



## PARTY KEG

Party Keg è un ottimo modo per servire un buon bicchiere di birra alla spina in qualunque momento. Il comodo sistema di spillatura a caduta (non necessita di bomboletta CO2) consente una pratica erogazione grazie al rubinetto integrato richiudibile.

### RIEMPIMENTO

- Prima di procedere all'imbottigliamento verificare con l'apposito densimetro che il mostro abbia completato la fermentazione e quindi la densità finale sia stata raggiunta
- Igienizzare il fustino con la soluzione di acqua e metabisolfito prima del riempimento
- Non riempire il fustino fino all'orlo ma lasciare circa 3 cm di spazio tra il liquido e la bocca
- Lo zucchero per "priming" da mettere nel volume totale della birra è di 10 grammi per fustino da 5 litri, con una proporzione è di gr. 2 x 1 litro.
- Chiudere il fustino con l'apposito tappino in gomma.
- Riporre i fustini in posizione eretta a temperatura ambiente per circa 14 giorni per favorire la rifermentazione
- Successivamente riporre i fustini in un luogo fresco, prima del consumo lasciare in frigorifero per almeno 24 ore.

### SPILLATURA

1. Estrarre completamente il rubinetto integrato, posizionare un bicchiere al di sotto ed iniziare la spillatura, aprire la valvola di sfiato superiore integrata nel tappino in gomma e procedere con la spillatura.

Al termine dell'utilizzo chiudere richiudere il rubinetto e riporre il fustino in frigorifero fino al prossimo consumo, consumare entro 3 giorni.

***Il fustino è dato dal produttore come monouso, se non presenta anomalie si può tuttavia riutilizzare alcune volte cambiando il gommino di chiusura (la cui rimozione è abbastanza difficoltosa). E' importante un'accurata pulizia prima di riporlo per evitare le formazioni di muffe.***

