

LA BIRRA



SPILLARE

BIRRE BASSA FERMENTAZIONE (Tipo Pils, Lager)

Spillatura con anidride carbonica.

Almeno 2 dita di schiuma: più digeribile,
conserva fragranza e aromi
mantiene temperatura
barriera contro ossigeno.

Sistema belga: tagliare la schiuma con apposita spatola.

Sistema tedesco: non tagliare, schiuma tondeggiante su bicchiere

BIRRE ALTA FERMENTAZIONE (Tipo Ale inglesi)

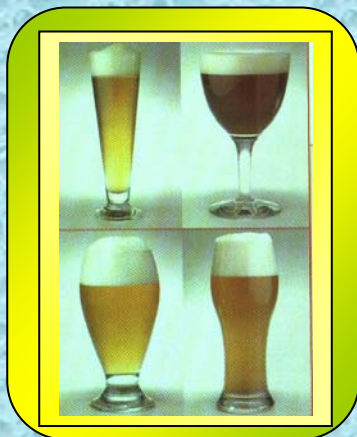
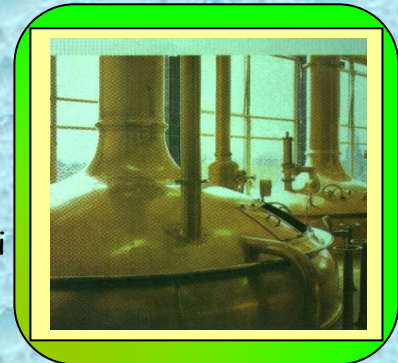
Spillatura solitamente con pompa a pressione.

Servita piatta, senza schiuma. Contiene solo il gas della fermentazione.

BIRRE IRLANDESI (Guinness)

Spillatura con Carboazoto (miscela anidride carbonica e azoto)

Da lasciare riposare dopo la spillatura. La schiuma è parte integrante della birra.



ANIDRIDE CARBONICA

PRESSIONE: oltre 2,2 kg/cm², Dannosa,
spinge velocemente, forma eccessiva schiuma
circa 1,9 kg/cm², Ottimale.
meno 0,8 kg/cm², Dannosa
poca spinta, birra piatta.

FUSTO

Rotazione fusti secondo scadenza in magazzino.

Appoggiare fusti su bancali di legno
per isolare dal freddo del pavimento.

Al cambio del fusto: sciacquare
in acqua calda l'attacco del fusto.

Con spugna pulita e strizzata
sciacquare l'attacco del nuovo fusto.

BICCHIERI

Sciacquare i bicchieri con
acqua fresca prima di versare
la Birra. Toglie le tracce di
sapone o brillantante che ammazzano
la schiuma e li rinfresca.