

**KONISK
FERMENTOR**

Instruktioner

INNEHÅLL

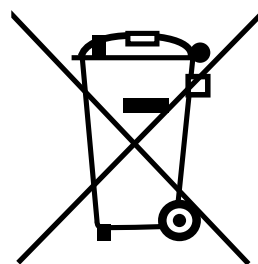
VAD FINNS I BOXEN.....	P1
ANATOMI / SCHEMAN	P2
FERMENTERING MED STANDARD FERMENTER	P5
SAMLING OCH ÖVERFÖRING.....	P8
KONTROLLERAD UPPVARMNING OCH KYLNING	P11

PRODUKTNAMN: CONICAL FERMENTER

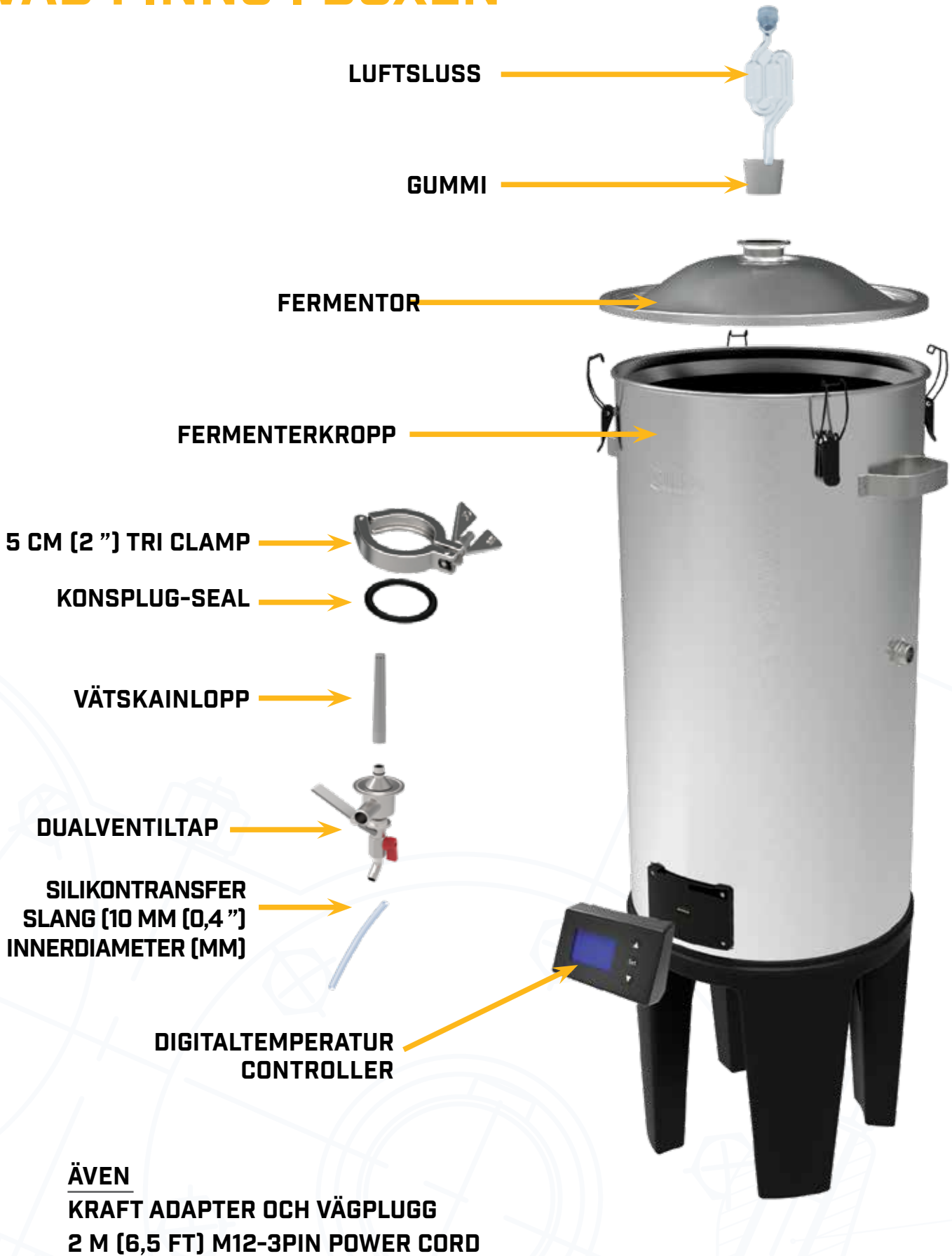
Klassad 12V  2,75A max

Strömadapter 100 - 240V ~ 50 / 60Hz

Tillverkad i Kina



VAD FINNS I BOXEN





ANATOMI / ÖVERSIKTSSCHEMAN

1. Kylanslutningskoppling
2. Luftsluss
3. Gummi
4. fermentor
5. Fermenter lockklämmor
6. Handtag
7. Kylhylsanslutning
8. 304 kaross av rostfritt stål
9. Monteringskonsol för styrenhet
10. Digital temperaturregulator (ersätt den digitala displayen med den här regulatorn)
11. Ferrule-konanslutning
12. fermentor
13. DUALVENTILTAP
14. Kylanslutningskoppling
15. Fermenter strömkabel
16. Glycol chillerhandtag
17. Glycol kylarlock
18. Glycol chiller kontrollerar
19. Glycol chiller controller / display
20. Luftkylningsventiler
21. 303 hölje i rostfritt stål
22. Hjulratt
23. Inline hjul



konisk jäsnig

fikon . 1



Glycol kylarlock

FERMENT LIKE ALDRIG FÖR.

DEN KORNFATER KONISKA

**FERMENTER GÖR BREWER PROFESSIONELL
FERMENTATIONSKONTROLL, SOM BARA SOM
KOMMERSIELLA BROWERIER.**

**FERMENTATION ÄR ARGUERBAR DEN VIKTIGASTE
DELEN AV ATT PRODUCERA ETT BRA KVALITETSÖL.
ETT GODT FERMENTATIONSMILJÖ HAR EN
KONSISTENT KONTROLLERAD TEMPERATURBAS,
EXPONERING FÖR OXYGEN MINIMERAS, OCH
FERMENTEREN ÄR REN OCH STERIL.**

**GRAINFATHER CONIC FERMENTER LÄGER DIG
MED EN PROFESSIONELL KVALITET**

SYSTEM FÖR ALLT DETTA OCH MER.



FERMENTERING MED KONISK JÄSNING

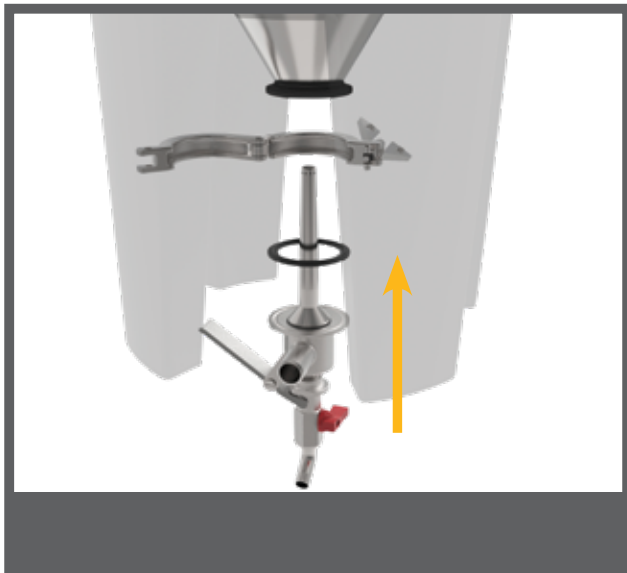
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

1. Read all instructions before use.
2. Rör inte heta ytor. Använd handtag eller vred.
3. För att skydda mot brand, elektrisk stöt och personskador, sänk inte ned sladden eller stickpropparna i vatten eller annan vätska.
4. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av eller i närheten av barn.
5. Koppla ur vägguttaget när den inte används, och innan rengöring. Låt den svalna innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör apparaten.
6. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt eller om apparaten fungerar eller har skadats på något sätt. Återlämna apparaten till din närmaste detaljhandelsleverantör för undersökning, reparation eller justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparattillverkaren kan leda till brand, elektriska stötar eller personskador.
8. Använd INTE utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller arbetsyta eller vara i kontakt med heta ytor.
10. Ställ inte på eller i närheten av en het gasbrännare, elektrisk brännare eller i en upphettad ugn.
11. Använd inte apparaten för annat än avsedd användning.
12. Se till att huvudströmförsörjningen till regulatorn innehåller överbelastningsskydd (maximal belastning: 230V / 16A) i enlighet med nationella och / eller lokala koder.



INSTÄLLNING & RENGÖRING

- Packa upp fermentorn och alla delar, ta bort skyddsförpackningen.
- Sätt ihop ventilen och ölinloppet och fäst ventilen på fermentorns botten genom att sätta in hylsatätningen och använd sedan tri-klämman för att dra åt den. Se sidan 9 för mer information.

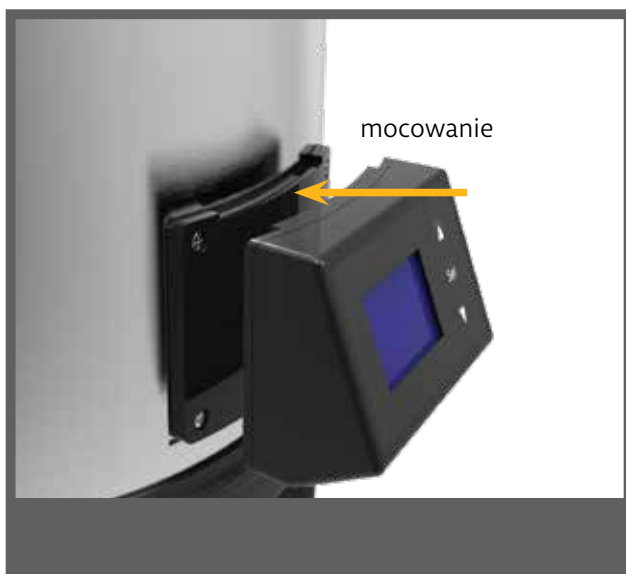


- Anslut den 2 m (6,6 fot) nätsladden till baksidan av fermentorn.



- Anslut den andra änden av nätsladden till nätadaptorn, ansluts sedan till väggen, men slå inte på strömmen på väggen förrän du vill värma upp jäsningsen.

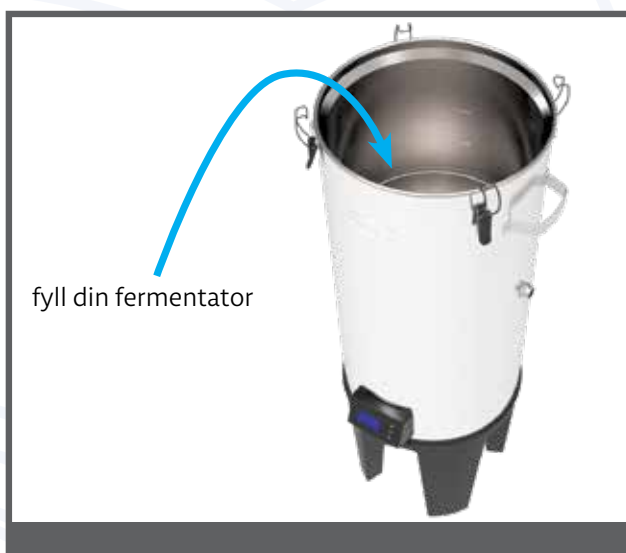
- Sätt fast den digitala temperaturkontrollen genom att klämma den i fästet på framsidan av jäsningen. En magnet kommer att säkra detta.



- Tryck in gummikulan i hålet i jäsningslocket. Tryck sedan in luftlåset in i hålen i gummi. Detta luftlås är att hindra allt från att komma in i fermentorn under jäsningen.
- Fyll jäsmålet halvvägs med vatten och tillsätt Mangrove Jacks kallt vattenrensningsmedel.
- Skrubba sidorna på fermentorn och locket med en icke-slipande trasa och rent vatten. Se till att skrubba alla ytor.
- Töm vattnet och skölj fermentorn med färskt rent vatten.
- Använd sedan Mangrove Jack's No Rinse Sanitiser.

ANVÄNDNING

- Fyll din jäsningsmedel som vanligt med sifon eller motflödesvarmkylare om du använder Grainfather All in One Brewing System.
 - Säkra locket och se till att luftlåset är på plats i locket.
 - Anslut fermentorn till strömmen endast när du är redo att värma.
- Mer information om uppvärmning se s.11

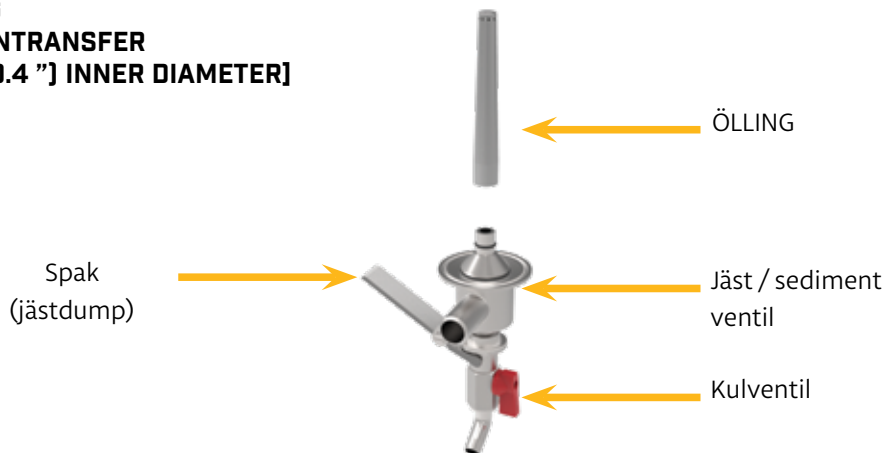


SAMLING OCH ÖVERFÖRING

FÄSTA OCH ANVÄNDA DUBBLA VENTILEN

INNEHÅLLER:

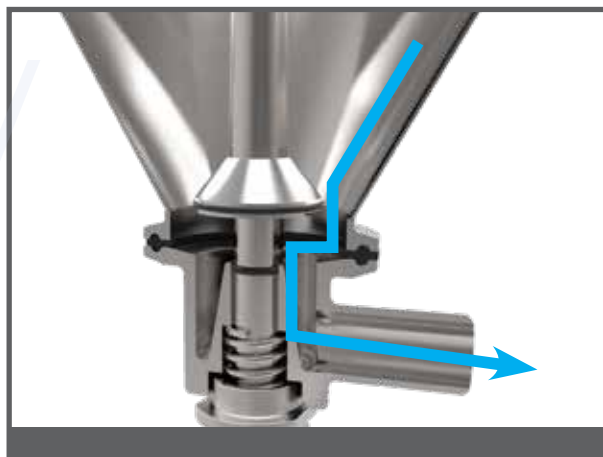
- **BOTTOMVENTIL**
- **ÖLLING**
- **SILIKONTRANSFER**
[10 MM (0.4 ") INNER DIAMETER]



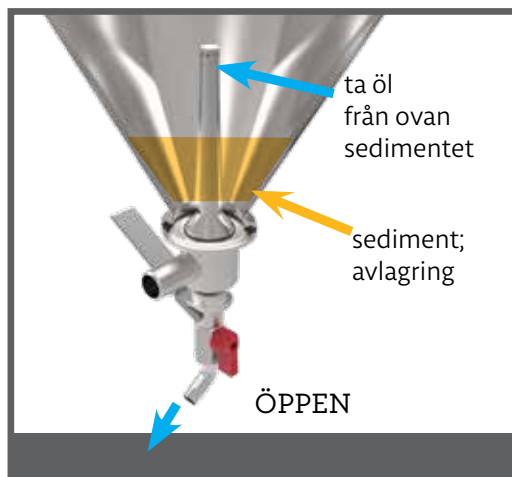
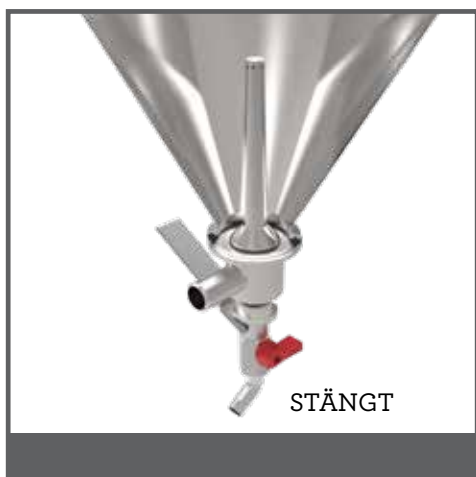
HUR FUNGERAR DET?

Den dubbla ventilkranen på fermentorns botten använder en ny innovativ "ventil inom en ventil" -konstruktion för att du både kan dumpa sediment från ölet och ta prover / överföra ölet. Detta är första gången en sådan ventil används i någon av hembryggarna eller kommersiella områden.

- Den stora öppningen på ventilen vänd ut i 90 graders vinkel är där jäst / sediment avlägsnas. Denna öppning är tillräckligt stor för att säkerställa att inget av sedimentet "täpper" det (förutsatt att sedimentet avlägsnas regelbundet 2-3 dagar). Denna del öppnas och stängs med en fjäderbelastad spak på sidan av ventilen för att säkerställa minimalt ölavfall.



- Öppningen längst ner är för att ta ölprover under jäsning och även för att överföra ölet när det är klart att fermentera. Denna ventil har en ölinloppsdel som fästs på toppen av den; det är här den tar ölen från. Det finns två olika höjder att välja mellan.
 1. 110 mm - Detta är för de flesta öl som tillverkas och ingår i ventilen.
 2. 160 mm - Detta är när du använder många torra humle (200 g (7 oz) +) (säljs separat).
- Denna ölinloppsdel är utformad för att sitta ovanför jästsedimentet så att den alltid tar ett rent och tydligt prov.



INSTÄLLNING & RENGÖRING

- Sätt ihop ventilen och ölinloppet och fäst ventilen på fermentorns botten genom att sätta in hylsatätningen och använd sedan tri-klämman för att dra åt den.
- Fyll jäsningsmedlet med lite vatten och Mangrove Jacks rengöringsmedel. Använd spaken för att öppna "jästdumpen" så att vattnet rinner igenom detta för att se till att alla inre delar är rena. Gör samma sak med kulventilen.
- Upprepa med Mangrove Jacks No Rinse Sanitiser.

MONTERING AV DUALVENTILEN

För rengöring och underhåll av produkter



ANVÄNDNING

Det är god praxis att dumpa död jäst varannan dag under jäsningen för att förhindra att jästen stoppar ventilen.

1. Öppna jästdumpventilen långsamt för att dumpa jäst. Samla den döda jäst och sediment i ett kärl. Håll ventilen öppen tills vätskan som kommer ut är klar innan den stängs. Du bör vanligtvis dumpa cirka 300 ml (10 US fl oz).
 2. För att skörda jäst är det bäst att ta det slutliga provet av jäst som du dumpade efter att jäsningen är klar.
- Ölventilen kan användas när som helst under jäsningen för att samla prover för att testa ölens tyngdkraft. För att göra detta, öppna kulventilen och samla ölet i ett lämpligt kärl.
 - Ventilen kan också användas för att överföra ölet efter jäsning, helt enkelt genom att ansluta en slang (10 mm (0,4 ") innerdiameter) till öppningen och öppna kulventilen.
 - När du lägger till torra humle är det bäst att inte dumpa torra humle. Låt dem sitta i ölet så länge receptet anger, och överför sedan ölet.

OBS: Ge alltid ventilen en god rengöring efter jäsning. Det är bäst att demontera delarna och rengöra dem och sedan sätta ihop dem igen. Hela ventilen kan tas isär för rengöring. Kom ihåg att sanera innan nästa användning.



THE
GRAINFATHER
ALL GRAIN BREWING

KONTROLLERAD VÄRMNING & KYLNING

11.

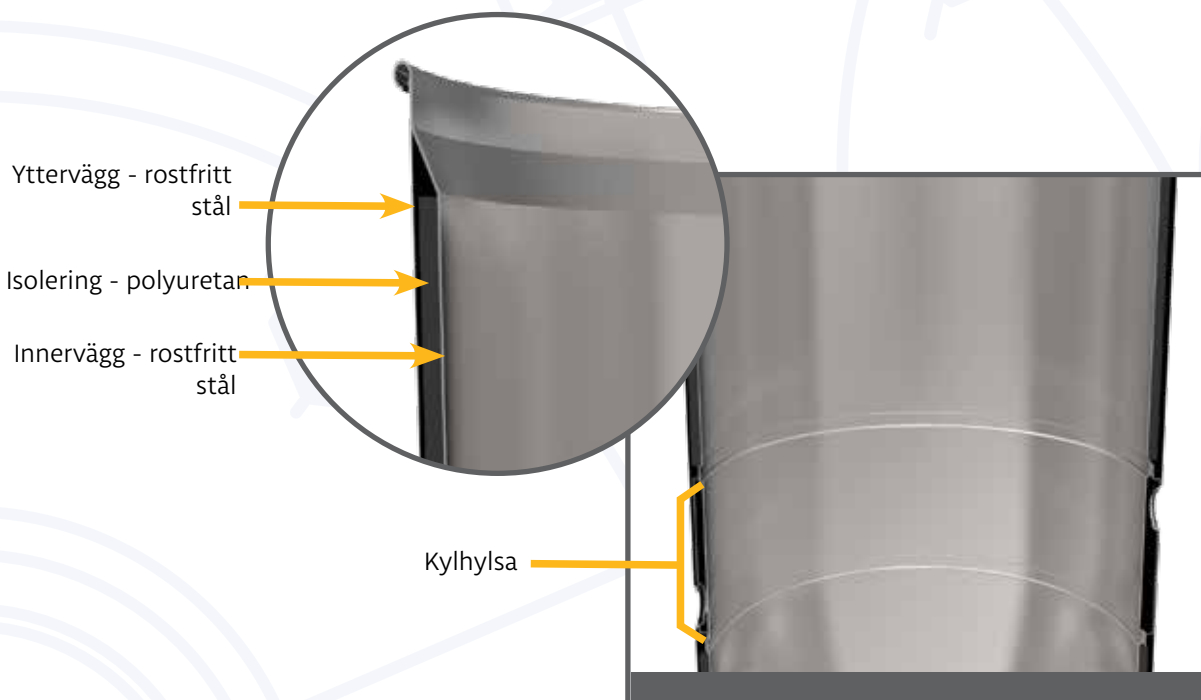
I håligheten i jäsningen mellan ytterkroppen och konen sitter ett 30W, 12V värmeelement. Till skillnad från vanliga värmeelement / källor som direkt värmer vätska, är detta utformat för att värma upp miljön mellan de dubbla väggarna i jäsaren som omger vätskan, som i sin tur värmer vätskan. Det liknar styrningen av temperaturen i ett temperaturkontrollerat rum. På detta sätt värms inte ölet upp på en enda liten punkt utan det värms jämnt och försiktigt och mycket bättre för jäst.



Mellan de två ytorna av rostfritt stål finns ett 10 mm (0,4 ") tjockt lager av polyuretanskumisolering. Det är detta som håller vätskan i jäsningsmedlet vid en konstant stabil temperatur som inte påverkas av några miljöförändringar utanför.

De dubbla isolerade rostfria väggarna ger tre mycket viktiga funktioner för uppvärmning och kylning.

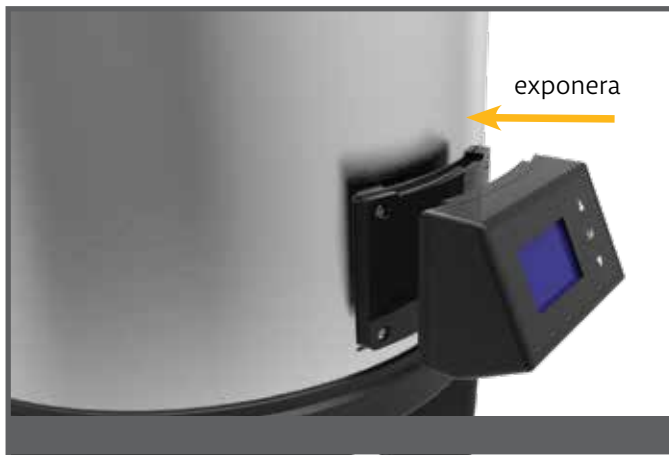
1. Den innehåller kylhysan som glykol går igenom för att kyla vätskan i jäsningsmedlet.
2. Det ger en "hålighet" som vid uppvärmning skapar en konstgjord miljö så att vätskan i jäsaren kan värmas upp försiktigt utan direkt applicerad värme, i kalla temperaturer som är mycket bättre för jäst.
3. Det ger mycket överlägsen isolering som inte kan uppnås med en standardisoleringsjacka.



ATT FIKTA OCH ANVÄNDA DIGITALTEMPERATURKONTROLLEN

Snäpps enkelt på plats med magneter och pogo-stift och gör att du kan ringa in en temperatur exakt och till och med ställa in ett temperaturschema. Pogopinnar används både som anslutningar och magnet. Styrenheten är laddad med mjukvara som gör jäsningen otroligt enkel.

- Sätt helt enkelt fast kontrollen på plats på jäsningskroppen.



- Ställ in din temperatur och schema, t.ex. värm temperaturen till 18 ° C och håll den där i 3 dagar. För att ställa in ett schema och andra alternativ på regulatorn, se nedan.

STANDARDSKÄRM

Den här skärmen visar aktuell temperatur, måttemperatur, enhetssymbol (Celsius eller Fahrenheit), status för aktuell temperaturreglering (Uppvärmning / kylning / av), och om det för närvarande finns en profil som visas visar den profilinformationen.

På den här skärmen kan du göra följande:

- Tryck på upp / ner-knapparna för att justera måltemperaturen.
- Tryck på Set-knappen för att öppna menyn.



MENY-SKÄRM

Den här skärmen visar huvudmenyalternativen:

- Profiler (eller profilalternativ om en profil körs).
- Inställningar.

Här kan du använda upp / ned-knapparna för att flytta markören och trycka på Set-knappen för att välja ett alternativ.



INSTÄLLNINGSSKÄRM

Det är här du kan justera inställningsparametern. Använd upp / ned-knapparna för att navigera till den inställning du vill ändra och tryck sedan på inställning för att växla för att ändra. För hysteresen, tryck på Set för att växla till redigeringsläge och det börjar blinka, använd sedan upp / ned-knapparna för att ändra värde, tryck sedan på Set igen för att växla för att redigera finish.



I Inställningar har du alternativ för:

- Enheter tillgängliga: Metric / Imperial.
- Hysteres (marginal för temperaturvariation tillåten innan temperaturkontrollen slås på igen): 0,1-2,0 ° C (32,2-35,6 ° F) justering.
- Läge: Heat / Cool (standard), Only Heat, Only Cool, Off.
- Auto Fortsätt: Den globala inställningen är JA som standard. Om den är inställd på NEJ, efter att varje steg har slutförts, skulle det kräva att du manuellt fortsätter till nästa steg via styrenheten.

PROFILSKÄRM

Profilskrmen visar de fyra inbyggda profilerna:



1. Ale - 2-stegsprofil, inställt med standard aleprofilvärden och låter dig redigera tid / temperatur för varje steg och fortsätta automatiskt för steg 1.
2. Lager - 4-stegsprofil, konfigurerad med standardlagerprofilvärden och låter dig redigera tid och temperatur för varje steg och har alternativet Auto Fortsätt för steg 1-3.
3. Anpassad 1 - du kan ange mängd steg (upp till 5), redigera alla värden som ovan.
4. Anpassad 2 - samma som anpassad 1.



Alla ändringar som gjorts i profiler eller inställningar lagras i dess minne och styrenheten kommer ihåg ändringar även om den är avstängd och sedan på igen.

På profelskrmen kan du navigera till någon av profilerna. Om du trycker på Set ger det alternativet att antingen brygga eller redigera profilen.



- Om du väljer Brew, kommer regulatoren att ställa in profilstegets temperatur och starta timern. Om automatisk fortsättning är inställd på JA, kommer timern att ändra temperaturen till nästa steg och när timern är klar ändras tills nästa steg är slutfört. Om den globala auto-fortsättningen är inställd på NEJ, kommer regulatoren att visa interaktionsskärmen när timern är klar och vänta på att användaren ska gå vidare till nästa steg.



- Om du väljer Redigera, navigerar du genom varje steg som gör att du kan ändra stegvärden.



PROFILALTERNATIVSKÄRM

Om en profil redan körs och du går till menyn finns det ett alternativ för profilalternativ. Detta gör att du kan avbryta profilen, förlänga den aktuella stegtiden eller fortsätta manuellt till nästa steg.



KONIC FERMENTER - VÄRMETID TIDGUIDE

Grainfather Conical Fermenter levereras som standard med ett 30W, 12V värmeelement som försiktigt värmer upp miljön mellan väggarna i jäsningsanläggningen vilket möjliggör en jämn och kontrollerad temperaturökning som är bäst för jäst.

Den tid som Conical Fermenter tar för att öka temperaturen beror på din omgivningstemperatur.

Nedan följer en guide över förväntade upphetningstider baserat på rumstemperaturens utgångstemperatur.

Omgivande temp	21°C (64°F)												
Volym	23L												
Tid (timmar)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Temperatur	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
Omgivande temp	10°C (50°F)												
Volym	23L												
Tid (timmar)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Temperatur	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	
Omgivande temp	4°C (39°F)												
Volym	23L												
Tid (timmar)	0	1	2	3	4	5	6	7					
Temperatur	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					

GLYCOL-KYLARE (SÄLJ SEPARAT)

Conical Fermenter Glycol Chiller integreras fullständigt i Conical Fermenter och Digital Temperaturkontroller, och ger dig möjligheten att kallkrascha och lager.

Glykolkylaren ansluts till den dolda rostfritt stålhylsan i den dubbelväggiga jäsningsanordningen och kör glykol genom den för att kyla det rostfria stålet och därför kommer din vört ner till den inställda temperaturen på din regulator. Du kan ansluta upp till fyra fermentatorer samtidigt och programmera i olika temperaturer och jäsningsprogram för varje.

Kylhylsan har två hål, ett på vardera sidan, glykolinföring (nedre hål) och utgångspunkterna (övre hålet). Kylanslutningskopplare, som snabbt kan anslutas och kopplas bort, gör att den flytande glykolen kan föra in och ut från jässaren.

Eftersom kylhylsan aldrig kommer i kontakt med vörten / ölet och aldrig ses av dig, är det inte något som behöver rengöras eller saneras, vilket innebär att ditt öl aldrig äventyras.

Med Glycol Chiller använder du ditt system på den ultimata nivån och du kan nu krascha cool och lager.



TILLBEHÖR

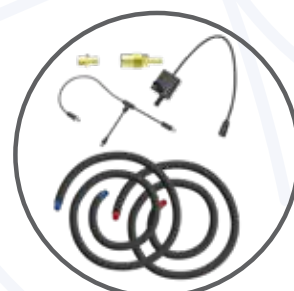
Dodawaj je na každym etapie budowy browaru. Będziemy aktywnie wydobywać więcej. Läg till dessa när som helst medan du bygger ditt bryggeri. Vi kommer aktivt att ta fram fler av dessa användbara tillbehör för att göra din bryggdag så mycket roligare.

1. TRANSFERING

För ett rent och enkelt sätt att överföra ditt öl utan att behöva lyfta jässaren för att utföra en tyngdmatad överföring. Om du är inställd på koldioxidförsörjning använder du det här och överför genom jäsningsens botten. Detta garanterar mindre risk för att syre kommer in i ölet under överföringen.

2. KYLPUMPKIT

Kontrollera jäsningstemperaturen med kallt vatten genom att pumpa den genom den dubbelväggiga isolerade hylsan på den koniska fermentorn. Innehåller en liten nedsänkbar pump och kylanslutningssats, inklusive isolerade slangar, för att enkelt kunna fästas till jässaren.



Reorder: 72663
Version: 2



www.grainfather.com