



KÓDEX KVALITY



Pízeňský Prazdroj



Dodržiavanie štandardov uvedených v tejto publikácii je dôležité nielen pre kvalitu nášho piva, ale aj pre samotných hostí prevádzky.

Maximálny dôraz na dodržiavanie celkovej hygieny prevádzky a dodržiavanie štandardov starostlivosti o naše pivo zvyšuje spotrebiteľskú dôveru a pravdepodobnosť opakovanej návštevy prevádzky.





Kódex
Kvality

Dôležitosť kvality

Zásady riadenia kvality v prevádzke

Pivo je najväčšou nápojovou kategóriou v baroch a reštauráciách, a preto je riadenie kvality piva rozhodujúce pre úspešné riadenie výkonu celého segmentu. Kvalitatívne štandardy piva majú pozitívny dopad na lojalitu spotrebiteľov, opakovaný nákup a odporúčanie prevádzky ďalším hosťom.

My v Plzeňskom Prazdroji sa pozeráme na kvalitu dlhodobo a komplexne, pretože veríme, že to má pozitívny prínos pre všetky strany - pre nás ako výrobcu piva, zákazníka aj spotrebiteľa.

V tejto príručke nájdete informácie týkajúce sa najlepších postupov, tipy a odporúčania, ako sa starať o kvalitné české a slovenské pivo a zvýrazniť jeho prednosti.



Meranie
kvality piva



Riadenie
technickej kvality



Správne
čapovanie



Správna
ponuka



Obsah

Dôležitosť kvality
Meranie kvality

Čerstvosť

Technická kvalita

Ideálna inštalácia
Sanitácia
Tlačné plyny
Skladovanie
Čistota zariadenia
Umývanie pohárov

Čapovanie

Hlavné zásady čapovania
Na hladinku, otočný kohút
Na jedenkrát, pákový kohút
Štýly - šnyt, mlieko, čochtan
Na dvakrát
Najčastejšie chyby

Správny výčapník vie

Rutína výčapníka
Správny výčapník vie, že...
Riešenie problémov

Správna ponuka

Ponuka a premiumizácia
Naše značky
Certifikácia Hviezda Sládkov

Otázky a odpovede



**Dôležitost'
kvality**



Kódex
kvality

Dôležitosť kvality

Prečo je čapované pivo pre prevádzky dôležité?

Pretože pivo je dôležité pre spotrebiteľov.

	v pube	v reštaurácii
Pivo je dôležitou súčasťou návštevy podniku, objedná si ho:	9 z 10 hostí	4 z 10 hostí
Hostia si v priemere na posedenie dajú:	2 - 3 pivá	1 - 2 pivá
Pivo prispieva k celkovému priemernému obratu:	40% obratu	10% obratu

Prečo je jeho kvalita dôležitá?

Kvalitne ošetrené a načapované pivo je nevyhnutnou súčasťou spotrebiteľského zážitku.



Má pozitívny vplyv na spokojnosť hostí a predajné výsledky prevádzky.



Spokojný pivár si počas jednej návštevy dá o jedno malé pivo viac.



Pivár spokojný s pivom navštívi prevádzku o dvakrát viac za mesiac než pivár nespokojný.



Kódex
Kvality

Dôležitosť kvality

Pravidlá perfektného piva

Pri podávaní dobrého piva sú nevyhnutné nielen kvalitné suroviny a dokonalý technologický postup jeho výroby, ale tiež správny spôsob starostlivosti o pivo.

Ak budete pravidlá a odporúčania dodržiavať, otvorí sa vám cesta k:

- dlhodobému rozvoju vašej prevádzky vďaka lepšiemu chuťovému a vizuálnemu dojmu z piva,
- spokojnosti a lojalite vašich zákazníkov, ktorí si vysokú kvalitu piva vyžadujú,
- možnosti byť zaradený do promočných aktivít PPAS na podporu predaja,
- možnosti ponúkať nefiltrované pívá a iné špeciality, ktoré si vyžadujú prísne kvalitatívne kritériá,
- získaniu certifikácie Hviezda Sládkov.

Mať perfektné pivo
znamená dodržiavať
pravidlá:

1. Čerstvosť



2. Technická kvalita



Sanitácia



Používať správny
tlačný plyn



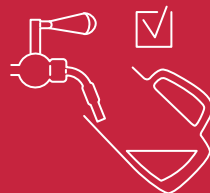
Skladovať pivo v
čistom priestore a pri
správnej teplote



Staráť sa o čistosť
celého výčapného
zariadenia vrátane
umývačky pohárov



Umývať poháre
správnym spôsobom



3. Správne
čapovať pivo





Kódex
Kvality

Meranie kvality

Technická kvalita

Podmienky pre kvalitu piva	Ideálne	Akceptovateľné	Neakceptovateľné	
Čerstvosť	1 - 4 dni	5 - 7 dní	viac ako 8 dní	
Sanitácia	sud: 1x za 14 dní + pravidelné preplachovanie vodou	tank: 1x za 7 dní	sud: 1x za 22 dní a viac	tank: 1x za 8 dní a viac
Teplota skladovania vrátane narazeného suda	do 10 °C	11° – 25 °C	26 °C a viac	
Tlačný plyn	sud: zmes N ₂ : CO ₂ 50 : 50 alebo 80 : 20	tank: vzduch	zmes N ₂ : CO ₂ , iný pomer CO ₂	sud: vzduch alebo neidentifikovateľný tlačný plyn
Kvalita skladovacieho priestoru	čistý umývateľný priestor, bez prítomnosti nebalených potravín	iný priestor	pleseň, neporiadok, nečistoty, nebalené potraviny	



Kódex
Kvality

Meranie kvality

Vizuálna a senzorická kvalita

Dobrá

Konzistencia peny je krémová a kompaktná, v pene nie sú výrazne viditeľné bubliny

Pivo po odpití zanecháva stopy peny na pohári, tzv. krúžkuje

Pivo je načapované v správnom objeme

Značka na pohári zodpovedá objednanej značke piva alebo je na pohári uvedený názov podniku



Zlá

Bubliny na stene pohára

Pena nie je hustá, veľké bubliny v pene („jarová pena“) alebo na jej povrchu

Pena sa na okraji pohára rýchlo rozpadáva a tvorí veľké bubliny

Pivo po odpití nezanecháva stopy peny na pohári, tzv. nekrúžkuje

Pivo je načapované v nesprávnom objeme

Značka na pohári sa odlišuje od objednanej značky piva

Pivo nemá správnu teplotu

Kovová, chemická, kyslá chuť alebo zákal



Čerstvosť



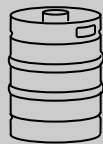
Kódex
Kvality

Čerstvosť

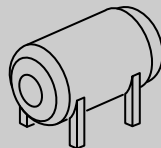
Meranie kvality

Čerstvosť

Čerstvosť piva a jeho chuťové vlastnosti sú ovplyvnené nielen celkovou starostlivosťou, ale aj dĺžkou narazenia. Čím dlhšie je pivo narazené, tým je väčšie riziko zmeny jeho chuti. Preto odporúčame spotrebovať pivo po narazení čo najrýchlejšie.



Sudové pivo
odporúčame vyčapovať do 4. dňa od narazenia. Maximálny čas od narazenia jedného suda je 7 dní.

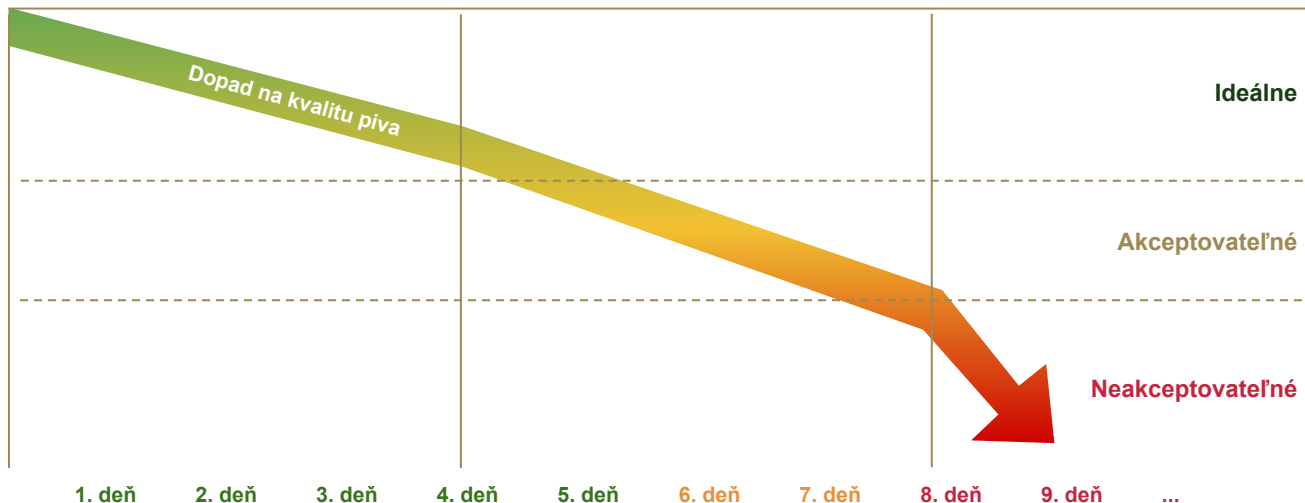


Tankové pivo
odporúčame vyčapovať do 4 dní od narazenia. Maximálny čas od narazenia jedného tanku je 7 dní.



Prečo je to dôležité:
Najlepšie chuťové vlastnosti vykazuje pivo konzumované do 4. dňa.

**Zmena chuti piva
v nadväznosti na dĺžku
narazenia jedného
suda/tanku**





Identifikácia označenia výrobku

výroba v ČR



dátum spotreby

24.12.20

L1031/14:52

L – povinné označenie výrobku

1 – identifikácia (číslo) linky

031 – poradový deň v roku

14:52 – čas stočenia piva

výroba v SR

identifikácia brandu

BIPG 24.12.2020/ 1951

L1031/14:52/2051

L – povinné označenie výrobku

1 – identifikácia (číslo) linky

14:52 – čas stočenia piva

031 – poradový deň v roku

poradie suda počas
stáčania daného brandu

váha piva v
šestnástkovej
sústave



**Technická
kvalita**

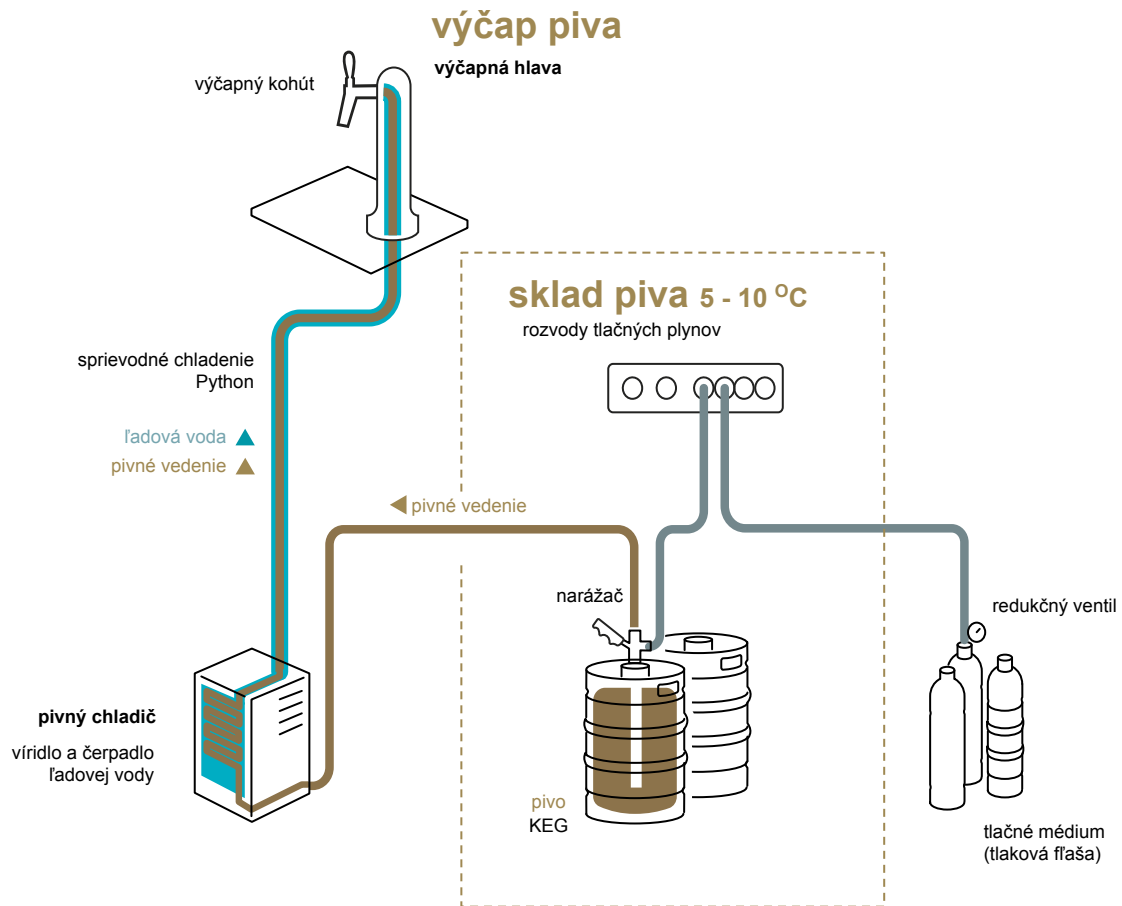


Kódex
Kvality

Technická
kvalita

Technická kvalita

Príklad ideálnej inštalácie





Technická kvalita

Sanitácia

Úlohou sanitácie je odstrániť všetky nečistoty a mikroorganizmy z pivného vedenia vrátane kohútov a narážáčov, ktoré by mohli negatívne ovplyvniť kvalitu piva. Vhodný chemický roztok v kombinácii s mechanickým pôsobením predstavuje najúčinnjší spôsob, ako zabezpečiť a sanítovať pivné vedenie.

Poznámka:

Od svojej autorizovanej sanitačnej firmy vyžadujte, aby vykonávala pravidelné čistenie chladiča piva od prachu a nečistôt usadených vo výparníku, ktoré by mohli zabrániť odvetrávaniu teplého vzduchu a mať za následok zvýšené náklady na prevádzku zariadenia, ako aj vysoký vplyv na funkčnosť celého zariadenia. 2 x za rok vykonajte dôkladné vyčistenie chladiča prostredníctvom sanitačnej firmy. Pravidelne kontrolujte dostatok chladiacej kvapaliny v chladiči.

Náš štandard

Tankové pivo (nepasterizované)

Nefiltrované pivo (nepasterizované)

Sudové pivo (pasterizované)

Periodicita sanitácie

1 x za 7 dní

1 x za 7 dní s pravidelným preplachovaním vodou

1 x za 14 dní s pravidelným preplachovaním vodou

Okrem pravidelnej sanitácie je dôležité aj pravidelné preplachovanie pivného vedenia vodou po každom sude!



Aké sú negatívne vplyvy zlej sanitácie:

Ak pivné vedenie nebude sanítované, riskujete, že bude pivo kyslé, zakalené alebo mať inú nežiaducu kvalitu.

Kódex
KvalityTechnická
kvalita

Technická kvalita

Tlačný plyn

Tlačné médiá sú inertné plyny, pomocou ktorých sa pivo vytláča zo suda alebo tanku. Podľa svojho zloženia sa delia do troch skupín:

ZMESNÝ PLYN (N₂ : CO₂)

Zmes N₂ a CO₂ **zabezpečuje dokonalú ochranu piva pri ideálnych skladovacích podmienkach (teplota skladovania do 10 °C)**. Svojimi vlastnosťami pivu vyhovuje najviac. Vhodný pomer plynov zabezpečí správnu rezkosť pri minimalizácii absorpcie dodatočného množstva plynu do piva. **Ideálna je zmes v pomere 50 : 50 (N₂ : CO₂)**. Zmes najlepšie chráni pivo pred oxidáciou, mikrobiologickou infekciou, presýtením CO₂ alebo zvetrávaním. Pivu tak dlhšie ostane správna chuť a rezkosť.

IDEÁLNY
TLAČNÝ
PLYN

CO₂

Oxid uhličitý (CO₂) je prirodzenou súčasťou piva, jeho rozpustnosť však závisí od teploty skladovania, dĺžky pôsobenia a nastavenia tlaku. Nízka teplota (pod 10 °C) a dlhé pôsobenie CO₂ (viac ako 1 deň) môže viesť k presýteniu piva a nadmernej penivosti. V prípade vyššej skladovacej teploty CO₂ pomáha pivu udržať si správnu rezkosť, penivosť a chuť. **Je vhodný v prípade vyššej teploty skladovania narazeného suda.**

VHODNÝ
TLAČNÝ
PLYN

VZDUCH

Vzduch vytláča pivo pomocou kompresora. Pre priamy styk s pivom (sudové pivo) sa v EÚ neodporúča, keďže predstavuje zdroj značných rizík - oxidácia piva, výrazná zmena chuti piva, výrazná zmena rezkosti, znížená penivosť, mikrobiologická infekcia alebo absorpcia nečistôt. Chuť piva môžu ovplyvniť pachy a nečistoty vyskytujúce sa pri nasávacej časti kompresora.

NEVHODNÝ
TLAČNÝ
PLYN

Kalkulácia počtu načapovaných pív zmesným plynom

	BIOGON 20		BIOGON 50	
fľaša plynu (l)	20	50	20	50
náplň (m ³)	4,4	11	5,7	14,2
tlak (bary)	200	200	180	180
počet pollitrov*	2 180	5 570	2 580	7 030

* počet načapovaných pollitrov v závislosti od hĺbky pivnice, dĺžky vedenia, teploty skladovania a nastaveného tlaku

Nastavenie správneho tlaku:

Nastavte základný tlak na 2 bary a za každých 10 metrov dĺžky alebo za každý meter stúpania vedenia pridajte 0,1 baru. Ak pivo stále pení, postupne zvyšujte o 0,1 baru.

Pre optimálne využitie tlačného plynu neumiestňujte fľaše s tlačným plynom do chladeného priestoru.

Nezabudnite na 10 m vedenia v samotnom pivnom chladiči - chladiaci slímák.



Maximálny tlak:
max. 2,9 baru



Kódex
Kvality

Technická
kvalita

Technická kvalita

Pravidlá skladovania

Správny sklad by mal obsahovať:



Odpad



Prívod pitnej
vody



Možnosť priestorového
dochladzovania piva



Teplomer



Možnosť
vetrania



Umývateľné
podlahy a steny

Optimálna teplota skladovania

5° - 10 °C

Odpočínok

🕒 24 h



Pri preprave piva do skladov sa vyhnite nárazom, ktoré by mohli viesť k napenieniu piva. Pivo by malo pred narazením aspoň **24 hodín odpočívať**. V prípade nefiltrovaných pív a iných špeciálov uložte sudy vždy dnom nahor. Nenarážajte sud, ktorý je v sklade najdlhšie.

Čisté a suché prostredie



Akéoľvek nečistoty, plesne alebo baktérie spôsobia kontamináciu častí prichádzajúcich do styku s pivom a znehodnotia celý sud.

Z rovnakého dôvodu neumiestňujte do rovnakej miestnosti žiadne nebalené potraviny. Tie aromatické môžu okrem toho preniknúť narážačom alebo tesnením pivného vedenia a negatívne ovplyvniť chuť piva. Nepatrí sem ani fľaša s plynom, prietokový chladič alebo iný tepelný zdroj.

Ideálnym spôsobom skladovania je **chladiaci box z PUR panelov** so stálou teplotou, ktorý umožňuje splniť vyššie uvedené podmienky.



Výhody:

Stabilná teplota udržuje pivo čerstvé a v perfektnej kvalite.

Pivo nie je nutné prudko schladzovať v chladiči; neutrpí tak teplotný šok, ktorý by sa negatívne prejavil na jeho chuti.

Zníženie nákladov na dochladzovanie piva. Schladené pivo sa rýchlejšie, a tak aj lacnejšie ochladzuje.



Vyššia teplota skladovania má negatívny vplyv na kvalitatívne a chuťové vlastnosti piva - zmena chuti, vysoká penivosť, pivo bez rezkosti, prázdne pivo atď.

Kódex
KvalityTechnická
kvalita

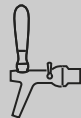
Technická kvalita

Čistota zariadenia

Okrem pravidelnej sanitácie pivného vedenia je tiež potrebné zabezpečiť pravidelné čistenie ostatných súčastí.



Výčapný pult



Kohút



Narážac



Umývačka

Umývačku pohárov je potrebné rozobrať a umyť odporúčaným prípravkom, ktorým efektívne odstránite všetky nečistoty.

Prostriedok rozmiešajte podľa návodu a aplikujte pomocou rozprašovača na všetky časti umývačky pohárov. Zbavíte sa tak špecifického nánosu, zápachu alebo výskytu tzv. vínnych mušiek, drozofíl.

Tento postup aplikujte aj na **odkvapník piva a chladiacu vaňu na poháre**.

Vyhňte sa chlórovým prípravkom (napr. Savo), ktoré spôsobujú hrdzu, narúšajú plasty a prenášajú chemický zápach do piva. Nezabudnite na čistenie všetkých tesnení a kief. Používajte vždy odporúčané chemické prostriedky na čistenie umývačiek pivných pohárov.



Prečo je to dôležité? Nesprávna starostlivosť o umývačku pohárov vedie k rýchlemu rozpadu peny po načapovaní piva. V pene sa rýchlo tvoria veľké a viditeľné bubliny a pivo po odpití neostáva na stene pohára, teda nekrúžkuje.



Výhody: Čistá prevádzka (výčapný pult) zlepšuje dojem na hostí, čisté výčapné zariadenie nenaruší chuť alebo vzhľad piva.

Video odkaz:



Umývanie
kohúta



Umývanie umývačky
pohárov

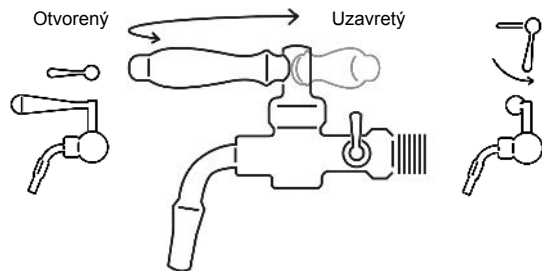
www.spravnechapovat.sk

Ako často sa starať o čistotu výčapného zariadenia:

Časť zariadenia	Periodicita čistenia	Zodpovedná osoba	Spôsob čistenia
Výčapný pult, odkvapník	Denne	Personál	Hubka/handra, pitná voda
Výčapný kohút pákový alebo otočný (baroko)	Denne	Personál	Pitná voda, kefa,
Narážacia hlava	Denne	Personál	Pitná voda, kefa
Umývačka pohárov	Denne	Personál	Odporúčaný prostriedok
Výčapný kohút pákový alebo otočný (baroko)	Pri každej sanitácii	Sanitačný technik	Mechanické čistenie + čistiaci prostriedok
Narážacia hlava	Pri každej sanitácii	Sanitačný technik	Mechanické čistenie + čistiaci prostriedok
Chladič piva	Pri každej sanitácii	Sanitačný technik	Mechanické čistenie + sanitačný prostriedok
Chladič piva - výparník	1 x za polrok	Sanitačný technik	Čistenie suchou parou, výmena kvapaliny
Podlaha a steny skladovacieho priestoru	Týždenne	Personál	Opláchnutie/utretie handrou
Umývacia hlava	Týždenne	Personál	Pitná voda, kefa, odporúčaný prostriedok

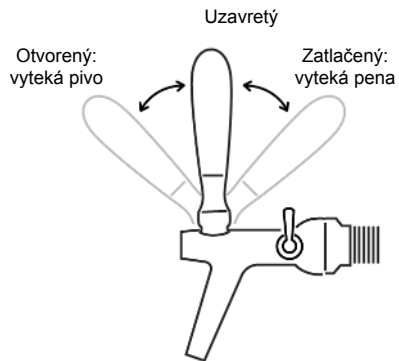
Poznámka: Čistiace prostriedky si môžete objednať od svojej autorizovanej sanitačnej firmy.

Kohúty



Otočný kohút

Ak kohút mierne pootvoríte, z dýzy vyteká pena. Ak kohút otvoríte naplno a rukoväť smeruje k výčapníkovi, z dýzy vyteká pivo.



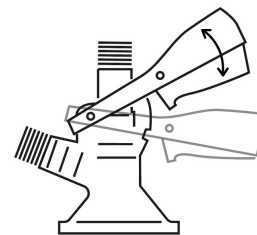
Pákový kohút

Ak kohút zatlačíte naplno oproti výčapnej hlave, z dýzy vyteká pena. Ak kohút pritiahnete naplno smerom k výčapníkovi, z dýzy vyteká pivo.

Narážač

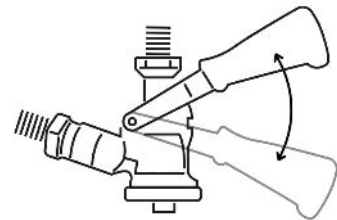
Kombi

Šariš, Topvar



Korb

Pilsner Urquell, Birell,
Gambrinus,
Velkopopovický Kozel





Technická kvalita

Umývanie pohárov - postup

Poháre musia byť pred čapovaním „pívne“ čisté, aby negatívne neovplyvňovali vzhľad, chuť a vôňu piva.

Krúžkovanie je znakom správne umyťého pohára a správneho postupu čapovania piva!



Správnym spôsobom umývania pohárov je použitie umývačky pohárov s kefou a opláchnutie pohárov vodou. Vyhnite sa predovšetkým umývačkám riadu, v ktorých sa leštidlo prichytí na pivné poháre, čo znehodnocuje vzhľad a trvanlivosť peny. Do umývačky patrí vždy studená voda.

Zásady

Používajte výhradne odporúčané a atestované prostriedky na umývanie určené na použitie v studenej vode. Tieto prostriedky garantujú odstránenie mastnoty a tvorby bubliniek na povrchu pohára.

Umyté poháre ukladajte dnom na podložku, čím zabezpečíte prívod vzduchu a poháre nepohlta pachy z podkladového materiálu (osobitne v prípade antikorových plôch pivo rýchlo chytá železitý zápach).

Nikdy nepoužívajte pivný pohár na iný nápoj ako na pivo. Pohltil by pachy, ktoré by ovplyvnili jeho kvalitu.

Ak používate na umývanie pohárov **hubku, nepoužívajte ju na umývanie ničoho iného**. Môže to mať negatívny vplyv na penu, vôňu alebo chuť piva.

Nesprávny postup umývania pohárov vedie k rýchlemu rozpadu peny po načapovaní piva. V pene sa rýchlo tvoria veľké a viditeľné bubliny a pivo po odpití neostáva na stene pohára, teda nekrúžkuje.

Správny postup umývania pohárov:



Vylejte prípadný zvyšok piva do výlevky.



Pohár ostrekom opláchnite od hrubých nečistôt.



Potom pohár umyte vo vani s kefami.



Nakoniec pohár zbavte prostriedku na umývanie a takto ho aj schlaďte.



Výhody/Prečo je to dôležité:

Trvanlivosť peny. Kvalitná pena zabraňuje rýchlej oxidácii piva v pohári, pôsobí ako „pokrievka“.

Správne ošetrený pohár neovplyvní chuťové vlastnosti piva.

Produkt, ktorý podávate zákazníkom, reprezentuje čistotu a kvalitu celej prevádzky.

Dodržiavanie správneho postupu umývania pohárov si nevyžaduje dodatočné finančné prostriedky, stačí medzi zamestnancami zaviesť rutinu.

Video odkaz:



bez hubky







s hubkou



www.spravnechapovat.sk

Technická kvalita

Ukážky chýb piva, ktoré pramenia z nesprávneho umývania

 **Suchý pohár**
Bublinky piva sa usádzajú
na stenách pohára 

 **Veľké bubliny**
„Jarová pena“
je dôsledkom špinavého pohára 

 **Špinavý resp. mastný pohár**
Pivo nezanecháva stopy na pohári
(nekrúžkuje) 





Čapovanie



Kódex
Kvality

Kvalita
Čapovania

Čapovanie

Čapovanie a servírovanie

Dodrievaním odporúčaných postupov čapovania piva sa zachovávajú všetky senzorické vlastnosti piva, vrátane príslušnej rezkosti (řízu).

Rôznymi štýlmi čapovania je možné ovplyvniť charakter peny, rezkosť a teplotu piva. Týmto všetkým dokážete zvýrazniť prednosti nášho piva.



Hlavné zásady:



Umytý, opláchnutý
a schladený pohár



Jeden z odporúčaných
štýlov



Pohár so zodpovedajúcou
značkou, servírovaný na pivnú
táčku a s logom smerom
k hosťovi



Nezabudnite zaželať
„Na zdravie“

Správne načapované pivo:



Biela, smotanovo hustá,
ideálne vysoká pena



Optimálna teplota piva
je 6 – 8 °C



Po odpití prichytávanie
na pohári - krúžkovanie

Nastavenie správneho prietoku:

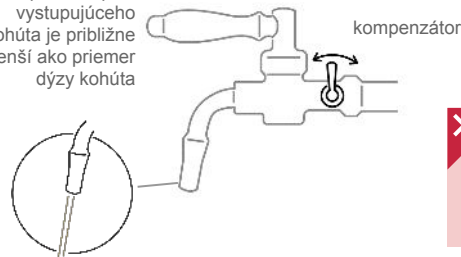
Prietok piva sa nastavuje kompenzátorom

Štandardný prietok nastavíte tak, aby bol priemer prietoku piva vystupujúceho z kohúta približne o 1/3 menší ako priemer dýzy kohúta.

Vyšší prietok: vyžaduje si rýchlejšiu koordináciu celého postupu čapovania. V prípade nedodržania správneho postupu hrozí nadmerné penenie piva.

Nižší prietok: predlžuje čas čapovania jedného piva.

priemer prietoku piva
vystupujúceho
z kohúta je približne
o 1/3 menší ako priemer
dýzy kohúta



X Používanie kompenzátoru počas čapovania môže mať negatívny vplyv na kvalitu peny, rezkosť, chuť piva a môže predĺžiť čas čapovania.



Kódex
Kvality

Kvalita
Čapovania

Čapovanie

Na hladinku Otočný kohút

Predstavuje vrcholovú zručnosť čapovania piva na jeden ťah. Štýl je k pivu šetrnejší, pivo nie je rozbité, hustá krémová pena je v najlepšej kondícii a chráni hladinu piva po celý čas jeho konzumácie pred oxidáciou. Zároveň pena počas pitia kreslí po stenách typické krúžky, resp. hladinky, odkiaľ pochádza aj tento názov - hladinka.



Rýchly spôsob čapovania.

Pivo má čerstvú chuť a krémovú penu.

Video odkaz:



www.spravnacapovat.sk

1



Pomaly pootvorte kohút a jemne načapujte malý objem peny.

2



Ponorte kohút pod penu pod uhlom 45° a naplno otvorte prietok piva.

3



Držte kohút pod hladinou, po dosiahnutí okraja ho rýchlo zavrite.

4



Pivo má krásnu krémovú penu plnú piva, ktorá je úplne jemná a rovná.

Čapovanie

Na jedenkrát, pákový kohút

Možnosť „Pivo - Pena“

- 

1 k sebe (pivo)

45°

Ponorte kohút do pohára pod uhlom 45° a čapujte pivo naplno až po okraj.
- 

2 od seba (pena)

Zatlačením páky kohúta naplno od seba dorobte penu až po okraj pohára.
- 

3

Pivo má krásnu krémovú penu plnú piva, ktorá je úplne jemná a rovná.

Video odkaz:



www.spravnacapovat.sk

Možnosť „Pena - Pivo“

- 

1 od seba (pena)

45°

Ponorte kohút čo najhlbšie do pohára pod uhlom 45°, na krátky čas zatlačte páku kohúta od seba a vytvorte penu.
- 

2 k sebe (pivo)

Následne dočapujte pivo v požadovanom objeme.
- 

3

Pivo má krásnu krémovú penu plnú piva, ktorá je úplne jemná a rovná.

Video odkaz:



www.spravnacapovat.sk



Rýchly a jednoduchý spôsob čapovania. Pivo má čerstvú chuť a krémovú penu. V porovnaní s druhou možnosťou „Pena - Pivo“ je menej zložitý.



Rýchly a jednoduchý spôsob čapovania. Pivo má čerstvú chuť a krémovú penu.



Kódex
Kvality

Kvalita
Čapovania

Štýly čapovania

Šnyt



Pomaly pootvorte kohút a jemne načapujte väčší objem peny.



Ponorte kohút pod penu pod uhlom 45° a naplno otvorte prietok piva.



Držte kohút pod hladinou, po dosiahnutí polovice objemu pohára ho rýchlo zavrite. V pohári by mala byť približne 1/3 piva, 1/3 peny, 1/3 pohára by mala byť prázdna.



Rýchly a jednoduchý spôsob čapovania. Pivo má čerstvú chuť a krémovú penu. Alternatíva k malému pivu.

Video odkaz:



www.spravnechapovat.sk/pilsner-urquell



Mlieko



Pomaly pootvorte kohút a načapujte iba penu.



Stále čapujte iba penu. Kohút po dosiahnutí okraja zatvorte.



Pohár je plný bielej peny.



Jednoduchý spôsob čapovania. Krémová pena má sladšiu chuť.

Video odkaz:



www.spravnechapovat.sk/pilsner-urquell





Kódex
Kvality

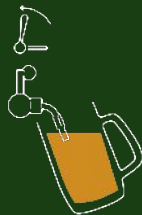
Kvalita
Čapovania

Štýly čapovania

Čochtán



Čapujte pod uhlom
45° s naplno
otvoreným
kohútom.



Kohút po
dosiahnutí
správneho objemu
piva zavrite.



Pivo servírované
bez peny.

Rýchly a jednoduchý spôsob čapovania.
Pivo má výraznejšiu rezkosť
a osviežujúci efekt.





Kódex
Kvality

Kvalita
Čapovania

Čapovanie

Na dvakrát

Otočný kohút

1. Pomaly pootvorte kohút a jemne načapujte malý objem peny.

2. Ponorte kohút pod penu pod uhlom 45° a naplno otvorte prietok piva.

3. Čapujte približne do 2/3 pohára a nechajte pivo krátko odpočinúť.

4. Ponorte kohút pod penu a dočapujte pivo.

5. Pivo má jemnejšiu rezkosť a pena vystúpi ľahko nad okraj.

Pákový kohút

1. Ponorte kohút hlboko do pohára pod uhlom 45° a krátko zatlačte páku naplno od seba. Vytvorte penu a naplno otvorte prietok piva.

2. Čapujte asi do 2/3 pohára a nechajte pivo krátko odpočinúť.

3. Ponorte kohút pod penu a dočapujte pivo.

4. Pivo má jemnejšiu rezkosť a pena vystúpi ľahko nad okraj.

Video odkaz: 

www.spravnecapovat.sk



Ďalší spôsob čapovania. Pivo má menšiu rezkosť a pena tvorí miernu čiapku.

Najčastejšie chyby ovplyvňujúce chuť a vzhľad piva

Čapovanie z výšky:

Pivo prichádza do styku so vzduchom, čím oxiduje a teda zvetráva. Dopadom z výšky sa tvorí nadmerné množstvo peny a pivo prichádza o rezkosť. Suchá pena je nevzhľadná a prichytávajú sa na nej nečistoty.



Odkvapkávanie do pohára pod kohútom:
Odkvapkávaním stúpa teplota piva, pivo stráca rezkosť a penivosť a mení sa tak negatívne jeho chuť.



Odkvapkávanie - po zatvorení kohúta (dýza nie je ponorená v pive):
Pena piva sa prepadáva, tvorí sa nadmerné množstvo bublín, pivo prichádza do kontaktu so vzduchom a rýchlejšie oxiduje.



Dolievanie piva:

Dolievaním už skôr načapovaným pivom stráca pivo rezkosť, jeho teplota stúpa a vzhľad je neestetický.



Prasknutý pohár:

Pohár môže poraniť hosťa, nepôsobí reprezentatívne.



Odhadzovanie peny:

Pivo získava suchú penu, ktorá nie je estetická, pena sa rýchlejšie prepadá, chuť sa negatívne mení.



Kódex
Kvality

Kvalita
Čapovania

Ukážky správneho čapovania podľa značiek.

Video odkazy:





**Správny
výčapník vie**



Kódex
Kvality

Každodenná rutina výčapníka



Pred zmenou	Počas zmeny	Po zmene	
Kontrola funkčnosti chladiča	Preplachovanie výčapného vedenia vodou po každom vyprázdnení suda	Odrazenie narazeného piva	
Kontrola tlaku tlačného plynu		Pravidelná kontrola náplne umývačky pohárov a koncentrácie prostriedku na umývanie	Zatvorenie prívodu tlačného plynu
Kontrola čistoty kohútov	Prepláchnutie a demontáž (iba v prípade otočného kohúta) dýzy kohúta vodou		
Kontrola čistoty umývačky pohárov	Umytie umývačky pohárov podľa odporúčaného postupu		
Kontrola nastavenia kohútov/prietokov			
Vizuálna a senzorická kontrola kvality piva			



Správny výčapník vie, že...



Sudy skladujeme vo vychladenom boxe 5° - 10 °C. Vyššia teplota skladovania má negatívny vplyv na kvalitatívne a chuťové vlastnosti piva (zmena chuti, vysoká penivosť, pivo bez rezkosti, prázdne pivo atď.)



Počas dodávky piva dbáme na šetrnú manipuláciu so sudmi, používame vozík alebo výťah. Pred narazením ho necháme odležať aspoň jeden deň. Tým zamedzíme nadmernej penivosti piva.



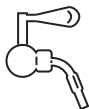
Použitím zmesného tlačného plynu N₂ a CO₂ v pomere 50 : 50 predídeme kontaminácii piva vzduchom a zachováme jeho ideálnu chuť a rezkosť. Na konci zmeny uzatvoríme prívod plynu do sudov a odpojíme narážacie zariadenie.



Pred narazením každého nového sudu prepláchneme celé pivné vedenie pitnou vodou. Urýchlíme tým možnosť opätovného čapovania a minimalizujeme stratu piva pri narážaní nového suda.



Sanitáciu pivného vedenia vykonáva autorizovaná firma ideálne raz za týždeň (tankové a nefiltrované pivo) a raz za dva týždne (ostatné piva). Dlhší interval sanitácie má negatívny vplyv na kvalitu piva. Nezabudnite skontrolovať aj čistotu samotného chladiča piva, najmä jeho výparníka.



Výčapné kohúty pravidelne (po zmene) vyčistíme a prepláchneme pitnou vodou. Neriskujeme tak negatívny vplyv na chuť a vôňu piva.



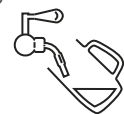
Umývačku skla udržujeme v čistote. Nesprávna starostlivosť o umývačku pohárov vedie k rýchlemu rozpadu peny po načapovaní piva. V pene sa rýchlo tvoria veľké a viditeľné bubliny a pivo po odpití neostáva na stene pohára, teda nekrúžkuje.



Pivné poháre umývame odporúčanými prostriedkami pre poháre na pivo. Pred čapovaním ich správne umyjeme a opláchneme/ostrekneme. Pivo v správne umyтом pohári krúžkuje a na vnútornej strane pohára sa netvorí bubliny.



Pivo čapujeme vždy do nepoškodeného, mokrého a schladeného pohára so zodpovedajúcim logom. Jeho teplota po načapovaní by mala byť optimálne 7 °C.



Správnym spôsobom čapovania zabezpečíme pre pivo ideálnu chuť, vôňu a rezkosť. Nesprávnym postupom riskujeme negatívny vplyv na chuťové a vizuálne vlastnosti piva vrátane rýchleho rozpadu peny.



Viac informácií nájdete v Prazdroj Menu alebo môžete kontaktovať svojho špecialistu rozvoja obchodu.




Riešenie problémov 1/3

Ako sa problém prejavuje	Dôvod	Riešenie
Bubliny na stene pohára	Zle umytý pohár	Dodržiavajte správny postup umývania pohárov (tu)
Pena nie je hustá, veľké bubliny v pene (jarová pena) alebo na jej povrchu	Zle umytý pohár	Dodržiavajte správny postup umývania pohárov (tu)
	Zlá technika čapovania	Dodržiavajte správny postup čapovania (tu)
Pena sa na okraji pohára rýchlo rozpadáva a tvorí veľké bubliny	Zle umytý pohár	Dodržiavajte správny postup umývania pohárov (tu)
Pivo po odpití nezanecháva stopy peny na pohári, tzv. nekrúžkuje	Zle umytý pohár	Dodržiavajte správny postup umývania pohárov (tu)
	Zlá technika čapovania	Dodržiavajte správny postup čapovania (tu)
Pivo je načapované v nesprávnom objeme	Zlá technika čapovania	Dodržiavajte správny postup čapovania (tu)
Pivo pení 	Pivo bolo narazené príliš skoro po prevoze	Nenarážajte sud skôr ako 24 hodín po prevoze
	Nesprávne nastavený prietok	Správne nastavte kompenzátor (tu)
	Zle nastavený tlak tlačného plynu	Nastavte správny tlak tlačného plynu (tu)
	Cudzí predmet v pivnom vedení (napr. úlomok viečka v narážачi)	Odstráňte nečistoty z narážачa
	Znečistené alebo rozbité sitko	Vyčistite / vymeňte sitko v dýze kohúta
	Netesnosť pivného vedenia	Skontrolujte tesnosť spojov pivného vedenia
	Zlá technika čapovania	Dodržiavajte správny postup čapovania (tu)
	Zlý tlačný plyn	Používajte odporúčaný tlačný plyn (tu)
	Porucha chladiča	Kontaktujte Technický servis






Riešenie problémov 2/3

Ako sa problém prejavuje	Dôvod	Riešenie
Pivo nepení 	Zlá technika čapovania	Dodržiavajte správny postup čapovania (tu)
	Nesprávne nastavený prietok	Správne nastavte kompenzátor (tu)
	Zlý tlačný plyn	Používajte odporúčaný tlačný plyn (tu)
	Zle umytý pohár	Dodržiavajte správny postup umývania pohárov (tu)
	Zlá teplota skladovania	Dodržiavajte odporúčanú teplotu skladovania (tu)
	Nedodržanie ideálneho času narazenia suda/tanku	Neprekračujte maximálny odporúčaný čas narazenia suda/tanku (tu)
Pivo nemá rezkosť	Zlá technika čapovania	Dodržiavajte správny postup čapovania (tu)
	Chýba tlačný plyn	Skontrolujte, či je otvorený prívod/Skontrolujte, či nedošiel plyn
	Zlý tlačný plyn	Používajte odporúčaný tlačný plyn (tu)
	Zlá teplota skladovania	Dodržiavajte odporúčanú teplotu skladovania (tu)
	Nedodržanie ideálneho času narazenia suda/tanku	Neprekračujte maximálny odporúčaný čas narazenia suda/tanku (tu)
Pivo je presýtené	Zlý tlačný plyn	Používajte odporúčaný tlačný plyn (tu)
	Neuzavretie tlačného plynu po skončení čapovania	Po každej zmene zatvárajte prívod tlačného plynu
Pena rýchlo padá	Zle umytý pohár	Dodržiavajte správny postup umývania pohárov (tu)
	Nesprávne umytá umývačka pohárov	Dodržiavajte správny postup čistenia umývačky pohárov (tu)



Riešenie problémov 3/3

Ako sa problém prejavuje	Dôvod	Riešenie
Pivo je kalné 	Zle vykonaná sanitácia	Dodržiavajte správny postup sanitácie (tu)
	Nedodržanie ideálneho času narazenia suda/tanku	Neprekračujte maximálny odporúčaný čas narazenia suda/tanku (tu)
	Zlá teplota skladovania	Dodržiavajte odporúčanú teplotu skladovania (tu)
Pivo nemá správnu vôňu 	Zle vykonaná sanitácia	Dodržiavajte správny postup sanitácie (tu)
	Nedodržanie ideálneho času narazenia suda/tanku	Neprekračujte maximálny odporúčaný čas narazenia suda/tanku (tu)
	Zlá teplota skladovania	Dodržiavajte odporúčanú teplotu skladovania (tu)
	Zle umytý pohár	Dodržiavajte správny postup umývania pohárov (tu)
	Nesprávne umytá umývačka pohárov	Dodržiavajte správny postup čistenia umývačky pohárov (tu)
	Zlý tlačný plyn	Používajte odporúčaný tlačný plyn (tu)
Pivo nemá správnu chuť 	Zle vykonaná sanitácia	Dodržiavajte správny postup sanitácie (tu)
	Nedodržanie ideálneho času narazenia suda/tanku	Neprekračujte maximálny odporúčaný čas narazenia suda/tanku (tu)
	Zlá teplota skladovania	Dodržiavajte odporúčanú teplotu skladovania (tu)
	Zle umytý pohár	Dodržiavajte správny postup umývania pohárov (tu)
	Nesprávne umytá umývačka pohárov	Dodržiavajte správny postup čistenia umývačky pohárov (tu)
	Zlý tlačný plyn	Používajte odporúčaný tlačný plyn (tu)



**Správna
ponuka**



Kodex
kvality

Ponuka a premiumizácia

Pivo je súčasťou našej kultúry s dlhoročnou tradíciou a je dôležitou súčasťou nápojovej ponuky každej prevádzky.

Aj napriek tomu sa prostredie pohostinstiev, pивná kultúra a preferencie spotrebiteľov v priebehu času menia. Spotrebiteľia už viac piva nevypijú, ale môžu si zvoliť prémiovejšie produkty.

Pivné kategórie už nie sú len o klasickom pive, ale ponúkajú zvyšujúcu sa variabilitu nových pivných štýlov a nápojov, ktorá spotrebiteľom prináša nové zážitky spojené s konzumáciou.

Záujem spotrebiteľov sa postupne presúva k viacstupňovým a prémiovým produktom čo potvrdzuje nárast predaja našich prémiových značiek. Spotrebiteľia sa zameriavajú viac na kvalitu výrobkov a za správny zážitok sú ochotní zaplatiť vyššiu cenu. Je teda dôležité pre nich vytvoriť miesto, kde si môžu vychutnať prémiové značky v tej najvyššej kvalite a v príjemnom prostredí, a tak im pozitívny zážitok dopriať.

V nápojovej ponuke každej prevádzky by nemali chýbať:

Ležiaky



V žiadnej pivnej ponuke by nemal chýbať kvalitný ležiak, ktorého obľúbenosť u spotrebiteľov stále rastie.

Prémiové pivá



Doplňok portfólia ku klasickej pivnej ponuke, za ktorý sú spotrebiteľia ochotní zaplatiť viac.

Špeciály



Ponuka pre štamgastov, ktorí by radi k svojmu obľúbenému pivu ochutnali nejaký pivný špeciál.

Nealkoholické osvieženie



Spotrebiteľia, ktorí nemôžu piť či nepreferujú klasické pivné chute, ocenia ponuku príjemného nealkoholického osvieženia.

Naše značky



Pilsner Urquell

www.pilsner-urquell.sk

Jedinečný svetlý plzenský ležiak sa stal legendou medzi pivami a viedol k vzniku celkom novej pivnej kategórie (Pils, Pilsner). Jeho receptúra a varný postup sa od jeho vzniku v roku 1842 nezmenili. Vďaka umeniu plzenských sládkov sa nemení ani jeho kvalita a chuťový profil. To preukazujú aj pravidelné laboratórne porovnávania, z ktorých najstaršie sa datuje do roku 1897.

Tajomstvo chuti legendárneho, spodne kvaseného ležiaka s obsahom alkoholu 4,4 % tkvie predovšetkým vo vysokokvalitných surovinách a v zachovaní pôvodného výrobného postupu. Charakteristickú vôňu zrn sladu a vyváženú karamelovú chuť získava pivo trojitým rmutovaním, mäkká plzenská voda mu dáva unikátnu jemnú chuť, žatecký chmeľ zas zamatovú horkosť. Samotný slad dodáva pivu zlatistú farbu.

Naše značky



Šariš

www.saris.sk

Pivo Šariš patrí medzi najväčšie a najobľúbenejšie pivné značky na Slovensku. Prvá várka piva Šariš bola uvarená vo Veľkom Šariši 26. mája 1967. Šariš uspokojí svojou výnimočnou kvalitou aj toho najnáročnejšieho milovníka zlatého moku. Svedčí o tom tiež fakt, že značka pravidelne získava významné ocenenia nielen v domácom hodnotení kvality (Zlatá pivná korunka), ale aj v medzinárodných súťažiach kvality (Monde Selection).

Pri príležitosti 50. výročia značky na trhu si sládkovia šarišského pivovaru dali prísľub, že uvaria to najlepšie pivo, aké kedy uvarili – **ŠARIŠ ZLATÚ dvanástku**. Pridali do nej viac karamelového sladu, ktorý jej dodáva intenzívnu zlatú farbu a plnú, bohatšiu chuť. Trojité chmelenie dáva novej Zlatej dvanástku intenzívnu chmeľovú arómu a príjemnú horkosť.

Najnovšie sa naši sládkovia **inšpirovali zahraničnými pivnými štýlmi IPA a ale** a vytvorili originálne slovenské receptúry tak, aby chutili všetkým Slovákom, teda po našom. A tak vznikli zvrchu kvasené **novinky ŠARIŠ Ejl a IPA, iba po našom**.

Naše značky

Gambrinus

Nepasterizovaná 10, 11 a 12



www.gambrinus.sk

Klasický predstaviteľ českých pív s historickou tradíciou od roku 1869 má všetky charakteristické prednosti pív varených v Plzni, ktorými sú predovšetkým lahodne horkastá chuť, sýta farba, bohatá pena a správna rezkosť.

Radegast

Rážna 10, Ratar, Rýdzo Horká 12



www.radegast.cz

Nezameniteľná chuť a rezkosť správne horkého piva Radegast sú výsledkom zručnosti nošovických sládkov, ktorí varia Radegast podľa odkazu prvého sládku Jaromíra Franzla už 50 rokov. Rýdzo Horká 12 - pivná vlajková loď pivovaru - je prémiový svetlý ležiak s charakteristickou horkosťou a plnou chuťou, a to vďaka použitiu troch druhov moravského chmeľu, kvalitnej vody z nádrže Morávka a sladu z vlastných sladovní.

Velkopopovický Kozel

Svetlý, 11, Mistrův ležák, Čierny



www.velkopopovickykozel.sk

Vďaka dlhodobému poctivému prístupu a vynikajúcej kvalite, ktorej počiatky sa datujú až do roku 1874, je dnes Velkopopovický Kozel veľmi úspešným pivom v ČR i SR a najpredávanejšou českou pivnou značkou na svete. Kozel je známy predovšetkým svojou vycibrenou 11 s plňšou chuťou troch druhov sladu a jemnou horkosťou chmeľu.

Voľba sládkov



www.volbasladvok.sk

Populárny program Voľba sládkov prináša každý mesiac do vybraných barov a reštaurácií pivné špeciály, ktoré nie sú bežne dostupné.

Prestavuje tak spotrebiteľom nové a netradičné pivné chute. V programe sa objavujú špeciálne ležiaky, ako aj vrchne kvasené piva, napr. IPA alebo ale.



Kódex
kvality

Certifikácia Hviezda Sládkov

Hviezda sládkov je ocenenie prevádzky za najlepšiu starostlivosť o čapované pivo. Cesta k získaniu certifikácie vedie cez komplexnú starostlivosť o pivo, ktorá sa neskladá len z meraní technických parametrov, ale tiež sa do nej premieta spotrebiteľský pohľad - hodnotenie správneho čapovania piva.

Zapojené prevádzky hodnotí náš špecializovaný tím výčapných expertov každý rok. Získať Hviezdu Sládkov môžu iba prevádzky, ktoré striktné a presne dodržiavajú podmienky pre jej udelenie.

Proces získania certifikácie:



Pre zaradenie do procesu certifikácie kontaktujte svojho obchodného zástupcu. Viac informácií o certifikácii:


<https://www.prazdroj.sk/hviezda-slادkov/ako-ziskat>





Otázky a odpověde




Otázky a odpovede

 Chcem pivo v neumytom pohári.

 Ak sa pivo čapuje do už použitého pohára, v pohári ostávajú zvyšky zoxidovanej peny, dochádza k vyššiemu peneniu piva a to sa musí čapovať na viackrát.

 Oxid uhličitý ma nafukuje a nevy pijem toľko piva.

 Oxid uhličitý je prirodzenou súčasťou piva a je nevyhnutný pre osviežujúci efekt piva.

 Správne načapované pivo je iba to s čiapkou a čapované na viackrát.

 Ak sa pivo čapuje na viackrát, dochádza tak k úniku oxidu uhličitého, pivo stráca rezkosť a celkovo mení chuť. Pivo sa počas čapovania otepľuje a zvetráva. Ak hosť preferuje pivo s čiapkou, je vhodným štýlom čapovania na dvakrát, keď si pivo zachováva svoje charakteristické chuťové vlastnosti a nedochádza k prevzdušneniu piva.

 Ako spoznať správne načapované pivo?

 Podľa toho, že má hustú, krémovú, kompaktnú penu a pivo krúžkuje.

 Pivo sa musí tlačiť iba vzduchom.


 Pri použití vzduchu ako tlačného plynu hrozí riziko, že sa do piva dostanú nečistoty, ktoré môžu mať negatívny vplyv na chuť piva. Ďalej tiež hrozí nadmerná penivosť pri čapovaní alebo, naopak nízka penivosť na konci naraneného suda, ktoré je tiež sprevádzaná veľmi nízkou rezkosťou.


 Bublinky v pive znamenajú, že je pivo živé?


 Ak sú bublinky na stene pohára, znamená to, že bolo pivo načapované do suchého pohára a bublinky sa prichytávajú na nečistoty na jeho stenách.


S HOSTOM


S PERSONÁLOM


 Do umývačky pohárov patrí teplá voda, pretože teplá voda umýva lepšie.

 Prostriedky do umývačky pohárov sú prispôbené na umývanie v studenej vode. Teplá voda, naopak, znižuje ich účinnosť.

 Nemám chladiacu vaňu na poháre, nemôžem správne čapovať pivo.

 Pivo sa dá načapovať správne aj bez chladiacej vane. Dôležité je dodržiavať odporúčané pravidlá týkajúce sa starostlivosti o pivo, dodržiavať správny postup umývania pohárov a čapovania piva.

 Umývačku pohárov dávam do umývačky riadu.

 Pri tomto spôsobe starostlivosti o umývačku pohárov hrozí mechanické poškodenie jednotlivých častí umývačky vďaka umývaniu vo vode s vysokou teplotou. Ďalej hrozí, že v umývačke aj napriek umytiu ostanú prísady prostriedkov na umývanie, ktoré majú negatívny vplyv na penu a jej trvanlivosť.