

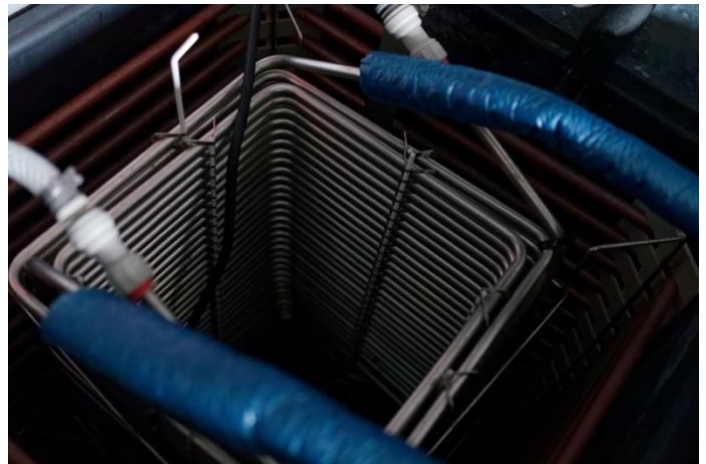


BRASSERIE DU BOUFFAY

MISE EN PLACE DE LA TIREUSE A EAU MOBILE

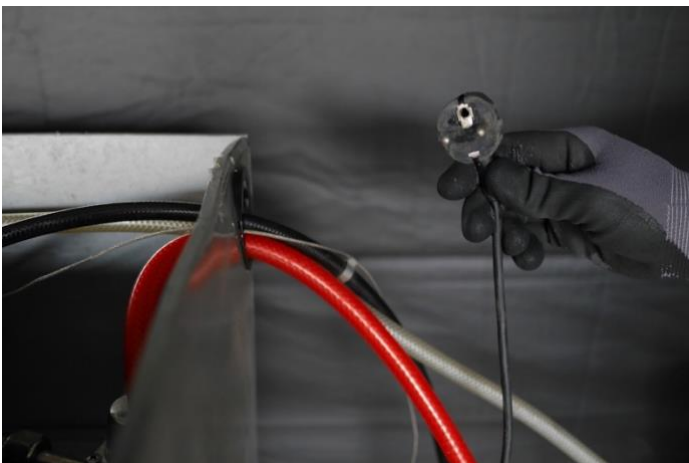
Étape 1 : Remplir le bac d'eau

Tous les tuyaux doivent être immergés. Les tuyaux formeront la glace et la bière sera refroidie en passant dans les serpentins au milieu du bac.



Étape 2 : Brancher et lancer le froid

Brancher sur secteur la tireuse et mettre le niveau de froid au maximum pendant 2h30 à 3h00. Il doit y avoir 1,5cm à 2cm de glace partout autour dans le bac d'eau.



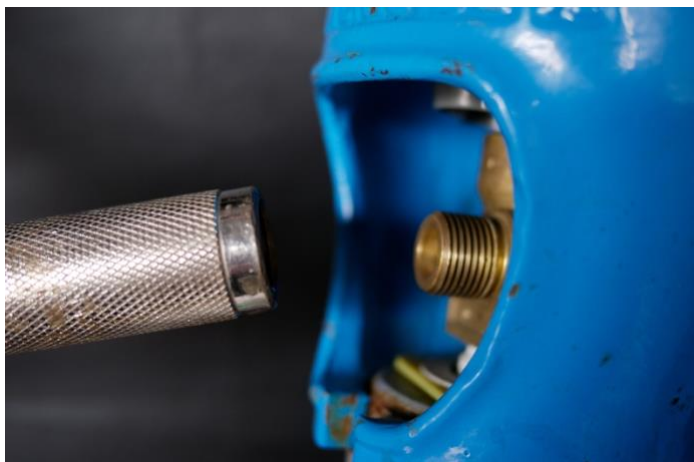
Vérifier le niveau de glace de temps en temps. La glace peut se former plus ou moins rapidement. Quand le niveau de glace est bon, pensez impérativement à baisser le thermostat de la tireuse d'un cran : passer à 6 quand le maximum est de 7, et passer à 7 quand le maximum est de 9. **Si vous ne baissez pas, le glaçon continue à se former sans arrêt et gèle tous les serpentins.** Une fois le thermostat baissé, vous pouvez commencer à tirer la bière.



BRASSERIE DU BOUFFAY

Étape 3 : Brancher la bouteille de CO2

Brancher le flexible de gaz sur la bouteille de CO2 (bien serrer à la main, pas besoin d'outil), puis ouvrir la bouteille de CO2 : faire un quart de tour. Pas besoin d'ouvrir la bouteille au maximum car le gaz est contrôlé par le détendeur dans la tireuse.



Étape 4 : Raccorder le fût de bière



Enlever la capsule du fût, faire glisser la tête de soutirage sur la tête plate du fût (pas besoin de forcer, si vous forcez, c'est que la tête de soutirage est mal refermée).

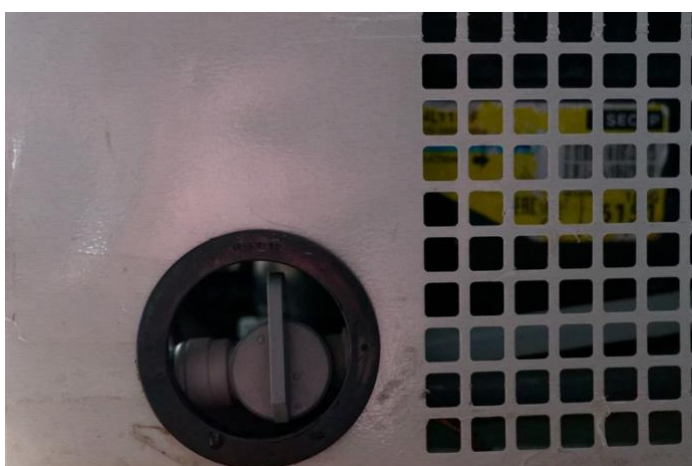




Percuter le fût en abaissant le levier de la tête de soutirage (un « clic » se fait généralement entendre). A partir de ce moment le gaz entre dans le fût pour maintenir la pression.



Ouvrir la vanne de la tête de soutirage (elle doit être abaissée vers le bas) pour que la bière remonte vers la tireuse.



Étape 5 : Tirer l'eau avant formation de la glace

Il faut impérativement penser à tirer la bière dès le début de l'installation pour faire ressortir l'eau qui est dans les serpentins et la remplacer par de la bière. Dès que vous voyez que c'est de la bière qui sort, refermez le bec.

Toutes nos tireuses sont lavées à chaque retour, les tuyaux sont donc remplis d'eau lorsque nous vous les mettons à disposition. Il faut donc vider cette eau avant que la glace soit formée pour éviter qu'un glaçon se forme dans le serpentin. Ce glaçon vous empêcherait de tirer la bière et endommagerait le matériel.

Étape 6 : 2h30 à 3h de patience

Maintenant vous pouvez patienter 2h30 – 3h00 le temps de formation de la glace avant de tirer la bière.

