



KEGERATOR

– MARZENIE PIWOWARA DOMOWEGO

Jakie opakowanie jest najlepsze dla piwa? Butelka szklana, puszka aluminiowa, butelka PET, a może beczka stalowa? Otóż w rankingach i ankietach zwykle wygrywa beczka. Tymczasem w Polsce, gdzie tylko 5% piwa sprzedawane jest z beczki, taki wybór wcale nie jest oczywisty. Inaczej niż w Niemczech, Czechach czy Wielkiej Brytanii, gdzie połowę piwa sprzedaje się w knajpach, piwnicach czy pubach.

Tekst: Tomasz Kopyra

Dla polskich piwowarów domowych jeszcze parę lat temu czymś kompletnie abstrakcyjnym było rozlewanie piwa do beczek. Tymczasem w USA kegi są albo równie popularne co butelki, albo nawet popularniejsze. Najczęściej używane są kegi Cornelius, w Ameryce często nazywane soda kegs, u nas znane jako „kegi od Pepsi” lub rzadziej „od Coca-Coli”. Ich popularność spowodowana jest idealną dla piwowarów domowych pojemnością (19 litrów) oraz łatwością czyszczenia. Keg wyposażony jest w 2 zawory (in – aby podpiąć gaz, out – którym piwo opuszcza beczkę) oraz właz inspekcyjny umożliwiający łatwe mycie wnętrza. Keg typu Cornelius dostępne w Polsce występują w dwóch wersjach zaworów. Ball-lock jest stosowany przez Pepsi, pin-lock przez Coca-Colę. Do opróżnienia kegow niezbędne są szybkozłączki (różne dla każdego rodzaju zaworów) za pomocą, których podłączymy węże.



Co to w ogóle jest kegerator? Słowo to w języku angielskim powstało ze zbitki dwóch wyrazów: „keg” (czyli keg, beczka) i „refrigerator” (czyli lodówka). Jest to więc lodówka przerobiona na urządzenie do wyszynku piwa beczkowego.

MAM PIWO W BECZCE, CO DALEJ?

No tak, ale wyszynk piwa z beczki nie jest taki prosty. Przecież zgodnie z powszechnie obowiązującym przekonaniem beczkę należy opróżnić w ciągu kilku dni od podpięcia do instalacji – w przeciwnym wypadku piwo się zepsuje. Ponadto rollbar, czy choćby sama schładzarka do piwa nie należą do tanich sprzętów. Nowa schładzarka potrafi kosztować kilka tysięcy złotych. Prostsze, tzw. suche schładzarki, są znacznie tańsze, ale jednak nadal jest to wydatek ponad tysiąc złotych. Oczywiście można opróżnić corneliusa za pomocą ręcznego zasobnika na naboje CO₂ (16 g) oraz małego kranika, np. w wersji Picnic, lecz w takim przypadku trudno zapewnić piwu stałą, odpowiednią temperaturę. Czy jest zatem alternatywa? Oczywiście – to tytułowy kegerator.

KEGERATOR

Co to w ogóle jest kegerator? Słowo to w języku angielskim powstało ze zbitki dwóch wyrazów: „keg” (czyli keg, beczka) i „refrigerator” (czyli lodówka). Jest to więc lodówka przerobiona na urządzenie do wyszynku piwa beczkowego. O ile schładzarki, jakie królują w polskich lokalach, polegają na szokowym schłodzeniu ciepłego piwa, to kegerator bazuje na

najprostszym koncepcie – schłodzeniu całej beczki i przewodów. W polskim lokalu wygląda to tak, że piwo w beczce stoi w temperaturze otoczenia, bo częstokroć pokojową nazwać jej nie można. Powszechnym jest ustawianie beczki przy wylocie gorącego powietrza ze schładzarki albo tuż obok pieca do pizzy. Następnie piwo w momencie wyszynku przepływa przez węzownię (dokładnie taką samą jak chłodnice używane w naszych browarach domowych) zanurzoną w wodzie lodowej o temperaturze kilku stopni Celsjusza. Abstrahując już od tego, jak takie szokowe schłodzenie wpływa na piwo, należy zauważyć, że piwo de facto stoi w temp. 18°C, a latem nawet ponad 30°C. Wiadomo, jak taka temperatura wpływa na piwo. W kegeratorze piwo jest schłodzone non stop. Tak samo, jak było przez wieki, kiedy beczki z piwem znajdowały się w chłodnej piwnicy. Dodatkowo wszystkie wężyki i zawory, czyli potencjalne miejsca zakażeń, znajdują się wewnątrz lodówki i również są schładzane. Efekt? Piwo, co prawda domowe, a więc żywe, wytrzyma je podpięte do instalacji... kilka miesięcy. To jest wynik, który przeciętnego piwosza, a chyba jeszcze bardziej kogoś z branży, szokuje. Jak to możliwe? Odpowiedzi padły wyżej – żywe drożdże i niska temperatura.

Keezer [wym. kizer] – odmiana kegeratora zbudowana na bazie zamrażarki.
 Przy budowie konieczne jest zamontowanie regulatora temperatury.
 Zaletą keezera w porównaniu z kegeratorem jest znacznie większa pojemność,
 nawet 6-8 beczek piwa, a przy kegeratorze są to zwykle 2 beczki.



Wyszynk piwa wprost z kegeratora.



Widok kegeratora od frontu.

Porady

1. Po zakupie używanego kega typu Cornelius należy go rozebrać na części, dokładnie umyć, a gumowe uszczelki posmarować smarem spożywczym lub zwykłą wazeliną kosmetyczną z apteczki.
2. Jeśli stosujesz refermentację, pamiętaj, aby zmniejszyć ilość surowca do refermentacji o 1/3. Z reguły na keg 19 l nie ma potrzeby dodawać więcej niż 100 g cukru lub glukozy.
3. Piwo należy wypychać z ciśnieniem większym lub równym ciśnieniu, które panuje wewnątrz beczki.
4. Ważny sprzęt to ociekacz. Jest niezbędny. Zapewniam was, że 2 krople stouta spadające z wysokości 1,2 m potrafią narobić dużo bałaganu.
5. Zamrażarki nie demontujemy, to doskonały magazyn chmielu.



Beczki umieszczone wewnątrz lodówki.



Wyprowadzenie przewodów z piwem na zewnątrz kegeratora.



Druga funkcja kegeratora: magazynek chmielu.



SKĄD WZIĄĆ LODÓWKĘ?

Idealnie, gdy mamy dostęp do sprawnej lodówki, która nie jest już potrzebna. Od jakiegoś czasu jesteśmy już tak zamożnym społeczeństwem, że pralki, lodówki i telewizory wymieniamy wcześniej, niż dopiero w momencie, gdy odmówią posłuszeństwa. Świetnym sposobem na przekonanie małżonki – rzadziej małżonka, bo jego raczej nie trzeba przekonywać – do budowy kegeratora jest stwierdzenie, że trzeba kupić nową, lepszą, bardziej energooszczędną, z ciekawszym designem, z kostką do lodu i w ogóle, lodówkę, a tę starą można jeszcze wykorzystać. Być może na taką zmianę zdecyduje się ktoś z rodziny. Może będzie szczęśliwy, jeśli ktoś za jego starą lodówkę będzie chciał mu dać 100 czy 200 zł? W ostateczności można lodówkę zakupić. Jeśli będziemy w tej luksusowej sytuacji, że będzie można decydować, co to za lodówka, to bardzo ważne jest, żeby była to sześćdziesiątka, czyli taka o szerokości 60 cm. Do takiej lodówki bez problemu wejdą 2 kegi typu Cornelius obok siebie. Do pięćdziesiątki piątki też wejdą, ale po skosie i trzeba się każdorazowo nagimnastykować nad upchnięciem wszystkiego do środka (wiem co piszę, mam taką). Teraz pytanie, czy mamy niską, czy wysoką lodówkę. Jeśli niską, to możemy się pokusić o zamontowanie kolumny z kranem na

Świetnym rozwiązaniem jest reduktor z dwoma osobnymi zegarami dla każdego kranu. Pozwala podawać w tym samym czasie mocno wysyconego Weizena lub Pilsa i słabo wysyconego stouta czy bittera. W praktyce reduktor ten jest nieporęczny, a w środku kegeratora każdy centymetr jest na wagę złota.

blacie. Co prawda niektórzy zalecają, aby taka kolumna miała dedykowane chłodzenie, ale doświadczenia wielu piwowarów dowodzą, że jeśli w pomieszczeniu nie ma tropikalnych upałów, nie jest to konieczne. Jeśli mamy lodówkę wysoką, w dodatku z zamrażalnikiem, najprostszym wyjściem jest zamontowanie kranów bezpośrednio na drzwiach.

JAK SIĘ TO ROBI?

Będę pisał o wariancie z kranami na drzwiach, bo takie doświadczenia mam za sobą. Po pierwsze, ściągamy wszelkie półki i półeczki, bo będą nam przeszkadzały. Następnie na wysokości, na której będziemy montowali kran, wycinamy w plastiku kwadratowe okienka, wydlubujemy piankowe ocieplenie, aż dostaniemy się do gołej blachy. Następnie należy wywiercić otwory pod kran. Z deseczki, blachy lub czegoś twardego robimy podkładki, które zamontujemy po wewnętrznej stronie. Chodzi o to, że na kran działają spore siły ściskające, a blacha na drzwiach lodówki jest zwykle cienka. Następnie montujemy kran, a do niego wężyk, którym popłynie piwo. Ważne jest aby ten wężyk miał odpowiednią długość. Nie będę się wymądrzał, bo nie jestem specjalistą z mechaniki płynów, ale wężyk powinien mieć około metra długości: ma to zapobiec nadmiernejmu pienieniu,

a ponadto łatwiej manewrować kegiem z długimi wężykami. Idealnie jest, jeśli do środka zmieści nam się butla z dwutlenkiem węgla. Do mojego kegeratora mieści się butla 4 l, w najgorszym razie można zastosować mniejszą butelę z przerobionej gaśnicy. W ostateczności butla z CO₂ może być na zewnątrz, wtedy należy wywiercić dodatkowe otwory na wężyki z gazem.

Skoro mowa o butli CO₂, to potrzebujemy jeszcze reduktora. Teoretycznie świetnym rozwiązaniem jest reduktor z dwoma osobnymi zegarami dla każdego kranu. Pozwala to podawać w tym samym czasie mocno wysyconego weizena lub pilsa i słabo wysyconego stouta czy bittera. W praktyce reduktor ten jest nieporęczny, a w środku kegeratora każdy centymetr jest na wagę złota.

PO CO TO WSZYSTKO?

Dlatego, że teraz o każdej porze możemy sobie nalać taką objętość, jaka nam się zamarzy. 0,2 l do obiadu – nie ma problemu. Dolewka, bo 0,5 l to za mało – proszę bardzo. Jednak największe wrażenie sprzęt robi na gościach. Pamiętajcie tę reklamę Heinekena, kiedy żony wchodziły do garderoby, a mężowie do lodówki? Pierwsza reakcja na kegerator jest identyczna jak w tym filmie reklamowym. Mam też wrażenie, że piwo smakuje nieco inaczej, piana jest trwalsza, bardziej aksamitna.

ILE TO KOSZTUJE?

Na koniec rodzi się pytanie: ile ta impreza kosztuje? Bardzo dużo zależy od tego, ile damy – lub nie – za lodówkę. Pozostały sprzęt doradzę zakupić nowym w firmie zajmującej się dostarczaniem sprzętu dla komercyjnych browarów, choć oczywiście można upolować ciekawy sprzęt w dobrej cenie na internetowych aukcjach. Ja za dwa reduktory, dwa kran, wężyki, opaski zaciskowe dałem ok. 400 zł, przy wysokim kursie euro. Do tego dodajmy koszt lodówki od 0 do 1000 zł i wychodzi mi, że maksymalny koszt kegeratora to półtora tysiąca złotych. „A prąd?” – zapyta ktoś dociekliwy. Prąd oczywiście też, ale kegerator otwiera się 100 razy rzadziej niż lodówkę, dodatkowo interesują nas górne zakresy termostatu. Jednym słowem, rachunki za prąd was nie zrujniają. Za to wrażenia organoleptyczne i zdumione miny gości – bezcenne.

URZĄDZENIA I MIESZANKI DO DOMOWEGO WARSZANIA PIWA

WIĘCEJ INFORMACJI NA WWW.MASZYNADOPIWA.PL



ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!

WYŁĄCZNY DYSTRYBUTOR W POLSCE
EXCEL TRADING COMPANY
TELEFON: 91 882 97 70
E-MAIL: INFO@MASZYNADOPIWA.PL