



Taky už se vidíte u vás na chatě nebo třeba zahrádce s ideálně vychlazenou točenou desítkou, jedenáctkou, dvanáctkou nebo příjemně hořkým pivním speciálem? Podle jakých parametrů ale zvolit výčepní zařízení, aby splnilo vaše požadavky? Kolik potřebujete vytočit piv za hodinu? Je lepší chlazení s kompresorem, nebo bez něj? Pojďme si všechno ujasnit, abyste byli s výběrem co nejvíce spokojeni.

Výčepní zařízení dělíme do tří základních kategorií. Suchá, vodní podstolové a vodní stolové. Suchá chlazení jsou de facto přenosné kostky, které je možné vzít na zahradu či na chatu. Podstolové vodní chlazení je nutné napojit na výčepní stojan. Jeho nejmenší varianta je 40l. Využijete ho třeba při domácím posezení pod pergolou, kam ho namontujete napevno k výčepnímu stojanu, jako je to v gastroprovozech. Je to luxusnější verze provedení domácí

hospody. Stolová varianta vodní má výhody vodního chlazení, tedy větší výkon a nižší cenu, ale bez nutnosti spojení s výčepním stojanem. Hodně se používá např. na festivalech a zábavách.

### Promyslete potřebný výkon

Prvním a nejdůležitějším parametrem při koupi nebo zapůjčení výčepního zařízení je vybrat správný a dostačující výkon, což představuje množství vychlazených piv za hodinu. Logicky se shodneme, že jiný výkon potřebuje hospoda a jiný zase vy coby jedinec pro potřeby domácí oslavy, posezení na chatě nebo doma pod pergolou. Kde tedy hledat tento parametr? Vždy u názvu výčepního zařízení. Udává se v litrech, např. Lindr PYGMY 20 má výkon 20 litrů/hodinu, což je 40 piv.

„Pro domácí využití, zahradní párty a menší rodinné oslavy stačí zařízení s výkonem 15–25 l/hod. Na větší oslavy a společenské akce se doporučuje pivní chlazení s výkonem min. 35 l/hod a při pivních slavnostech a velkých akcích typu svatba se stovkami hostů se osvědčily výčepy s výkonem nad 60 l/hod,“ vysvětluje Jiří Šrajt z webu Pivoteka.cz, kde se specializují na prodej a vypůjčení výčepního zařízení a nabízí rozmanitý sortiment českých i zahraničních piv.

### Chlazení s kompresorem, nebo bez něj?

Pokud chceme pivo točit, musíme ho vytlačit ze sudu. K tomu se používá buď (potravinářský) kompresor, nebo sestava s redukčním ventilem a bombičkou k tlačení s plynem CO<sub>2</sub>. Všechny typy výčepních zařízení se vyrábějí jak ve variantě s vestavěným kompresorem, tak i bez něj. Některá mají zabudovaný automatický kompresor, čímž odpadají veškeré starosti s tlakováním sudu.

„Kompresor hlídá tlak v sudu a podle nastavené hodnoty se automaticky zapíná nebo vypíná. Pokud má chlazení integrovaný kompresor, je to v názvu označeno písmenem /K, například KONTAK 40/K, PYGMY 20/K a podobně. Jestliže se rozhodnete pro variantu bez něj, budete potřebovat přídatné tlačné medium. To je třeba bomba s plynem, kompresor, ruční pumpa a jiné. Jenom počítejte s tím, že pivo tlačené vzduchem se musí do 24 hodin spotřebovat, jinak se rychle kazí a zvětrává,“ pokračuje odborník.

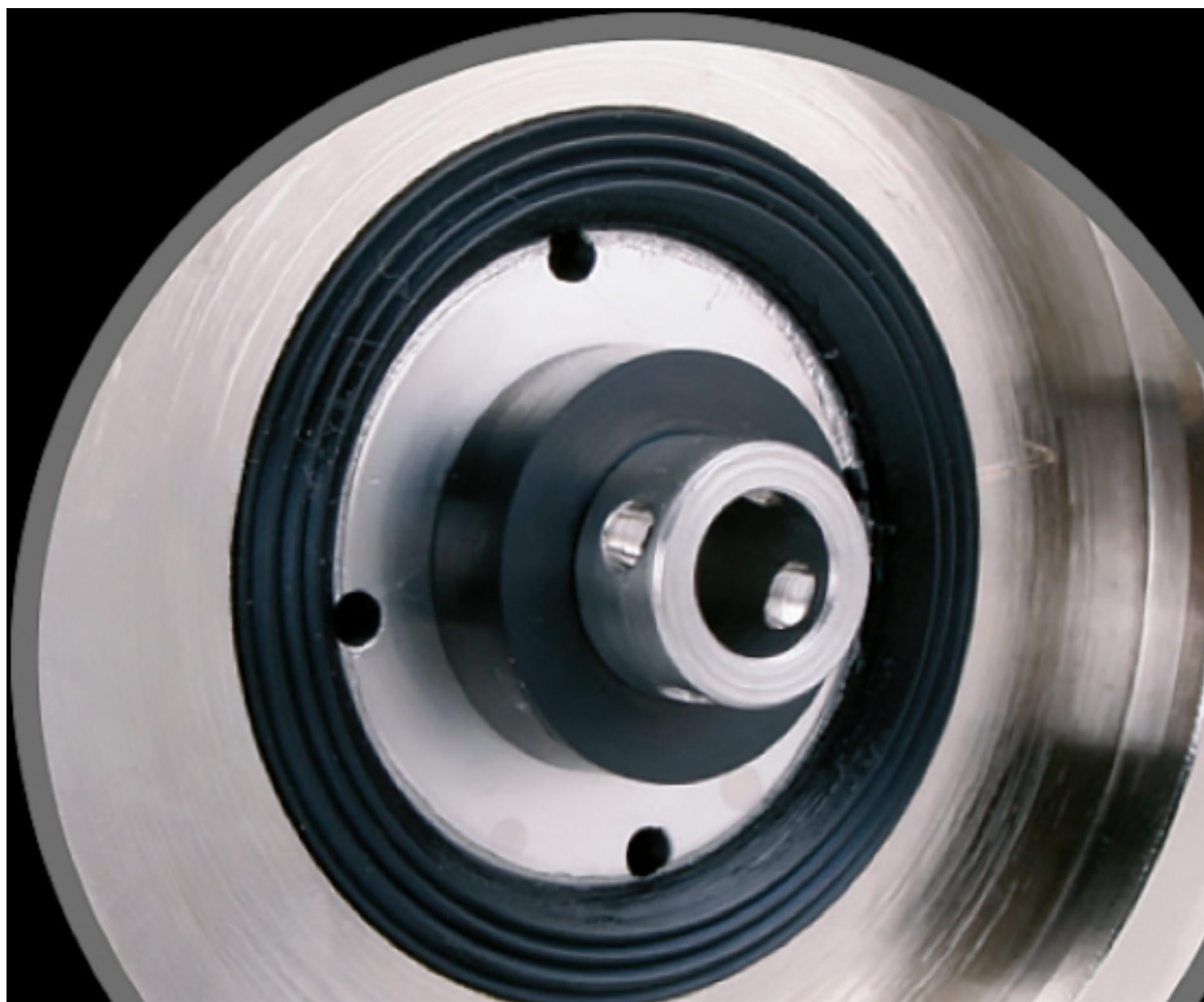
Chlazení s kompresorem je zhruba o 3 000 Kč dražší než bez něj. Jestliže zvolíte výčepní zařízení bez kompresoru, musíte k němu mít vždy klasickou tlakovou lahev s CO2 (bombu) nebo biogon a také redukční ventil. Proto se vždy nezapomeňte ujistit, že je veškeré příslušenství součástí vaší sestavy chlazení.

### **Jakou narážecí hlavu? Každý pivovar má jenom jednu ze tří možných**

Naražeče se někdy nazývají jako narážecí hlavy, narážecí hlavice nebo hlavy na sudy. Slouží k propojení výčepního zařízení a sudu. V ČR máme tři druhy narážecích hlav - PLOCHÁ, BAJONET a KOMBI. Co pivovar, to jiná hlava (ze tří jmenovaných).

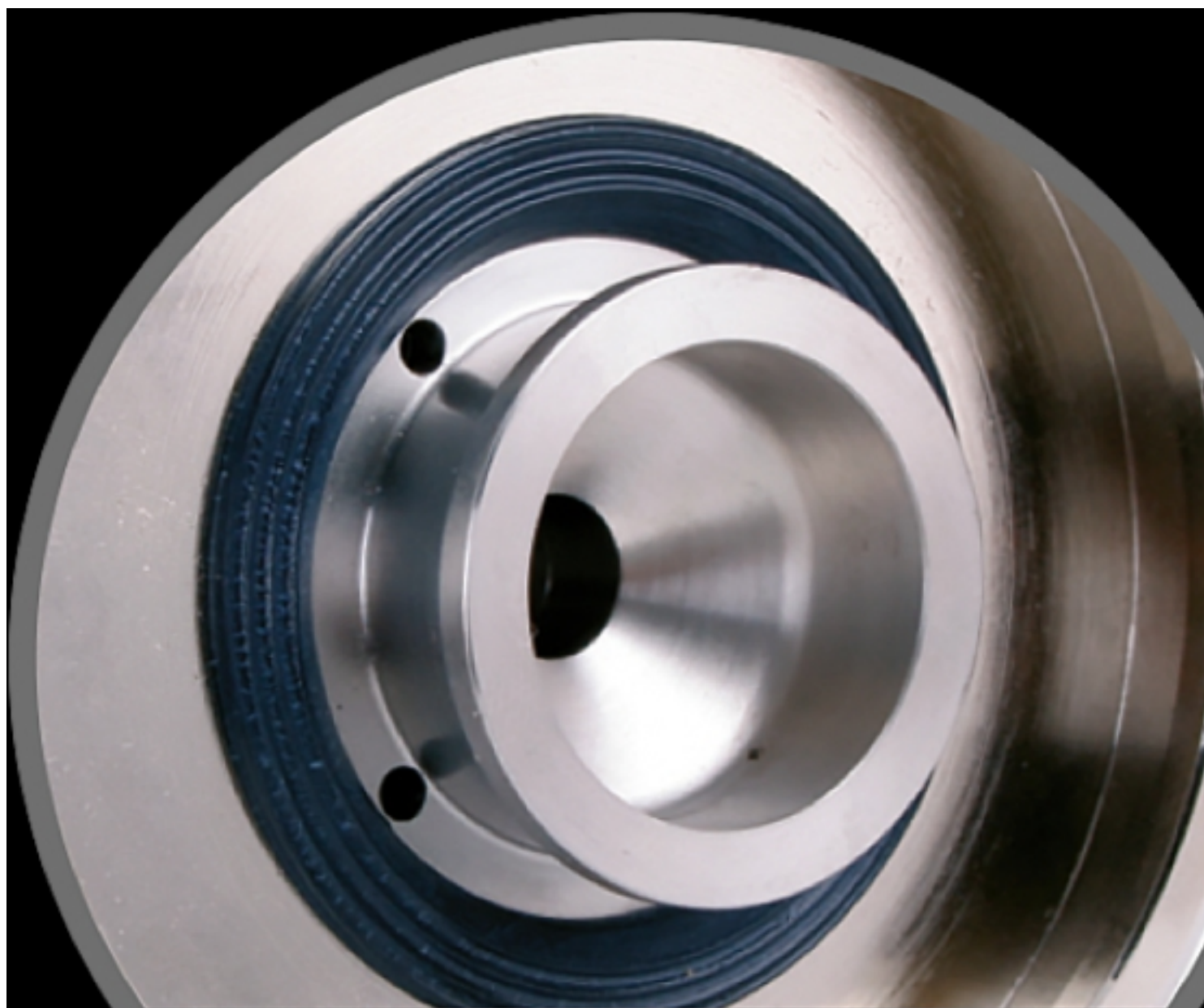
„Nejčastěji používanými typy narážečů jsou bajonet a plochá. Nejméně rozšířená je hlava kombi. Tento název může být poněkud matoucí, protože hlava kombi je použitelná jenom pro uzávěr sudu kombi. Žádný z těchto tří druhů není mezi sebou zaměnitelný. Pokud tedy rádi střídáte piva, je dobré zakoupit narážecí hlavy bajonet a plochá. Nicméně pár našich pivovarů potřebuje narážecí hlavu Kombi,“ dodává Jiří Šrajt.

Abyste zvolili ten správný naražeč, zjistěte si název pivovaru a vybírejte podle seznamů, které najdete i na webu Pivoteka.cz. Pro bajonet zde (např. Ferdinand, Plzeň, Regent, Klášter, Primátor, Postřižinské, Bakalář, Velkopopovický Kozel 10 aj.) , pro plochá zde (např. Starobrno, Holba, Krušovice, Litovel, Krakonoš, Zubr, Staropramen, Dalešické aj.) a pro kombi zde (např. Herold, Chodovar, Březňák, Kofola aj.).

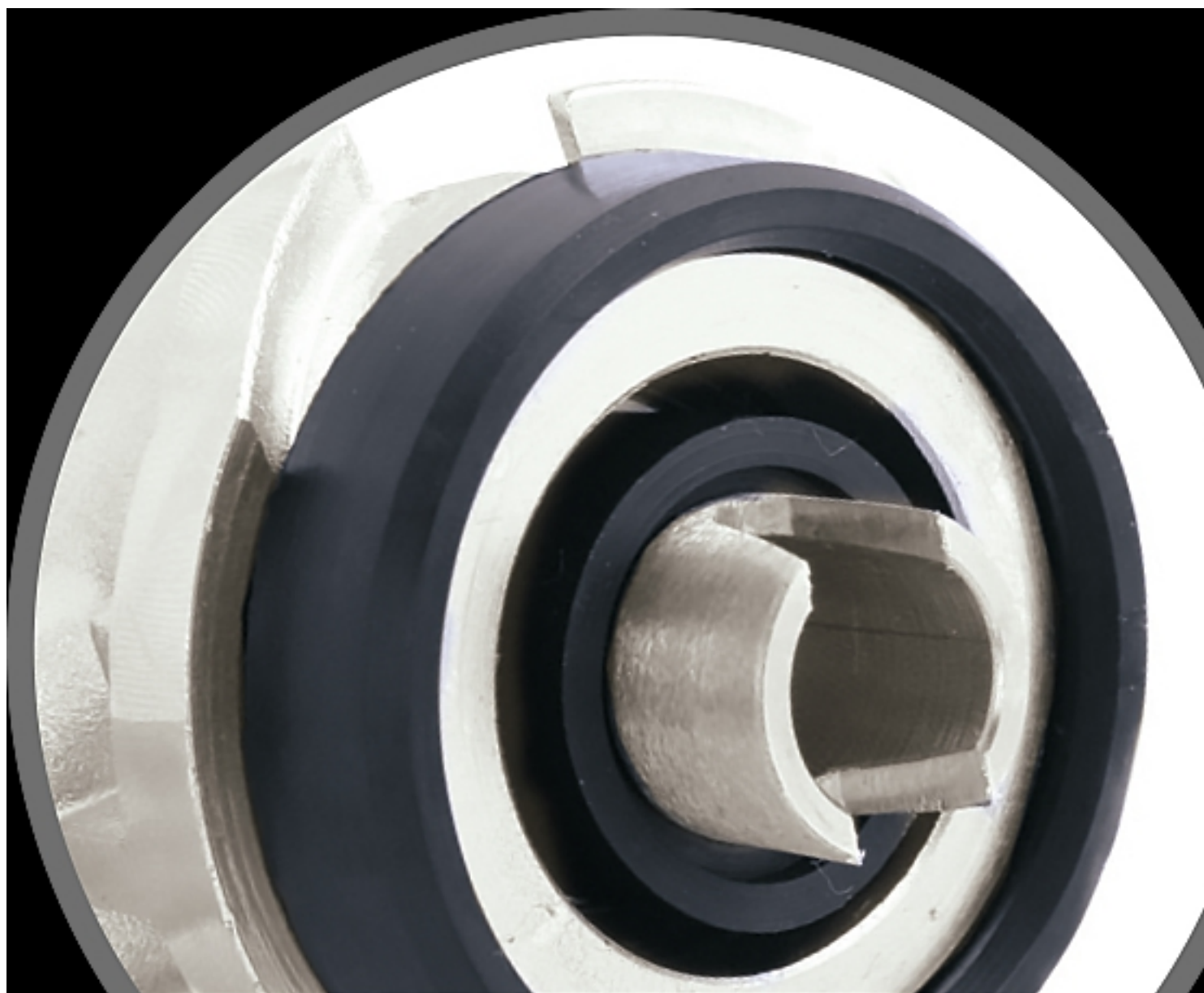


**M-TYP, KOMBI**





**A-TYP, PLOCHÝ**



## **S-TYP, BAJONET**

Veřejnost se může setkat s různými typy výčepů, které se liší nejen vzhledem, ale i v konstrukci a způsobu ovládnutí. Nejčastěji se používají výčepy s bajonetovým uzávěrem, který je jednoduchý a spolehlivý. Tento typ výčepu je vhodný pro domácí použití i pro profesionální restaurace. Výčep s bajonetovým uzávěrem má několik výhod, jako je například snadná údržba a dlouhá životnost. Pokud hledáte kvalitní výčep, který vám umožní vychutnat si každou kapku piva, určitě byste měli zvážit možnost výčepu s bajonetovým uzávěrem.

## K létu patří pivo. Jak vybrat ten správný výčep podle vašich představ?

Sobota, 09 Červenec 2022 19:48 - Aktualizováno Pondělí, 11 Červenec 2022 07:23

---



## K létu patří pivo. Jak vybrat ten správný výčep podle vašich představ?

Sobota, 09 Červenec 2022 19:48 - Aktualizováno Pondělí, 11 Červenec 2022 07:23

---

