

# 생맥주 기자재 관리요령

**SEOYOUNG** e&t

본사 : 서울시 서초구 서초동 1577-7 서운빌딩 402호 . TEL : 02-566-3166 . FAX : 02-566-3168  
공장 : 경기도 화성시 양감면 송산리 538-1 . TEL : 031-352-3460 . FAX : 031-352-7779



## 생공통이란?

생맥주 고유의 맛을 유지하기 위해 기밀상태로 포장하여 장시간 보관할 수 있도록 스테인레스 재질로 만든 것으로, 필요시 냉각기에 연결하여 주출이 용이하도록 만든 대용량의 저장 용기

### <관리요령>

- 1통의 용량은 20,000cc(20ℓ)
- 선입선출을 한다.
- 생맥주통 병렬 연결 시 유입통은 반이상 술이 들어 있어야 한다.
- 생맥주통을 4~6℃ 냉장고에 보관한다



## 헤드란?

생맥주통과 결합하여 맥주를 추출하는 기능 수행

### <관리요령>

- 손잡이를 아래방향으로 내릴시(결합시)  
: CO<sub>2</sub>가스가 들어가 맥주를 추출함.
- 손잡이를 위쪽방향으로 올릴시(탈착시)  
: CO<sub>2</sub>가스가 들어가지 않아 맥주를 추출할 수 없음





## 상방출기란?

생맥주통으로부터 유출된 맥주를 주출할 수 있게 도와주는 장비로써 내부에는 맥주라인과 냉각라인이 함께 있어 언제나 신선한 생맥주를 주출할 수 있다.

### <관리요령>

- 코크주 손잡이에 무리한 힘을 가하지 말 것.
- 충격을 가하지 말 것.
- 정기적으로 세척할 것.
- 유량조절기를 수직으로 놓을 시 맥주 주출량이 적어지고 수평으로 놓을 시 맥주량이 많아 진다.



## 호스



### Beer Line

생맥주통으로부터 생맥주가 나와 코크주를 통해 주출될때까지 맥주의 흐름을 이어주는 장비. (반투명 호스 Valpar EEN, 수입)



### CO<sub>2</sub> Line

CO<sub>2</sub>통으로부터 CO<sub>2</sub>가 나와 헤드를 통해 생맥주통으로 들어갈때까지의 CO<sub>2</sub> 흐름을 이어주는 장비. (투명호스, 국산)

### <관리요령>

- 정기적으로 생맥주 라인 호스를 청소한다. (일일세척)
  - \* 생맥주의 특성상 효모의 변질(라인호스가 파랗게 변하는 현상)을 방지하여 신선한 생맥주를 공급하도록 한다.
- 6개월에 1회 교체 한다. (업주 일일 자가 세척시 사용기간이 늘어남)
- 외부환경(직사광선, 과열)에 주의하여 설치한다.

### <출근시>

- 헤드를 생맥주통에 연결한다.
- 생맥주가 소량 나올 때까지 코크주를 작동한다.

### <퇴근시>

- 세척통을 깨끗한 물로 채워준다.
- 생맥주 헤드와 연결한다.
- CO<sub>2</sub> 밸브를 연다.
- 세척통을 꺼꾸로 든다.
- 깨끗한 찬물이 소량 나올 때까지 코크주를 작동한다.
- CO<sub>2</sub> 밸브를 잠근다.
- 세척통의 안전밸브를 사용하여 CO<sub>2</sub> 압력을 제거한다.
- 헤드를 세척통과 분리하여 물에 담가 놓는다



### <사용효과>

- 냉각기 라인에 잔류된 맥주 찌꺼기를 부풀려 제거하므로 항상 신선한 맥주를 공급할 수 있다.
- 호스 내부가 청결하여 호스를 자주 교환하는 번거로움도 덜 수 있다.
- 다음날 첫 잔에서 거품이 나오는 것을 최소화할 수 있어 업주에게 많은 득을 줄 수 있다.
- 호스, 냉각기 라인, 특히 헤드와 코크주에 묻어 있는 생맥주를 세척함으로써 악취를 없앨 수 있다.
- 헤드, 코크주의 작동이 항상 원활하다.

## 생맥주 따르는 방법

맥주의 거품은 소복히 쌓여 외관상 아름다운 모양을 하고 있기도 하지만 실제로 맥주의 탄산가스가 새어나는것을 막고 맥주의 산화를 방지하는 뚜껑과 같은 역할을 하는 중요한 요소이다.  
따라서 맥주거품을 2~3cm 정도의 두께로 잘 만들어야 한다

1. 컵의 바닥쪽에 맥주가 부딪치도록 강하게 따른 후(컵 속에 거품이 2/3, 맥주가 1/3 되도록) 거품이 좀 삭아 없어지도록 놓아 둔 후 조용히 잔을 채운다.  
이렇게 함으로써 컵의 윗 부분에 거품을 만들 수 있을 뿐만 아니라 **거품:맥주=1:4**로 맛있는 맥주를 만들 수 있게 된다.
2. 컵을 기울여 맥주가 컵의 벽면을 타고 흐르도록 따른다.  
거품의 양을 보면서 최종적으로 1안과 같은 양의 거품이 되도록 한 번에 따른다.

## 관리요령으로 인해 거품에 영향을 미치는 요인

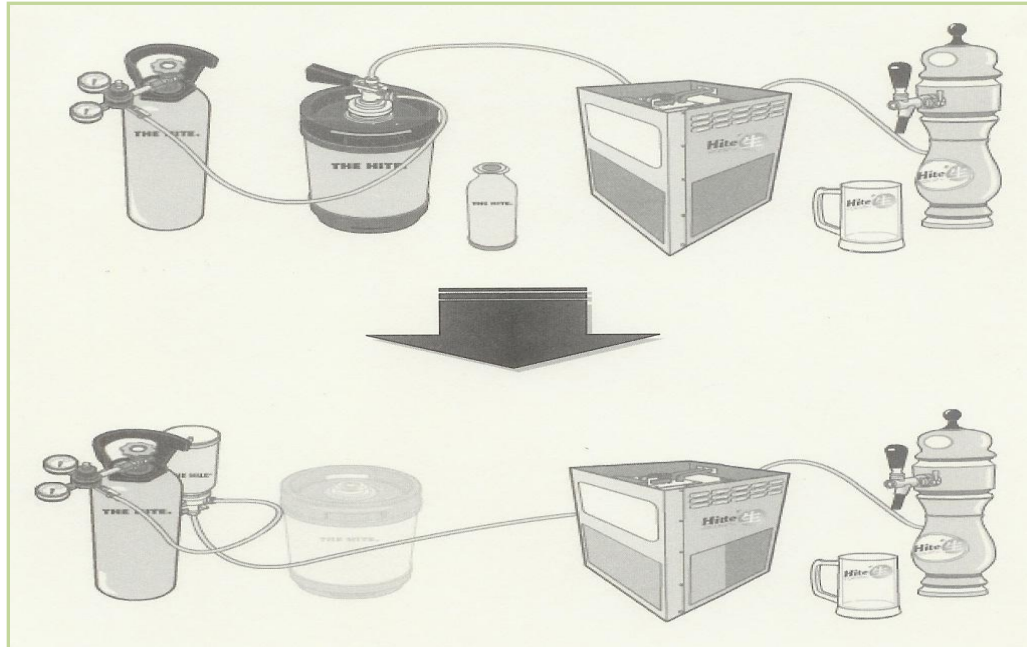
1. 맥주의 상태와 질
2. 온도
3. 방출속도(생공통내 탄산가스 압력)
4. 컵의 청결상태
5. 따르는 사람의 기술

## 라인세척

라인세척은 생맥주 품질관리에 매우 중요한 것으로, 생맥주의 본고장 유럽에서는 의무적으로 사용하게 되어있습니다. 쉽게 말하자면 우리가 식사 후 식기류를 세척하여 다음 식사에 대비하는 것처럼 생맥주통(즉, 코일이나 호스)에 들어 있는 잔류맥주를 깨끗한 물로 대체시켜 다음날 사용할 때 신선한 생맥주로 고객에게 서비스 할 수 있도록 하는 것을 말합니다.

원리는 간단하며 세척통에 물을 채워 생맥주통 대신 헤드와 결합후 코크에서 물이 나올 때까지 코크손잡이를 열었다 닫음으로써 헤드에서 호스, 냉각기, 상방출기, 코크주를 모두 물로 채우고 불려 세척하는 것을 말합니다

정상영업시



세척작업시