

Brugervejledning til Lund Teknik tappeanlæg til Fest Fad med picnichane (varenr. 034,125)

(Kan også bruges til tappeanlæg til Fest Fad med 3/8" slange (varenr. 034,127))



Tillykke med købet af dit nye tappesystem. Dette tappesystem er vores mest solgte model og er meget fleksibelt. Det kan anvendes med forskellige CO2 kilder, og med nogle CO2 kilder, kan systemet også anvendes til tvangskarbonering af Fest Fade.

Anstikning af Fest Fad:

Først skrues anstikkerrøret på tappeanlægget, så systemet er samlet som på billedet ovenfor. Dernæst skal anstikker og Fest Fad desinficeres. Det er meget vigtigt med omhyggelig desinfektion ved anstikning, specielt hvis Fest Fadet ikke forventes tømt samme dag, som det er anstukket. Ved omhyggelig desinfektion kan et anstukket Fest Fad holde sig friskt i 2 uger, eller mere. Til desinfektion anbefaler vi en sprayflaske med 70 % isopropanol (varenr. 050,130) men en iodophor opløsning, kan også anvendes. Anstikker røret og bungen sprayeres med isopropanol indtil begge dele har været i kontakt med isopropanol.

Placer Fest Fadet på et stabilt underlag og placer anstikker røret ovenpå proppen i bungen. Derefter presses forsigtigt ned, indtil proppen falder ned i Fest Fadet. Nu presses anstikkeren helt i bund i Fest Fadet, og til sidst klikkes tappesystemet fast på Fest Fadet. Hvis ikke røret kan presses helt i bund, skyldes det at proppen til bungen er faldet ned, lige

under anstikker røret. Det ordnes nemt ved at løfte røret et par cm op, og holde Fest Fadet på skrå, så proppen falder ud til siden. Derefter kan anstikkeren presses i helt i bund.

Servering af øl fra Fest Fad:

Vigtigt: Festfad systemet fungerer på samme måde som et rigtigt fadølssystem, og derfor har serveringstemperaturen stor betydning for skumdannelsen. Et forsøg på at servere øl ved stuetemperatur fra et festfad vil altid ende med en masse skum, mens øl serveret ved 5-10 grader vil give et fint skum.

Hold picnichanen hen over et glas, og tryk hanen helt i bund. Det er vigtigt at hanen trykkes helt i bund, da der ellers kan være problemer med skumdannelse. Hold evt. glasset skråt under tapningen. Når glasset er fyldt, lukkes hanen og den rystes en enkelt gang, for at fjerne de sidste dråber fra tuden. Skål!

Et nyanstukket Fest Fad vil ofte indeholde tilstrækkeligt CO2 til servering af 1-2 glas øl, men for at få resten af øllet ud, skal der anvendes en CO2 kilde.

Tilslutning af løs CO2 enhed (varenr. 034,032):

Den kileformede reguleringstap trækkes helt op og bagstykket/håndtaget skrues af. Der placeres en 16g CO2 patron (varenr. 034,030) i håndtaget, der herefter skrues på CO2 enheden igen. Lige når CO2-patronen perforeres vil der løbe en smule CO2 ud. Det er helt normalt.

Enheden trykkes ned over tappesystemet og reguleringstappen presses ned indtil det ønskede CO2 tryk er opnået.

Indholdet af en 16g CO2 patron svarer godt og vel til et Fest Fad

Tilslutning af ekstern CO2 kilde (varenr. 030,253 og 030,254):

Hvis ikke CO2 systemet allerede er samlet, skal det ske som det første. Overgangsstykket skrues på regulatoren og CO2 slangen skrues på udgangen af regulatoren. Til sidst skrues overgangsstykket på CO2 flasken. Bemærk at den sorte pakning skal sidde mellem CO2 flaske og overgangsstykke, og ikke mellem overgangsstykke og regulator. Sørg for at regulatoren er lukket inden den skrues på CO2 flasken. Det foregår ved at løsne den store regulator skrue helt i regulatoren.



Nu sættes muffen på CO2 slangen på tappesystemet og der skrues op for regulator skruen til det ønskede tryk er opnået. Vi anbefaler ca. 1 bar til de fleste øltyper.

En 300g CO2 flaske rækker til ca. 20 Fest Fade.

Rengøring:

Når Fest Fadet er tømt skal tappesystemet rengøres. Rengøring kan ske i varmt (ikke kogende) vand, men det anbefales at man jævnligt bruger et fødevarer godkendt rengøringsmiddel, som fx Keg Clean. Først skrues anstikkeren af tappesystemet og den skylles igennem. Så skrues enden af picnichanen og endestykket rengøres. Til sidste skylles den resterende del af tappesystemet igennem, ved at lade vand løbe ind i den adskilte picnichane og evt. også fra tappesystemet og ud gennem picnichanen. Det kan være nødvendigt at blæse i den ene ende af tappeslangen for at få det sidste vand ud af slangen. Til sidst skrues enden på picnictappen igen.

Tvangskarbonering:

Hvis der anvendes tappesystem til ekstern CO2 kilde (varenr. 030,253 og 030,254) er det muligt tvangskarbone et Fest Fad. Dvs. at man kan fylde sit øl på Fest Fadet, uden at tilsætte sukker, kunstigt tilsætte CO2 og dermed have serveringsklart øl mindre end en dag efter at øllet er tappet på Fest Fad. Det kan kun lade sig gøre med den eksterne CO2 kilde, da engangs-CO2-patroner ikke kan levere tilstrækkeligt tryk til tvangskarbonering.

Vigtigt: Festfade kan tåle et tryk på 3 bar før de deformeres, men selve tappesystemet kan kun klare 2 bar. Ved overskridelse af denne grænse er der risiko for at tappeudstyret ødelægges!

Metode 1: Tilslut CO2 forsyning, som beskrevet ovenfor, til et afkølet Fest Fad. Indstil regulatoren på 2 bar og ryst Fest Fadet i 10-15 minutter. Herefter er øllet serveringsklart. Husk at skruer regulatoren ned på 1 bar igen under serveringen.

Metode 2: Tilslut CO2 forsyning, som beskrevet ovenfor, til et afkølet Fest Fad. Indstil regulatoren på 1 bar og lad Fest Fadet stå køligt, med CO2 tilsluttet. I løbet af en uges tid er øllet karboneret korrekt. Metoden er langt fra så hurtig som metode 1, men gør det nemmere at styre karboneringen i øllet, og samtidig slipper man for at tilsætte sukker når Fest Fadet fyldes.

I forbindelse med tvangskarbonering kan tabellen fra <http://haandbryg.dk/carbonering.html> være en stor hjælp til at vælge den rette indstilling på regulatoren.