

In dit protocol wordt stapsgewijs beschreven wat de werkwijze is bij het tappen en serveren van pils en het schenken en serveren van speciaalbier uit fles, 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

De spoelbak moet gevuld zijn met stromend, schoon water en speciaal voor bierglazen bestemd reukloos zeep. Met een **AQUAFOX** systeem wordt het spoelwater automatisch voorzien van de juiste hoeveelheid zeep en vers water.

- Het kraantje moet stromen zodat vetigheid en andere drijvende onzuiverheden afgevoerd worden
- De juiste hoeveelheid zeep is belangrijk omdat er bij teveel zeep er zeepresten aan het glas blijven plakken en bij te weinig zeep het glas niet goed ontvet wordt
- De deelnemer doet hier niks mee en mag er vanuit gaan dat dit in orde is.

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 drinkrand 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 bepaalt; 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 pilzen 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

Speciaalbier op fles

Voordat men aan het spoelen van de glazen voor het tappils begint dient men de voorbereiding te doen voor het speciaalbier.

6. Het spoelen van de speciaal bierglazen

De speciaalbierglazen dienen na het spoelen gedroogd te worden. **Aangezien dit nogal veel tijd in beslag neemt en wij het geen handeling vinden die iets toevoegt aan de tapwedstrijd heeft de organisatie de speciaalbierglazen reeds gespoeld en gedroogd. De deelnemer hoeft het glas dus alleen nog maar (laag) te pakken, te controleren en op het dienblad te plaatsen.**

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

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

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

- Zo komt de drinkrand niet in contact met het (vuile) dienblad.

7. Fleshandelingen

Na de glazen voor het speciaalbier pakt men de speciaal bierfles(sen) uit de koeling. De flessen bier dienen met een schone doek ontdaan te worden van condens en direct op het dienblad geplaatst te worden

- Dit voorkomt dat condensdruppels die zich vormen op de fles als de fles uit de koeling komt mee worden geschonken bij het uitserveren.

De kroonkurken worden van de fles gehaald en in het daarvoor bestemde bakje gedaan met de opener er bovenop. Denk bij deze handelingen aan het laag beethouden van de fles.

- Netjes werken wordt op deze manier beoordeelt

Hierna gaat men verder met de voorbereiding van het tappen (punt 2)

8. Uitserveren speciaalbier

Dit gebeurt nadat men de getapte bierglazen heeft uitgeserveerd. De logo's van ALLE glazen en flesje(s) moeten op het dienblad naar de tafel met het logo in de juiste richting staan. De viltjes van het speciaalbier worden nu op tafel gelegd. Het dienblad dient bij het uitserveren in de hand gehouden te worden.

Vervolgens schenkt men in een vloeiende beweging zonder knoeien en kloppen het glas vol zodat er een fraai manchete met juiste dikte en bolling ontstaat.

- Er mag niet geknoeid, geklokt of onderbroken geschonken worden. Ook mag het glas niet overlopen. Men krijgt de juiste schuimkraag door de straal tegen de zijkant van het glas te laten lopen en niet te voorzichtig te schenken
- Uitzonderingen:

Witbier: hier dient op 2/3 van het schenken de straal gestopt te worden en het flesje gedraaid te worden waarna het glas volgeschonken wordt.

Bier met nagisting: er moet na het volschenken van het glas nog ongeveer 1cm bier overblijven in het flesje. Dit zodat de gast zelf kan kiezen of hij/zij de bittere gist in z'n bier wil schenken.

Daarna plaatst men eerst het glas op tafel en daarna het flesje rechts van het glas (uit oogpunt van de gast) met de etiketten naar de gast gericht. Daarna worden dezelfde handelingen gedaan met het tweede flesje speciaalbier.

Er wordt gastvrij afscheid genomen van de gast/jury

Tappen van speciaalbier in de finale NK Biertappen.

Tijdens het NK van 2026 zal er naast 4 pils en een flesje speciaalbier ook speciaalbier getapt worden in de finaleronde.

Schenkvolgorde finaleronde

2 fluitjes, 2 vaasjes, 1 bokbier van de tap en 1 Hertog Jan Grand Prestige van de fles

1. Droogmaken dienblad.
2. Plaats het juiste aantal viltjes op het dienblad.
3. Pak het door de organisatie gepoleerde Hertog Jan bierglas voor het flesbier en controleer op breuk of andere onregelmatigheden
4. Droog de condens van het flesje speciaalbier
5. Open het flesje en plaats flesje speciaalbier op het dienblad
6. Pak 2 fluitjes, 2 vaasjes en het bolglas voor het speciaalbier van de tap
7. Controleer de glazen op breuk of andere ongeregelheden.
8. Spoel de glazen, eerst de fluitjes, dan de vaasjes en tot slot het tapspeciaalbier glas.
9. Tap eerst de twee fluitjes, dan de 2 vaasjes en dan het speciaalbier.
10. Plaats de glazen op het dienblad, eerst de 2 fluitjes, dan de 2 vaasjes
11. Plaats de druppelvanger op de voet van het getapte speciaalbier en plaats dit glas op het dienblad
12. Loop met het volle dienblad naar de jurytafel.
13. Plaats vier viltjes op tafel en serveer eerst de 2 fluitjes en dan de 2 vaasjes uit bij jury 1
14. plaats 1 viltje op tafel en serveer het getapte speciaalbier uit bij jury 2.
15. Plaats 2 viltjes en serveer de Hertog Jan Grand Prestige uit bij jury 2 volgens het flessenprotocol.

Protocol speciaalbier van de tap

Het speciaalbier wordt op dezelfde wijze getapt als pils met de volgende bijzonderheden:

- Het voetje van het speciaalbier-glas dient ook gespoeld te worden
- Het eerste propje mag zowel in als naast het glas vallen (keuze aan de tapper)
- Speciaalbier hoeft niet afgeschuimd, maar moet wel overstromen, zonder veel te verspillen. Om de grote bellen te verwijderen en een optimaal manchete te creëren moet je het glas schuinhouden tot de grote bellen eraf gevallen zijn. En het bier nog genoeg 'opkomt' zodat een hoge bolling ontstaat. Het speciaalbier MAG wel afgeschuimd worden net als pils. Het gaat om het eindresultaat
- Alvorens de druppelvanger te plaatsen moet men het voetglas door de spoelbak halen om het suikerrijke bier eraf te spoelen. (Bij pils hoeft dit niet) (Let op: nog steeds laag beetpakken!)
- Er wordt wat manchete betreft gelet op dezelfde criteria als bij pils

Gastvrijheid

Meer dan ooit zal de jury op het NK maar ook in het komende tapseizoen gaan letten op gastvrijheid. Dit onderdeel is onlosmakelijk verbonden aan de horeca en cruciaal in een goede gastbeleving. Daarom zal gastvrijheid komend seizoen zwaarder mee gaan wegen. Waar wordt dan op gelet?

- (Bedrijfs)kleding (herkenbaar werkend in de horeca)
- Vriendelijk/vrolijk/lachend/ontspannen. (van het begin tot het eind)
- Oogcontact met de jury
- Een gastvrije opmerking/groet bij het uitserveren

Gastvrijheid wordt alleen beoordeeld door de zittende jury bij het uitserveren. Dat betekent natuurlijk niet dat je de staande jury geen gedag hoeft te zeggen!