

## Salle « Le Foyau » - Installation de débit pour la bière

**À lire impérativement avant toute utilisation de l'installation de débit! Lire également les informations et les conseils de sécurité de la fiche technique présente dans le local de stockage!**

Refroidissement à banc de glace

Il s'agit d'une TECHNOLOGIE DE REFROIDISSEMENT hautement performante. Elle permet de refroidir des grandes quantités de bière et de garder une température de distribution constante même en cas de tirages de plusieurs litres en continu.

LE SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT À « BANC DE GLACE » comprend deux serpents, un en acier inoxydable et l'autre en cuivre, plongés dans une cuve remplie d'eau. Le serpent en cuivre contenant le gaz réfrigérant GLACE L'EAU de la cuve produisant une réserve de froid qui refroidit, à son tour, la bière qui circule à l'intérieur de l'autre serpent, en acier inoxydable.

**Normalement ce refroidisseur est en fonctionnement continu ! Veuillez à vérifier son bon fonctionnement avant votre activité!**

(Pour être pleinement efficace le banc de glace doit être entièrement formé, cela nécessite un certain temps de mise en fonctionnement avant toute utilisation. Il faut brancher le refroidisseur de 48 à 24h minimum avant un événement ! )

**A la fin de votre événement nous vous prions également de débrancher vos fûts et de rincer les conduites à l'eau via le système prévu (lire les indications de la fiche technique!).**

Pour le réglage de la contre-pression de CO<sup>2</sup>, conformez-vous aux directives signalées dans le local technique. Au Foyau la pression minimale est de 1.8 kg à 15°, par degré supplémentaire il faut ajouter 100 gr de pression.

Exemple : 1.8kg à 15° > Si il y a 20° dans le local la contre-pression sera de 1.8kg + 500 gr = 2.3kg

Ces données ont été calculées pour obtenir le même taux de saturation en CO<sup>2</sup> de la bière dans votre verre (+/- 4.8 gr par litre pour la Jupiler) qu'à sa mise en fût, ceci afin d'obtenir une bière digeste et agréable à boire dans les conditions optimales. Pour obtenir ce résultat, les fûts doivent être entreposés dans le local 24h avant leur utilisation afin d'être à la même température que ce dernier.

A votre bonne santé ... et avec sagesse !