

**FERMENTATORE
CONICO**

Istruzioni per l'uso

CONTENUTI

COSA C'E' NELLA SCATOLA	P.1
ANATOMIA/SCHEMI	P.2
FERMENTAZIONE CON IL FERMENTATORE STANDARD.....	P.5
RACCOLTA E TRASFERIMENTO	P.8
RISCALDAMENTO E RAFFREDDAMENTO CONTROLLATI.....	P.11

NOME DEL PRODOTTO: FERMENTATORE CONICO
Potenza nominale 12V  2.75A max.
Adattatore di alimentazione 100 - 240V ~ 50/60Hz
Fatto in Cina



COSA C'E' NELLA SCATOLA?:

BLOCCO DELL'ARIA COMPRESSA



GRANAZZO DI GOMMA

FERMENTER LID



CORPO FERMENTER BODY

MORSETTO DA 5 CM (2")



GUARNIZIONE DEL TAPPO A CONO



LIQUIDO INLET



RUBINETTO A DOPPIA VALVOLA



TRASFERIMENTO DI SILICIO TUBO FLESSIBILE (10 MM (0,4") DIAMETRO INTERNO)



TEMPERATURA DIGITALE CONTROLLORE



ANCHE:
ADATTATORE DI ALIMENTAZIONE E SPINA A MURO
CAVO DI ALIMENTAZIONE DA 2 M (6,5 PIEDI) M12-3
PIN



ANATOMIA/ SCHEMATICA

1. Accoppiatore di collegamento per il raffreddamento
2. Camera di compensazione
3. Tappo in gomma
4. Coperchio del fermentatore
5. Clip del coperchio del fermentatore
6. Maniglia
7. Attacco manicotto di raffreddamento
8. Corpo in acciaio inox 304
9. Staffa di montaggio del controllore
10. Regolatore di temperatura digitale (sostituire il display digitale con questo regolatore)
11. Attacco conico della ghiera
12. Base del fermentatore
13. Rubinetto a doppia valvola
14. Accoppiatore di collegamento per il raffreddamento
15. Cavo di alimentazione del fermentatore
16. Impugnatura per refrigeratore di glicole
17. Tappo refrigeratore di glicole
18. Controlli del refrigeratore di glicole
19. Controllore/visualizzazione del refrigeratore di glicole
20. Bocchette di raffreddamento ad aria
21. Corpo in acciaio inox 303
22. Ruote sterzanti su rotelle
23. Ruote in linea



fermentatore conico

Abb. 1



refrigeratore di glicole

FERMENTARE COME MAI PRIMA D'ORA.

IL GRANAIO CONICO

FERMENTATORE DÀ AL BIRRAIO

**UN CONTROLLO DI FERMENTAZIONE
PROFESSIONALE, PROPRIO COME LE BIRRERIE
COMMERCIALI.**

**LA FERMENTAZIONE È PROBABILMENTE LA
PARTE PIÙ IMPORTANTE PER PRODURRE UNA
BIRRA DI BUONA QUALITÀ. UN BUON AMBIENTE
DI FERMENTAZIONE HA UNA TEMPERATURA DI
BASE COSTANTE E CONTROLLATA, L'ESPOSIZIONE
ALL'OSSIGENO È RIDOTTA AL MINIMO E IL
FERMENTATORE È PULITO E STERILE.**

**IL FERMENTATORE CONICO A GRANAIO FORNISCE
UNA QUALITÀ PROFESSIONALE**

PER TUTTO QUESTO E ALTRO ANCORA.

FERMENTANDO CON LA FERMENTATORE CONICO

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
3. Per proteggere da incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, non immergere il cavo o le spine in acqua o altri liquidi.
4. Una stretta sorveglianza è necessaria quando qualsiasi apparecchio è utilizzato da o vicino ai bambini.
5. Scollegare la spina dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di mettere o togliere parti e prima di pulire l'apparecchio.
6. Non azionare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati o se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al rivenditore più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
7. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo sia appeso sopra il bordo del tavolo o del bancone, o che tocchi superfici calde.
10. Non collocare su o vicino ad un bruciatore a gas caldo o elettrico, o in un forno riscaldato.
11. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
12. Assicurarsi che l'alimentazione principale del controller contenga una protezione da sovraccarico (Carico massimo: 230V/16A) in conformità con le relative normative nazionali e/o locali.



INSTALLAZIONE E PULIZIA

- Disimballare il fermentatore e tutte le parti, rimuovere l'imballaggio protettivo.
- Montare la valvola e l'ingresso birra e fissare la valvola al fondo del fermentatore inserendo la guarnizione della ghiera, quindi utilizzare il tri clamp per serrarla. Per ulteriori informazioni, vedere pagina 9.

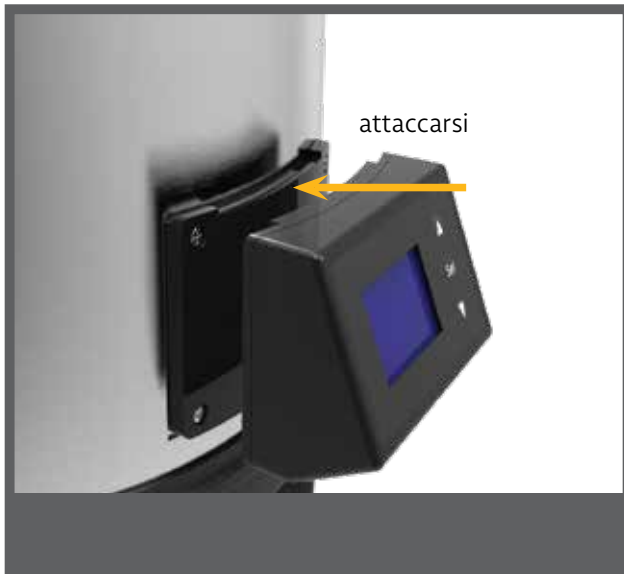


- Inserire il cavo di alimentazione di 2 m (6.6 ft) nel retro del fermentatore



- Inserire l'altra estremità di questo cavo di alimentazione nell'adattatore di alimentazione, che poi si collega alla parete, ma non accendere l'alimentazione alla parete fino a quando non si desidera riscaldare il fermentatore.

- Collegare il termoregolatore digitale inserendolo nella staffa sulla parte anteriore del fermentatore. Un magnete lo assicurerà.



- Spingere il tappo di gomma nel foro del coperchio del fermentatore. Quindi spingere la camera di compensazione nei fori del tappo di gomma. Questa camera di equilibrio impedisce a qualsiasi cosa di entrare nel fermentatore durante la fermentazione.
- Riempire il fermentatore a metà strada con acqua e aggiungere il detergente per acqua fredda Mangrove Jack's Cold Water Cleaner Detergent.
- Scrub i lati del fermentatore e del coperchio con un panno non abrasivo e acqua pulita. Assicurarsi di strofinare tutte le superfici.
- Svuotare l'acqua e sciacquare il fermentatore con acqua fresca e pulita.
- Quindi utilizzare il disinfettante "No Rinse Rinse Jack's No Rinse Sanitiser" di Mangrove Jack.

USO

- Riempire il fermentatore come di consueto con un refrigeratore a sifone o a controcorrente se si utilizza il sistema di fermentazione Grainfather All in One Brewing System.
- Fissare il coperchio e assicurarsi che la camera di compensazione sia in posizione nel coperchio.
- Collegare il fermentatore all'alimentazione elettrica solo quando si è pronto a riscaldare.

Per ulteriori informazioni sul riscaldamento vedi p.11

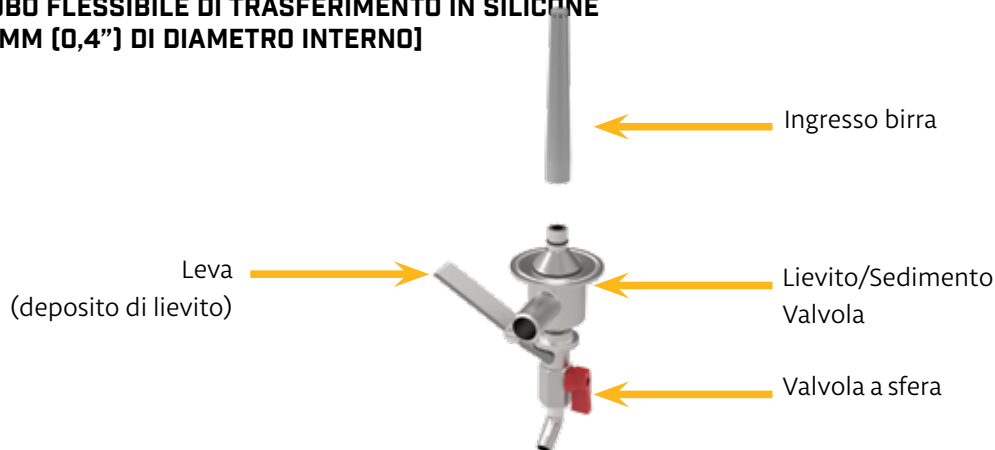


RACCOLTA E TRASFERIMENTO

FISSAGGIO E UTILIZZO DEL RUBINETTO A DOPPIA VALVOLA

COMPRENDE:

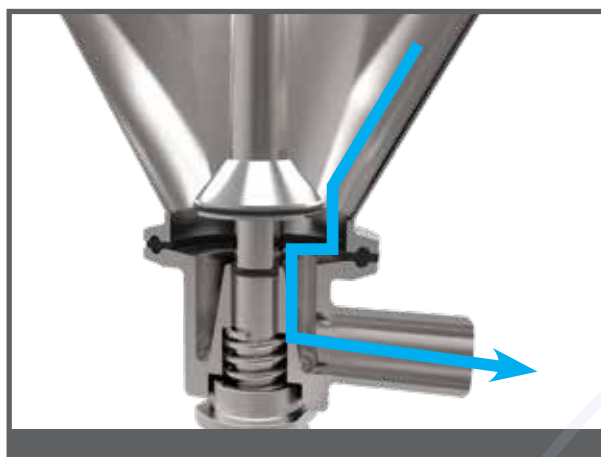
- VALVOLA DA FONDO - BIRRA INLET
- TUBO FLESSIBILE DI TRASFERIMENTO IN SILICONE [10 MM (0,4") DI DIAMETRO INTERNO]



COME FUNZIONA?

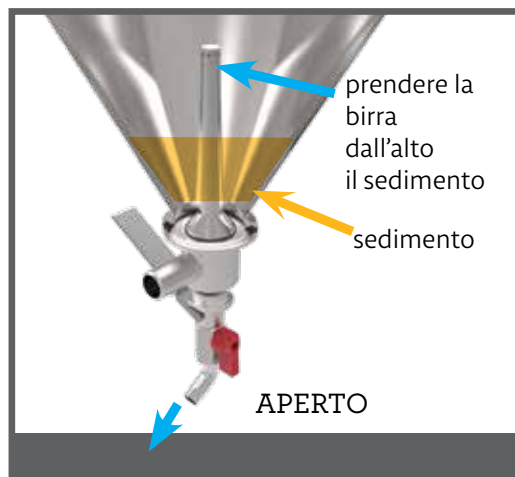
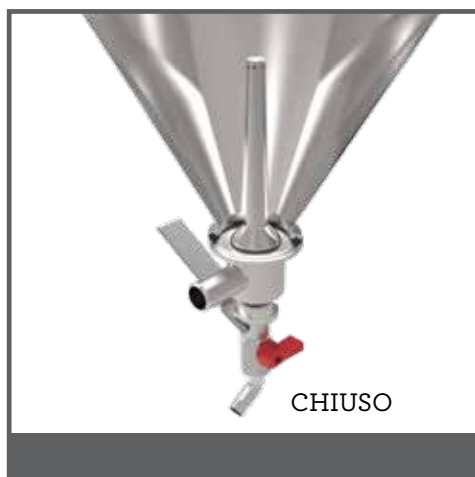
Il rubinetto a doppia valvola sul fondo del fermentatore utilizza una nuova e innovativa "valvola all'interno di una valvola" per consentire sia di scaricare i sedimenti dalla birra, sia di prelevare campioni/trasferire la birra. Questa è la prima volta che una valvola di questo tipo è stata utilizzata in una delle aree artigianali o commerciali.

- La grande apertura sulla valvola rivolta verso l'esterno con un angolo di 90 gradi è il punto in cui viene rimosso il lievito/sedimento. Questa apertura è abbastanza grande da non ostruire il sedimento (a condizione che il sedimento venga rimosso regolarmente per 2-3 giorni). Questa parte si apre e si chiude con una leva a molla sul lato della valvola per ridurre al minimo lo spreco di birra.



- L'apertura sul fondo serve per prelevare campioni di birra durante la fermentazione e anche per trasferire la birra una volta terminata la fermentazione. Questa valvola ha una boccetta per la birra che si attacca alla parte superiore; è da qui che prende la birra. Ci sono 2 diverse altezze tra cui scegliere.

1. 110 mm - Questo è per la maggior parte delle birre in produzione ed è incluso nella valvola.
 2. 160 mm - Si tratta di luppolo secco (200 g +) (venduto separatamente).
- Questa parte dell'ingresso della birra è progettata per sedersi sopra il sedimento di lievito in modo che prenda sempre un campione pulito e chiaro.



INSTALLAZIONE E PULIZIA

- Montare la valvola e l'ingresso birra e fissare la valvola al fondo del fermentatore inserendo la guarnizione della ghiera, quindi utilizzare il tri clamp per serrarla.
- Riempire il fermentatore con acqua e detergente Mangrove Jack's Cleaner Detergente. Utilizzare la leva per aprire il "deposito di lievito" lasciando scorrere l'acqua attraverso di esso per assicurare che tutte le parti interne siano pulite. Fare lo stesso con la valvola a sfera.
- Ripetere con Mangrove Jack's No Rinse Sanitiser.

MONTAGGIO DELLA DOPPIA VALVOLA

Ai fini della pulizia e della manutenzione del prodotto



USO

E' buona norma scaricare i lieviti morti ogni 2-3 giorni durante la fermentazione per evitare che il lievito intasino la valvola.

1. Per scaricare il lievito, aprire lentamente la valvola di scarico del lievito. Raccogliere il lievito morto e il sedimento in un recipiente. Tenere la valvola aperta fino a quando il liquido in uscita è libero prima della chiusura. Di solito si dovrebbe scaricare circa 300 ml (10 fl oz US).
2. Per raccogliere il lievito, è meglio prelevare il campione finale di lievito che avete scaricato dopo che la fermentazione è terminata.
 - La valvola della birra può essere utilizzata in qualsiasi punto della fermentazione per raccogliere campioni per verificare la gravità della birra. Per fare questo, aprire la valvola a sfera e raccogliere la birra in un recipiente appropriato.
 - La valvola può essere utilizzata anche per trasferire la birra dopo la fermentazione, semplicemente collegando un tubo flessibile (diametro interno di 10 mm (0,4") all'apertura della valvola a sfera.
 - Quando si aggiunge luppolo secco, è meglio non scaricare il luppolo secco. Lasciateli riposare nella birra per tutto il tempo indicato nella ricetta, quindi trasferitela.

NOTA: dare sempre alla valvola una buona pulizia dopo la fermentazione. È meglio smontare le parti e pulirle, quindi rimontare. L'intera valvola può essere smontata per la pulizia. Ricordarsi di disinfettare prima del prossimo utilizzo.



THE
GRAINFATHER
ALL GRAIN BREWING

RISCALDAMENTO E RAFFREDDAMENTO CONTROLLATI

11.

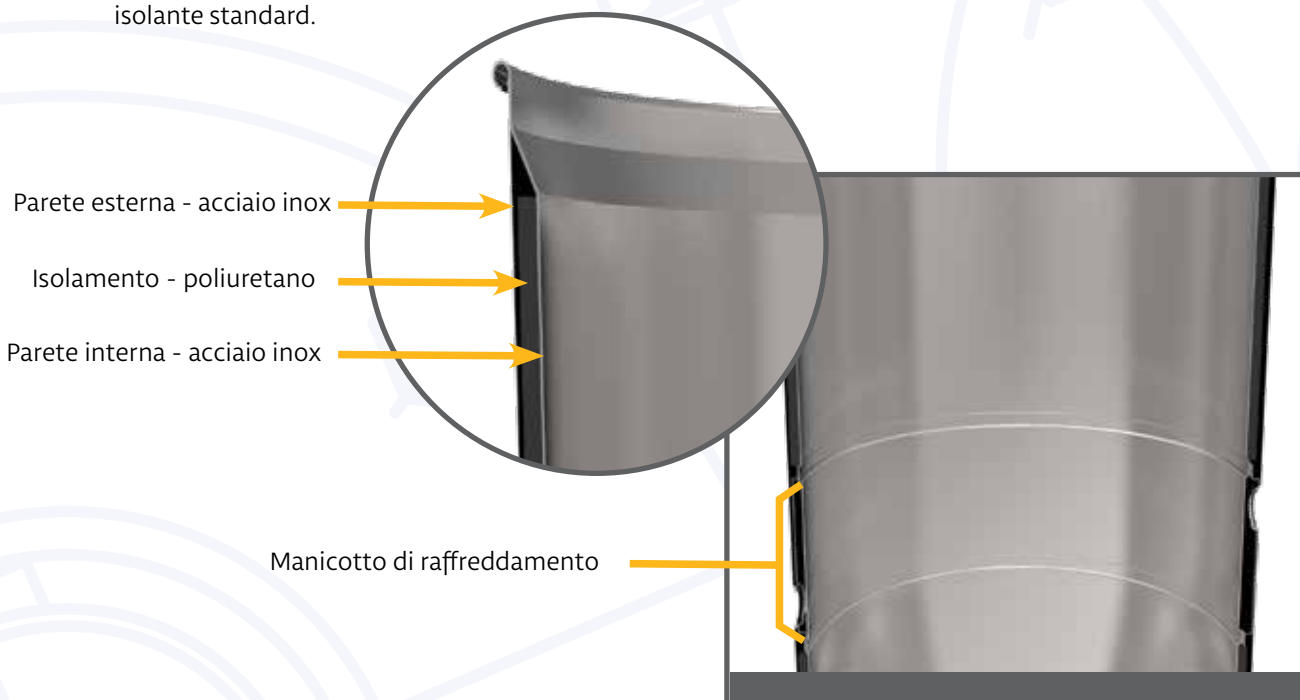
Nella cavità del fermentatore tra il corpo esterno e il cono si trova un elemento riscaldante da 30W, 12V. A differenza degli elementi riscaldanti/forniture standard che riscaldano direttamente il liquido, questo è progettato per riscaldare l'ambiente tra le doppie pareti del fermentatore che circonda il liquido, che a sua volta riscalda il liquido. È simile al controllo della temperatura in una stanza a temperatura controllata. In questo modo, la birra non si riscalda in un solo piccolo punto, ma è riscaldata uniformemente e delicatamente e molto meglio per il lievito.



Tra le due superfici in acciaio inossidabile c'è uno strato di poliuretano espanso isolante di 10 mm (0,4") di spessore. Questo è ciò che mantiene il liquido nel fermentatore ad una temperatura costante e stabile che non viene influenzata da variazioni ambientali esterne.

Le pareti in acciaio inox a doppio isolamento svolgono tre importantissime funzioni di riscaldamento e raffreddamento.

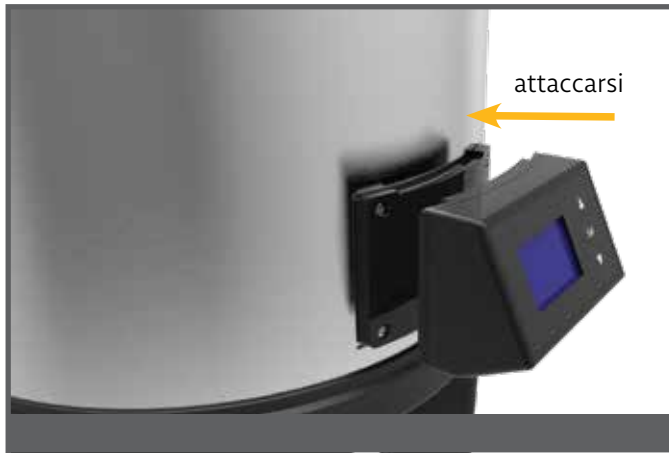
1. Ospita il manicotto di raffreddamento che il glicole attraversa per raffreddare il liquido nel fermentatore.
2. Esso fornisce una "cavità" che, se riscaldata, crea un ambiente artificiale in modo che il liquido nel fermentatore possa riscaldarsi delicatamente senza calore diretto applicato, a temperature fredde, il che è molto meglio per il lievito.
3. Fornisce un isolamento di gran lunga superiore che non può essere ottenuto con un rivestimento isolante standard.



COLLEGAMENTO E UTILIZZO DEL TERMOREGOLATORE DIGITALE

Facilmente scatta in posizione utilizzando magneti e perni pogo e consente di comporre con precisione in una temperatura, e anche impostare un programma di temperatura. I pin Pogo sono utilizzati sia come connessioni che come magneti. Il controller è dotato di un software che rende la fermentazione incredibilmente facile.

- Basta inserire a scatto il regolatore sul corpo del fermentatore.



- Impostare la temperatura e il programma, ad esempio riscaldare la temperatura a 18°C (64.4°F) e conservarla per 3 giorni. Per l'impostazione di un programma e di altre opzioni sul controller, vedere sotto.

SCHEMATA PRINCIPALE/DIFETTO

Questa schermata mostra la temperatura attuale, la temperatura nominale, il simbolo dell'unità (Celsius o Fahrenheit), lo stato attuale del controllo della temperatura (riscaldamento/raffreddamento/spengimento) e, se è in corso un profilo, visualizza le informazioni sul profilo.

Su questa schermata è possibile effettuare le seguenti operazioni:

- Premere i pulsanti su/giù per regolare la temperatura nominale.
- Premere il pulsante Imposta per accedere al menu.



SCHERMATA DEL MENU

Questa schermata mostra le opzioni del menu principale:

- Profili (o Opzioni profilo se un profilo è in esecuzione).
- Impostazioni

Qui è possibile utilizzare i pulsanti su/giù per spostare il cursore e premere il pulsante Imposta per selezionare un'opzione.



SCHERMATA DELLE IMPOSTAZIONI

Qui è possibile regolare il parametro delle impostazioni. Utilizzare i pulsanti su/giù per navigare fino all'impostazione che si desidera modificare, quindi premere set per passare alla modifica. Per l'isteresi, premere Imposta per modificare la modalità di modifica e inizierà a lampeggiare, quindi utilizzare i pulsanti su/giù per modificare il valore, quindi premere nuovamente Imposta per modificare l'arrivo.



In Impostazioni sono disponibili opzioni per:

- Unità disponibili: Metrico / Imperiale.
- Isteresi (margine di variazione di temperatura consentito prima che il controllo della temperatura si riaccenda): Regolazione di 0,1-2,0°C (32,2-35,6°F) .
- Modo: Caldo/Freddo (valore predefinito), Solo calore, Solo freddo, Spento.
- Procedere automaticamente: L'impostazione globale è YES per impostazione predefinita. Se impostato su NO, al termine di ogni passo, è necessario procedere manualmente al passo successivo tramite il controller.

SCHERMO PROFILI

La schermata del profilo mostra i 4 profili integrati:



1. Ale - 2 step profile, impostato con i valori predefiniti del profilo ale, e permette di modificare il tempo/temperatura di ogni passo e procedere automaticamente per il passo 1.
2. Lager - profilo a 4 passi, impostato con i valori predefiniti del profilo lager, e permette di modificare l'ora e la temperatura di ogni passo e ha l'opzione auto proceed per i passi 1-3.
3. Personalizzato 1 - è possibile specificare la quantità di passi (fino a 5), modificare tutti i valori come sopra.
4. Personalizzato 2 - come l'abitudine 1.



Qualsiasi modifica apportata ai profili o alle impostazioni viene memorizzata nella sua memoria e il controller ricorderà le modifiche anche se viene spento e poi riacceso.

Nella schermata del profilo, è possibile navigare in uno qualsiasi dei profili. Se si preme Set, si avrà l'opzione per preparare o modificare il profilo.



- Se si seleziona Brew, il controller imposterà la temperatura del profilo passo 1 e avvierà il timer. Se l'auto process è impostato su YES, una volta terminato il timer, il controller cambierà la temperatura al passo successivo e avvierà il timer per il passo successivo fino al completamento di tutti i passi. Se l'auto globale procedere è impostato su NO, il controller visualizzerà la schermata di interazione al termine del timer e attenderà che l'utente proceda manualmente alla fase successiva.



- Se si seleziona Modifica, si navigherà attraverso ogni passo che consentirà di modificare i valori dei passi.



SCHEMATA DELLE OPZIONI DEL PROFILO

Se un profilo è già in esecuzione e si accede al Menu, ci sarà un'opzione per le Opzioni Profilo. In questo modo è possibile annullare il profilo, prolungare il tempo di passaggio attuale o procedere manualmente al passaggio successivo.



FERMENTATORE CONICO - GUIDA AI TEMPI DI RISCALDAMENTO

Il fermentatore conico Grainfather è dotato di serie di una resistenza da 30W, 12V che riscalda delicatamente l'ambiente tra le pareti del fermentatore, consentendo un aumento uniforme e controllato della temperatura, ideale per i lieviti.

Il tempo impiegato dal fermentatore conico per aumentare la temperatura dipende dalla temperatura ambiente.

Di seguito sono riportati i tempi di riscaldamento previsti in base alla temperatura ambiente di partenza dell'ambiente.

Temperatura ambiente	21°C (64°F)												
Volume	23L												
Tempo (ore)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Temperatura	18°C	19.2°C	20.1°C	21°C	22.2°C	22.9°C	24.1°C	25°C	26.2°C	27.3°C	28.1°C	29.1°C	30.4°C
	64°F	66.5°F	68.1°F	69.8°F	71.9°F	73.2°F	75.3°F	77°F	79.1°F	81.1°F	82.5°F	84.3°F	86.7°F
Temperatura ambiente	10°C (50°F)												
Volume	23L												
Tempo (ore)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Temperatura	10°C	10.8°C	11.7°C	12.6°C	13.7°C	14.6°C	15.5°C	16.4°C	17.5°C	18.7°C	19.5°C	20.2°C	
	50°F	51.4°F	53°F	54.6°F	56.6°F	58.2°F	59.9°F	61.5°F	63.5°F	65.6°F	67.1°F	68.3°F	
Temperatura ambiente	4°C (39°F)												
Volumen	23L												
Tempo (ore)	0	1	2	3	4	5	6	7					
Temperatura	4°C	4.9°C	5.5°C	6.2°C	6.8°C	7.4°C	8.3°C	8.8°C					
	39.2°F	40.8°F	41.9°F	43.1°F	44.2°F	45.3°F	46.9°F	47.8°F					

REFRIGERATORE DI GLICOLE (VENDUTO SEPARATAMENTE)

Il refrigeratore conico del glicole del fermentatore di glicole si integra completamente nel fermentatore conico e nel regolatore digitale di temperatura, e ti dà la possibilità di sbattere a freddo e lager.

Il refrigeratore di glicole si collega al manicotto nascosto in acciaio inossidabile all'interno del fermentatore a doppia parete e lo attraversa per raffreddare l'acciaio inossidabile e quindi il mosto fino alla temperatura impostata sul controller. È possibile collegare fino a quattro fermentatori contemporaneamente e programmare in diverse temperature e programmi di fermentazione per ciascuno di essi.

Il manicotto di raffreddamento ha due fori, uno per lato, punti di ingresso (foro inferiore) e di uscita (foro superiore) del glicole. Gli accoppiatori di collegamento per il raffreddamento, che possono essere collegati e scollegati rapidamente, consentono al glicole liquido di entrare e uscire dal fermentatore.

Poiché il manicotto di raffreddamento non viene mai a contatto con il mosto di birra e non viene mai visto da voi, non è qualcosa che deve essere pulito o igienizzato, il che significa che la vostra birra non viene mai compromessa.

Con il Glycol Chiller si sta operando il sistema al massimo livello e si è ora in grado di schiantarsi in crash cool e lager.



ACCESSORI

Aggiungeteli in qualsiasi momento mentre costruite la vostra fabbrica di birra. Tireremo attivamente fuori più di questi utili accessori per rendere la vostra giornata della birra molto più piacevole.

1. TRASFERIMENTO DI PRESSIONE

Per un modo semplice e pulito per trasferire la birra senza la necessità di sollevare il fermentatore per eseguire un trasferimento per gravità. Se si è impostato con l'alimentazione di CO2 poi utilizzare questo e trasferire attraverso il fondo del fermentatore. In questo modo si riducono le possibilità che l'ossigeno entri nella birra durante il trasferimento.

2. KIT POMPA DI RAFFREDDAMENTO

Controllare la temperatura di fermentazione con acqua fredda pompandola attraverso il manicotto isolante a doppia parete del Fermentatore Conico. Contiene una piccola pompa sommersa e un kit di collegamento per il raffreddamento, compresi i tubi flessibili isolati, da collegare facilmente al fermentatore.



Reorder: 72663
Version: 2



www.grainfather.com