



PRIVATBRAUEREI
SEIT 1886

FASSBIER KONZEPT

ERDINGER WEISSBRÄU
ERDINGER BRAUHAUS





EINLEITUNG

Qualität, Lebensfreude, Tradition und Weltoffenheit – dafür steht die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu. Seit über 130 Jahren ist unsere Leidenschaft für bayerische Braukunst der Ursprung für die höchste Qualität unseres Weißbiers. ERDINGER vergibt keine Lizenzen, jede einzelne Bierspezialität wird in Erding gebraut und abgefüllt.

Bier in der Gastronomie ist einer der wichtigsten Umsatzträger und Ertragsbringer. Es fördert eine gesellige Atmosphäre und ein fröhliches Beisammensein. Gründe dafür sind unter anderem, dass Bier als leicht alkoholisches, kohlenensäurehaltiges Getränk ein idealer Durstlöscher und ein hervorragender Begleiter zum Essen ist. In Erding wird die Qualität großgeschrieben. Nur so kommt das beste Bier ins Fass und zum Kunden. Unsere Biere zeichnen sich durch folgende Qualitätsmerkmale aus:

- Wasser aus eigenen Tiefbrunnen
- Ausgesuchte Weizen- und Gerstenmalze
- Feinster Aromahopfen aus der Hallertau
- Beste Hefestämme, obergärig und untergärig
- Ausgewogene Reifung
- Prickelnder Kohlensäuregehalt
- Gebindegärung (Bayerische Edelreifung)
- Beste Sensorik

Uns ist es ein besonderes Anliegen den ERDINGER-Qualitätsanspruch bis zum Endkunden aufrecht zu erhalten und dafür alles Mögliche, gemeinsam mit unseren Partnern in der Gastronomie und im Handel, zu tun.

UNSER ERDINGER-QUALITÄTSANSPRUCH

- Hygienisch und optisch einwandfreies ERDINGER GLAS
- Temperatur unserer Produkte im Glas beim Gast: 6,0 -7,0 °C
- Bei hefetrüben Biere: feine, gleichmäßige Trübung
- Geschmack: Sortentypisch
- Schaum: Feinporig und stabil
- Geruch: Sortentypisch, frisch
- Rezenz: Sortentypisch

DIE BAYERISCHE EDELREIFUNG

Unsere Weißbiere heben sich vom Standard ab! Denn nach der ersten Gärung und der Zugabe von extra Hefe und frischer Würze reifen die ERDINGER Weißbiere ein zweites Mal. Mit viel Zeit, Sorgfalt und außergewöhnlicher Liebe zum Detail.

Diese in zusätzlicher zweiter Reifung veredelten Weißbiere erkennt man am Qualitätssiegel „Bayerische Edelreifung – zweifach kultiviert“. Und beim Trinken am besonderen Genuss.

Bayerische Edelreifung ist ein absolutes Qualitätsmerkmal, denn Biere mit Bayerischer Edelreifung haben ein besonders vielschichtiges Aroma, eine sehr feinperlige Kohlensäure und wurden ohne Pasteurisation abgefüllt.



UNSERE ANFORDERUNGEN FÜR EINE PERFEKTE ERDINGER-QUALITÄT

Fassbierkompetenz: Erfahrung im Umgang mit Fassbier. Idealerweise Teilnahme an einer **ERDINGER SCHANKSCHULUNG** (Infos auf unserer Homepage).

Die Lagerung unserer Produkte sollte möglichst kühl und geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung erfolgen. Unsere hefehaltigen Biere sollen vor dem Anzapfen kopfüber gelagert werden. Hierdurch entsteht die typische und perfekte Hefetrübung unserer edelgereiften Bierspezialitäten. Die Vorkühlung (bei 6,0 °C) sollte mindesten 48 h betragen.



TECHNISCHE DETAILS

Materialeinsatz:

- Schlauchmaterial 10 mm Durchmesser
- KEG-Kopf mit Korbfitting
- Kompensatorhahn Vorzugsweise: „BT 100“, „BT 3000“.
- Python mit enganliegender und ausreichend dicker Isolierung (Stärke H19).
- Bierbegleitkühlung und/oder „Durchlaufkühler“ (Betriebstemperatur + 3 °C).
- Fördergas: Wir empfehlen reine CO₂. Für länger Leitungswege empfehlen wir zusätzlich die Verwendung von Bierpumpen oder statischen Gasmischern.
- Sättigungsdruck: Die produktspezifischen Werte des jeweiligen Sättigungsdruckes finden Sie auf unserer Homepage.
- Förderdruck ist auf Basis der individuellen anlagenspezifischen Werte zu berechnen. Hierzu steht unsere ERDINGER FASSBIER-APP zur Verfügung.



Beispiel:

- Kelleranstich, Leitungsdurchmesser 10 mm, Leitungslänge 6 m, Höhenunterschied 3 m.
- Ein Fass Erdinger Weißbier hat einen Sättigungsdruck von ca. 1,7 bar bei + 6 °C.
- Für eine Leitungslänge von 6 m wird ein Reibungsverlust von 0,06 bar eingesetzt (1 m Leitungslänge entspricht ca. 0,01 bar).
- Für den Höhenunterschied von 3 m wird mit einem Druckverlust von zusätzlich 0,3 bar gerechnet (1 m Steighöhe entspricht ca. 0,1 bar).
- Sicherheitsfaktor 0,2 bar.

Daraus ergibt sich nun folgender Einstelldruck am Manometer:

1,7bar	+	0,06 bar	+	0,3 bar	+	0,2 bar	=	2,26 bar (2,3 bar)
<i>Sättigungsdruck</i>		<i>Reibungsverlust</i>		<i>Druckverlust</i>		<i>Sicherheitsfaktor</i>		<i>Betriebsdruck</i>

PFLICHTEN

Hygiene:

Eine Grundvoraussetzung für den Ausschank von Fassbieren der **ERDINGER WEISSBRÄU** sowie dem **ERDINGER BRAUHAUS**, ist eine hygienisch einwandfreie und gewartete Schankanlage. Alle Bauteile sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

Reinigung:

Die Bierleitungen müssen **mindestens alle 14 Tage chemisch-mechanisch** gereinigt werden. Ein entsprechendes Fachunternehmen sollte hierfür beauftragt werden.

Gesetzliche Vorschriften:

Wir verweisen auf die gültigen gesetzlichen Bestimmungen zum Betrieb einer Getränkeschankanlage. Informieren Sie sich ggf. bei Ihrer Behörde vor Ort. Mehr Infos finden Sie auch auf der Internetseite des Deutschen Brauer-Bundes:



150 Jahre
Deutscher
Brauer-Bund e.V.

*QR-Code scannen um zur Homepage des
Deutschen Brauer-Bundes zu gelangen:*

Biertemperatur:

Eine Ausschanktemperatur von 6,0-7,0 °C, im Glas ist durchgehend zu gewährleisten.

Allgemeines:

Ein Fass soll innerhalb von max. drei Tagen leergezapft werden.

SÄTTIGUNGSDRUCK & BETRIEBSDRUCK

Der Sättigungsdruck ist definiert als der Druck, der nötig ist, um das im Bier gelöste CO₂ in Lösung zu halten. Dabei sind zwei Faktoren zu beachten: der CO₂ Gehalt und die Temperatur des Bieres. Am besten bleibt das CO₂ gelöst, wenn reines CO₂ als Fördergas verwendet wird.

Bei der Einstellung des richtigen Betriebsdruckes einer Getränkeschankanlage ist darauf zu achten, dass der CO₂ Gehalt des Bieres bis ins Glas erhalten bleibt.

Jedes Bier hat seinen individuellen Sättigungsdruck! Die Sättigungsdrücke unserer ERDINGER Fassbiere erfahren Sie in unserer ERDINGER FASSBIER-APP sowie auf unserer Homepage.

Um unser ERDINGER Fassbier in bester Qualität ins Glas und zum Gast auf den Tisch zu bringen, ist die richtige Einstellung des Betriebsdruckes einer Getränkeschankanlage erforderlich. Zu niedriger und zu hoher Druck verursachen ein kräftiges Aufschäumen des Bieres im Glas. Der richtige Betriebsdruck berechnet sich aus dem Sättigungsdruck, der Biertemperatur im Fass, dem Durchmesser der Bierleitung, der Länge der Bierleitung, der Höhendifferenz vom Fassboden zum Zapfhahn sowie dem festgeschriebenen Sicherheitsfaktor von 0,2 bar.

APPS & INFOS

Für weitere interessante Informationen und hilfreiche Tabellen rund um die Themen Sättigungs- bzw. Förderdruck, sowie für einen Download-Link zu unserer praktischen neuen ERDINGER FASSBIER-APP, scannen Sie einfach den unten gezeigten QR-Code oder besuchen Sie uns auf unserer Webseite unter www.erdinger.de/brauerei/qualitaet.html#schanktechnik



*Unsere neue ERDINGER FASSBIER-APP:
Jederzeit den perfekten Betriebsdruck berechnen.
Jetzt für iOS und Android*

KONTAKT

Gerne unterstützen wir Sie auch persönlich! Sollten Sie weitere Fragen zum Thema ERDINGER Fassbier, Schanktechnik oder Gastronomieplanung haben, erreichen Sie unsere kompetenten Mitarbeiter vom ERDINGER Zapfhauttelefon von Montag bis Donnerstag zwischen 09:00 und 16:00 Uhr unter der Telefonnummer **08122 / 40 96 86** oder jederzeit auch per Email: **schanktechnik@erdinger.de**.



NOTIZEN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ERDINGER FASSBIERKONZEPT

Stand: Oktober 2022



Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach GmbH

Lange Zeile 1+3, 85435 Erding (Germany)

www.erdinger.de