

Requisiti di base per una birra perfettamente spillata

- Lasciare riposare i fusti per 1-2 giorni dopo averli scaricati
- Se possibile, conservare la birra in un luogo fresco (5-10 °C) e buio
- I volumi degli ordini dovrebbero orientarsi al consumo previsto
- I fusti andrebbero scelti di dimensioni tali da evitare che rimangano attaccati allo spillatore per più di 1-2 giorni
- I fusti più vecchi vanno spillati sempre per primi, (secondo il principio first in – first out)
- L'ambiente in cui si trova la birra deve essere mantenuto pulito: evitare di stoccare alimenti dall'odore intenso nello stesso locale in cui si trovano i fusti
- Mantenere una temperatura di servizio di 4-7 °C
- Gettare via i residui di birra che rimangono nel tubo durante la notte e la prima birra che fuoriesce dallo spillatore dopo il cambio del fusto
- Bicchieri correttamente puliti e preparati
- Impianti e ambiente in perfette condizioni igieniche

