*Řešení*

1. Jaká teplota je doporučená pro skladování piva?

*Ideální teplota pro skladování piva je 7°-8° C, vyšší teploty negativně ovlivňují kvalitu piva.*

2. Co skladujeme ve skladu piva a co naopak ne?

*Ve skladu piva skladujeme: keg sudy, lahve s hnacím plynem.*

*Ve skladu piva neskladujeme: potraviny, které by mohly ovlivnit chuť a vůni piva, oblečení, elektroniku, různé nápoje v lahvích, atd.*

3. Vyjmenujte, jaké činnosti provádíme před čepováním piva?

*Příprava čepování:*

* *připravíme myčku skla a nadávkujeme mycí prostředek pro mytí pivního skla,*
* *zkompletujeme výčepní kohouty,*
* *ve skladu piva provedeme naražení jednotlivých druhů piv,*
* *otevřeme hlavní uzávěr plynu na talkové láhvi,*
* *nastavíme tlak hnacího plynu,*
* *otevřeme přívody hnacího plynu do všech naražených sudů,*
* *po naražení narážeče odčepujeme vodu v pivním vedení, která tam byla z minulého dne,*
* *po odtečení vody můžeme čepovat pivo.*

4. Popište postup při mytí pivního skla v ruční myčce.

*Mytí pivního skla:*

* *pivní sklo myjeme v ruční myčce pivního skla nebo průmyslové myčce,*
* *pro mytí používáme doporučený mycí prostředek,*
* *po umytí pivní sklo řádně umyjeme v čisté vodě po dobu 3-5 vteřin.*

5. Co negativně ovlivňuje kvalitu čepovaného piva a pivní pěny?

*Kvalitu čepovaného piva a pivní pěny negativně ovlivňuje:*

* *nedostatečně opláchnuté sklenice,*
* *špinavé sklenice,*
* *mastné sklenice.*

6. Popište správný postup při čepování piva „hladinka“.

*Postup při čepování piva:*

* *ochlazení pivní sklenice ve studené čisté vodě a její okapání,*
* *přiložení sklenice pod úhlem 45° k výčepní hubici,*
* *mírným pootočením páky nařízneme do sklenice pivní pěnu,*
* *otevření páky výčepního kohoutu na maximální průtok a dotočíme pivo,*
* *čepování ukončíme rychlým uzavřením výčepního kohoutu.*

7. Vyjmenujte denní činnosti prováděné po ukončení čepování piva.

*Po ukončení čepování piva je důležité:*

* *uzavření tlakové láhve, odtlakovat redukční ventil a uzavřít přívod tlačného plynu k sudům,*
* *odpojit narážeče a odstranit zbytky piva z hrdla sudů,*
* *propláchnout pivní vedení pitnou vodou,*
* *výčepní kohout a hubici vyčistit kartáčem a propláchnout vodou,*
* *výčepní stůl a odkapník vyčistit od zbytků piva vhodný chemickým přípravkem,*
* *omýt výčepní stůl pitnou vodou,*
* *přikrytí výčepu proti prachu.*

*Mytí ruční myčky pivního skla:*

* *zbavíme usazenin a nečistot po celodenním provozu,*
* *kartáče myčky čistíme chemickým prostředkem,*
* *dodržujeme doporučené dávkování,*
* *po chemickém ošetření všech částí myčky ji důkladně omyjeme pitnou vodou.*

8. V čem spočívá sanitace pivního vedení?

*Průběh sanitace pivního vedení:*

* *sanitační technik demontuje narážeče pivního vedení a propojí pivní vedení do okruhu,*
* *demontuje výčepní kohouty,*
* *připojí sanitační přístroj na okruh a zahájí výplach pivního vedení vodou,*
* *aplikuje chemický sanitační prostředek do pivního vedení přes sanitační přístroj,*
* *demontáž a čištění pivních narážečů v chemickém roztoku,*
* *demontáž a čištění výčepních kohoutů v chemickém roztoku,*
* *opláchnutí všech dílů narážečů a výčepních kohoutů v pitné vodě,*
* *složení všech dílů do původního stavu,*
* *asi po 15-20 min. vypustí sanitační technik roztok z pivního vedení a vypláchne ho čistou pitnou vodou,*
* *čištění pomocí molitanových houbiček a následný výplach vodou,*
* *odpojení sanitačního přístroje,*
* *namontování výčepních kohoutů a narážečů,*
* *znovu naražení piva a odtečení vody, dokud nepoteče pivo.*