**Инструкция работы с разливным пивом.**

1. Протрите влажной ветошью корпус охладителя и разливную колонку.

2. Протрите перед подключением фитинг кега чистой салфеткой и наденьте бочковую головку.

3. Проверьте наличие газа в баллоне и давление в системе (по формуле P=(temp/10)+0,2 bar)(например, если температура в помещении 20°С, то 20/10+0,2=2,2 bar), затем поставьте кран подачи газа в положение открыто.

4. Откройте разливочный кран и слейте воду из системы.

***При подключении нового кега протирайте фитинг чистой салфеткой.***

***На подключенную кегу поставить дату подключения!.***

**Во время рабочего дня**

1. отрегулируйте кран регулировки напора пива так, чтобы скорость налива пива составляла 0,5 л за 10-12 сек;
2. не опускайте разливной кран в пиво и не касайтесь им крана бокала;
3. при наливе пива держите бокал под углом 45° и, постепенно выравнивая, образуйте   пенную корону высотой 2-3 см;

***Содержите рабочее место в чистоте и немедленно удаляйте пролитое пиво.***

**В конце рабочего дня**

1. Помойте разливные краны и лоток каплесборника.
2. Проведите промывку системы по разливу пива проточной водой в следующей последовательности:

* закройте кран подачи углекислоты;
* отсоедините бочковую головку от фитинга кега;
* подключите бочковую головку к адаптеру для промывки;
* подставьте под разливной кран сборную емкость;
* откройте кран и пустите воду;
* слейте с каждого крана 5-10 литров воды;
* перекройте воду и оставьте ее в системе до начала следующей смены;
* отсоедините бочковую головку от адаптера и положите ее в емкость с чистой водой.
* Приведите в порядок рабочее место, тщательно удалите пролитое пиво.
* Убедитесь, что охладитель подключен к электрической сети.

**Внимание! Категорически запрещается!**

* **Подвергать баллон с газом СО2 нагреванию или ударам.**
* **Размещать на охладителе посторонние предметы.**
* **Подвергать кеги с пивом резким ударам.**
* **Использовать при наливе пива ложки.**

***Памятка бармена!***

* *Утром, настраивая системы аппарата для розлива пива, слить пиво - 0,3 л.*
* *После 3 суток, как подключена кега с пивом, во время слива пива - проверить пиво на органолептические показатели!*
* *Отслеживать проведение технической работы оборудования системы, мастер должен приезжать 1 раз в две недели!*

**Возможные неполадки**

1. **Пиво не вытекает из крана** – пустой кег, баллон с газом пустой, закрыт кран подачи газа, кран компенсатора закрыт, закрыт кран на бочковой головке.
2. **Пиво слишком сильно пенится** – пиво теплое, слишком высокое давление газа, попадание постороннего предмета под бочковую головку, стаканы теплые, чрезмерно открыт кран-компенсатор, неправильная техника налива.
3. **Пиво течет толчками –** низкое давление, проверьте давление согласно формуле.