



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.

