

En partenariat avec :



Retrouvez cette astuce sur l'antenne de Radio Mélodie

Retrouvez les pièces nécessaires à votre réparation sur notre site : <https://www.cyberpieces.com/>



## Attention !!

Avant toute intervention ou manipulation sur cet appareil, commencez par le débrancher de votre réseau électrique.

C'est écologique  
C'est économique



## Astuce : Bien préparer sa Tireuse à Bière

Vous avez fait le tour des forums spécialisés, fait le tour des comparateurs; et ca y est. Vous êtes l'heureux propriétaire de votre Tireuse à Bière. Avant de déguster votre première mousse\*, suivez nos astuces pour prendre encore plus de plaisir



\*A boire avec Modération



## Le bon emplacement

Cela paraît évident, mais il est important de rappeler que la surface accueillant votre tireuse doit être parfaitement plane. L'appareil doit être placé dans un endroit pas trop chaud et loin de toute source de chaleur. Ne le positionnez pas trop près du mur afin d'assurer une parfaite ventilation de l'appareil. Cela est important pour garantir un bon refroidissement du fût.

Placez ensuite votre fût selon les indications du constructeur. Assurez-vous de toujours prendre des fûts adaptés à votre tireuse à bière.

## La bonne Température

N'oubliez pas qu'un fût à température ambiante met environ 15h pour atteindre la bonne température de dégustation (entre 3 et 4°). Il est donc important d'anticiper. Votre machine à bière aura un bien meilleur rendement si elle doit juste maintenir la bière à la bonne température plutôt que de devoir l'amener de 20° à 5°. N'hésitez pas à placer votre fût au réfrigérateur au moins 10 à 15 h avant l'utilisation. Anticiper également si vous êtes nombreux en mettant plusieurs fûts au froid la veille.



Le congélateur est souvent évoqué pour gagner du temps. En effet, il faut environ deux fois moins de temps pour atteindre la bonne température, mais attention, vous ne devez utiliser cette méthode que pour vous dépanner en "urgence" et surtout ne pas oublier le fût dans le congélateur.

Nous vous laissons imaginer les dégâts. De plus une bière qui va commencer à geler sera altérée au niveau de la qualité et du goût.

## La bonne méthode pour servir

Votre fût est à bonne température, les invités sont installés dans le canapé, il n'y a plus qu'à servir.

Commencez par rincer vos verres, et toujours à l'eau froide. Cela permettra d'avoir un verre à la température la plus proche de celle de la bière et évitera les excès de mousse.

Penchez votre verre à 45° et ouvrez franchement le robinet. Ne posez pas le bord du robinet contre le verre.

Redressez doucement le verre une fois rempli au 2/3 afin de terminer par un joli col.

Voilà votre bière est servie, bonne dégustation à vous.  
(Avec modération)

## Mais Comment choisir sa tireuse à Bière ?

Certaines machines à bière s'utilisent avec des marques de fût bien définies. D'autres, par contre, sont qualifiées de standard dans la mesure où elles s'adaptent à toutes les marques de fût. Pour bien choisir sa pompe à bière, se baser sur son type de bière préféré ou la marque que l'on consomme habituellement est un bon point de départ.

Pour ceux qui ont des goûts très variés et qui n'hésitent pas à changer de marques régulièrement, il existe des modèles de machines à bière munis d'un adaptateur. Ces modèles standards fonctionnent avec les fûts déjà pressurisés ou non. Ce sont d'ailleurs ces modèles qui sont apparus pour la première fois sur le marché, avant que les constructeurs ne spécifient leurs productions. Cette compatibilité des tireuses à bière est possible grâce à un adaptateur et à une cartouche de CO<sub>2</sub> qui permet de pressuriser la bière. Les modèles de pompe à bière universelle sont très divers. Il en existe aussi bien dans la catégorie entrée de gamme que parmi les références très haut de gamme

Source : [Tireusebiere.fr](http://Tireusebiere.fr)

