

うまい! 樽生

クイックマニュアル

■各部名称と ディスペンサー周りの確認



ビールを注ぎ出す準備をしましょう。 ガス圧調整 ▶ ビールの泡出し

Asahi ガス圧チェックカード												
ビール温度	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	
ガス圧	19	21	23	25	27	29	31	33	35	注出困難		
注意	「アサヒ樽生」「ハスベルビール」0.2 低く 「各種ヘルシービール」0.5 低く 設定してください											



元栓バルブを全開にします。



少し戻します。



ガス圧チェックカードで樽の温度を測定します。



表示された温度の下の数字を見ます。



目盛りを④の数字に合わせてみます。



コックを閉じて、ヘッドのレバーを下げます。



コックのレバーを押して、泡出しをします。



コックを手前に倒して、透明のビールが出たら完了です。



泡の比率は、
全体の20~30%

グラスの内側に
気泡着がない

仕上がりチェック!

正しい注ぎ方



1 コックに密着させます。



2 レバーを全開にします。

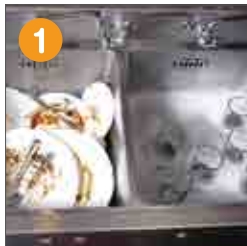


3 7~8割程度まで注いだら、コックを閉めます。



4 泡付けをします。

グラスの洗い方



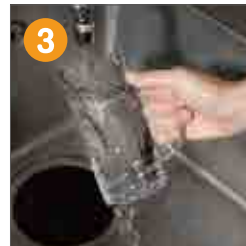
1 他の食器と分けます。



2 専用ブラシで内側を洗います。



3 スポンジでフチ部分と外側を洗います。



4 水ですすぎます。



5 ふかずに保管します。

洗剤をよく泡立ててください。

樽の交換



1 キャップシールをはがします。



2 ヘッドのレバーを上げて、外します。



3 水でヘッドをすすぎます。



4 ヘッドを取り付けます。

5 P1の3~8を行い、注ぎ出す準備をしてください。