

In dit protocol wordt stapsgewijs beschreven wat de werkwijze is bij het tappen en serveren van pils zoals beoordeeld gaat worden bij de biertapwedstrijden.

Tappils

1. Droogmaken dienblad + voorbereiding

Voor gebruik dient het dienblad drooggemaakt te worden met een droge doek

- glazen gaan niet glijden
- er vallen geen druppels bij het uitserveren

Het juiste aantal viltjes wordt op het dienblad geplaatst

2. Het spoelen van de glazen

Voor het spoelen moet het glas gecontroleerd worden op breuk, bierschoon of andere onregelmatigheden.

- Door goed te kijken kan je precies zien wat er vies is aan je glas en waar je op moet letten met spoelen.
- Beschadigde glazen kunnen gevaarlijk voor de gast zijn en/of beïnvloeden schuimkraag-

Het spoelen gebeurt op de middelste borstel met een draaiende beweging en tot op de bodem van het glas.

- Op deze wijze wordt zowel de binnen- als buitenkant volledig vetvrij gemaakt en er ontstaat een waterfilm aan de binnenkant van het glas.
- Het glas wordt door het spoelwater gekoeld waardoor het bier niet teveel in temperatuur omhoog gaat

Daarna laat met het glas uitlekken en controleert op vet, vuil en andere onregelmatigheden.

- Dit is de laatste controle van het glas. Het glas niet 'leegschudden' want dan wordt de waterfilm aan de binnenkant van het glas verbroken.

De glazen dienen ten alle tijde onderaan beetgepakt te worden (onderaan is het onderste helft)

- Dit ter voorkoming van het fettig en vuil worden van het glas rond de drinkrand.

De glazen dienen met de opening naar boven op het buffet geplaatst te worden.

- Zo komt de drink rand niet in contact met het (vuile) buffet.

3. Het tappen

Indien van toepassing wordt/worden het fluitje/de fluitjes getapt, Daarna de vaas/vazen.

Het laatste spoelwater wordt uit het glas gegoten.

- Zoveel mogelijk spoelwater verwijderen uit glas zonder te schudden

De kraan wordt in één snelle beweging volledig geopend en de tapper laat eerst een propje ontsnappen alvorens het glas onder de tap te houden

- bij het openen van de tapkraan ontstaat door het plotselinge drukverschil er een propje schuim wat de schuimkraag negatief beïnvloed.
- Ook dient men niet te lang te wachten met het glas eronder houden, dat is verspilling.

Het glas wordt schuin onder de kraan gehouden met de taptuit in het glas (en niet tegen het glas) zodat het pils spiraalsgewijs in het glas terechtkomt. Als het glas zich vult met pils laat men het glas zakken zodat de taptuit het bier niet raakt.

- De taptuit mag het glas en het bier absoluut niet raken vanwege onreinheden aan de buitenkant van de kraan.



Als het glas vol genoeg is wordt in één snelle beweging de kraan dicht gedaan en het glas voorzichtig neergezet, uit de buurt van de kraan.

- Als de kraan te langzaam dichtgedaan wordt 'knijpt' men het bier en ontstaat er een teveel aan schuim.
- Het glas mag niet onder de kraan omdat er dan druppels van de tapkraan in het schuimmanchet kunnen vallen. Ook moet het glas ver weg gezet worden zodat bij het tappen van een volgend glas er geen spetters in het manchet terecht kunnen komen.

4. Afschuimen

Het afschuimen van het pils gebeurt met een onbeschadigde schone bierspatel die in een glas met water staat.

- Als de spatel oud/ beschadigd is kan in de groeven vuiligheid zitten.

Het eenmalig en in één beweging vloeiend afschuimen van het nog levende pils gebeurt met de natte bierspatel over de gehele glasrand onder een hoek van 45°. (als een 'schaaf' en niet als een 'kwast')

- Afschuimen gebeurt zo snel mogelijk na het tappen, zodat er een egaal manchet (geen bellen, kuilen of andere onregelmatigheden) met lichte bolling ontstaat.
- Door het 'nat' afschuimen komt er een dunne waterfilm over het schuim heen te liggen die voorkomt dat er koolzuur ontsnapt uit het pils (voorkomt 'dood' pils) en er geen lucht (=zuurstof) in aanraking komt met het pils waardoor het pils oxideert en bitterder gaat smaken.

Met de spatel mag niet getikt worden tegen het glas of barblad.

- Hierdoor sla je de waterfilm van je spatel, beschadigd de spatel en kan er vuil aan de spatel kleven

Het zojuist getapte bier mag pas verplaatst worden als er geen bier meer over het glas heen stroomt en het manchet tot rust is gekomen.

- Als het glas te vroeg op je dienblad gezet wordt dan lekt er teveel bier op het dienblad en kunnen er druppels vallen bij het uitserveren.
- Tijdens het tot rust komen wordt de lichte schuimkraag en het zware bier gescheiden (het bier zakt naar beneden) en ontstaat er een stevige schuimkraag. Als men het bier te vroeg verplaatst 'valt' er teveel bier van het glas en gooi je de bolling eraf.

5. Uitserveren

De getapte glazen worden voorzichtig op het dienblad geplaatst zodat de glazen met het logo naar de tafeljury wijzen als daar naartoe gelopen wordt.

- De glazen moeten laag beetgepakt worden
- Hier wordt ook de volgorde van het uitserveren bepaald; De bieren moeten dusdanig op het dienblad geplaatst worden dat het eerst-getapte pils ook het eerst wordt uitgeserveerd.

Met het dienblad op één hand wordt naar de gast toegelopen en er wordt gastvrij contact met de gast gemaakt.

- De jury let op gedag zeggen, houding en service. Niet tè amikaal of tè strak.

Eerst worden met de vrije hand de benodigde vilten op de tafel gelegd met het logo naar de gast (jury) toe. Daarna worden de pilsen op volgorde van tappen uitgeserveerd met het logo recht naar de gast (jury) toe. Ook nu wordt het glas laag beetgepakt.

Er wordt gastvrij afscheid genomen van de gast/jury

