

Где опубликовано: <https://dlyapivovara.ru/articles/novosti-i-obzory/kegerator-korol-sistem-rozliva>

Кегератор – пивной бар прямо у вас дома

Для настоящего любителя пива ничто не сравнится с восхитительным вкусом разливного напитка. Любовь к разливному пиву восходит к временам средневековых европейских монахов, которые пробудили растущую потребность в разлив свежего, холодного напитка. На протяжении всей истории разливного пива требовалась разработка систем, которые поддерживали бы карбонизацию и позволяли подавать пиво холодным, разливать напиток в бокалы без излишней пены. Первые модели кегераторов для домашнего применения появились и начали распространяться по миру 80-е годы прошлого столетия, в период расцвета крафтового пивоварения в США.

"Кегератор" – (от англ. "keg" (бочонок) и "refrigerator" (холодильник). являет собой устройство для охлаждения, хранения и последующего розлива пива (кваса, сидра, шампанского, медовухи, вина и даже холодного кофе) из кег. Бочонок (как правило, с пивом) постоянно находится в холодильном контейнере, что позволяет сохранить первозданный вкус и свежесть напитка на протяжении длительного времени. Кегераторы также включают баллон с CO₂ под давлением для насыщения напитка углекислым газом (карбонизации).

Способы розлива пива из кеги

Существует всего два способа розлива:

- **Система розлива с проточным охладителем.** Из кега пиво поступает в охлаждаемый змеевик – это позволяет охладить напиток перед разливом. При этом, сами кеги хранятся в обычном помещении. Даже при комнатной температуре пиво неизбежно перегревается, что по итогу приводит к образованию чрезмерного количества пены. Плюс, перегретое пиво быстрее скисает, пить его становится просто невозможно;
- **Кегератор.** В зависимости от стиля пиво охлаждается от 3 до 13 °C, то есть до оптимальной температуры, при которой напиток становится максимально вкусным и освежающим. Из бочки пиво попадает в разливочный кран под давлением, а объем, который освобождается, впоследствии заполняется CO₂. Такой подход позволяет исключить процесс окисления.

То есть, поддерживая идеальный температурный режим, надолго сохраняя первозданный вкус напитка и продлевая срок его хранения, кегератор является идеальной системой для розлива пива.

Преимущества устройства

Первое и самое важное преимущество кегератора – это вкус. С кегератором ваше пиво всегда будет вкуснее бутылочного, баночного или разлитого с помощью системы с проточным охлаждением. Добиться этого удалось за счет поддержания постоянной температуры, регулярные перепады которой негативно влияют на вкус даже самого качественного пива. Это правило особенно актуально для стилей вроде Guinness.

Кегераторы сохраняют ваше пиво в течение более длительных времени (до 3 месяцев), обеспечивая холодное, свежее пиво с идеальной пеной.

Кегератор в домашнем пивоварении

Домашнее пиво пьется не за один вечер, для кеги в любом случае потребуется охлаждение и если вам не сильно нравится каждый раз доставать бочонок из холодильника, чтобы наполнить очередной бокал, а затем ставить обратно – рекомендуем обратить внимание на кегератор.

Кроме того, многие домашние пивовары используют кегераторы для охлаждения емкостей со сброженным суслом (актуально при производстве лагеров). Да и для качественной карбонизации пива в любом случае потребуется сильное охлаждение.

Преимущества для домашнего пивовара:

- Домашние пивовары могут избежать утомительного процесса очистки и подготовки бутылок к розливу;
- Вы можете наслаждаться любимым разливным пивом в комфорте прямо у себя дома;
- Пиво будет храниться при постоянной температуре. У него будет меньше проблем с пеной из-за отсутствия температурных колебаний, сохраняется первоначальный вкус;
- Напиток может храниться до 3 месяцев;
- Возможность подключить к крану сразу несколько бочонков с разными сортами пива (есть кегераторы для розлива 2-3 сортов пива).

Устройство производит настоящий фурор на барбекю и вечеринках, существенно упрощая разлив пива в большом количестве гостей. Да и кега объемом в 19 л хватит даже на большую компанию. А значит искать магазин в два ночи вам точно не придется.

Издержки при эксплуатации кегератора:

- Потребуется приобрести и регулярно перезаряжать баллон с CO₂;
- Счета за электроэнергию немного вырастут. По сути у вас в доме будет работать еще один холодильник, требующий постоянного подключения к сети;
- Все поверхности (как на самом устройстве, так и на столе рядом с кегератором), которые хоть как-то могут контактировать с пивом придется периодически дезинфицировать специальными растворами.

Да, покупка кегератора удовольствие не из дешевых, но если вы любите побаловать себя вкусным пивом, то уже в ближайшем будущем сможете существенно сэкономить. 1 л пива из кеги стоит в разы дешевле бутылочных или баночных аналогов.

Основные виды кегераторов

Принцип действия у всех представленных на рынке один и тот же, друг от друга они отличаются лишь габаритами, способом размещения и количеством аксессуаров. Домашние пивовары чаще всего выбирают отдельно стоящие либо стационарные модели, которые можно встроить в кухонную столешницу.

Ниже мы рассмотрим наиболее распространенные виды кегераторов:

- **Настольный мини-кегератор.** Компактное, а главное дешевое портативное устройство, единственным недостатком которого является малый объем кеги (около 5 л). Также стоит учитывать тот факт, что в виду не самой высокой популярности в нашей стране, найти кеги столь малого объема будет проблематично;
- **Встраиваемый.** Стационарное оборудование, которое встраивается в кухонный гарнитур. То есть, башня с кранами размещается непосредственно над столешницей, что делает процесс наполнения бокалов простым и удобным. На отдельные модели устанавливается фасад аналогичный остальным кухонным шкафам, что позволяет идеально вписать устройство в существующий интерьер. В то же время, из-за специфической вентиляционной системы подобные устройства немного дороже настольных и отдельно стоящих моделей;
- **Отдельно стоящий.** Идеальный вариант для тех, кто давно мечтал о домашней системе разлива, но не имеет желания или возможности оборудовать бар. Подобные кегераторы мобильны, оборудованы колесами за счет которых их можно легко перемещать из комнаты в комнату, выкатить на открытый воздух во время вечеринки во дворе. Желательно подбирать модель, которая может работать с кегами различного объема и типа подключения. Если говорить о коммерческом применении, то отдельно стоящие кегераторы используются на фестивалях, в кейтеринговом и свадебном бизнесе. А к их недостаткам

стоит отнести шумные компрессоры и менее устойчивые к износу материалы (если сравнивать с другими моделями);

- **Коммерческие кегераторы.** Наверняка вы не раз видели подобные устройства в барах и ресторанах. К ним может быть подключено множество бочонков с различными сортами пива. Подобное оборудование отличается повышенной устойчивостью к износу, производится из самых прочных материалов и работает с любыми типами кегов.

Уход

У американских крафтовых пивоваров есть поговорка: “если вы любите мыть посуду – вам точно понравится варить пиво”.

Так, буквально любые элементы оборудования, которые хоть как-то контактируют с пивом (краны, шланги, пеногасители, фитинги, заборные головки и конечно же кеги) требуют регулярной, и главное тщательной очистки. В ином случае на их поверхности начинает образовываться так называемый "пивной камень" – отложения кальция, это может быть коричневая пленка или чешуйки, которые являются идеальной средой для развития бактерий.

Санитарная обработка особенно важна для поддержания качества пива. Ведь даже минимальные загрязнения могут полностью испортить самую лучшую варку. У пива появится посторонний вкус. В идеале полную чистку системы желательно проводить после смены кеги. Обратите особое внимание на фитинги, где пивной камень накапливается чаще всего и в большом количестве.

Сначала оборудование промывается каустическим раствором, потом большим количеством воды, а в финале смесью азотной и фосфорной кислоты. Если после промывки на деталях кегератора остался пивной камень – процедура повторяется.

Стойку можно обрабатывать спиртовым санитайзером либо спиртосодержащими салфетками для влажной уборки.

Кегераторы Kegland

Кегераторы бренда KegLand (Австралия) – это экономичные устройства, для эффективного охлаждения пива независимо от температурного режима в помещении.

Особенности:

- Возможность подключения кег различного типа с фитингами Ball Lock либо Pin Lock;
- Кегератор KegLand может вмещать сразу три кег объемом 19 л, либо один большой на 50 л;
- Башни из нержавеющей стали с системой охлаждения и продувкой колонки для снижения вспенивания при разливе;
- Быстрая карбонизация напитка в бочках помещенных в кегератор;
- Широкий температурный диапазон (от - 5 до +28 С) дает возможность применять кегератор для сбраживания не только лагеров, но и элей;
- На обратной стороне кегератора предусмотрено крепление для баллона с CO₂;
- Установлены краны Intertap с компенсатором давления;
- Есть каплесборник, фиксаторы бокалов, а также колеса для быстрого перемещения устройства.

Кегератор KegLand – это пожалуй лучший способ насладиться настоящим разливным пивом дома.

Температура сервировки (подачи) различных сортов пива

Как и вино, каждый сорт пива раскрывает присущий ему вкус, аромат и послевкусие только при конкретной температуре подачи:

- Real ale – 10-13С;
- Бельгийский дюббель – 10-13С;
- Пшеничное – 4,5-10С;
- Темный лагер – 7-10С;
- Легкий лагер – 0,5-4,5С;
- Бельгийский светлый эль, Бельгийский трипл эль – 4,5-7С;
- Светлый лагер, Пилснер – 3,5-7С;
- Стаут, Портер – 7-13С;
- Американский светлый эль IPA – 7-10С;
- Ламбик – 4,5–10С;
- Светлый эль, Крим эль – 4,5-7С.

В целом, температура пива при подаче может варьироваться от 3 до 13 С.

На этом наш обзор кегераторов закончен. Вы можете выбрать кегератор для своего дома или бара прямо на нашем сайте.