

ЗЕРНОВЫЙ
СОЕДИНИТЕЛЬ

ИНСТРУКЦИИ

РАЗРАБОТАНО
ПИВОВАРАМИ

ДЛЯ
ЛЮБИТЕЛЕЙ ПИВА

Самые лучшие сорта пива корабля сделаны из хмеля, солодового зерна и дрожжей.

Grainfather предлагает Вам бесконечное

возможности так же, как профессиональный пивовар.

Данное руководство инструкции проведет вас через все, что вам нужно, чтобы сварить свое первое пиво из зерна дома.

Пожалуйста, найдите время, чтобы посетить наш сайт и канал YouTube для дополнительного учебного материала.

www.grainfather.com

www.youtube.com/user/Grainfather

ИНДЕКС

Информация по технике безопасности	стр.1
Технические характеристики	стр.1
.Anatomy / Схемы.....	стр.2

НАЧИНАЯ

Важно читать Перед началом	стр.3
Сборка Рециркуляция труб	стр.3
Прикрепление Блок управления.....	стр.3
Сборка выпускной трубы.....	стр.4
Выпускная труба Операция.....	стр.4
Сборка котла и внутренняя корзина.....	стр.5

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Затираная.	стр.7-8
Барботирования.....	стр.9
Кипение.....	стр.10
Охлаждение	стр.11
Очистка	стр.12

Ферментирующие ...

Бродильные / Розлив / Kegging	стр.13
-------------------------------------	--------

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Мелкие зерна Bills	стр.14
Конечный объем /Зерно Давка / Дистилляция	стр.15
Эффективность и процентах Расчеты	стр.16
Глоссарий / Законность / Гаранти.....	стр.17

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИМЕЧАНИЯ ОБЩЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прочитайте все инструкции перед использованием Grainfather, только по его прямому назначению.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным персоналом, с тем чтобы избежать опасности.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных приложениях, таких как персонал кухонных помещений в магазинах, офисах и других рабочих сред; фермерские дома и клиенты в гостиницах, отелях и других средах жилых типа; кровать и завтрак типа среды; общественное питание под котлом. Grainfather была разработана для мелкосерийного производства пива. Пожалуйста, используйте его и аналогичное нерозничное приложение.
- Всегда отключайте прибор перед чисткой, во время хранения или в случае неисправности.
- Для защиты от пожара, поражения электрическим током и получения травм, не погружайте шнур / вилки в воду или другую отсоединить устройство. Опустошите любую жидкость и нажать кнопку сброса, расположенную в нижней части, жидкость.
- Котел, крышка и трубы достигать температуры до 100 ° C (212 ° F), и, следовательно, должны быть обработаны с осторожностью. Никогда не перемещайте устройство во время его работы.
- Сохраните эти инструкции для дальнейшего использования.

Безопасность Вырез - Grainfather оснащен системой защиты от сухого кипения, которая автоматически

УПАКОВКА И УТИЛИЗАЦИИ

Пожалуйста, удалите все упаковочные материалы из Grainfather перед использованием. Это включает в себя элементы, используемые для закрепления корзины зерна во время транспортировки, в том числе желтой пластиковой доске.

Пожалуйста, защитит окружающую среду путем правильной утилизации устройства. Электронные устройства не следует утилизировать как бытовые отходы. Обратите внимание на символ переработки на любых пластиковых деталях перед утилизацией. Пожалуйста, используйте надлежащие условия при утилизации устройства. Более подробную информацию относительно этого можно найти у местного или районного муниципального управления.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОБЩИЙ ВЕС

10 кг (22 фунтов)

ВМЕСТИМОСТЬ

30 л (7,9 галлонов США)

РАЗМЕРЫ

733 x 386 мм (29 x 15")

нержавеющей стали GRADE

304

Электромагнитный привод насоса из

6 Вт, 1800 оборотов в минуту

СИЛА

220-240 2000 Вт 110-120В

1600 Вт





Рис. 1

АНАТОМИЯ / СХЕМЫ

Крышка 1. Насос

винт 2. Насос

винт 3. Насос

4. насос

Корпус 5. Насос

6. Насос верхней
силиконовые трубки

нижняя силиконовые
трубки 7. Насос

8. Насос впускной трубопровод

9. Выключатель сброса

10. Термометр зонда Крышка гайки
Крышка зонда 11. Термометр Крышка 12.
Элемент

13. Фильтр на входе

14. Фильтр

15. Силиконовые фиксирующее кольцо трубки

16. Нижний кронштейн котла

17. выпускного трубопровода

накидная гайка 18. Сброс

19. Тор котла кронштейн

винт трубы 20. Сброс

21. Шаровой клапан

уплотнение 22. Предохранительный

клапан 23. Клапан безопасности

24. уплотнительного кольца

25. Рециркуляция трубы

26. Силиконовый шланг

27. Закаленное стекло крышки

28. Корпус котла

штекер Блок питания 29. Контроль

коробка 30. Контроль

пробка 31. Насос

элемент штепсель 32. Отопление

33. Внутренняя корзина
подъемная рукоятка

34. Внутренняя корзина

35. Зерно пробка

36. Перепускной на входе

37. Вверх перфорированная
пластина уплотнение

38. Тор перфорированная
пластина

39. Топ сливная труба

40. Нижняя сливная труба

41. Нижняя перфорированная
пластина уплотнение

42. Нижняя перфорированная
пластина

43. Переполнение гайка



ПОЛУЧЕНИЕ НАЧАЛОСЬ

ВАЖНО ЧИТАТЬ

- Перед началом заваривания

- После сборки необходимо очистить Grainfather (включая счетчик расхода Wort Chiller) Перед первым использованием.
прочитать стр.11 & 12 о том, как очистить свой Grainfather и другое оборудование. Это очень важно, перед первым использованием, чтобы удалить какие-либо обработки масел, используемых в производстве.
- **Читать с.14** - Если вы делаете небольшой счет зерна, под 4,5 кг (9,9 фунтов).
- Помните, чтобы иметь продезинфицировать ферментера готовый для охлаждения и передачи.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

- Используйте Grainfather Connect Control Box в соответствии с инструкциями, прилагаемыми к блоку управления. Разберитесь с инструкциями до начала вашего варева.
- Скачать Grainfather подключить приложение, доступное как для Android и прошивки через магазины приложений, для лучшего опыта.



Получите максимум из вашего зернового соединителя

СООБЩЕСТВО ЗЕРНОВОГО СОЕДИНИТЕЛЯ

Присоединитесь к Grainfather пивоварение сообществу сегодня и получить доступ к широкому спектру рецептов на основе облачных, создавать свои собственные рецепты с нуля и получить советы и отзывы от преданных и знающих поклонников пивоварения, как и вы - лучше всего это бесплатно.

www.grainfather.com

Brewing сообщество Grainfather включает в себя некоторые действительно интересные функции, которые помогут вам получить максимальную отдачу от ваших Grainfather Connect.

РЕЦЕПТ СОЗДАТЕЛЬ:

Рецепт Creator Grainfather является простым в использовании, интуитивно понятный веб-платформы для создания пива рецептов с нуля. Все, что вам нужно сделать, это добавить ваш сбраживаемые, ваши хмели, ваши дрожжи из поиска выпадающего меню, введите в ваших шагах пивоварения, и вы сделали! Существует даже руководство, чтобы помочь вам оставаться в стиле пивного вы стремитесь, поэтому он идеально подходит для начинающих.

ПРИЛОЖЕНИЕ:

И что еще лучше, как только вы завершили свой рецепт, ваш может синхронизировать это с Grainfather Connect App контролировать свой Grainfather с помощью мобильного устройства. Вы также можете делать заметки во время заваривать сессии на приложении, которое будет синхронизировать с пивоваренным сообществом, как только ваша сессия завершена.

ДОСТУП К БОЛЬШОМУ ДИАПАЗОНУ НА ОСНОВЕ ОБЛАЧНЫХ ВЫЧИСЛЕНИЙ РЕЦЕПТОВ:

Brewing Community позволит Вам свободный доступ к большому разнообразию облака рецептов, которые вы можете варите или отредактировать, чтобы сделать их самостоятельно. Вы можете искать рецепты на основе стиля или даже пивовара. Так что если вы любите рецепты от конкретного пивовара вы можете искать все свои рецепты, которые были опубликованы и дать им идти.

ЗНАЧКИ:

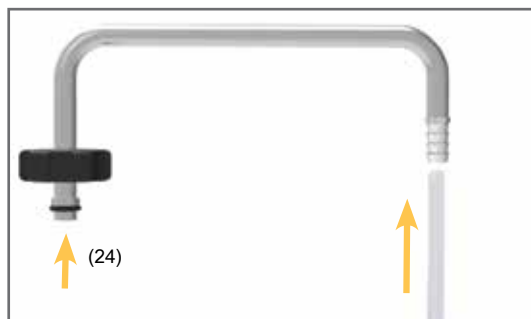
Мы знаем, что пивовары любят, чтобы конкурировать за бахвальства со своими помощниками, так мы разработали крутые значки для вас, чтобы разблокировать и показать свои навыки пивоварения. У нас даже есть какие-то секретные знаки, поэтому убедитесь, что вы пытаетесь создать несколько уникальных стилей пива, и вы можете обнаружить для себя.



4. Распаковывать соединитель из коробки. Вынимают все компоненты.

Инструменты, необходимые для сборки: Phillips отвертки.

СБОРКА рециркуляционной ТРУБЫ



Проверьте, что уплотнительное кольцо (24) вставляются в пластиковую ручку под прокатываемой канавкой трубы. Затем поместите силиконовый шланг (26) через колючий конце трубы рециркуляции. Отложите пока не понадобится во время затирания.

ПРИСОЕДИНЕНИЕ CONTROL BOX ручку (26)



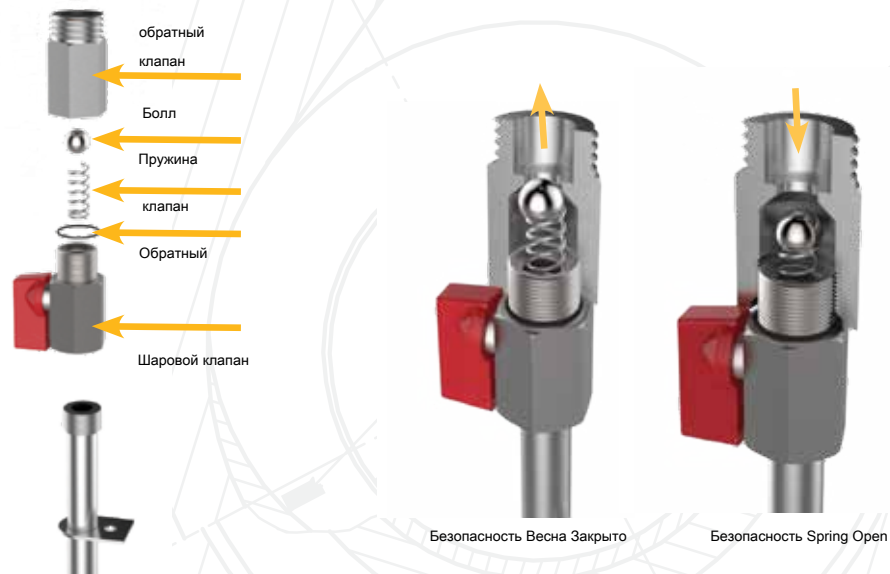
Собрать и подключить Grainfather Connect Control Box в соответствии с инструкциями, прилагаемыми к блоку управления.

ВЫПУСКНАЯ ТРУБА РАБОТА

ШАРОВОЙ КРАН



Нагнетательный клапан ТРУБА БЕЗОПАСНОСТИ

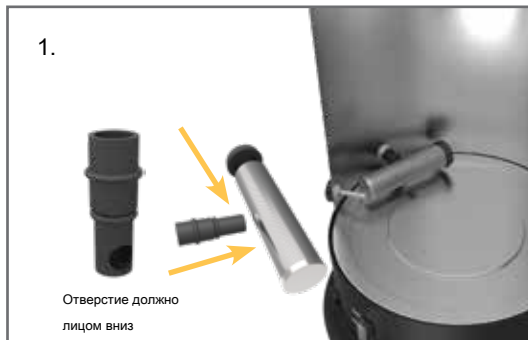


БЕЗ ВСТАВИТЬ (рециркуляцию ТРУБ) пружина автоматически отключает любой поток из клапана.

Если на любом этапе клапаны загромоздить, выключите насос, возьмите клапаны друг от друга и очистить их. Примечание: Это хорошая практика, чтобы разобрать узел клапана и дать ему хороший чистый после того, как заваривать и убедиться в том, что ясно из любого мусора.

СБОРКА КОТЛА ВО внутреннюю корзину

ASSEMBLE & УСТАНОВИТЬ ФИЛЬТР



Чтобы установить фильтр (14) вставить силиконовые трубки в отверстие фильтра, с отверстием в трубе была обращена вниз. Нажмите ее, так что фильтр сидит в канавке в силиконовой трубке. Нажмите круглую силиконовую часть на открытой стороне фильтра. Теперь установите фильтр на котел, нажав на силиконовую трубку на входе фильтра (13).

ВСТАВИТЬ термомпарой



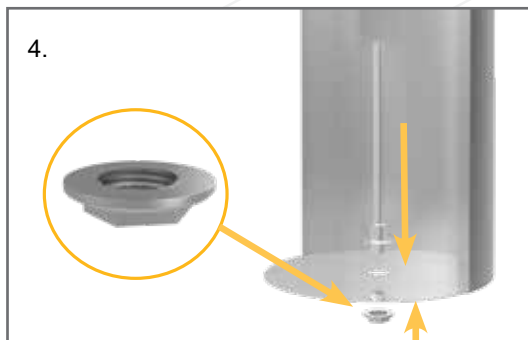
Установите термометр зонд в термопаре крышку (11).

УСТАНОВИТЬ НИЖНИЙ перфорированная пластина



Нажмите на нижнюю перфорированную пластину (42) полностью вниз во внутреннюю корзину (34). Надавите по бокам, чтобы обеспечить его уровень. Примечание: Вы должны быть твердыми, когда толкая его вниз, он предназначен, чтобы быть плотно облегающей. Влажный внутри корзины зерна или запустить некоторые зерна пыли вокруг него так силиконовое уплотнение не прилипает и легче вставить.

УСТАНОВИТЬ НИЖНИЙ переливной трубы

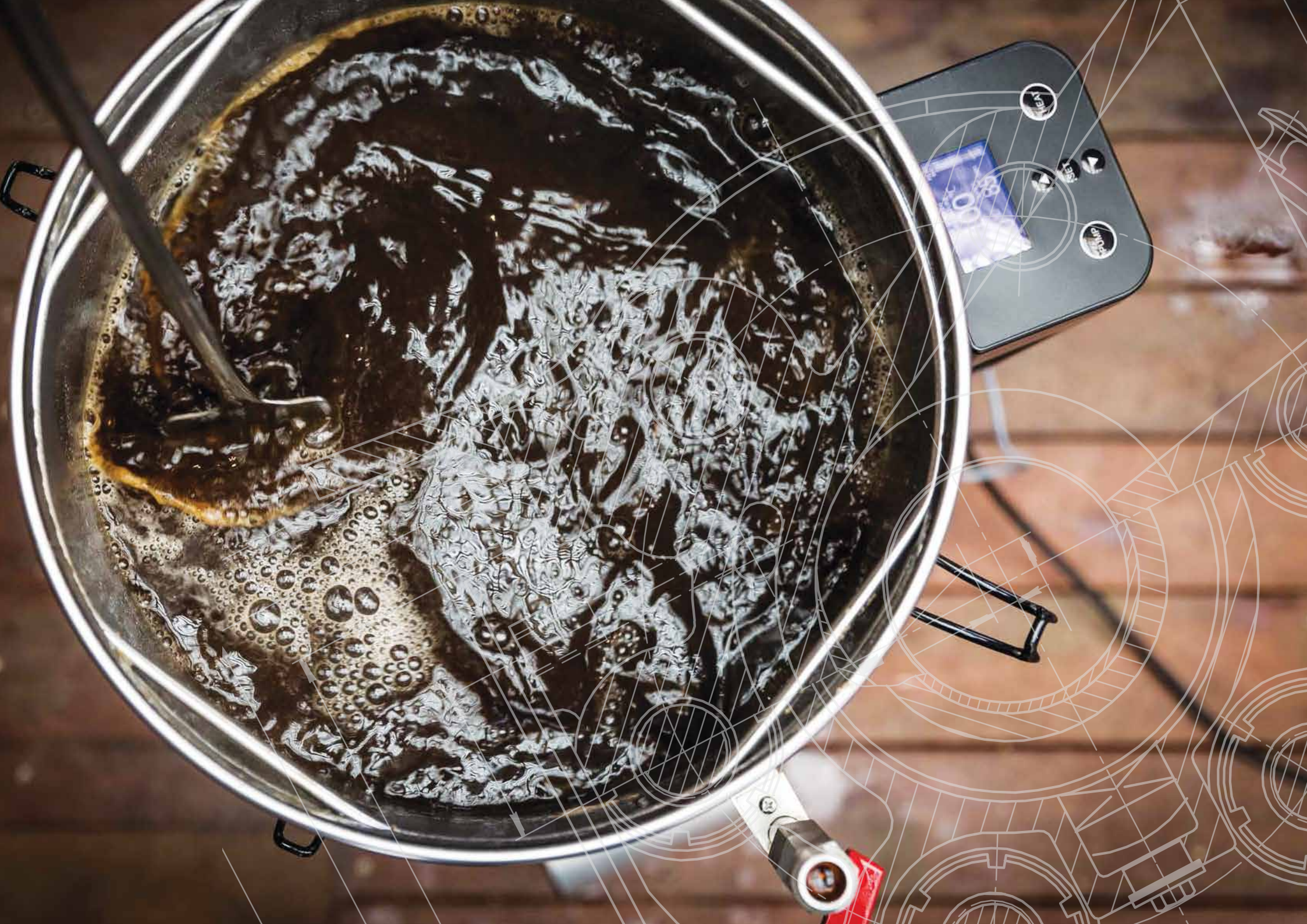


Удалить перепускной гайку (43) от нижней переливной трубы (40). Поместите нижнюю трубу перелива в отверстие в нижней перфорированной пластине (42). Закрепите трубу, прикрутив на гайку пальца туго.

УСТАНОВИТЬ TOP переливной трубы



Нажмите верхнюю трубу перелива (39) по нижней переливной трубе (40). Убедитесь, что провода пружина должна быть обращена вниз.





7.

РАБОЧЕЕ ИНСТРУКЦИИ

затирания

Эти общие инструкции. Пожалуйста, используйте в сочетании с всеми инструкциями набора рецептов зерна, если у вас есть, и ваши инструкции Grainfather Connect Control Box.

MASH WATER РАСЧЕТ

МЕТРИЧЕСК

1.

$$(5 \times 2,7) + 3,5 = 17$$

Счет зерна (кг)

Объем Mash
воды (л)

ИЛИ ЖЕ

ИМПЕРИАЛ

$$(12 \times 0,34) + 0,9 = 4,98$$

Зерновой вегель (фунт)

Mash вода
Объем (US
Gal)

Вы всегда должны использовать этот расчет, чтобы определить, сколько воды вам нужно для затора при использовании Grainfather (независимо от того, какого рецепта вы используете). Замените цифры с теми, соответствующим вашей варкой или посетите веб-сайт для онлайн-калькулятора.

Добавьте воду к котлу

2.



Добавьте необходимое количество затора воды в корпусе котла (28). Убедитесь, что внутренняя корзина (34) удаляется, так что шкала на внутренней стороне котла видна.

SET затирания ТЕМПЕРАТУРА

3.



Входная температура вы хотите размять в, затем включите тепло.

ЗАМЕНА ВНУТРЕННЕЙ КОРЗИНА

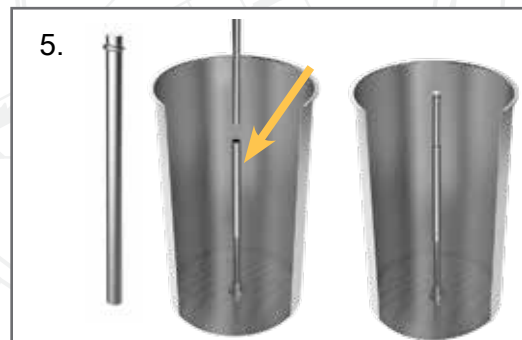
4.



Заменить внутреннюю корзину (34) убедившись, что верхняя переливная труба (39) полностью выдвинута.

КРЫШКА ВЕРХНЯЯ

5.



Поместите пробку зерна (35) в верхний переливной трубы (39). стопор зерно имеет свернутый край, чтобы показать максимальный уровень верхней переливной трубы может проходить без потянув его.

ДОБАВИТЬ ЗЕРНО



6. После того, как блок управления указывает на правильную температуру затора (от Вашего рецепта), медленно добавляйте зерно к внутренней корзины (34), хорошо перемешивая, чтобы избежать любых сухих комков.

УСТАНОВИТЬ перфорированной пластины



7. Установить верхнюю перфорированную пластину (38), пока он не достигнет верхней части слоя зерна, он должен просто отдохнуть против зерна, не сжимать зерно. Убедитесь, что пластина ровная, чтобы он не наклоняется во время работы. Примечание: Влажный внутри корзины зерна или запустить некоторые зерна пыли вокруг него так печать на плите не прилипает и легче вставить.

УСТАНОВИТЬ ИНТЕЛ ОВЕРФЛОУ



8. Установить впускной канал переполнения (36) на верхней переливной трубу (39) и нажмите вниз, пока не вписывается в отверстие в верхней перфорированной пластине (38). Примечание: Не нажимайте сильно.

Соедините рециркуляционной ТРУБЫ



9. Поместите закаленную стеклянную крышку (27) на котле. Винт рециркуляции трубы (25) на выпускной трубе (17). Убедитесь, что он имеет резьбу на правильно. Силиконовый шланг (26) должен пройти через отверстие в стеклянной крышке и отдых на верхней перфорированной пластине (38). Примечание: Зажимы не должны использоваться для закрепления крышки, они предназначены для использования только когда приложения перегонного.

ВКЛЮЧЕНИЕ НАСОСА



10. Включите насос. Сусло, протекающего через трубу рециркуляции должна заполнить на верхней части верхней перфорированной пластины.

ШАГ затириания

Используйте приведенную ниже таблицу в качестве руководства для температур, которые вы хотите для каждого шага в процессе затириания. Примечание: Некоторые рецепты не требуют, чтобы все четыре из этих шагов.

меры	Температура достичь (см рецепт)
Бета-глюкан Рест	Приблизительно 45-50 ° C (113-122 ° F),
протеин Рест	Приблизительно 50-55 ° C (122-131 ° F),
осахаривания отдых	Приблизительно 65-72 ° C (149-161.6 ° F)
Глюколат	Приблизительно 75 ° C (167 ° F)

Следуйте за ваши инструкции рецепта для затириания вне.



9.

барботирование

При использовании Grainfather барботирование подогревателя воды, он может занять около 20 минут, чтобы нагреть 18 л (4,75 галлонов США) воды до 75 ° C (167 ° F). Начиная нагрев воды с достаточно времени, чтобы совпасть начиная барботирование. Часто лучше начинать нагревание после завершения затирания. Эта урна имеет теплую функцию Кеер, поэтому если вы достигнете желаемой температуры в начале он будет поддерживать эту температуру.

Барботажа РАСЧЕТ ВОДЫ

метрическая

$$\begin{array}{l}
 \text{1.} \\
 \text{объем Preboil (л)} \quad \text{Объем Mash} \\
 \text{воды (л)} \\
 ((23 + 5) - 17) + (5 \times 0,8) = 15 \\
 \text{Потери воды в кипении} \quad \text{засыпи} \\
 \text{\& Trub (L),} \quad \text{(кг)} \\
 \text{Конечный объем (л)} \quad \text{Промойте объем воды,} \\
 \text{(л)}
 \end{array}$$

империл

ИЛИ ЖЕ

$$\begin{array}{l}
 \text{объем Preboil (US Gal)} \quad \text{Объем Mash} \\
 \text{воды (US Gal)} \\
 ((6 + 1,4) - 4,98) + (12 \times 0,1) = 3,62 \\
 \text{Потери воды в кипячении и} \quad \text{засыпи} \\
 \text{Труб (US Gal)} \quad \text{(фунт)} \\
 \text{Конечный объем (US Gal)} \quad \text{Промойте объем} \\
 \text{воды (США Гал)}
 \end{array}$$

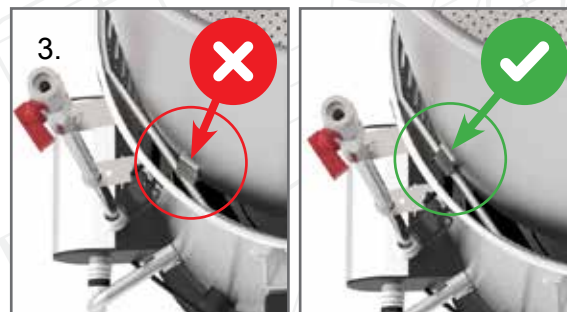
Используйте этот расчет, чтобы определить, сколько барботирования воды вам нужно (если вы хотите, чтобы собрать 23 L (6 Gal США) конечный объем). Заменить цифры с теми, соответствующим вашей варкой, или посетите веб-сайт для онлайн-калькулятора.

ПОДНИМАЙТЕ корзину и ПОВОРОТ



Убедитесь, что корзина крепко сидит на месте. Установите внутреннюю ручку корзины подъема (33) в отверстие внутренней корзины. Поднимите внутреннюю корзину и крутите его на 45 градусов, чтобы отдохнуть его на опорном кольце, расположенном в верхней части котла.

обрызгивать



Дайте затора жидкости стечь в котел, осторожно нажмите на верхнюю перфорированную пластину (38) вниз до тех пор, пока не упреется зерна (Примечание: Это может быть немного горячей). Аккуратно вылить воду барботирования равномерно по зерну. Держите уровень воды примерно на 10 мм (0,4") выше пластины во все времена для четного барботирования Примечания: Утилизируйте использованное зерно ответственно, это делает большой компост или корм курицы.

ВНИМАНИЕ!

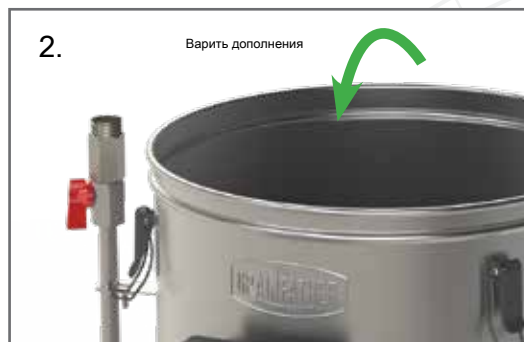
БУДЬ ОЧЕНЬ ОСТОРОЖЕН не крутить корзины в то время как корзина находится в барботаже положения, которое может сбить его с опорным кольцом. Если Продувка «застревает» (не слива), а затем снимите верхнюю перфорированную пластину и нарезать слой зерна с нержавеющей лопаткой или аналогичной. Разрезать прилипший затор от центра к внешней стороне несколько раз, пока она не начнет осушение. Это должно держать корзины безопасно расположен на опорном кольце. Не мешайте кровать зерна, так как это может скрутить корзину от опорного кольца. Всегда убедитесь, что опорное кольцо хорошо натянута так плотно прилегает к канавке. Если это опорное кольцо ослаблено не может выдержать вес полного затора корзины. Опорное кольцо может быть удалено и растягивается наружу напряженность. Правильно натянутый опорное кольцо будет падать по наружной части котла с легкостью.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ Кипятить

После того, как внутренняя корзина (34) была зафиксирована на месте для слива, вы можете установить Grainfather до кипения, чтобы сусло подошло к температуре, разбрызгивание, что экономит время. Примечание: Не допускайте прийти до кипения в то время как внутренняя корзина все еще на вершине в противном случае вы могли бы вызвать выкипает.

После того, как все барботажа воды сливают через зерно, удалить корзину.

- Как ваше сусло доходит до кипения, пена будет появляться, используйте весло, чтобы аккуратно перемешать и погладить это вниз, особенно в первые 5 - 10 минут, так что он не пенится над.
- В начале кипения некоторые питательные вещества / белки могут собирать на базе, и важно, чтобы разогнать их. Слегка скрести элемент на базе котла с веслом. Это также помогает сделать это несколько раз в течение кипения. Это позволит предотвратить котел от выполнения процедуры безопасности вырезом (см ч.1).
- Во время кипения, не заменяют закаленное стеклянную крышку (27), так как это может привести к кипению снова и снять крышку, может стать опасным.

добавьте хмель И ПРИНЯТЬ ЧТЕНИЕ

НОТА: Дайте сусло хорошего движение, прежде чем принимать показания preboil SG.

В то время как затор кипит, добавить варить дополнения, как указано в вашем рецепте. Варить раз, как правило, между 60 - 90 минут.



САНТЕХНИКА прилавка потока

Добавьте Охладитель СОЕДИНЕНИЕ



Ваш счетчик расхода Сусло чиллер будет поставляться с 4 шлангами уже подключены к контактам А, В, С и D. Примечание: Холодная вода из вашего крана течет в одну сторону и горячее сусло течет в другую сторону.

Привинтить ручку пластиковую на выпускную трубу, чтобы подключить счетчик расхода сусло чиллера в Grainfather. Убедитесь, есть уплотнительное кольцо устанавливается под ручкой пластиковой.

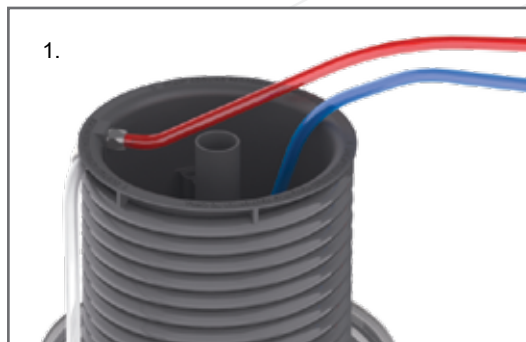
При первом использовании запустите очиститель через Grainfather и сусло чиллера счетчик потока перед пивоварения.



Убедитесь, что вы пивоварения в пределах досягаемости источника воды. Выполните описанную выше схему для настройки отводов переходников. Подсоедините конец соединения В до 7 мм (0,3") шланг хвоста.

ОХЛАЖДЕНИЕ

Соедините сусле ШЛАНГ



После кипячения создать водоворот путем интенсивного перемешивания с веслом. Затем установите закаленное стекло крышки (27). Поместите чиллер на стеклянную крышку поэтому его труба фитинг с внутренней стороны вставляется в отверстие крышки, чтобы удерживать его на месте. Винт пластиковую ручку на выпускной трубе (17). Вставьте «холодное» сусло из шланга (соединение D) в отверстие в крышке. Примечание: Убедитесь, что ни один из ваших сусле или водяных труб сидят под охладителем. Водные трубы должны выходить из верхней части. Если трубка раздавленная или есть излом, это вызовет повышение давления и не позволяет жидкости проходить через него.

ПОДСОЕДИНЯЙТЕ TAP шланг



Две длинные шланги (соединение В и С) являются водяными шлангами крана. Подключение соединения В к адаптеру крана, это где холодная вода поступает в систему. Соединение С, где вода вытечет жарко, как она течет через чиллер. Включите насос на рециркуляцию сусла обратно в котел, чтобы **дезинфицировать внутри катушки. Рециркуляция в течение 5 - 10 минут максимума.** ПРИМЕЧАНИЕ: Grainfather предназначен для охлаждения, одновременно передавая свой затор в ферментер. Вы не должны охлаждаться в ваш Grainfather.

НАСОС сусло в ферментер



Включите охлаждающую воду. После того, как соединение D холодеет, выключит насос и поместите его в чистом и продезинфицировать ферментер. Всегда старайтесь держать ферментер запечатанный. Добавьте дрожжи, как указано на рецепте. Возьмите чтение OG холодного сусла.

ОЧИСТКА

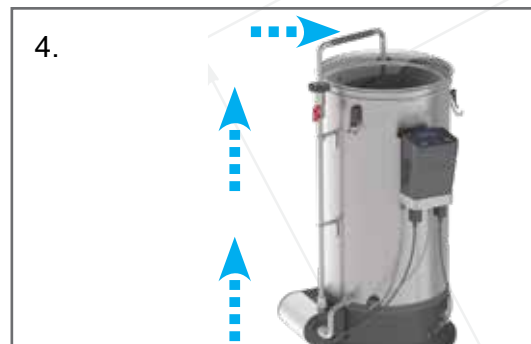
Grainfather High Performance Уборщик CIP (Clean на месте) очиститель специально разработан для работы с твердыми и мягкими металлами, что Grainfather и чиллер как есть. Если вы не можете достать это, PBW уборщик также отличная альтернатива иначе использовать щелочную, не едкое, не Окрашивание очистки моющее средство, что подходит для использования с нержавеющей сталью и медью. Избегайте хлор на основе очистителей и другие коррозионно-активные химикаты непригодных для нержавеющей стали для предотвращения коррозии, ржавчины или окрашивания.

Очистите Труб, добавьте воду и ОЧИСТИТЕЛЯ



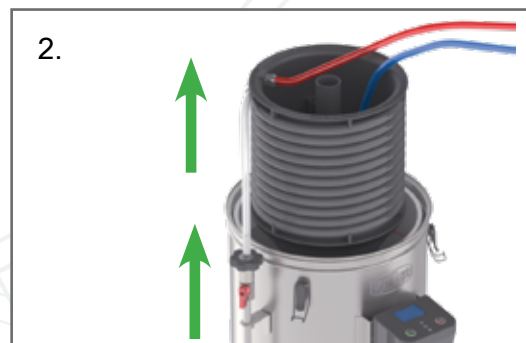
Удалить фильтр и добавить нужные ингредиенты насоса и промойте его, замените его снова после промывки. Заполните котел с водой и моющим средством, как в чистых инструкций. **Рециркуляцию ЧИСТОЙ ВОДЫ**

рециркуляция воды через чиллер и рециркуляционный



Очищать уборщик и заполнить котел с чистой холодной водой. Скраб дна и стенок котла с мягкой щетиной. Убедитесь, что

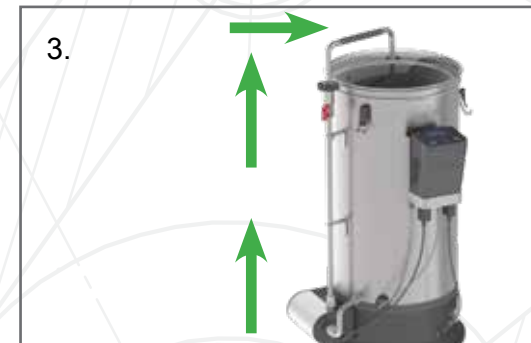
Рециркуляцию ЧЕРЕЗ ЧИЛЛЕРА



Подключить счетчик расхода сусли чиллера, как обычно. Установите температуру до 55 ° C (131 ° F). Поместите «холодного сусли из» (соединение D) шланг от холодильной машины через отверстие в стеклянной крышке и пусть пылесос рециркуляции через охладитель в течение 5 минут.

Не оставляйте воду сидит в медной трубе холодильной машины. Высушить все поверхности перед хранением. Не забудьте также очистить все другие части оборудования, которое вы использовали во время процесса, включая внутреннюю корзину. Для очистки и дезинфекции дополнительного оборудования вы можете использовать две части системы очистки Мангровые Джек - Холодная вода Очиститель Моющее и дезинфицирующее Нет полоскание.

рециркуляцию очистителя



Через 5 минут снимите охладитель и подсоединить трубку рециркуляции (25). Рециркуляция уборщика в течение еще 10 минут.

сбраживающий И ТАК ДАЛЕЕ...

сбраживающий

1. Теперь, когда сусло было передано в ферментер, это важно

немедленно передать дрожжи. Это позволяет избежать любой шанс бактерий, поражающих пиво.

В зависимости от того, какой стиль пива вы делаете, вы будете использовать другой штамм дрожжей и брожения температуры.

Пиво Стиль	Рекомендуемая Брожение График	Обычная Брожение температура
Алесь	1-2 недели в ферментере 2-3 недели в бутылках или бочонков	18 - 22 ° C (64.4-71.6 ° F)
Сильный Алесь 2	недели в ферментере 2 недели в бутылки или бочонков	18 - 22 ° C (64.4-71.6 ° F)
Лагер	3 недели в ферментере 5-7 недель в бутылках или бочонков	не на 15 ° C (59 ° F) до низкого Krausen - 48 часов 10 ° C (50 ° F) в течение 3 недель 16 ° C (60,8 ° F) в течение 48 часов на 2 ° C (35,6 ° F) в течение 5 - 7 недель
Баварский Пшеница Бирс	1-2 недели в ферментере 1-2 недели в бутылках или бочонков	18 - 30 ° C (64.4-86 ° F)

Для получения дополнительной информации о брожении, посетите веб-сайт Grainfather и увидеть высушенные дрожжи буклета мангровых Джека. Буклет предоставит вам всю информацию, вам нужно знать о дрожжах, ароматизаторах и ферментации.

2. Закрывать крышку, наполовину заполнить шлюзовую камеру с водой и вставить его на место и оставить брожение (для большинства стандартных биореакторов. При использовании более сложных ферментеров, следовать вашим инструкциям по.).
3. Приблизительно в 7-10 дней ферментации, для большинства сортов пива (**Проверьте свои рецепт**), использовать ареометр для измерения Вашего SG. Брожение считается завершенным, когда ваш SG был стабилен в течение 2-х дней подряд.
4. Когда брожение будет завершено, передать пиво на вторичный ферментер и добавить 1 пакетик пива Finings Mangrove Джека. Оставьте это в течение 2-х дней, чтобы очистить. Если вы не имеете вторичный ферментер добавьте в ферментер вы уже используете.

РАЗЛИВ

Вам нужно будет иметь приблизительно 30 x 750 мл бутылки, подготовленные для пива. Это очень важно, что бутылки очищены и продезинфицированы перед их заполнением. Если вы используете флип топ бутылки, прикрепите подвешивания крышки к бутылкам при стерилизации.

1. Заполните раковину с холодной водой и добавить очиститель холодной воды Мангрового Джека Моющее средство в соответствии с инструкциями чистыми.
2. Дёр каждой бутылки в раствор и скраб с помощью кисти бутылки. Смойте холодная вода.
3. Слейте моющий раствор и снова наполнить раковину с холодной водой. Добавлять Мангровый Джек Нет полоскание дезинфектор в соответствии с инструкциями дезинфектора. Окуните каждую бутылку в раствор, а затем оставить сохнуть.
4. Либо использовать настой разливные / бутылки палочку или сифон, чтобы передать пиво в бутылки.
5. Добавляют 5 г (0,2 унции) белого сахара или 2 карбонизации капли в каждую бутылку, чтобы премьер вареву, и печать.

КЕГГЕР

1. Чистый и дезинфицировать ваш kegerator и бочонки, как описано в вашем kegerator инструкции.
2. Отсоедините бочонок и поместите его рядом с ферментером. Откройте крышку бочонка, пусть лежит над отверстием, чтобы избежать кислорода от входа в бочонок.
3. Используйте сифон для передачи пива из ферментера в бочонок. Попытайся избежать плеск пиво, как вы не хотите вводить кислород в пиве.
4. Закрывать крышку бочонка и подключить его к CO2. Отрегулировать давление CO2 до 12 фунтов на квадратный дюйм. Пусть бочонок сидячего при этом давлении в течение 4 -7 дней перед употреблением.

Насильная карбонизация

Использование CO2, чтобы заставить карбонат пиво представляет собой способ карбонизации пива быстро. При этом всегда существует риск чрезмерной углекислоты, поэтому будьте предельно осторожно. Там в различные методы, чтобы заставить карбонатного пива. Ниже, является широко используемым методом.

1. Холод бочонка в kegerator в течение 1 часа после передачи пива.
2. Подключение линии CO2 путем присоединения серого газа разъединения к «в» разместить на ваш бочонок. ВАЖНО: Убедитесь, что жидкостная линия (черная) НЕ подключена к башне крана в этой точке.
3. Отрегулируйте давление до 30 фунтов на квадратный дюйм и оставить на 2 дня.
4. Падение давления до примерно 12 фунтов на квадратный дюйм и оставить еще на один день.
5. Возьмите линию CO2 выключен, потяните клапан продувки на верхней части бочонка крышки, чтобы освободить некоторые давление в случае необходимости. Будьте осторожны, так как пиво может пениться.
6. Холод бочонка в течение 4 часов. Подключите линию CO2 на уровне 8-10 фунтов на квадратный дюйм и наслаждаться пивом.

Дополнительная Информация

Мелкосемянные СЧЕТА ниже 4,5 кг (9,9 LB)

Grainfather может обрабатывать зерна счёта до 9 кг (19,8 фунтов), но если вы хотите использовать меньший счет зерна ниже 4,5 кг (9,9 фунтов) процесс будет немного отличаться, если вы не приобрели Micro Разводка трубопровода (в этом случае использовать это и продолжать использовать первоначальный расчет). Для зерновых счетов ниже 4,5 кг (9,9 фунтов), вам необходимо будет добавить дополнительную воду затора. Заменить цифры с теми, соответствующим вашей варкой.

метрическая

$$(4 \times 2,7) + 3,5 = 14,3$$

Счет зерна (кг) Объем Mash воды (л)

ИМПЕРИАЛ

$$(8,5 \times 0,34) + 0,9 = 3,79$$

Зерновой вегель (фунт) Объем Mash воды (US Gal)

ИЛИ ЖЕ

1. Заполнить котел с таким же количеством исходного затора воды на основе стандартного расчета выше.
2. Добавьте зерно и смешать его.
3. Установите верхнюю перфорированную пластину (38) и перепускной трубопровод (39 & 40). В зависимости от того, насколько мал ваш счет зерна, верхняя перфорированная пластина не может идти вниз весь путь, чтобы отдохнуть на верхней части зерна. Это хорошо, толкать его вниз до упора.
4. Заполните блок с дополнительным количеством воды до тех пор, пока уровень воды чуть выше перфорированной пластины. Вы должны записывать, сколько воды вы добавляете. И тогда вы будете готовы начать затор.
5. С помощью расчета Продувки воды ниже. Заменить цифры с теми, соответствующим вашей варкой.

$$(28 - (14,3 + 2)) + (4 \times 0,8) = 14,9$$

объем Preboil (л) Объем Mash воды (л) Дополнительное количество воды (л) засыпи (кг) Промойте объем воды, (л)

ИМПЕРИАЛ

$$(7.4 - (3,79 + 0,53)) + (8,5 \times 0,1) = 3,93$$

объем Preboil (US Gal) Объем Mash воды (US Gal) Дополнительное количество воды (US Gal) засыпи (фунт) Промойте водой Объем (US Gal)

ИЛИ ЖЕ

Или посетите веб-сайт для онлайн-калькулятор. метрическая



Конечный объем в ферментере

Если собрать 28 л (7,4 Gal США) после барботирования, вы потеряете от 8 до 10% во время кипения (обычно около 3 л (3 кварты США), запись этого, как вы это сделаете, так что вы можете записывать, сколько вы обычно теряете) и еще 2 л (2 кварты США) в Grainfather оставив вас с приблизительно 23 л (6 US Gal) в ферментере.

Если Вы собираете СЛИШКОМ МНОГО сусла

После этого вы можете кипятить дольше. Это будет означать, больше воды будет испаряться, что дает вам более высокий OG.

ЕСЛИ ВЫ НЕ Накопив сусло

Долить котел с водой.

Примечание: Чем дольше вы кипятить больше воды будет испаряться. Это даст вам более высокую OG, а значит, вы будете иметь более высокий процент ABV пива, но меньше объема его.

ЗЕРНО УНИЧТОЖАТЬ

Важно, что зерно используется для пивоварения измельчают до правильной консистенции. Если зерно не подавлено достаточно, не достаточно крахмалов будут доступны для ферментов, чтобы работать. Если зерно над дробленным, вода не сможет правильно поступать через зерно, и это может привести к «застряли» затор.



винокуренный

Grainfather также отлично подходит для изготовления виски и других спиртных напитков. После того, как вы сделали свой дух стирку и ферментированным его, Pot Still Вложение (Alembic Конденсаторной и купол Top) может быть установлено на верхнюю часть для самогонварения. Инструкции для самогонварения включены в перегонном кубе единиц и онлайн. Клипы на котел для обеспечения Alembic конденсатора и купола Top. Имейте в виду, что в Новой Зеландии, это законно отогнать свои собственные духи и ликеры для личного потребления. Однако обратите внимание, что в некоторых странах алкоголя перегонка может быть незаконной и может потребовать лицензию. Спросите совета или свяжитесь с местным отделом таможенного и акцизного.



ЭФФЕКТИВНОСТЬ

В этом примере preboil SG является 1,051. Замените цифры с теми, соответствующим вашей варкей.

Последние 2 цифры С.Г.	объем Preboil (Л)	A
51	x 28	= 1 428
Счет зерна (кг)		
6	x 290	= 1740
1428	x 100 /	1740 = 82
A	В КПД	(%)

Или посетите веб-сайт для онлайн-калькулятор.

ABV

FG: После того, как пиво закончило брожение (когда воздушный шлюз перестает бульканье), вы можете взять чтение FG. Это ваше окончательное значение силы тяжести, и вы можете использовать это, чтобы отработать процент алкоголя в пиве.

В этом примере OG является 1,051 и FG является 01,011. Замените цифры с теми, соответствующим вашей варкей.

(1,051)	-	(1,011)	x	131.25	=	(5.25)
OG		FG				ABV (%)

Или посетите веб-сайт для онлайн-калькулятор.

ЗЕРНО ВЕС И ABV

В общем случае ABV пива будет похоже на килограмме / фунты зерна. Однако ABV будет зависеть от того, как вы разомните и брожение, но это может быть использовано в качестве краткого руководства, чтобы подумать, прежде чем сделать пиво.

5 кг (11 фунтов) Зерно	5% ABV
6 кг (13,2 фунта) Зерно	6% ABV
7 кг (15,4 фунта) Зерно	7% ABV

РАСЧЕТ СТАНДАРТНЫХ НАПИТКИ

За 500 мл (16,9 унций) пива, который составляет 5% ABV. Замените цифры с теми, соответствующим вашей варкей.

0,5	x	5	x	0,789	=	1,97
Количество напитка (л)		ABV (%)		Плотность этанола при комнатной температуре		Количество стандартных напитков

Это примерно два стандартных напитков.

Будьте ответственной HOST

Всегда рассчитать процент алкоголя пива и сделать ваши гости знают об этом. Пить высокое содержание спирта в процентах пива с осторожностью.

Посоветуйте друг, что вы обмениваете напитки с тем, что содержание алкоголя в пиве может быть выше, чем они привыкли.



СЛОВАРЬ

ABV: Мера спирта по объему.

Бета-глюкан отдых: 45-50 ° C (113-122 ° F). Бета-глюканазы / *cytases* ферментов, которые являются частью семейства ферментов целлюлозы будет вырезать до беты-глюканы в несоложенных зерновых, таких как пшеница, рожь, овсяные хлопья и несоложенный ячмень. Если эти десны не распались, то сусло может стать липким и вызвать застрявший затор.

Brewing Вода: Вода составляет около 90% от вашего пива, поэтому очень важно знать его характеристику при варке всех зерен. Хотя вода в основном молекулы H₂O, он также содержит микроэлементы, которые диктуют свою твердость и pH. Оба имеют большое влияние на эффективность ферментов и активность дрожжей. PH и жесткость воды может быть исправлена путем включения добавки, такие как сульфат кальция, хлорид кальция, карбонат кальция, хлорид калия, соляная кислота и т.д.

Счетчик расхода Wort Охладитель: Теплообменник, который имеет сусло течет в одну сторону и охлаждающая вода течет с другой стороны. Тепловые трансферты из одной жидкости в другую.

ЕВС: Европейская конвенция Brewing, Lovibond Scale. Используется для определения цвета пива. Чем выше число, тем темнее пиво.

Ферменты: Сложные белки, которые расщепляют крахмал на простые и сложные сахара. Различные ферменты активации при различных температурах. Температура затора регулируется, чтобы активировать правильные ферменты, чтобы оставить спектр простых и сложных сахаров в сусле. Дрожжи могут только потребляют относительно простых сахаров, так и более сложные сахара, образованные в заторе приведет к более высокой FG и больше тела в пиве. Простые сахара преобразуются в спирт.

Сбраживайте: Действие дрожжей конвертерных сахаров спирта и диоксид углерода.

ферментер: Сосуд для хранения опары. Это может быть либо из пластика, стекла или нержавеющей стали.

Окончательные тяжести (FG): Измерение силы тяжести в конце брожения.

Зерно Билл: Зерна используются в рецепте. Больше зерновой засыпи тем выше процент спирта.

Охмеление: Количество и тип хмеля добавляют к варке. Время хмеля выражается в минутах от конца кипения.

Ареометр: Стекланный поплавок с градуированной шкалой. Если жидкость представляет собой воду при температуре 20 ° C (68 ° F), то она будет измерять 1.000. Если жидкость содержит сахар (солод), то ареометр будет плавать выше в жидкости и измерение будет выше, чем 1,000. Во время ферментации сахара превращаются в спирт и это уменьшает силу тяжести.

IBU: Международная Горечь Units. Используется для определения уровня горечи пива. Чем выше число, тем более горькое пиво.

Mash: Смесь зерна и воды. Это проводится при различных температурах на протяжении всего процесса, чтобы активировать различные ферменты.

Размять из: Это, чтобы нарастить температуру до 75 ° C (167 ° F) и позволяют сусло рециркулировать в течение 10 минут. Это денатурирует ферменты и подготавливает зерно для барботирования.

Оригинальная Гравитация (OG): Измерение силы тяжести в начале брожения.

Протеин отдых: 45-55 ° C (113-131 ° F). Некоторый европейский солод не полностью преобразованные солодовни. Если они не затор получит пользу от отдыха в этом диапазоне. Это помогает

улучшить удержание головы и избежать холодок дымка.

рефрактометр: Чрезвычайно полезный инструмент для определения удельного веса (SG) в сусле до и после ферментации. Этот прибор измеряет показатель преломления сусло / пиво. Чем выше индекс, тем больше сахара, который присутствует. Результаты часто отображаются в градусах Брикса и SG. Показатель преломления воды равен 0 градусов по шкале Брикса, и 1,000 SG. Вам нужно всего лишь несколько капель, так что быстрее и удобнее, чем с помощью ареометра.

Осахаривания отдых: 55-72 ° C (131-162 ° F). Наиболее часто используемая температура для осахаривания покоя составляет 67 ° C (153 ° F). Есть два фермента в игре здесь. Альфа амилазы фермента 65-72 ° C (149-162 ° F) и бета-амилазы фермента 55-65 ° C (131-149 ° F). Оба выступают различные температурные диапазоны. Как правило, чем выше температура, тем более несбраживающийся сахар в заторе, что увеличивает тело.

Промойте: Действие промывки зерна с горячей водой после затирания. Это обеспечивает весь сахар извлекается из зерна. Preboil SG принимается после продувания.

Удельный вес (SG): Измерение плотности жидкости. Измеряется с ареометром или рефрактометра.

Шаг затирания: Это помять в отдельных этапах. Шаги, как правило, начинают с остальным белком и концом с осахариванием отдыхом. Этот метод используется для достижения различных характеристик в пиве.

Труб: Это смесь белков и хмеля, который остается в котле после того, как сусло откачивается через охладитель.

Сусло: Жидкости образуются, когда вода и зерно смешивают и выдерживают при правильной температуре ферментов для получения солода.

Whirlpool: После кипячения закончили сусло можно осторожно перемешивают в одном направлении, чтобы создать водоворот, так что хмель и Трубы собрать в центре котла. Сусло можно затем бежать в ферментер, оставляя позади Трубы. Это не является необходимым с Grainfather, как фильтр насоса предотвращает это закачивается в сусле охладителя счетчика потока.

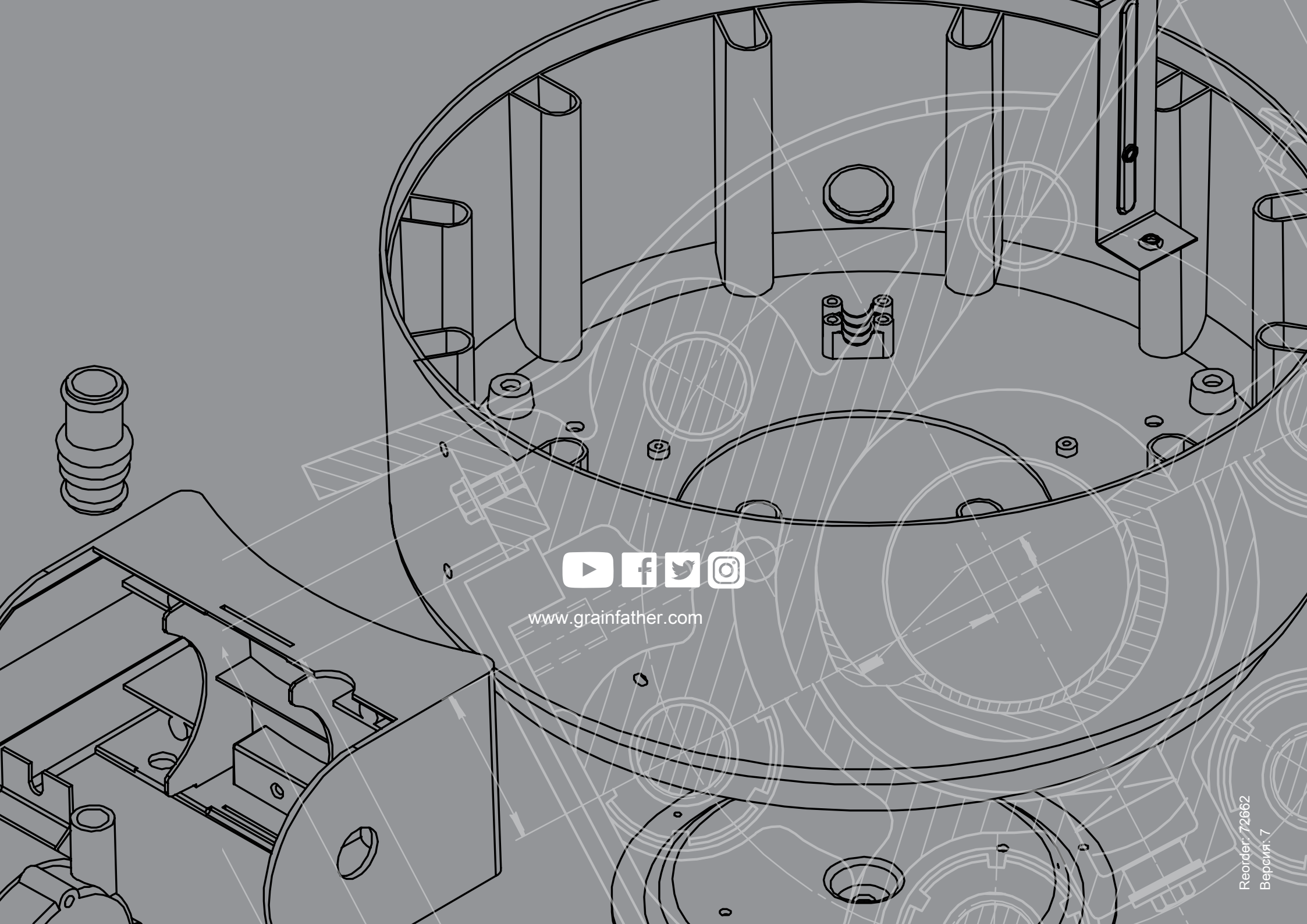
ЗАКОННОСТЬ

Он является законным в большинстве стран варят свое собственное пиво в домашних условиях, однако это незаконно продавать алкоголь без действительной лицензии ликера. Пожалуйста, пейте ответственно и не дайте алкоголя несовершеннолетним.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Нормативные гарантийные условия. Гарантийный срок составляет 3 года с даты покупки.
- Действительная квитанция о покупке должна быть представлена для любых гарантийных требований.
- Нет никаких гарантий не будет дано для каких-либо дефектов, из-за несоблюдения инструкций по эксплуатации, неправильного обращения и / или лечения устройства.
- Гарантийные претензии исключены, где любая работа была выполнена на аппарате неуполномоченных лиц.

Если ваш продукт отображения каких-либо дефектов в гарантийный срок, пожалуйста, свяжитесь с нами. Для гарантии претензий вернуть продукт дилера / агента покупки. В Bluetooth® Словесный знак и логотипы являются зарегистрированными торговыми марками, принадлежащими к Bluetooth SIG, Inc., и любое использование таких знаков BSGI NZ Limited по лицензии. Другие торговые марки и торговые названия являются собственностью соответствующих владельцев.



www.grainfather.com