	Vom Fachmann Leitung mit größerem Durchmesser installieren lassen.
	Die Kohlensäurezufuhr wird unterbrochen.	Leitungsweg überprüfen und Defekt ggf. vom Fachmann beheben lassen.
Der Bierschaum ist grobporig und fällt sofort zusammen.	Die Biergläser weisen Fettspuren auf.	Auch bei den ungespülten Gläsern niemals mit den Fingern in die Gläser hineingreifen. Spezielle Spülmittel für Biergläser verwenden. Erfolg der Reinigung regelmäßig überprüfen. Generell Hinweise zur Gläserpflege in dieser Broschüre beachten.
	Es wurden schaumzerstörende Reinigungsmittel verwendet.	Nur spezielle Reinigungsmittel für Biergläser verwenden.
	Fettspuren in der Bierleitung oder an Armaturen.	Bierweg überprüfen und gründlich chemisch-mechanisch reinigen.
	Der flexible Teil der Bierleitung wurde mit ungeeigneten Mitteln gereinigt und ist daher unbrauchbar.	Leitung austauschen.
Das Bier schmeckt untypisch.	Kunststoffschläuche ungeeignet.	Austauschen und auf SK-Kennzeichnung der Schläuche achten.
	Ungeeignete Reinigungsmittel.	Geeignetes Reinigungsmittel verwenden und ggf. Leitungen erneuern.
	Leitungen verlaufen nicht ausreichend geschützt durch kritische Bereiche.	Leitungen ersetzen und in Schutzrohr verlegen lassen.
Das Bier schmeckt schal.	Kohlensäureverluste beim Zapfen durch falsche Zapftechnik.	Typische Erscheinung bei den Anhängern des „Sieben-Minuten-Pils". Bitte informieren Sie sich, wie man ohne Kohlensäureverluste und ohne den Gast verdursten zu lassen, ein Bier mit schöner Schaumkrone zapfen kann.
	Der eingestellte Kohlensäuredruck ist zu niedrig.	In Abstimmung mit einem Fachmann heraufregeln.
	Das Fass befand sich längere Zeit ohne bzw. ohne ausreichenden Kohlensäure-Gegendruck im Anschluss. Die biereigene Gärungskohlensäure ist daher entwichen.	Fass austauschen. Sofort den Betriebsdruck und den CO_2-Leitungsweg überprüfen.
	Kohlensäureverluste im Leitungssystem.	Dringend Leitungsweg auf Undichtigkeiten überprüfen!

EICHBAUM
SEIT 1679

Privatbrauerei Eichbaum GmbH & Co. KG
Käfertaler Straße 170, 68167 Mannheim
Tel.: 0621 3370-0 - Fax: 0621 3370-381
E-Mail: info@eichbaum.de, Internet: www.eichbaum.de

Stand: April 2014

Ein echtes Eichbaum – perfekt serviert

Tipps zur optimalen Bierpflege in der Gastronomie

EINS STEHT FEST. EIN EICHBAUM
SEIT 1679

Inhalt

Nur das Beste für Ihre Gäste Seite 3

Schanktechnik
TRADITION TRIFFT INNOVATION Seite 4

Lagerung
ALLER ANFANG IST KÜHL Seite 6

Kohlensäure
FRISCH VOM FASS Seite 8

Betriebsdruck
IM HANDUMDREHEN STARTBEREIT Seite 10

Kegsystem
ALLES KLAR FÜR DEN SCHNELLEN ANSTICH Seite 12

Reinigung
BLITZSAUBER ZUM ERFOLG Seite 14

Zapfen
DIE KÖNIGSDISZIPLIN DES WIRTS Seite 16

Fehlercheck
WENN'S MAL NICHT SO LÄUFT Seite 18

Nur das Beste für Ihre Gäste

Liebe Gastronomie-Partnerin,
lieber Gastronomie-Partner,

wir möchten, dass sich Ihre Gäste bei Ihnen so wohl fühlen, dass sie gerne wiederkommen. Perfekt gezapfte Eichbaum Spezialitäten können dazu maßgeblich beitragen, vor allem dann, wenn alle Beteiligten optimal zusammenarbeiten. Das beginnt schon bei der Auswahl der Rohstoffe, setzt sich fort bei der Herstellung – und geht mit der Anlieferung in Ihrem Kühlraum noch lange nicht zu Ende.

Denn auch die richtige Bierpflege hat entscheidenden Einfluss darauf, dass Ihre Gäste genau das serviert bekommen, was sie von einem echten Eichbaum zu Recht erwarten. Dazu gehört die richtige Lagerung genauso wie die permanente Reinigung der Schankanlage, das fachmännische Spülen der Gläser und schließlich das gekonnte Zapfen.

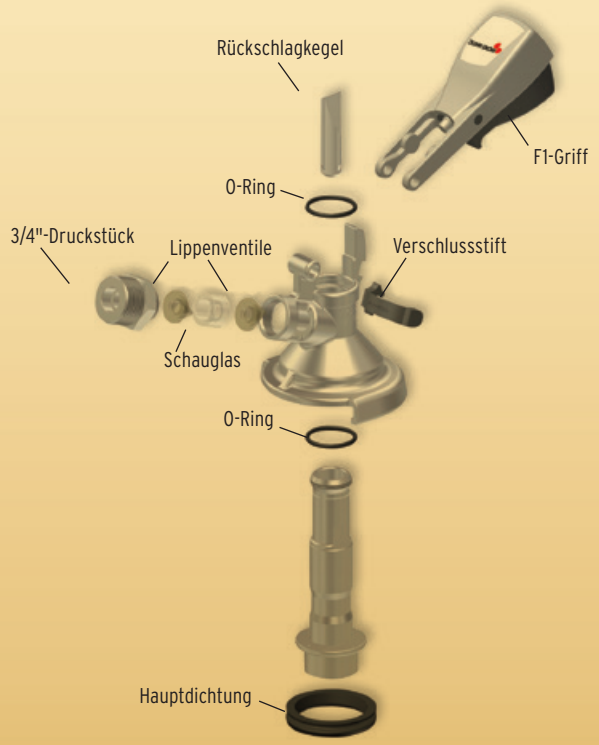
Die wichtigsten Informationen zur optimalen Bierpflege haben wir in dieser Broschüre zusammengefasst.

Ihre Privatbrauerei
Eichbaum

Schanktechnik

TRADITION TRIFFT INNOVATION

In der Privatbrauerei Eichbaum gibt nach wie vor die Tradition den Ton an. Mit streng gehüteten, von einer Generation an die nächste überlieferten Rezepturen, die sich in 330 Jahren Kurpfälzer Braukunst entwickelt haben. Ganz anders sieht es bei der Schanktechnik aus: In diesem Bereich sorgen innovative Systeme dafür, dass die Premiumqualität, die aus Mannheim geliefert wird, auf möglichst effiziente Art und Weise ins Glas kommt. Hier sehen Sie die wichtigsten Komponenten moderner Schankanlagen auf einen Blick.



Bitte beachten!

Um Ärger mit den Behörden zu vermeiden, sollten Sie die Bestimmungen der Schankanlagenverordnung, die Sie in Ihrem Betriebsbuch finden, genau kennen und einhalten.

Welcher Zapfhahn ist der richtige?

Kompensatorhahn

Kolbenhahn

Kolbenhähne sind reine Durchlaufhähne, mit denen lediglich der Durchfluss des Biers gestoppt werden kann.

Im Gegensatz zu den Durchlaufhähnen können Sie mit Hilfe sogenannter **Kompensatorhähne** auch die Biermenge und das Auslaufverhalten als solches dosieren. Einen ruhigeren Fluss ermöglicht die Befüllung eines Glases innerhalb eines nicht unterbrochenen Zapfvorgangs, was dem Bier eine besonders feinporige Blume verleiht.

Lagerung

ALLER ANFANG IST KÜHL

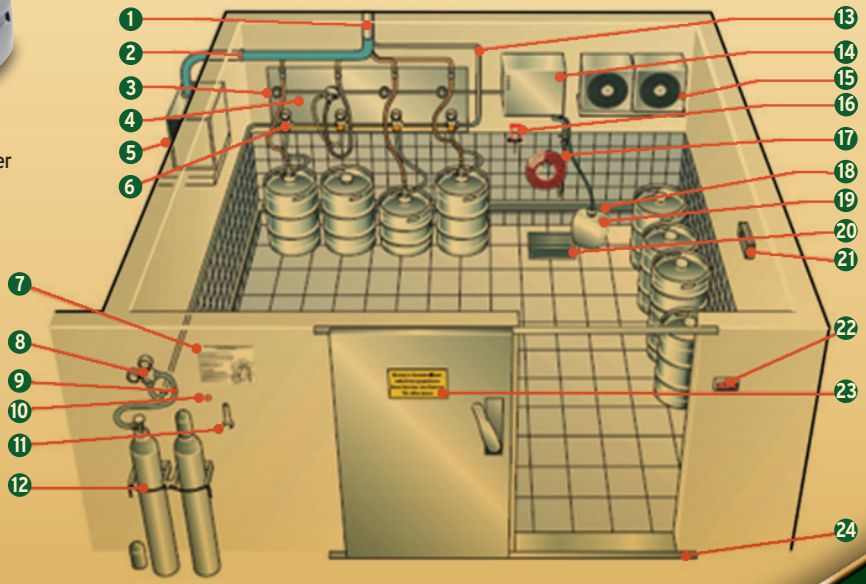
Eichbaum Spezialitäten sind naturreine Produkte, die selbstverständlich ohne jedes Konservierungsmittel hergestellt werden. Deshalb fängt die richtige Bierpflege bereits bei der Lagerung an. Die richtige Lagertemperatur für Eichbaum Premiumbier liegt zwischen 5 und 8 Grad Celsius. Darüber hinaus spielt natürlich auch der optimale Druck eine wichtige Rolle (siehe Seite 8). Grundsätzlich sind vier verschiedene Lagerungsmöglichkeiten denkbar: der Tresenanstich mit externer Vorkühlung, die Fasskühlbox, die Bierkühlzelle oder der gekühlte Bierkeller.

5–8 Grad Celsius
Lagertemperatur

1. Schutzrohr
2. Bierbegleitkühlung (Python)
3. Reinigungsadapter
4. Armaturentafel
5. Kühlagregat für Begleitkühlung
6. Zwischendruckregler
7. Betriebsanweisung
8. Druckminderer an der Wand befestigt
9. Vordruckschlauch
10. Ersatzdichtungen
11. Co_2-Schlüssel
12. Co_2-Flaschen mit Wandhalterung
13. Co_2-Leitung zum Kontrollmanometer
14. Chemische Reinigungsanlage
15. Verdampfer der Kälteanlage
16. Zapfkopfbürste
17. Kaltwasseranschluss
18. Rammschutz
19. Reinigungsflüssigkeit
20. Abfluss
21. Thermostat
22. Thermometer mit digitaler Anzeige
23. Warnhinweis
24. verstärkte Türschwellen

Bitte beachten!

- Im Kühlraum sollten ausschließlich Getränke gelagert werden.
- Wichtig ist eine gleichmäßige, schwankungsfreie Temperatur zwischen 5 und 8 Grad Celsius.
- Die Anstichtemperatur darf von der Vorkühltemperatur nicht abweichen.
- Im Kühlraum und in dessen unmittelbarer Nähe müssen sich ein Wasseranschluss und ein Wasserablauf mit Geruchsverschluss sowie eine direkte Anbindung zur Kanalisation befinden.
- Leitungen dürfen ausschließlich steigend bzw. selbstentleerend verlegt werden.
- Die Fässer möglichst immer in der Reihenfolge der Lieferung lagern, damit die älteren zuerst verbraucht werden.
- Im Kühlraum sollte immer ein sauberer Zapfkopf bereitliegen.
- Denken Sie an eine rechtzeitige Nachbestellung, damit die Fässer noch ein bis zwei Tage durchkühlen und sich beruhigen können.
- Jedes Fass sollte nach seinem Anschluss innerhalb von 3 Tagen gezapft werden. Eichbaum bietet deshalb verschiedene Fassgrößen an.



Kohlensäure

FRISCH VOM FASS

Die biereigene Kohlensäure, die bei der Gärung entsteht, ist eines der Geheimnisse hinter der natürlichen Frische und der perfekten Schaumkrone von echten Eichbaum Spezialitäten. Dass beim Fassbier-Ausschank zusätzlich Kohlensäure aus der Flasche benötigt wird, hat zwei Gründe: Zum einen verhindert der Sättigungsdruck im Fass ein Entweichen der Gärungskohlensäure, zum anderen sorgt der Betriebsdruck für den Transport des Biers vom Fass zum Zapfhahn.

Faktoren für die Druckeinstellung

- Vorherrschende Temperatur im Bierkeller
- Steighöhe (Höhendifferenz zwischen Fassboden und Zapfhahn)
- Länge der Bierleitung
- Querschnitt der Bierleitung
- Art des Zapfhahns

Sättigungsdruck

Der richtige Sättigungsdruck ist abhängig vom Kohlensäuregehalt (bei Eichbaum: 5,0 g/l +/- 0,2 g/l) und der Lagertemperatur (bei Eichbaum: 5–8 °C). Daraus ergeben sich bei optimaler Lagerung folgende Sättigungsdrücke:

Lagertemperatur	Sättigungsdruck
4° Celsius	0,70 bar
5° Celsius	0,76 bar
6° Celsius	0,82 bar
7° Celsius	0,88 bar
8° Celsius	0,95 bar

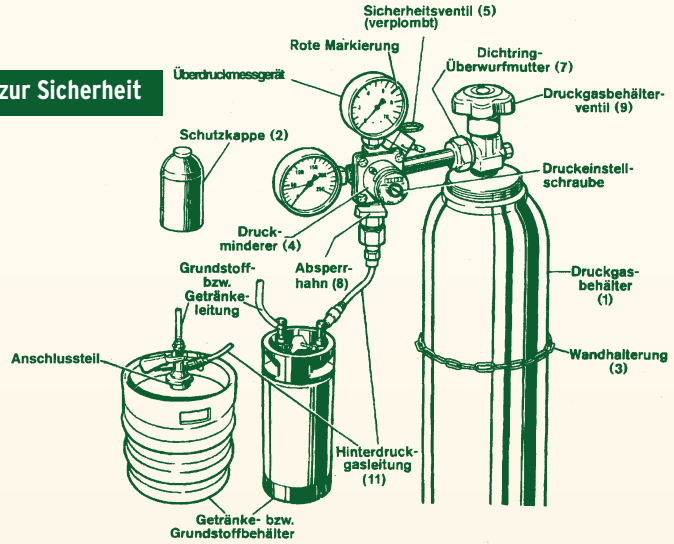
Betriebsdruck

Der richtige Betriebsdruck variiert je nach Aufbau der jeweiligen Schankanlage (Kükenhahn/Reibehahn oder Kompensatorhahn), der Leitungslänge vom Bierkeller zur Theke und nach den vorherrschenden Temperaturen. Seine Berechnung ist deshalb nur individuell, aber mit Hilfe einfacher Formeln problemlos möglich. Nähere Informationen zur Einstellung des für Sie optimalen Betriebsdrucks finden Sie ab Seite 10.

Bitte beachten!

Die CO_2-Flaschen dürfen nie liegend benutzt werden und sind gegen Umfallen zu sichern. Leitungen und Anschlüsse sollten von Zeit zu Zeit auf Dichtigkeit geprüft werden. Manipulationen oder das Entfernen der Plombe am Sicherheitsventil sind strikt untersagt.

zur Sicherheit



Bitte bringen Sie diese Betriebsanleitung fest über den Kohlensäureflaschen an:

Betriebsanweisung für den Umgang mit Druckgasbehältern von Getränkeanlagen – ACHTUNG LEBENSGEFAHR!

Druckgasbehälter senkrecht aufstellen und befestigen. Niemals ohne Druckminderer mit Sicherheitsventil anschließen – sonst besteht **Zerknallgefahr** des Getränkebehälters. Aufstellungsraum ausreichend be- und entlüften – sonst besteht **Erstickungsgefahr!**

Druckbehälter nur anschließen, wenn:

- der Aufstellungsraum ausreichend be- und entlüftet ist oder eine geeignete Gaswarnanlage vorhanden ist,
- der Druckgasbehälter (1) aufrecht steht, mit einer Halterung (3) sicher befestigt und vor gefährlicher Erwärmung geschützt ist,
- ein für die Anlageart zugelassener Druckminderer (4) mit Sicherheitsventil (5) vorhanden ist,
- das Sicherheitsventil verplombt und funktionstüchtig ist.

Wechseln eines Druckgasbehälters (Reihenfolge unbedingt einhalten):

- Der zu wechselnde Druckgasbehälter (1) darf erst nach Schließen des Druckgasbehälterventils (9), Abschrauben des Druckminderers (4) an der Dichtring-Überwurfmutter (7) und Aufschrauben der Schutzkappe (2) aus der Halterung (3) gelöst werden.
- Der anzuschließende Druckgasbehälter (1) mit Schutzkappe (2) ist mit einer geeigneten Halterung, z. B. Wandhalterung (3), aufrecht so zu befestigen, dass ein Umfallen ausgeschlossen ist.
- Schutzkappe (2) des Druckgasbehälters entfernen.
- Den Druckminderer (4) mit geeignetem Werkzeug mittels der Dichtring-Überwurfmutter (7) an den Druckgasbehälter (1) fest anschrauben. Dabei auf die Dichtung achten.
- Absperrhahn (8) schließen, Druckgasbehälteventil (9) ganz öffnen, Dichtheit überprüfen!
- Absperrhahn (8) öffnen, wenn die Hinterdruckgasleitung (11) angeschlossen ist.
- Nachfolgende Leitungen auf Dichtheit prüfen.

Betriebsdruck

IM HANDUMDREHEN STARTBEREIT

Mit einigen einfachen Formeln lässt sich der optimale Betriebsdruck für Ihre Schankanlage ganz leicht berechnen. Eingestellt wird der ermittelte Wert an den Zwischendruckreglern für die einzelnen Fässer. Mit dem Reduzierungsventil bei den CO_2-Flaschen wird der darin herrschende Druck von 60 bar oder mehr auf den für die Schankanlage zulässigen Druck von maximal 3 bar reduziert.

Betriebsdruck für Schankanlagen mit Kompensatorhahn

Die Formel lautet:

Sättigungsdruck* + Steighöhe + Reibungsverlust*****

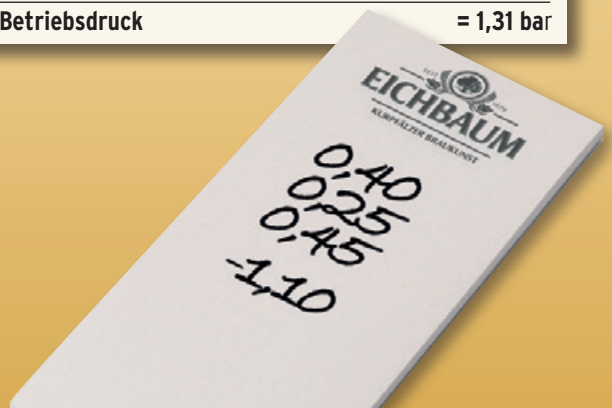
* Siehe Tabelle Seite 8

** Höhendifferenz zwischen Fass und Zapfhahn (0,1 bar je Meter)

*** Leitungsdurchmesser 7 mm: Leitungslänge in m x 0,05 bar;
Leitungsdurchmesser 10 mm: Leitungslänge in m x 0,01 bar

Dazu ein Rechenbeispiel:

Sättigungsdruck bei Biertemperatur von 6 °C	0,82 bar
Steighöhe: 4 m Höhendifferenz x 0,1 bar	+ 0,40 bar
Reibungsverlust: 9 m Leitungslänge x 0,01 bar	+ 0,09 bar
Betriebsdruck	**= 1,31 bar**



Betriebsdruck für Schankanlagen ohne Kompensator

(z. B. Reibehahn/Kükenhahn, Kolbenhahn, Kugelhahn)

Die Formel lautet:

Steighöhe* + Reibungsverlust + Rohrwendel*****

* Höhendifferenz zwischen Fass und Zapfhahn (0,1 bar je Meter)

** Leitungsdurchmesser 7 mm: Leitungslänge in m x 0,05 bar;
Leitungsdurchmesser 10 mm: Leitungslänge in m x 0,01 bar

*** Bei einer Kühlschlange (Rohrwendel) ist die Reibung viel größer als in einer geraden Leitung. Bei 9,5 cm Wendeldurchmesser und einer 7-mm-Leitung braucht man zum Ausgleich für jeden Meter ca. 0,075 bar, bei einer 10-mm-Bierleitung 0,015 bar mehr Druck je Meter. Den für Sie richtigen Wert weiß Ihr Fachunternehmen.

Dazu ein Rechenbeispiel mit einer 7-mm-Leitung:

Steighöhe: 4 m Höhendifferenz x 0,1 bar	0,40 bar
Reibungsverlust. 5 m Leitungslänge x 0,05 bar	+ 0,25 bar
Rohrwendel: 6 m x 0,075 bar	+ 0,45 bar
Betriebsdruck	**= 1,10**

Zur Sicherheit
Bitte nicht vergessen: Der Betriebsdruck für Bier darf 3 bar nicht überschreiten!

Bitte beachten!

Diese Angaben beziehen sich auf eine Auslaufgeschwindigkeit von 3 Liter pro Minute mit Kompensatorhahn – bei geringerer Geschwindigkeit ergibt sich ein anderer Betriebsdruck. Ist ein Fass lange an der Leitung, kann Kohlensäure gebunden werden und der Betriebsdruck sich dadurch erhöhen. Unser Praxis-Tipp: die Anlage von einem Fachmann einstellen lassen!

Kegsystem

ALLES KLAR FÜR DEN SCHNELLEN ANSTICH

Probleme beim Fassanstich kann sich heute eigentlich nur noch der Münchner OB auf dem Oktoberfest leisten. Im Gastronomie-Alltag muss es in aller Regel ruckzuck gehen. Und genau das ermöglichen die modernen Eichbaum Kegs. Sie verfügen über ein so genanntes Flachfitting, das den sauberen Anschlag besonders komfortabel macht: Der Zapfkopf mit den Bier- und Kohlensäureleitungen wird ganz einfach aufgeschoben.

Anschließen des Kegs

❶ Die Schutzkappe des vollen, vorgekühlten Fasses entfernen und auf dem Keg ablegen – sie gehört nach dem Abschlagen wieder auf den Keganschluss.

❷ Fitting und Zapfkopf sorgfältig mit fließendem Wasser und den dafür bereitgelegten speziellen Bürsten reinigen.

❸ Den Zapfkopf mit den angeschlossenen Bier- und Kohlensäureleitungen seitlich ansetzen und bis zum Anschlag über das Fassfitting ziehen.

❹ Um den Zapfkopf zu verschließen, den Hebel am Zapfhahn einfach herunterdrücken.

Abschlagen des Kegs

Beim Abmontieren den Hebel am Zapfkopf hochziehen und den Zapfkopf vom Fass entfernen, danach die Schutzkappe wieder auf den Keganschluss setzen.

Bitte beachten!

Das Fitting und der Zapfkopf müssen vor jedem Anstich sorgfältig gereinigt werden, da Verunreinigungen an diesen Anschlussteilen häufig die Ursache von Problemen mit der Bierqualität sind.

Reinigung

BLITZSAUBER ZUM ERFOLG

Dass Sauberkeit in der Gastronomie oberstes Gebot ist, versteht sich von selbst. Das gilt natürlich auch für zwei wichtige Bereiche der Bierpflege: Die regelmäßige Reinigung der Schankanlage und das professionelle Spülen der Gläser gehören zu den Grundvoraussetzungen für den ungetrübten Genuss eines echten Eichbaum.

Reinigung der Schankanlage

Für den einwandfreien Zustand und die Reinigung der Schankanlage ist immer der Betreiber selbst veranwortlich. Der Reinigungsnachweis sollte jeweils im Betriebsbuch eingetragen werden.

Die wichtigsten Reinigungsaufgaben und -intervalle im Überblick:

Was?	Wie?	Wann?
Schanktisch (Spülbecken mit Standrohr, Unterspülrohre, Spülboy) und Gläserspülbürsten	mit Heißwasser und dem geeigneten Reinigungsmittel	mindestens täglich nach Betriebsschluss
Zapfkopf innen und außen	mit Heißwasser spülen	bei jedem Fasswechsel
Fitting	mit Heißwasser abbürsten und spülen	bei jedem Neu- und Wiederanschluss des Fasses, insbes. nach Leitungsreinigung mindestens täglich
Zapfhahn außen	Heißwasser, Zapfhahnbürste	nach Betriebsschluss
Zapfhahn innen	Heißwasser, Zapfhahnbürste, geeignetes Reinigungsmittel	wöchentlich
Bierleitung inkl. Zapfkopf innen und außen	chemisch/ mechanisch[1]	nach Bedarf, aber mindestens alle 14 Tage

[1] Die gründliche und periodisch durchzuführende chemisch-mechanische Reinigung der Bierleitungen und Zapfköpfe lässt sich mit einem professionellen Reinigungsgerät schnell und einfach bewältigen.

Reinigung der Gläser

Ideal für die richtige Gläserpflege sind geruchs- und geschmacksneutrale Spezial-Gläserspülmittel, die den Schaum nicht angreifen. Lassen Sie sich am besten ein Mittel von Ihrem Schankanlagenservice empfehlen.

Die einzelnen Reinigungsschritte im Überblick:

- Die Gläser in handwarmem Wasser mit Spezialspülmittel gründlich reinigen.
- Anschließend mit klarem, kaltem Wasser nachspülen. Gläser auf einem Rost möglichst vollständig abtropfen lassen.
- Nicht abtrocknen oder polieren und generell nie mit den Fingern ins Glas greifen.
- Gläser, die nicht gleich wieder gebraucht werden, vor dem Zapfen nochmals kalt spülen.

Das **richtig gespülte Glas** erkennt man am geschlossenen Wasserfilm nach dem Spülen und an den Schaumringen beim Austrinken.

Beim **falsch gespülten Glas** bilden sich nach dem Spülen einzelne Tropfen und nach dem Füllen anhaltende Glasblasen an der Glaswand.

Stehen zwei Becken zur Verfügung, bietet sich die Unterteilung in ein Warmwasser- und ein Kaltwasserbecken an. Entsprechende Unterspülrohre sorgen dafür, dass die zwei Spülbecken ständig mit frischem Wasser und Sauerstoff versorgt werden.

Steht nur ein Spülbecken zur Verfügung, verlangt das Gesetz zum Reinigen und Nachspülen der Gläser den Einsatz eines so genannten **Spülboys**, dessen tägliche Reinigung unbedingt erforderlich ist.

Zapfen

DES WIRTES KÖNIGSDISZIPLIN

Ein schönes, gepflegtes Bier mit perfekter Schaumkrone: Genau das schwebt Ihren Gästen vor, wenn sie ein Eichbaum bestellen. Damit die Vorfreude nicht enttäuscht wird, gilt es, beim Zapfen einige einfache Regeln zu beachten – und sich von einem gängigen Vorurteil zu verabschieden: Denn nicht einmal ein Pils braucht sieben Minuten! In dieser Zeit würde es sich nur erwärmen und Kohlensäure verlieren.

Das vorgespülte Glas schräg unter den ganz geöffneten Zapfhahn halten, damit das Bier an der Wandung entlang ins Glas fließt.

Das bis zur Hälfte gefüllte Glas etwa eine Minute stehen lassen, so dass sich der Schaum etwas setzen kann.

Erst jetzt nachzapfen. Generell soll beim Zapfen der Hahnauslaufbogen nicht ins Bier eintauchen, da sonst Luft ins Bier gedrückt und die Kohlensäure ausgetrieben wird.

Nach einer Pause wird dem Bier durch schnelles Öffnen und Schließen des Zapfhahns die Schaumkrone aufgesetzt.

Bitte beachten!

<u>Vier Kardinalfehler, die Sie unbedingt vermeiden sollten:</u>

- **Niemals Biere vorzapfen!**
- **Keinesfalls zwei halbvolle Gläser zusammenschütten!**
- **Nicht in warme, trockene Gläser zapfen!**
- **Keine Schaumabstreifer verwenden, da diese unhygienisch sind!**

Fehlercheck

WENN'S MAL NICHT SO LÄUFT

Es passiert zwar selten, aber wenn, dann vermutlich im falschen Moment: Selbst bei bestens gewarteten Systemen sind Störungen natürlich nicht völlig auszuschließen. Da es sich in der Regel zum Glück um leicht zu behebende Ursachen handelt, lauten die beiden wichtigsten Tipps für den Fall des Falles: Ruhe bewahren und systematisch vorgehen – am besten mit Hilfe der folgenden Checkliste.

Störung	Mögliche Ursache	Vorschlag zur Abhilfe
Das Bier läuft nicht.	Das Fass ist leer.	Neues Fass anschließen.
	Der Leitungsabsperrhahn für die Getränkeleitung ist geschlossen.	Absperrhahn öffnen.
	Die Bierleitung ist verstopft (z. B. durch Reinigungsbällchen).	Fremdkörper beseitigen.
	Die Bierleitung ist geknickt.	Knick beseitigen.
	Die Bierleitung ist eingefroren.	Zunächst Kühlmaschine abstellen und Leitung auftauen lassen. Technischen Service verständigen.
	Das Keg ist eingefroren.	Dringendst eingestellte Temperatur im Kühlraum und korrekte Funktion der Kühlung überprüfen.
	Der Keg-Zapfkopf ist falsch zusammengebaut.	Auseinandernehmen und richtig zusammenbauen.
	Die Kohlensäureflasche ist leer.	Neue Druckgasflasche anschließen.
	Der Leitungsabsperrhahn für die Druckgasleitung ist geschlossen.	Absperrhahn öffnen.
	Der Kohlensäuredruck ist zu gering.	Korrekten Druck einstellen (hierfür sollte so bald wie möglich ein Fachmann, z. B. vom Getränkelieferanten, zu Rate gezogen werden).
	Die Lippenventile im Bierfänger sind verklebt, deswegen gelangt keine Kohlensäure in das Fass.	Dringende Reinigung erforderlich. Möglichst Lippenventile erneuern.
	Die Kohlensäureleitung ist undicht.	Unbedingt Undichtigkeit beseitigen bzw. den technischen Service verständigen. Achtung: Ausströmen des CO_2-Gases ist farb- und geruchlos und kann beim Einatmen zu gesundheitlichen Schäden und sogar zum Tode führen!
	Kohlensäureleitung und Bierleitung wurden vertauscht.	Leitungen richtig montieren und zukünftig nur noch neuen Zapfkopf mit den richtigen, verwechslungssicheren Anschlussgewinden verwenden (5/8" getränkeseitig und 3/4" gasseitig).
Das Bier läuft trüb.	Es ist ein trübes Bier, z. B. Hefeweizen, Zwickelbier etc. angeschlossen.	Weiterzapfen.
	Die Bierleitungen wurden vertauscht.	Leitungen tauschen und vor erneutem Anschluss reinigen.
	Die Bierleitungen oder Armaturen sind nicht sauber.	Es wird allerhöchste Zeit, eine gründliche chemische bzw. chemisch-mechanische Reinigung durchzuführen. Die Reinigungsintervalle sollten verkürzt werden.

Störung	Mögliche Ursache	Vorschlag zur Abhilfe
Das Bier läuft trüb.	Das Bier hat eine Kältetrübung.	Temperatur korrekt einstellen (lassen).
	Die Schankanlage hat zuviel Co_2-Druck.	Korrekten Druck einstellen (lassen). Hierfür sollte ein Fachmann, z. B. vom Getränkelieferanten, zu Rate gezogen werden.
Das Bier schäumt zu stark.	Das Bier ist zu warm.	Am wahrscheinlichsten ist, dass das Fass nach der Anlieferung nicht ausreichend lange (bis zu 48 Stunden werden für ein 50-l-Keg benötigt!) im Kühlraum durchkühlen konnte und zu schnell angeschlossen wurde. Also sollte der Anlieferungsrhythmus überprüft werden. Es ist auch möglich, dass die Kühlraumtemperatur falsch eingestellt wurde und herabreguliert werden muss. Eine konstante Temperatur im Bereich von 5-8 °C ist hierbei anzustreben. Schwierig wird es, wenn die Kälteanlage, z. B. wegen tropischer Außentemperaturen, überlastet ist. Dann ist die Installation eines zusätzlichen oder eines leistungsfähigeren Aggregates zu empfehlen.
	Das Bier erwärmt sich in der Leitung.	Die Getränkeleitung sollte mindestens mit einer Isolierung oder noch besser mit einer Leistungsbegleitkühlung versehen werden. Falls schon vorhanden, muss der Zustand der Isolierung bzw. die Funktion der Leistungsbegleitkühlung überprüft, bzw. die Temperatur korrekt eingestellt werden.
	Die Gläser sind zu warm oder trocken.	In jedem Fall vor dem Zapfen die Gläser mit kaltem Wasser vorspülen. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine die Gläser vor dem nächsten Befüllen zunächst außerhalb der Maschine abkühlen lassen.
	Das Bier wird aus der Leitung gequetscht, d. h. der Hahn wird beim Zapfen nicht ganz geöffnet.	Beim Zapfen den Bierhahn immer ganz öffnen. Sicherstellen, dass der Hahntyp richtig bedient wird (Schaumtaste?).
	Die Bierleitung ist geknickt.	Knick beseitigen.
	In den Leitungen ist Belag von Bierstein.	Es wird höchste Zeit, regelmäßig eine chemische bzw. chemisch-mechanische Grundreinigung durchzuführen.
	Fremdkörper zwischen Fitting und Zapfkopf.	Zapfkopf abnehmen und prüfen.
	Das Bier fließt zu schnell.	Wahrscheinlich ist die Anlage falsch konzipiert. Unbedingt einen Fachmann zu Rate ziehen.
	Der Kohlensäuredruck ist über längere Zeit zu hoch gewesen, das Bier ist daher aufkarbonisiert.	Für die Leerung dieses Fasses muss der Druck noch weiter heraufreguliert werden. Das Getränk ist jedoch verfälscht. Für die Einstellung eines korrekten Druckes für weitere Fässer sollte so schnell wie möglich ein Fachmann, z. B. vom Getränkelieferanten, zu Rate gezogen werden.
	Kohlensäuredruckminderer ist defekt oder verstellt.	Vom Fachmann austauschen bzw. einstellen lassen.
	Kohlensäuredruck ist zu niedrig, die biereigene Kohlensäure entbindet zu Gasblasen, welche beim Kompensatorhahn zur Schaumbildung führen können.	Korrekten Druck einstellen. Hierfür sollte ein Fachmann, z. B. vom Getränkelieferanten, zu Rate gezogen werden. Es sollte überprüft werden, ob ein Kompensator bei dieser Anlage überhaupt sinnvoll ist.
Das Bier schäumt zu wenig.	Das Bier ist zu kalt.	Die Kühlraumtemperatur ist falsch eingestellt und muss heraufreguliert werden. Eine konstante Temperatur im Bereich von 5-8 °C ist anzustreben.
	Das Bier fließt zu langsam.	Wahrscheinlich ist die Anlage falsch konzipiert. Unbedingt einen Fachmann zu Rate ziehen.
	Die Gläser sind nicht sauber.	Gründlich reinigen und ggf. wirksamere Reinigungsmethode anwenden, z. B. Spülmaschine. Evtl. Spülbürsten austauschen bzw. Spülgerät reinigen. Ggf., zum Schutz vor fettigen Küchendünsten etc., anderen Ort für die ...