HET PERFECTE BIER VAN DE TAP IN 14 STAPPEN

1 VOORBEREIDING VOOR EEN GOED GLAS BIER

GASTVRIJHEID
Een goed glas bier begint en eindigt met gastvrijheid.

VOORBEREIDING BAR
Tapsysteem: 3 soorten; waterbak, fustenkoeler, tankbier.
Druk instellen is de temperatuur van het bier (in het fust) delen door 10.
Hoe hoger de druk hoe beter de schuimkraag.

GLASWERK
Staat schoon op de bar, nooit door vaatwasser, glazen moeten kunnen luchten (op een rek), periodiek reinigen met soda en warm water (goed naspoelen met koud water), tapbierglazen nooit poleren, met een vies glas krijg je nooit een goed bier, alles begint met een schoon glas.

SPOELBAK
Is het epicentrum van hygiëne, schone, nieuwe spoelborstel gebruiken, water/zeepverhouding moet in balans zijn, daarvoor is het gebruik van een spoelblokje aan te raden, bij gebruik spoelblokje altijd de waterkraan laten lopen.

SPATEL
Altijd in glas zetten, zodat je de kleur van het water kan zien, ijzer is hygiënischer en beschadigt minder snel, plastic is lichter en houdt meer water vast.

VILTEN
Een glas bier hoort op een vilt en voorkomt vlekken op tafel en kleding, het verhoogt de beleving, zorgt voor upselling, en de gast verwacht het ook.

BARMAN
Een goede barman heeft voldoende productkennis, is commercieel, gastvrij, heeft een goede uiterlijke verzorging, is weldoorvoed en heeft een open houding naar gasten en collega's.

BIJZONDERHEDEN
- Een goed bier tappen is een keuze en kost bijna geen extra tijd
- Een glas voor tapbier moet altijd gespoeld worden voor gebruik
- Als je het druk hebt meerdere glazen spoelen en op de kont op de bar zetten
- Maak er een sport van om een zo goed mogelijk glas bier te tappen.
- Een klein beetje bierverlies hoort erbij maar probeer dit tot een minimum te beperken.
- Goed getapt bier ziet er lekkerder uit, smaakt frisser, draagt bij aan een nog betere beleving en zal zorgen voor een hogere bieromzet.

2 UITVOERING

TAPRITUEEL *(tappen is niks anders dan omgaan met druk en weerstand)*

1. Pak altijd een gebruikt glas, je moet het toch een keer spoelen en zo zorg je ervoor dat de bar netjes blijft.
2. Spoelen / koelen / bierschoon maken van het glas.
3. Controleren op vetvlekken, eilanden, lipgloss en beschadiging, nooit met drinkrand op de bar zetten voor het tappen.
4. Tap open in één beweging (twee standen: open en dicht).
5. Prop laten schieten want die is lauw, zorgt voor extra schuimvorming, smaakt bitter en is slecht voor de schuimkraag (niet te veel bier verspillen).
6. Glas er schuin onder op één bepaalde hoogte zodat elk bier hetzelfde is, absoluut niet melken (slecht voor koolzuurbehoud en een ander eindresultaat).
7. Het bier spiraalvormig in het glas laten lopen, hierdoor wordt er een draaikolk gecreëerd, waardoor het koolzuur naar beneden trekt.
8. Glas recht houden anders loopt het bier er gewoon uit.
9. Tuut er uut, dit zorgt voor een ijzersmaak, de tuit in het bier is slecht voor de schuimkraag en is onhygiënisch, daarnaast heeft het geen enkel voordeel.
10. Tap dicht in één beweging: is de druk erg hoog het laatste bier uit de tap niet in het glas laten vallen, is de druk normaal het laatste bier wel in het glas laten vallen.
11. Het glas rustig neerzetten en niet onder de drup zetten maar dicht bij de spatel, zet de glazen bij serietappen zo ver mogelijk weg.
12. Afschuimen onder hoek van 45 graden met een natte spatel. Doe dit als het bier nog leeft met een snijdende beweging en met liefde!
13. Het bier laten acclimatiseren (tot rust laten komen), niet te snel pakken i.v.m. schuimkop op lekblad waardoor alle moeite tevergeefs is geweest.
14. Uitserveren: logo van vilt en glas naar de gast toe, glas onderaan vastpakken, logo van het glas draaien, oogcontact maken, glimlachen en iets tegen de gast zeggen in de vorm van: proost, geniet ervan, laat hem smaken, zal ik hem opschrijven?