



## Sodakeg-installatie

Proficiat met de aankoop van een sodakeg drukvat. Dit systeem is ideaal voor hobbybrouwers: eenvoudig in gebruik, makkelijk te reinigen, quasi onverslijtbaar én een perfecte drukregeling is mogelijk. Om dit systeem optimaal te gebruiken, is het volgen van enkele richtlijnen een noodzaak. Je leest hieronder alles over het gebruik en onderhoud van je sodakeg-installatie.

### ONDERDELEN

Hieronder vind je een opsomming van de verschillende onderdelen van een volledige installatie met een sodakeg drukvat. Doorloop even de lijst vóór het eerste gebruik. Al deze accessoires zitten in de Brewferm sodakeg-installaties. (Of je al deze onderdelen hebt, hangt af van hetgeen je gekocht hebt.)

- Drukvat sodakeg (nieuw of tweedehands)
- Drukvat 19 liter
- Rubberen bovenring en voet
- Deksel (ovaal met handvat)
- Overdrukventiel (op het ovalen deksel) met ringetje
- Snelkoppeling voor CO<sub>2</sub>, meestal gemarkeerd met 'IN'
- CO<sub>2</sub>-buis (= het korte buisje, bevindt zich in het vat)
- Snelkoppeling voor bier, meestal gemarkeerd met 'OUT'
- Bier stijgbuis (= lange buis, bevindt zich in het vat)
- CO<sub>2</sub>-cilinder 2,5 kg
- CO<sub>2</sub> drukregelaar met 2 manometers met slangtule (aansluitstuk)
- CO<sub>2</sub>-slang
- Snelkoppeling GAS met slangtule (aansluitstuk)
- Snelkoppeling BIER met slangtule (aansluitstuk)
- BIER slang
- Aftapkraantje of tapkraan
- Slangklemmetjes

### REINIGING

Als je een nieuwe sodakeg hebt gekocht, kun je bij het eerste gebruik dit stuk overslaan en ga je direct naar 'Ontsmetting' en 'Gebruik'.

Een tweedehands sodakeg is veel goedkoper dan een nieuw. Een tweedehands sodakeg moet echter wel voor het eerste gebruik grondig gereinigd worden. Ze werden voorheen gebruikt voor de verkoop van cola- en limonadeconcentraten en kunnen daarom sterk ruiken. Goed reinigen met een Chemipro Caustic-oplossing of een (niet geparfumeerd!) detergent bv. 1 soeplepel trinatriumfosfaat/liter warm water.

- Indien de sodakeg is uitgerust met een overdrukventiel (op het ovalen deksel), trek dan eerst aan het ringetje om de eventuele overdruk van het vat te halen. Indien de sodakeg niet uitgerust is met een overdrukventiel, duw dan voorzichtig met een schroevendraaier op de koppeling 'IN' zodat de overdruk kan ontsnappen.
- Open het ovale deksel door aan het handvat te trekken.
- De rubberen ring zal naar cola of limonade ruiken. Het is meestal voldoende om deze ring enkele minuten in een Chemipro Caustic-oplossing of een 10-tal minuten in een warme detergentoplossing te leggen. Daarna goed naspoelen met zuiver water.
- Ook het deksel zelf moet gereinigd worden, zie werkwijze hierboven. Daarna goed uitspoelen met zuiver water.
- Om de 2 snelkoppelingen 'IN' en 'OUT' die zich bovenaan het drukvat bevinden te reinigen, ontschroef je deze koppelingen in tegenwijzerzin. Laat deze koppelingen 10 minuten weken in een detergentoplossing. Doe hetzelfde met de CO<sub>2</sub>-buis (kort) en de bier stijgbuis (lang) die beide in de sodakeg hangen. Daarna goed naspoelen met zuiver water.
- Kijk na of de rubberen ringetjes aan de buitenkant van de snelkoppelingen geen barsten vertonen of beschadigd zijn. In dat geval dienen deze te worden vervangen. Hetzelfde geldt voor de rubberen ring van het ovalen deksel.
- Reinig tot slot de binnenkant van het drukvat zelf. Opnieuw 10 minuten laten weken in een Chemipro Caustic-oplossing (5 g/5 l water) of detergent. Eventueel met een flessenborstel zeer licht schrobben en verschillende malen goed naspoelen met zuiver water.

---

### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - België  
Tel.: +32 11 40 14 08 • Fax: +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



- Als alles goed gereinigd en nagespoeld is, kun je alle onderdelen laten drogen en uitdruppen, daarna alles terug monteren: de lange bier stijgbuis in de opening 'OUT', de korte CO<sub>2</sub>-buis in de opening 'IN', de snelkoppelingen op hun juiste plaats, de rubberen ring op het deksel en het deksel op het vat.

Je vat is nu gereinigd en, na ontsmetting, klaar voor gebruik. Ontsmet het vat echter pas vlak voor het gebruik. Het heeft geen zin een vat te ontsmetten als je het pas morgen nodig hebt.

#### **ONTSMETTING**

Na het vat te hebben gereinigd met een gewoon detergent of Chemipro Caustic, is een ontsmetting met Chemipro OXI of Five Star nodig. Ontsmet je vat enkel vlak voor gebruik. Het heeft geen zin een vat te ontsmetten als je het pas morgen nodig hebt.

Doe ongeveer 2-3 liter ontsmettende oplossing (opgelet: geen puur concentraat) in het drukvat en sluit het af. Schud nu enkele minuten grondig zodat alle delen van de binnenkant in aanraking gekomen zijn met de oplossing. Houd de sodakeg ook ondersteboven en zorg ervoor dat ook de buizen zich vullen met de oplossing. Je kunt dit makkelijk controleren door met een schroevendraaier op het midden van de snelkoppeling te duwen zodat deze een beetje open gaat. Als er een kleine hoeveelheid oplossing naar buiten komt, worden ook de snelkoppelingen ontsmet. Laat daarna de sodakeg rechtop staan, duw opnieuw met een schroevendraaier op de 'OUT' snelkoppeling om er zeker van te zijn dat ook de bier stijgbuis volledig leeg loopt. Ledig het vat tot slot en laat het goed uitdruipen. Laat het vat omgekeerd staan totdat je het vat vult.

#### **GEBRUIK**

Na de sodakeg en alle accessoires die met bier in contact komen (snelkoppelingen, slangen, biertapkraantje, enz.) te hebben ontsmet (zie vorige alinea), kan het drukvat gevuld worden.

Om een mogelijke oxidatie maximaal te verhinderen, is het aanbevolen het drukvat eerst met CO<sub>2</sub> te vullen. Sluit daarvoor de CO<sub>2</sub>-slang aan en open de kraan van de CO<sub>2</sub>-cilinder gedurende 10-20 seconden. Je hoort het koolzuurgas in het vat ontsnappen.

Verwijder het ovale deksel (laat eerst de druk ontsnappen) en vul nu het drukvat met je bier, bij voorkeur met een slang die lang genoeg is om tot op de bodem van het drukvat te komen. Nadat het vat gevuld is, sluit je de sodakeg en grendelt deze af met het handvat.

Ook nu kun je de sodakeg weer even met koolzuur zuiveren om zo alle zuurstof uit het vat te verwijderen. Hiervoor sluit je de CO<sub>2</sub>-slang met de GAS-snelkoppeling aan de 'IN'-snelkoppeling van je drukvat, open het overdrukventiel op het deksel en draai de CO<sub>2</sub>-kraan op de gasfles gedurende 10-20 seconden open.

Is het bier klaar om gedronken te worden en je wil het kunstmatig verzadigen met koolzuur (force carbonating), ga dan naar de passage 'Kunstmatig verzadigen met koolzuur'.

#### **VERGISTING OP DRUKVAT**

Hoewel het net met dit systeem niet echt nodig is, zullen de meeste hobbybrouwers een tweede vergisting op het drukvat willen uitvoeren om zo een natuurlijk koolzuurvorming te verkrijgen, net zoals bij flessenbier.

De hoeveelheid suiker die je moet toevoegen net voor het afvullen van je drukvat is maximaal 4 g/l.

De werkwijze is net als bij flesjes: los de suiker bij voorkeur op in een kleine hoeveelheid water of bier, giet deze in het drukvat en hevel dan het bier over zodat alles goed gemengd wordt.

Plaats het drukvat gedurende enkele dagen rechtopstaand op kamertemperatuur, zodat deze hergisting kan plaatsvinden, en nadien op een koele plaats voor het uitklaren en rijpen.

Een afgedankte maar nog werkende koelkast is ideaal, want het laat je toe om ook gelijk je bier op een juiste temperatuur te schenken.

Als het bier helemaal uitgeklaard is kan het aftappen beginnen.

---

#### **Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - België  
Tel.: +32 11 40 14 08 • Fax: +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

**AFTAPPEN**

Sluit het bierkraantje, na reiniging en ontsmetting, aan op de 'OUT'-snelkoppeling van het drukvat. Wees er zeker van dat de connector stevig op het vat vastzit. Sluit nu ook de CO<sub>2</sub>-slang aan op de CO<sub>2</sub>-cilinder en de GAS-snelkoppeling. Duw de GAS-snelkoppeling op de 'IN'-snelkoppeling van de soda keg. Stel eventueel de gewenste tapdruk in en open de kraan van de CO<sub>2</sub>-fles. Je bent nu klaar om te tappen. Let wel, bij een hergisting op het drukvat kunnen de eerste glazen bier wat droesem bevatten.

**KUNSTMATIG VERZADIGEN MET KOOLZUUR**

Met deze drukvaten is een tweede vergisting op het vat niet echt nodig. In principe kun je ook kunstmatig het koolzuurvolumen op de gewenste waarde brengen. In het Engels heet dat 'Force carbonation'.

De eenvoudigste manier is om na het vullen en het sluiten van je keg de drukregelaar in te stellen op ongeveer 1 bar druk en het vat enkele dagen tot 1 week te laten staan. Regelmatig schudden en de temperatuur van het bier laten dalen, versnellen de koolzuropname.

**PROBLEMEN****Te veel schuim:**

Er kunnen verschillende redenen zijn:

- Een te hoge einddichtheid bij het bottelen c.q. te veel suiker toegevoegd bij het bottelen.
- Een te hoge tapdruk
- Een te korte aftapslang

**Te weinig schuim:**

- Te weinig suiker toegevoegd bij het bottelen
- Een te lage tapdruk

**DE IDEALE TAPDRUK**

Er is een onderscheid tussen "bewaardruk" en "tapdruk". De tapdruk is de druk die nodig is om het drukverlies in de leidingen op te vangen. Bij een korte leiding heb je dus eigenlijk maar heel weinig druk nodig. Het drukverlies van de standaard meegeleverde slang is minimaal. Je moet bijgevolg heel weinig druk op jouw manometer zetten.

**TIPS**

- Indien gewenst kun je de troebelheid bij de eerste getapte glazen bier verminderen door de bier stijgbuis ongeveer 2 cm korter te maken. Ontbraam de snijlijn zorgvuldig.
- Als je de druk tijdens het vergisten eveneens wil volgen en constant wil houden, kun je een speciale drukregelaar kopen en deze aansluiten op de CO<sub>2</sub>-snelkoppeling. Deze drukregelaar geeft constant de druk in de soda keg weer en kan ingesteld worden om bij een bepaalde druk de overbodige CO<sub>2</sub> te laten ontsnappen.
- Je kunt eenvoudig controleren of jouw hele opstelling nog waterdicht is door de (lege) soda keg, compleet gemonteerd met CO<sub>2</sub>-aansluiting en CO<sub>2</sub>-fles, onder druk te zetten op bv. 2 bar. Sluit nadien de kraan van de CO<sub>2</sub>-fles en laat het geheel 24 uur op dezelfde temperatuur staan. Als de druk nagenoeg gelijk blijft, is de installatie oké. Als de druk daalt, heb je ergens een lek. Probeer dit op te sporen door de buitenkant van de gevoelige delen (deksel, snelkoppelingen, salangaansluitstukken, enz.) in te smeren met wat detergentoplossing die snel zal beginnen te schuimen op de plaats van het lek.
- Controleer altijd of er druk staat op jouw soda keg door het veiligheidsventiel op het deksel te openen alvorens je het deksel zelf er afhaalt.
- De aftapkraan volledig openen creëert minder schuim dan de aftapkraan slechts gedeeltelijk te openen.
- Open nooit de gaskraan van de CO<sub>2</sub>-cilinder zonder dat er een drukregelaar op aangesloten is of als de drukregelaar niet goed is aangesloten.
- De druk van de drukregelaar wordt geregeld met behulp van een schroef. De regelschroef van de drukregelaar werkt omwille van veiligheidsredenen omgekeerd: naar rechts draaien verhoogt de koolzuurdruk, naar links draaien verlaagt de koolzuurdruk. Als de schroef helemaal naar links is gedraaid zal er geen CO<sub>2</sub> ontsnappen.
- De kraan op de CO<sub>2</sub>-fles opent in tegenwijzerzin: naar links draaien is openen, naar rechts draaien is sluiten. 1 tot 2 maal volledig draaien is voldoende.
- De 2e manometer op de drukregelaar, met de hoge waarden, geeft de druk van de CO<sub>2</sub>-cilinder weer en geeft dus een indicatie of de cilinder bijna leeg is. Let wel, eens de druk sterk begint te zakken is je gasfles bijna leeg.

---

**Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - België  
Tel.: +32 11 40 14 08 • Fax: +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



## Installation de fût à pression soda keg

Félicitations pour l'achat d'un fût à pression soda keg ; c'est le système idéal pour les brasseurs amateurs : simple à utiliser, facile à nettoyer, quasi indestructible et avec un réglage parfait de la pression. Prière de lire attentivement la notice avant d'utiliser l'appareil.

Pour utiliser l'installation de manière optimale, il est essentiel de suivre les instructions suivantes. Ci-dessous, vous trouverez tout sur l'utilisation et l'entretien de votre installation soda keg.

### COMPOSANTS

Voici une liste des différentes pièces d'une installation complète avec fût à pression soda keg. Veuillez parcourir la liste avant d'utiliser ce système pour la première fois.

Tous ces accessoires sont compris dans les installations Brewferm soda keg. (Selon ce que vous avez acheté, il est possible que vous ne possédiez pas toutes ces pièces.)

- Fût à pression soda keg (neuf ou d'occasion)
- Fût à pression de 19 litres
- Anneau supérieure en caoutchouc et pied
- Couvercle (ovale, avec poignée)
- Soupape de surpression (sur le couvercle ovale) avec anneau
- Raccord rapide pour CO<sub>2</sub>, généralement marqué «IN»
- Tuyau CO<sub>2</sub> pour bière (= tuyau court, dans le fût)
- Raccord rapide pour bière, généralement marqué «OUT»
- Tube-plongeur BIERE (= tuyau long, dans le fût)
- Bonbonne de CO<sub>2</sub> de 2,5 kg
- Régulateur de pression CO<sub>2</sub> avec 2 manomètres avec douille (raccord)
- Tuyau pour CO<sub>2</sub>
- Raccord rapide GAS avec douille (raccord)
- Raccord rapide BIERE avec douille (raccord)
- Tuyau à BIERE
- Robinet bière ou pompe à bière
- Pince à tuyaux

### NETTOYAGE

Si vous avez acheté un nouveau soda keg, vous pouvez sauter ce paragraphe et passer directement au paragraphe « Désinfecter » et « Mise en service ».

Un soda keg d'occasion est beaucoup moins cher qu'un soda keg neuf. Cependant, un soda keg d'occasion doit être soigneusement nettoyé avant d'être utilisé pour la première fois. Ils étaient auparavant utilisés pour la vente de concentrés de coca et de limonade et peuvent donc avoir une forte odeur. Bien nettoyer avec une solution Chemipro Caustic ou un détergent (non parfumé !) par ex. 1 cuillère à soupe de phosphate trisodique par litre d'eau chaude.

- Si le soda keg est équipé d'une soupape de surpression (sur le couvercle ovale), tirez d'abord sur l'anneau pour purger la surpression éventuelle du fût. Si le soda keg n'est pas équipé d'une soupape de surpression, prenez un tournevis et enfoncez prudemment le raccord «IN», pour faire échapper la pression.

- Pour ouvrir le couvercle ovale, tirez sur la poignée.

- L'anneau en caoutchouc sentira le coca ou la limonade. Il suffit généralement de laisser tremper cet anneau pendant une dizaine de minutes dans une solution de Chemipro Caustic ou une solution chaude de détergente. Ensuite, bien rincer à l'eau propre.

- Le couvercle doit également être nettoyé de la même façon. Ensuite, rincez-le à de l'eau claire !

- Les 2 raccords rapides (« IN » et « OUT ») qui se trouvent sur le dessus du fût à pression doivent également être nettoyés. Dévissez ces raccords dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et trempez-les pendant 10 minutes dans la solution de détergent. Faites la même chose avec le tuyau de CO<sub>2</sub> (court) et le tube-plongeur bière (long) qui se trouvent dans le soda keg. Ensuite, bien rincer à l'eau claire.

- Vérifiez si les petits anneaux en caoutchouc à l'extérieur des raccords rapides présentent des fissures ou sont endommagés. Dans ce cas, ils doivent être remplacés. Il en va de même pour l'anneau en caoutchouc du couvercle ovale.

---

### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - Belgique  
Tél. : +32 11 40 14 08 • Fax : +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



- Enfin, nettoyez l'intérieur du fût à pression. Ici aussi, laissez tremper pendant 10 minutes dans une solution de Chemipro Caustic (5 g/5 l d'eau chaude) ou de détergent. Frottez éventuellement un peu avec une brosse à bouteille et rincez ensuite à plusieurs reprises à de l'eau claire.

- Lorsque tout est bien nettoyé et rincé, vous laissez égoutter et sécher toutes les pièces, puis vous remontez le tout: le long tube-plongeur bière dans l'ouverture « OUT », le tuyau court de CO<sub>2</sub> dans l'orifice « IN », les raccords rapides à la bonne place, l'anneau en caoutchouc sur le couvercle et le couvercle sur le fût.

Votre fût est nettoyé et, après désinfection, il est prêt à l'emploi. Mais ne désinfectez votre fût que juste avant de l'utiliser. Cela ne sert à rien de le désinfecter aujourd'hui si vous n'en avez besoin que demain !

### **DÉSINFECTER**

Si vous avez nettoyé votre fût avec un détergent ordinaire ou Chemipro Caustic, vous devez encore le désinfecter avec Chemipro Oxi ou Five Star. Mais ne désinfectez votre fût que juste avant l'utilisation. Cela ne sert à rien de désinfecter aujourd'hui un fût si vous n'en avez besoin que demain.

Mettez 2 à 3 litres de solution désinfectante diluée (attention : pas de concentré pur) dans votre fût à pression et fermez-le. Secouez-le vigoureusement pendant quelques minutes, afin que toutes les parties intérieures soient en contact avec le liquide.

Maintenez le soda keg à l'envers et veillez à ce que les tuyaux se remplissent de solution. Vous pouvez contrôler ceci facilement en poussant avec un tournevis sur le milieu du raccord rapide, afin qu'il s'ouvre un peu. Si il un peu de solution s'échappe, ces raccords sont également désinfectés.

Ensuite, remettez le soda keg droit, poussez à nouveau avec le tournevis sur le raccord rapide « OUT » pour être certain que le tube-plongeur bière se vide complètement. Enfin, videz le conteneur et laissez-le bien égoutter. Laissez le fût retourné jusqu'à ce que vous le remplissiez.

### **MISE EN SERVICE**

Après avoir désinfecté le soda keg ainsi que tous les accessoires qui entrent en contact avec la bière (raccords rapides, flexibles, robinet bière, etc., voir le paragraphe précédent), vous pouvez remplir le fût à pression.

Pour éviter une oxydation possible, il est recommandé de remplir au préalable le fût à pression avec du CO<sub>2</sub>. Connectez donc le tuyau CO<sub>2</sub> et ouvrez le robinet de la bouteille de CO<sub>2</sub> pendant 10-20 secondes. Vous entendez le gaz carbonique s'échapper dans le fût.

Enlevez le couvercle ovale (laissez d'abord la pression s'échapper) et remplissez maintenant votre fût à pression de votre bière, avec un tuyau assez long qui arrive au fond du fût à pression. Après avoir rempli le fût, fermez le soda keg et verrouillez-le à l'aide de la poignée. Vous pouvez encore purger un peu le soda keg avec du gaz carbonique pour éliminer tout l'oxygène du fût. Pour ceci, connectez le tuyau CO<sub>2</sub> avec raccord rapide à GAS au raccord rapide « IN » de votre fût à pression, ouvrez la soupape de surpression sur le couvercle et ouvrez le robinet de CO<sub>2</sub> sur la bouteille de gaz pendant 10-20 secondes. Lorsque la bière est prête à être bue et que vous souhaitez la saturer artificiellement avec du gaz carbonique, (force carbonating) , lisez le paragraphe « Saturation artificielle au gaz carbonique ».

### **FERMENTATION DANS LE FÛT À PRESSION**

Bien que ce ne soit pas vraiment nécessaire avec ce système, la plupart des brasseurs amateurs voudront réaliser une deuxième fermentation dans le fût à pression afin d'obtenir une formation naturelle de gaz carbonique, tout comme pour la bière en bouteilles.

La quantité de sucre à ajouter avant de remplir le fût à pression est maximal 4 g par litre. La procédure est exactement la même que pour les bouteilles : dissolvez de préférence le sucre dans une petite quantité d'eau ou de bière, versez-la dans le fût à pression et transférez ensuite la bière pour que l'ensemble soit bien mélangé. Placez le fût à pression pendant quelques jours debout à température ambiante, afin que la refermentation puisse se faire, puis dans un endroit frais pour laisser clarifier et mûrir la bière. Un vieux réfrigérateur, qui fonctionne encore, est idéal, parce qu'il vous permet en même temps de servir la bière à la bonne température. Lorsque la bière est complètement clarifiée, vous pouvez commencer à la servir.

### **SERVIR LA BIÈRE**

Après le nettoyage et la désinfection, connectez le robinet sur le raccord rapide « OUT » du fût à pression, si cela n'avait pas encore été fait.

---

#### **Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - Belgique

Tél. : +32 11 40 14 08 • Fax : +32 11 34 73 59

sales@brouwland.com • www.brouwland.com





Assurez-vous que le connecteur soit monté solidement sur le fût. Connectez ensuite le tuyau CO<sub>2</sub> à la bouteille de CO<sub>2</sub> et au raccord rapide GAS. Mettez le raccord rapide GAS sur le raccord rapide « IN » du soda keg. Ajustez éventuellement la pression de service et ouvrez le robinet de la bouteille de CO<sub>2</sub>. Tout est maintenant prêt à servir. Attention: lors d'une deuxième fermentation dans un fût à pression, les premiers verres de bière peuvent contenir un peu de lie.

### **SATURATION ARTIFICIELLE AU GAZ CARBONIQUE**

Avec ces fûts à pression, une deuxième fermentation dans le fût n'est pas vraiment indispensable. En principe, vous pouvez artificiellement porter le volume de gaz carbonique à la valeur souhaitée ; « force carbonation » en Anglais. La manière la plus simple est la suivante : après le remplissage et la fermeture de votre fût, ajustez le régulateur de pression sur env. 1 bar de pression et laissez le fût tel quel pendant quelques jours à 1 semaine. Secouez régulièrement et baissez la température de la bière pour accélérer la dissolution du gaz carbonique.

### **PROBLÈMES**

#### **Trop de mousse :**

Cela peut avoir plusieurs raisons :

- Une densité finale trop élevée lors de la mise en bouteille, le cas échéant une addition trop importante de sucre lors de la mise en bouteille
- Une pression de service trop élevée

- Un tuyau trop court

#### **Trop peu de mousse :**

- Trop peu de sucre ajouté lors de la mise en bouteille
- Une pression de service trop basse

### **LA PRESSION DE SERVICE IDÉALE**

Il faut établir une distinction entre la « pression de conservation » et la « pression de service ». La pression de service est la pression requise pour compenser la perte de pression dans les tuyaux. Une conduite courte ne nécessite donc en fait qu'une très faible pression. La perte de pression du flexible livré standard est minimale. Vous ne devez donc régler que très peu de pression sur votre manomètre.

### **CONSEILS**

- Si nécessaire, vous pouvez réduire les sédiments des premières bières servies en réduisant le tuyau-plongeur d'environ 2 cm. Ebarbez soigneusement la ligne de coupe.
- Si vous souhaitez suivre la pression pendant la fermentation et la maintenir constante, vous pouvez acheter un régulateur de pression spécial et le connecter sur le raccord rapide de CO<sub>2</sub>. Ce régulateur de pression indique en continu la pression dans le soda keg et peut être ajusté pour faire échapper le CO<sub>2</sub> excédentaire à partir d'une certaine pression.
- Vous pouvez facilement contrôler si l'ensemble de votre installation est encore étanche : mettez votre soda keg (vide), complètement monté avec raccord CO<sub>2</sub> et bouteille de CO<sub>2</sub>, sous pression à 2 bar, p.ex. Fermez ensuite le robinet de la bouteille de CO<sub>2</sub> et laissez le tout pendant 24 heures à la même température. Si la pression reste pratiquement constante, l'installation est OK. Si la pression baisse, vous avez une fuite. Essayez de trouver la fuite en enduisant l'extérieur des parties sensibles (couvercle, raccords rapides, connexions de flexible, etc.) de solution détergente. Des bulles se formeront rapidement à l'endroit où s'échappe le gaz.
- Avant de déposer le couvercle, contrôlez toujours si votre soda keg est sous pression. Pour se faire, ouvrez la soupape de surpression sur le couvercle.
- Vous aurez moins de mousse en ouvrant le robinet bière complètement qu'en l'ouvrant partiellement.
- N'ouvrez jamais le robinet de gaz de la bouteille de CO<sub>2</sub> sans régulateur de pression installé, ou si ce dernier n'est pas bien connecté.
- La pression du régulateur de pression est réglée à l'aide d'une vis. Pour des raisons de sécurité, la vis de réglage du régulateur de pression fonctionne à l'envers : tournez vers la droite pour augmenter la pression d'acide carbonique, et vers la gauche pour diminuer cette pression. Si vous tournez la vis totalement vers la gauche, il ne sortira pas de CO<sub>2</sub> du tout.
- Le robinet sur la bouteille de CO<sub>2</sub> s'ouvre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre : tournez vers la gauche pour ouvrir, et tournez vers la droite pour fermer. Pour ouvrir, il suffit de tourner 1 à 2 fois.
- Le 2<sup>e</sup> manomètre sur le régulateur de pression, c.-à-d. celui portant les valeurs élevées, indique la pression dans la bouteille de CO<sub>2</sub> et fournit donc une indication sur le remplissage du cylindre. Attention : lorsque la pression commence à diminuer fortement, la bouteille de CO<sub>2</sub> est pratiquement vide.

### **Brouwland**

Korpelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo – Belgique  
Tél. : +32 11 40 14 08 • Fax : +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



## Soda keg set

Congratulations on the purchase of a soda keg ; the ideal system for home brewers: simple to use, easy to clean, practically indestructible and with perfect pressure regulation.

To enjoy the best possible use of this set a number of guidelines must be followed. Below you can read everything about the use and maintenance of your soda keg installation.

### **PARTS**

The following is a summary of the different parts of a complete soda keg installation. Prior to first use, go over the list; all these parts are included in the Brewferm soda keg installations. (Whether you have all these parts, depends on what you have purchased.)

- Soda keg (new or second-hand)
- Soda keg 19 litres
- Rubber upper ring and foot
- Lid (oval with handle)
- Pressure relief valve (on the oval lid) with ring
- Socket for CO<sub>2</sub>, usually marked 'IN'
- CO<sub>2</sub> pipe (= the short pipe located IN the vessel)
- Socket for beer, usually marked 'OUT'
- Beer dip-tube (= long pipe located IN the vessel)
- CO<sub>2</sub> cylinder 2.5 kg
- CO<sub>2</sub> regulator with 2 manometers with hose stem (connector)
- CO<sub>2</sub> hose
- GAS socket with hose stem (connector)
- BEER socket with hose stem (connector)
- BEER hose
- Beer tap or beer faucet
- Hose clips

### **CLEANING**

If you have bought a new soda keg and this is your first time of using it, you can skip this section and go straight to 'Disinfection' and 'Use'.

A second-hand soda keg is much cheaper than a new soda keg, but it's going to take some elbow grease as it must be thoroughly cleaned prior to use. Corny kegs were previously used for selling cola and lemonade concentrates and may therefore have a strong odour. Thorough cleaning with a Chemipro Caustic solution or a (unscented) detergent (e.g. 1 tablespoon of trisodium phosphate/litre hot water) is required.

- If the soda keg is fitted with a pressure relief valve (on the oval lid), first pull the ring to relieve the soda keg of any overpressure. If the soda keg is not fitted with a pressure relief valve, carefully press the 'IN' socket using a screwdriver so the overpressure can be released.
- Open the oval lid by pulling the handle.
- The rubber ring will smell of cola or lemonade. It is usually sufficient to place this ring in a warm detergent solution for about ten minutes, or for a few minutes in a Chemipro Caustic solution. Rinse thoroughly with clean water afterwards.
- The lid itself must also be cleaned in the same way. Afterwards rinse thoroughly with clean water.
- The two sockets ('IN' and 'OUT') which are on the top side of the soda keg must also be cleaned. For this unscrew these sockets anticlockwise. Allow these sockets to soak in the detergent solution for ten minutes. Repeat for the CO<sub>2</sub> pipe (short) and the beer dip-tube (long) suspended in the soda keg. Afterwards rinse thoroughly with clean water.
- Check to see if the rubber rings on the outside of the two sockets are cracked or damaged. If they are cracked or damaged replace them. The same applies for the rubber ring of the oval lid.

---

### **Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - Belgium  
Tel.: +32 11 40 14 08 • Fax: +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



- Finally, clean the inside of the soda keg itself. Leave to soak again for ten minutes in a Chemipro Caustic solution (5 g/5 l hot water) or detergent. If necessary, scrub with a bottle brush, then rinse thoroughly with clean water several times.
- When everything has been thoroughly cleaned and rinsed, allow all the parts to dry out before reassembling them: fit the long beer dip-tube in the 'OUT' opening, the short CO<sub>2</sub> pipe in the 'IN' opening, put the two sockets in the correct place, then put the rubber ring on the lid and the lid on the vessel. Your soda keg is now cleaned, and after disinfection it will be ready for use. Only disinfect your soda keg immediately before use. There is no point in sanitizing the soda keg if you won't be needing it until the day after.

**DISINFECTION**

If you have cleaned your soda keg with an ordinary detergent or with Chemipro Caustic, sanitizing with Chemipro OXI or Five Star is required. Only disinfect your soda keg immediately before use. There is no point in disinfecting the soda keg if you won't be using it until the day after.

Pour approx. 2 - 3 litres of diluted disinfectant solution (caution: no pure concentrate) in your soda keg and close it. Now shake thoroughly for several minutes in such a way that all parts of the inside have come into contact with the liquid.

Also hold the soda keg upside down and make sure that the pipes have also filled with the solution. This is easy to check by pushing a screwdriver on the middle of the socket in order for it to open a little. If a little solution comes out, these sockets will also have been disinfected.

Finally, place the soda keg upright and repeat pushing the screwdriver in the 'OUT' socket to make sure that the beer dip tube has also completely emptied. Empty the container and let it thoroughly drip dry. Place the soda keg upside down until you fill it.

**USE**

After disinfecting the soda keg and all accessories which come into contact with beer (two disconnects, hoses, beer faucet etc.) (see previous section) the soda keg can be filled.

To reduce/prevent oxidation as much as possible, it is recommended to first fill the soda keg with CO<sub>2</sub>. For this connect the CO<sub>2</sub> hose and open the valve of the CO<sub>2</sub> cylinder for 10-20 sec. You will hear the CO<sub>2</sub> in the soda keg escape. Remove the oval lid (first allow the pressure to be released) and fill the soda keg with your beer, preferably using a hose that is long enough to reach the bottom of the soda keg. After the soda keg has been filled, close the soda keg with the oval lid and lock it with the handle. Now again briefly purge the soda keg with CO<sub>2</sub> to remove all oxygen from the soda keg. For this purpose the CO<sub>2</sub> hose with the GAS disconnect to the 'IN' socket of your soda keg, open the pressure relief valve on the lid and open the CO<sub>2</sub> valve on the gas bottle for 10-20 seconds.

When the beer is ready for drinking and you want to force carbonate it, go to the section 'Force carbonating'.

**SECOND FERMENTATION IN SODA KEG**

Although not at all necessary with this system, most home brewers will want a second fermentation in the soda keg to obtain natural carbonation just like with bottled beer.

The amount of sugar you must add just before filling your soda keg is maximum 4 g/litre.

The method is the same as for bottles: preferably dissolve the sugar in a small quantity of water or beer, pour it into the soda keg, and transfer the beer to mix it well.

Place the soda keg upright for several days at ambient temperature so that the second fermentation can take place, then put it in a cool place for clearing and maturing.

A discarded but still working refrigerator is ideal, as this allows you to pour your beer at a correct temperature.

When the beer has completely cleared, you can start tapping.

**TAPPING**

After cleaning and disinfecting, connect the beer tap to the 'OUT' socket of the soda keg. This must be done firmly so that the connector is properly attached to the soda keg. Now also connect the CO<sub>2</sub> hose to the CO<sub>2</sub> cylinder and to the GAS socket.

---

**Brouwland**

Korpelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - Belgium  
Tel.: +32 11 40 14 08 • Fax: +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com





Push the GAS disconnect on the 'IN' socket of the soda keg. Adjust the required serving pressure and open the valve of the CO<sub>2</sub> bottle. You are now ready to tap. Note that after a second fermentation in the soda keg the first glasses of beer can contain some dregs.

**FORCE CARBONATING**

With these soda kegs a second fermentation in the soda keg is not really necessary. Basically you can also artificially set the CO<sub>2</sub> level to the required level. This is called force carbonation.

The simplest way is, after the filling and connecting the keg, to set the CO<sub>2</sub> regulator to approx. 1 bar pressure and allow the soda keg to stand for a few days to one week. Regular shaking and allowing the temperature of the beer to drop, accelerates carbonating.

**PROBLEMS****Too much foam:**

There may be several reasons for this:

- Too high pressure with bottling, particularly due to too much sugar added when bottling
- Serving pressure is too high
- Beer hose is too short

**Too little foam:**

- Too little sugar added when bottling
- Serving pressure is too low

**THE IDEAL SERVING PRESSURE**

A distinction is made between 'storage pressure' and 'serving pressure'. The serving pressure is the pressure needed to compensate the pressure loss in the piping. With short piping very little pressure is needed. The pressure loss of the hose - supplied as standard - is minimal. So, you need to set very little pressure on your pressure gauge.

**TIPS**

- If desired you can reduce the dregs in the first glasses of beer by shortening the beer dip-tube approx. 2 cm. Make sure the cut is smooth and remove any burrs.
- If during fermentation you also want to monitor the pressure and keep it constant, you can buy a special CO<sub>2</sub>-regulator and connect it to the CO<sub>2</sub>-socket. This CO<sub>2</sub>-regulator constantly shows the pressure in the soda keg and can be set to allow excess CO<sub>2</sub> to escape above a preset pressure.
- You can simply check that your whole setup is still watertight by putting your fully assembled and emptied soda keg under pressure with CO<sub>2</sub> connection and CO<sub>2</sub>-bottle at e.g. 2 bar. Shut the valve of the CO<sub>2</sub> bottle and allow the keg to stand for 24 hours at the same temperature. If the pressure remains about the same, the installation is OK. If the pressure drops you have a leak somewhere. Try to detect the leak by smearing the outside of suspect parts (lid, disconnects, hose connections etc.) with a little detergent solution which will soon start to froth if there is a leak.
- Always check if your soda keg is under pressure by opening the safety valve on the lid before you take off the lid itself.
- Opening the beer tap completely creates less froth than partially opening the beer tap.
- Never open the gas tap of the CO<sub>2</sub> cylinder without a CO<sub>2</sub>-regulator being connected or when the CO<sub>2</sub> regulator is not properly connected.
- The pressure of the CO<sub>2</sub> regulator is adjusted by means of a screw. The adjusting screw of the CO<sub>2</sub> regulator has a safety function: turning to the right increases the CO<sub>2</sub>-pressure, turning it to left lowers the pressure. When the screw is turned fully to the left no CO<sub>2</sub> will escape.
- The valve on the CO<sub>2</sub> bottle opens anticlockwise: turn left to open and right to close. To open, simply turn once or twice.
- The second pressure gauge on the CO<sub>2</sub> regulator, the one with the high values, gives the pressure of the CO<sub>2</sub>-cylinder and indicates when the cylinder is almost empty. Note that once the pressure quickly begins to drop, the cylinder is almost empty.

---

**Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - Belgium  
Tel.: +32 11 40 14 08 • Fax: +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



## Soda Keg Druckfass Satz

Herzlichen Glückwunsch zum Ankauf eines Soda Keg Druckfasses. Sie werden schnell merken, dass dieses System momentan das beste System für Hobbybrauer ist: einfach in der Verwendung, einfach zu reinigen, quasi unverwüstlich und mit perfekter Druckreglung.

Um das System bestmöglich zu verwenden, ist es notwendig einige Richtlinien einzuhalten. Dafür dient diese Broschüre. Sie können darin alles über die Verwendung und Wartung Ihres Soda Kegs lesen.

### **BESTANDTEILE**

Nachfolgend erhalten Sie eine Auflistung der verschiedenen Bestandteile einer vollständigen Anlage mit einem SODA-KEG-Druckfass. Wenn Sie dieses System zum ersten Mal verwenden, überlaufen Sie am besten kurz die Liste. Ob Sie all diese Bestandteile haben, hängt davon ab, was Sie gekauft haben. All dieses Zubehör befindet sich in den Brewferm® Soda-Keg-Anlagen.

- Druckfass SodaKeg (neu oder gebraucht)
- Druckfass 19 Liter
- oberer Gummiring und Sockel
- Verschlussdeckel (oval mit Handgriff)
- Überdruckventil (auf dem ovalen Deckel) mit kleinem Ring
- Schnellkupplung für CO<sub>2</sub>, meistens mit "IN" gekennzeichnet
- CO<sub>2</sub>-Rohr (= das kurze Röhrchen, befindet sich IM Fass)
- Schnellkupplung für Bier, meistens mit "OUT" gekennzeichnet
- Bier-Steigrohr (= langes Rohr, befindet sich IM Fass)
- CO<sub>2</sub>-Zylinder 2,5 kg
- CO<sub>2</sub>-Druckregler mit 2 Manometern mit Schlauchtülle (Anschlussstück)
- CO<sub>2</sub>-Schlauch
- Schnellkupplung GAS mit Schlauchtülle (Anschlussstück)
- Schnellkupplung BIER mit Schlauchtülle (Anschlussstück)
- Bier-Schlauch
- Zapfhahn
- Schlauchklemmen

### **REINIGUNG**

Wenn Sie einen neuen Soda Keg gekauft haben, können Sie dieses Kapitel beim ersten Gebrauch überspringen und direkt zu Desinfektion und Inbetriebnahme gehen.

Ein gebrauchter Soda Keg ist viel preiswerter als ein neuer Soda Keg. Sie benötigen dafür jedoch etwas "elbow-grease": Die gebrauchten Soda Kegs müssen vor dem ersten Gebrauch nämlich gründlich gereinigt werden. Sie wurden vorher zum Verkauf von Cola- und Limonadenkonzentraten verwendet und können darum stark riechen. Reinigen Sie sie gründlich mit einer Chemipro®-Lösung oder einem (nicht parfümierten!) Reinigungsmittel (z.B. 1 Esslöffel Trinatriumphosphat / Liter warmem Wasser).

- Wenn der Soda Keg mit einem Überdruckventil ausgerüstet ist (auf dem ovalen Deckel), ziehen Sie erst an dem kleinen Ring, um eventuellen Überdruck aus dem Fass entweichen zu lassen. Wenn der Soda Keg nicht mit einem Überdruckventil ausgerüstet ist, drücken Sie mit einem Schraubenzieher vorsichtig ein wenig auf die Kupplung "IN", so dass der Überdruck entweichen kann.
- Öffnen Sie den ovalen Deckel, indem Sie am Handgriff ziehen.
- Der Gummiring wird nach Cola oder Limonade riechen. Es genügt jedoch meistens, wenn man diesen Ring ca. 10 Minuten in eine warme Reinigungsmittellösung oder einige Minuten in eine Chemipro®-Lösung legt. Danach gründlich mit klarem Wasser nachspülen. • Auch der Verschlussdeckel selbst muss natürlich auf dieselbe Art und Weise gereinigt werden. Danach gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

---

### **Brouwland**

Korpelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - Belgien  
Tel.: +32 11 40 14 08 • Fax: +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



- Die 2 Schnellkupplungen ("IN" und "OUT"), die sich ebenfalls an der Oberseite des Druckfasses befinden, müssen auch gereinigt werden. Dafür schrauben Sie diese Kupplungen entgegen dem Uhrzeigersinn los. Lassen Sie diese Kupplungen 10 Minuten in der Reinigungsmittellösung einweichen. Machen Sie dasselbe mit dem CO<sub>2</sub>-Rohr (kurz) und dem Bier-Steigrohr (lang), die beide im Soda-Keg hängen. Danach gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
- Überprüfen Sie, ob die Gummiringe an der Außenseite der Schnellkupplungen Risse zeigen oder beschädigt sind. In einem solchen Fall müssen sie ersetzt werden. Dasselbe gilt für den Gummiring des ovalen Deckels.
- Reinigen Sie zum Schluss die Innenseite des Druckfasses. Erneut 10 Minuten in einer Chemipro®-Lösung (5 g / 5 l Wasser) oder Reinigungsmittel einweichen lassen. Eventuell mit einer Flaschenbürste ein wenig schrubben und dann mehrmals mit klarem Wasser nachspülen.
- Wenn alles gut gereinigt und nachgespült ist, können Sie alle Bestandteile austropfen und trocknen lassen und dann alles wieder montieren: das lange Bier-Steigrohr in die Öffnung "OUT", das kurze CO<sub>2</sub>-Rohr in die Öffnung "IN", die Schnellkupplungen an ihren Platz, den Gummiring auf den Deckel und den Verschlussdeckel auf das Fass. Ihr Fass ist nun gereinigt und ist nach Desinfektion gebrauchsfertig. Desinfizieren Sie Ihr Fass jedoch nur kurz vor Gebrauch. Es hat keinen Sinn ein Fass heute zu desinfizieren, wenn Sie es erst morgen benötigen!

### **DESINFEKTION**

Wenn Sie Ihr Fass mit einem gewöhnlichen Reinigungsmittel oder mit Chemipro Caustic gereinigt haben, ist eine Desinfektion mit Chemipro OXI oder Five Star erforderlich. Desinfizieren Sie Ihr Fass erst unmittelbar vor dem Gebrauch. Es hat keinen Sinn, Ihr Soda Keg heute zu desinfizieren, wenn Sie es erst morgen verwenden. Geben Sie ungefähr 2-3 Liter Desinfektionslösung (Achtung: kein reines Konzentrat) in Ihr Druckfass und verschließen Sie es. Schütteln Sie nun einige Minuten gründlich, so dass alle Teile der Innenseite mit der Flüssigkeit in Berührung kommen.

Halten Sie den Soda Keg auch verkehrt herum und sorgen Sie dafür, dass auch die Rohre mit der Flüssigkeit gefüllt sind. Sie können das einfach kontrollieren, indem Sie mit einem Schraubenzieher auf die Mitte der Schnellkupplung drücken, so dass sie sich ein wenig öffnet. Wenn ein wenig Lösung entweicht, wird auch diese Kupplung desinfiziert. Lassen Sie den Soda Keg zum Schluss aufrecht stehen, drücken Sie erneut mit dem Schraubenzieher auf die "OUT"-Schnellkupplung, damit das Bier-Steigrohr vollständig leer läuft. Leeren Sie schließlich den Container und lassen Sie ihn gut austropfen. Lassen Sie das Fass verkehrt herum stehen, bis Sie es füllen.

### **INBETRIEBNAHME**

Wenn der Soda Keg und das Zubehör, das mit Bier in Kontakt kommt (Schnellkupplungen, Schläuche, Bierzapfhahn, ...) desinfiziert ist (siehe voriges Kapitel), kann das Druckfass gefüllt werden.

Um eine mögliche Oxydation zu verhindern, wird empfohlen das Druckfass erst mit CO<sub>2</sub> zu füllen. Schließen Sie dazu den CO<sub>2</sub>-Schlauch an und öffnen Sie den Hahn des CO<sub>2</sub>-Zylinders 10 - 20 Sekunden lang. Sie hören, wie das Kohlendioxyd in das Fass strömt.

Entfernen Sie den ovalen Deckel (lassen Sie erst den Druck entweichen) und füllen Sie das Druckfass nun mit Ihrem Bier, am Besten mit einem Schlauch, der lang genug ist um bis zum Boden des Druckfasses zu gelangen. Nachdem das Fass gefüllt ist, schließen Sie den Soda Keg mit dem ovalen Deckel und verriegeln ihn mit dem Handgriff. Auch jetzt können Sie den Soda Keg noch etwas mit Kohlendioxyd purgieren, um so allen Sauerstoff aus dem Fass zu entfernen. Dazu schließen Sie den CO<sub>2</sub>-Schlauch mit der Gas-Schnellkupplung auf die "IN"-Schnellkupplung Ihres Druckfasses an, öffnen das Überdruckventil auf dem Verschlussdeckel und drehen den CO<sub>2</sub>-Hahn der Gasflasche 10-20 Sekunden lang auf. Wenn das Bier trinkfertig ist und Sie es künstlich mit Kohlendioxyd anreichern möchten (force carbonating), gehen Sie zum Kapitel "künstliches Anreichern mit Kohlendioxyd".

### **ZWEITE GÄRUNG IM DRUCKFASS**

Obwohl es gerade mit diesem System nicht notwendig ist, werden die meisten Hobbybrauer eine zweite Gärung im Druckfass durchführen wollen, um so eine natürliche Kohlendioxydbildung zu erhalten wie bei Flaschenbier.

---

### **Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - Belgien  
Tel.: +32 11 40 14 08 • Fax: +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



Die Zuckermenge, die Sie kurz vor dem Abfüllen Ihres Druckfasses hinzufügen müssen, ist maximal 4 g pro Liter. Die Arbeitsweise ist genau wie bei Flaschen: lösen Sie den Zucker am Besten in einer kleinen Menge Wasser oder Bier auf, gießen Sie das in das Druckfass und füllen Sie das Bier dann um, damit alles gut vermischt wird. Lassen Sie das Druckfass einige Tage lang aufrecht bei Zimmertemperatur stehen, damit die zweite Gärung stattfinden kann, und stellen Sie es dann zur Klärung und Reifung an einen kühlen Ort. Ein ausgerangierter, aber noch funktionstüchtiger Kühlschrank ist ideal, denn er ermöglicht Ihnen, Ihr Bier auch gleich mit der richtigen Temperatur zu servieren. Wenn das Bier vollständig geklärt ist, kann man mit dem Zapfen beginnen.

**ZAPFEN**

Schließen Sie den Bierhahn nach Reinigung und Desinfektion auf der "OUT"-Schnellkupplung des Druckfasses an. Achten Sie darauf, dass das Anschlussstück fest mit dem Behälter verbunden ist.. Schließen Sie jetzt auch den CO<sub>2</sub>-Schlauch am CO<sub>2</sub>-Zylinder und an der Gas-Schnellkupplung an. Drücken Sie die Gas-Schnellkupplung auf die "IN"-Schnellkupplung des Soda Kegs. Stellen Sie eventuell den gewünschten Zapfdruck ein und öffnen Sie den Hahn der CO<sub>2</sub>-Flasche. Sie können nun zapfen. Beachten Sie jedoch, dass bei einer zweiten Gärung auf dem Druckfass die ersten Gläser Bier etwas Bodensatz enthalten können (siehe auch unter Tipps).

**KÜNSTLICHES ANREICHERN MIT KOHLENDIOXYD**

Mit diesen Druckfässern ist eine zweite Gärung im Fass eigentlich nicht wirklich notwendig. Im Prinzip können Sie jedoch den Kohlendioxydgehalt auch künstlich auf den gewünschten Wert bringen. Das heißt auf englisch 'Force Carbonation'. Die einfachste Art und Weise ist, den Druckregler nach dem Füllen und Schließen des Kegs auf ungefähr 1 bar Druck einzustellen und das Fass einige Tage bis eine Woche stehen zu lassen. Regelmäßiges Schütteln und Absenken der Temperatur des Bieres beschleunigen die Kohlendioxydaufnahme.

**PROBLEME****Zu viel Schaum:**

Das kann verschiedene Ursachen haben:

- Eine zu hohe Enddichte beim Abfüllen bzw. beim Abfüllen zu viel Zucker hinzugefügt
- Ein zu hoher "Zapfdruck"
- Ein zu kurzer Zapfschlauch

**Zu wenig Schaum:**

- Beim Abfüllen zu wenig Zucker hinzugefügt
- Ein zu niedriger "Zapfdruck"

**DER IDEALE ZAPFDRUCK**

Es gibt einen Unterschied zwischen "Lagerdruck" und "Zapfdruck". Der Zapfdruck ist der Druck, der notwendig ist um den Druckverlust in den Leitungen aufzufangen. Bei einer kurzen Leitung benötigen Sie also eigentlich nur sehr wenig Druck. Der Druckverlust des standardmäßig mitgelieferten Schlauchs ist minimal. Sie müssen also sehr wenig Druck auf den Manometer geben!

**TIPPS**

- Wenn Sie möchten, können Sie den "Ausstoß" von "Bodensatz" bei den ersten gezapften Biergläsern vermindern, indem Sie das Bier-Steigrohr um ungefähr 2 cm verkürzen. Stellen Sie sicher, dass der Schnitt glatt ist und entfernen Sie Grate.
- Wenn Sie den Druck während des Gärens überwachen und konstant halten möchten, können Sie einen speziellen Druckregler kaufen und diesen auf der CO<sub>2</sub>-Schnellkupplung anschließen. Dieser Druckregler zeigt konstant den Druck im Soda Keg an und kann so eingestellt werden, dass er bei einem bestimmten Druck das überflüssige CO<sub>2</sub> entweichen lässt.

---

**Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • 3581 Beverlo - Belgien  
Tel.: +32 11 40 14 08 • Fax: +32 11 34 73 59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



- Sie können einfach kontrollieren, ob Ihre gesamte Aufstellung noch "wasserdicht" ist, indem Sie Ihren (leeren) Soda Keg, vollständig montiert mit CO<sub>2</sub>-Anschlüssen und CO<sub>2</sub>-Flasche, unter einen Druck von z.B. 2 bar setzen. Schließen Sie dann den Hahn der CO<sub>2</sub>-Flasche und lassen Sie das Ganze 24 Stunden bei derselben Temperatur stehen. Wenn der Druck fast gleich bleibt, ist die Anlage in Ordnung. Wenn der Druck sinkt, haben Sie irgendwo ein Leck. Probieren Sie dieses aufzuspüren, indem Sie die Außenseite der empfindlichen Teile (Verschlussdeckel, Schnellkupplungen, Schlauchanschlussstücke, ...) mit etwas Reinigungsmittellösung einreiben die dann an der genauen Stelle des Lecks beginnt zu schäumen.
- Kontrollieren Sie immer, ob Ihr Soda Keg unter Druck steht, indem Sie das Sicherheitsventil auf dem Verschlussdeckel öffnen, bevor Sie den Deckel selbst abnehmen.
- Den Zapfhahn vollständig öffnen schafft weniger Schaum als den Zapfhahn teilweise öffnen.
- Öffnen Sie nie den Gashahn des CO<sub>2</sub>-Zylinders, ohne dass ein Druckregler angeschlossen ist oder wenn der Druckregler nicht gut angeschlossen ist.
- Der Druck des Druckreglers wird mit Hilfe einer Schraube geregelt. Die Regelschraube des Druckreglers funktioniert sicherheitshalber umgekehrt: nach rechts drehen erhöht den Kohlendioxyddruck, nach links drehen verringert den Kohlendioxyddruck. Wenn die Schraube vollständig nach links gedreht ist, kann kein CO<sub>2</sub> ausströmen.
- Der Hahn auf der CO<sub>2</sub>-Flasche öffnet sich entgegen dem Uhrzeigersinn: nach links drehen bedeutet öffnen, nach rechts drehen bedeutet schließen. 1 bis 2 vollständige Umdrehungen reichen aus. Der zweite Manometer auf dem Druckregler (der mit den hohen Werten) gibt den Druck des CO<sub>2</sub>-Zylinders wieder und zeigt also an, ob der Zylinder beinahe leer ist. Achten Sie darauf, wenn der Druck anfängt stark zu fallen, ist das "Ende" Ihres CO<sub>2</sub> nahe. Dies bedeutet: nachfüllen lassen.