



Recomendaciones para mantener la calidad de cerveza de barril durante el cierre prolongado de bares / restaurantes

En caso que no pueda servir cerveza de barril durante un período prolongado, es importante tomar algunas medidas para asegurarse de que su sistema se mantenga saludable y que no se enfrente a un gasto inesperado o problemas de calidad al reiniciarlo. Si la cerveza permanece estancada en las líneas durante demasiado tiempo, el sistema estará en riesgo de una infección bacteriana irreversible. Siguiendo los pasos correctos puede evitar lidiar con riesgos de peligrosas fugas de gas, costosa contaminación de la(s) línea(s) o incluso más costoso, el reemplazo de la(s) línea(s).

1. Antes de apagar el sistema completamente, comuníquese con el técnico que lo desinfecta para completar una limpieza estándar lo antes posible. Si su proveedor de servicios está demasiado ocupado como para llegar inmediatamente, su sistema puede aguantar hasta dos semanas entre limpiezas. Mientras tanto, está bien dejar el sistema como está.
2. Los limpiadores de líneas deberán limpiar con productos químicos el sistema según lo recomendado por el *Brewer Association* en el Manual de calidad de cerveza de barril (Capítulo 7 del DBQM v4) [Draught Beer Quality Manual](#) . Durante este tiempo, es importante asegurarse de que todos los grifos y cabezales (acopladores) se desmonten y limpien utilizando los productos químicos designados.

a. Todos los grifos deben volverse a montar y a colocar en la torre sin ninguna barrera que cubra su pico. Tapar los grifos o envolverlos con plástico podría atrapar la humedad y promover al crecimiento de moho.

b. Todos los acopladores deberán permanecer desconectados de los barriles (y fuera del piso).

3. Después de la limpieza con sustancias químicas, deje cargada en las líneas agua limpia para enjuague.

a. La temperatura de la fuente de alimentación de glicol deberá elevarse a 40 grados F°. Las temperaturas estándar recomendadas para funcionamiento (28°-30°), causarán congelación y potencialmente causarán daños al sistema de cerveza de barril.

b. Mantenga el refrigerador encendido. Los barriles deben almacenarse a una temperatura entre 36°-38°F. El aumento de las temperaturas acelerará rápidamente el envejecimiento de la cerveza, lo que le causará daños irreversibles a su sabor y hará que pierda sus burbujas. Los refrigeradores tibios también fomentan el crecimiento excesivo de moho.

4. Cierre el suministro de gas al sistema. Esto evitará que ocurran peligrosas fugas de gas. Asegúrese de que solo está apagando la alimentación de gas al sistema de cerveza de barril y no a otros servicios críticos en su restaurante/taberna, como para los refrescos gaseosos (sodas), etc.

5. Limpie y seque el interior del refrigerador, especialmente pisos, paredes y barriles de cerveza para evitar el crecimiento de moho.

Los pasos anteriores deberán repetirse cada 4 semanas.

Errores que debe evitar:

- No deje productos químicos en las líneas de cerveza de barril, ya que esto crea un peligro para su seguridad y podría dañar la tubería.
- No deje acopladores ni ninguna otra pieza en el piso o en cualquier otra área que esté sucia.
- No deje acopladores unidos a los barriles.
- No apague la fuente de alimentación de glicol. Apagar el glicol podría provocar un desbordamiento o una falla del sistema.
- No tape ni cubra las aberturas del grifo o las válvulas de barriles.
- No aumente la temperatura ni apague el enfriador de barril(es).