



Hoe tap ik een perfect biertje?

1

Spoel de glazen in een bak met stromend water. Hoe koeler de temperatuur van het spoelwater, hoe beter.

2

Neem enkele seconden de tijd om het glas te laten uitlekken. Er mag geen spoelwater in het glas achterblijven.

3

Het tappen kan beginnen. Houd het glas in eerste instantie schuin tegen de tuit van de kraan.

4

Trek de kraan met één slag volledig open. Laat het pils langs de binnenkant van het glas lopen. Zodra het bier de bovenkant bereikt, glas rechtop houden en de kraan in één beweging sluiten.

5

In één vloeiende beweging met een vochtige afschuimer afschuimen. Doe dit direct na het tappen, terwijl het bier nog 'opkomt'.

6

Als alles goed is gegaan, bevat het bier een licht bollende schuimkraag van ongeveer twee vingers dikte. Het glas nooit onder de tapkraan parkeren, anders slaan druppels 'kraters' in de kraag. In verband met de hygiëne het glas laag beetpakken.

7

Het water in het glas met de afschuimer moet regelmatig worden ververs. Ten eerste om het schoon te houden. En ten tweede om de temperatuur ervan niet te laten oplopen.