

## Prérequis d'une bière pression parfaite

---

- Laisser reposer pendant 1 à 2 jours les fûts après livraison
- Stocker si possible la bière au frais (5-10 °C) et à l'abri de la lumière
- Passer commande en fonction de la consommation prévue
- Choisir le volume des fûts de manière à les utiliser sous 1-2 jours après la mise en perce
- Toujours utiliser les fûts les plus anciens en premier (selon le principe: First in – First out)
- Garantir la propreté du lieu de stockage de la bière: pas de denrées alimentaires à l'odeur forte dans le même espace que les fûts
- Respecter la température de service de 4-7 °C
- Jeter la bière qui est restée dans les conduites pendant la nuit ainsi que le premier tirage après un changement de fût
- Utiliser des verres nettoyés et préparés correctement
- Garantir la propreté de l'installation et du lieu

