Wedstrijdprotocol

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 visueel 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 vettigheid 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 vettig 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 tègen 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.

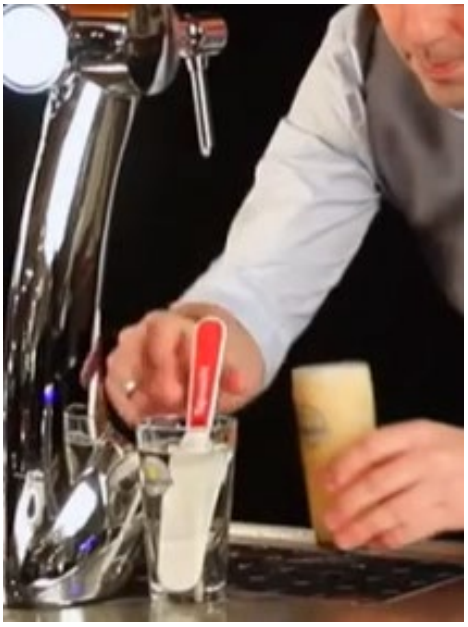
- De taptuit mag het glas en het bier absoluut niet raken vanwege onreinheden aan de buitenkant van de kraan.

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. Effectief tappen

- Het openen van de kraan en daarna glas eronder is één vloeiende beweging, dus het eerste propje is minimaal
- Het bier mag niet uit het glas stromen tijdens het tappen.
- Pas als het glas op de bar staat mag/moet dit overstromen; als het eerder overstroomt is er sprake van verspilling/bierverlies. Het glas moet dus overstromen maar pas als het op het barblad geplaatst is. Dat is ook hét moment om af te schuimen



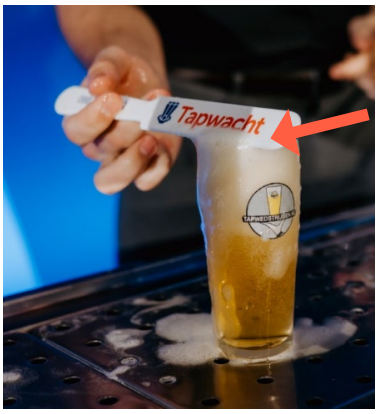
5. Afschuimen

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 45º.(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.

6. 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, oogcontact, representatief uiterlijk en vriendelijke uitstraling.

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.

7. Het spoelen van de speciaal bierglazen

Bij het pakken van het speciaalbierglas dient dit gecontroleerd te worden op breuk. **Het glas is reeds gepoleerd door de organisatie en gereed om gebruikt te worden.**

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.

8. 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)

9. 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 klokken het glas vol zodat er een fraai manchet 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 de 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