

Jak správně čepovat?

Příprava skla před čepováním

Čistá, mokrá a nachlazená sklenice je nezbytným základem pro správně načepované pivo.



Vymyj sklenici pitnou vodou a doporučenými mycími přípravky.



Sklenici dostatečně (min. 5 sekund) opláchni a nachlad.

HLADINKA



Pomalou **potevři** kohout a jemně nařízni **malý** objem pěny.



Ponoř kohout pod pěnu pod úhlem 45° a **naplno** otevři průtok piva.



Drž kohout **pod hladinou**, po dosažení okraje jej rychle **uzavři**. Pivo získá krásnou krémovou pěnu.



NADVAKRÁT



Ponoř kohout do sklenice pod úhlem 45° a čepuj naplno po dosažení okraje.



Dotvoř pěnu a nech pivo krátce **odpočinout**.



Ponoř kohout pod pěnu a **dočepuj** pivo, pěna vystoupí lehce nad okraj.



ŠNYT



Pomalou **potevři** kohout a jemně nařízni **větší** objem pěny.



Ponoř kohout pod pěnu pod úhlem 45° a **naplno** otevři průtok piva.



Drž kohout **pod hladinou**, po dosažení okraje jej rychle **uzavři**. Pivo získá krásnou krémovou pěnu.



MLÍKO



Pomalou **potevři** kohout a čepuj pouze **pěnu**.



Stále čepuj pouze **pěnu**.



Kohout po dosažení okraje **uzavři**.



Na zdraví!