

CONISCHE
VERGISTER

Instructies

CONTENTIES

WAT ZIT ER IN DE DOOS.....	P.1
ANATOMIE/SCHEMA'S	P.2
FERMENTEREN MET DE STANDAARD VERGISTINGSINSTALLATIE	P.5
LEDIGEN EN OVERBRENGEN	P.8
GECONTROLEERDE VERWARMING EN KOELING	P.11

PRODUCTNAAM: CONISCHE VERGISTER

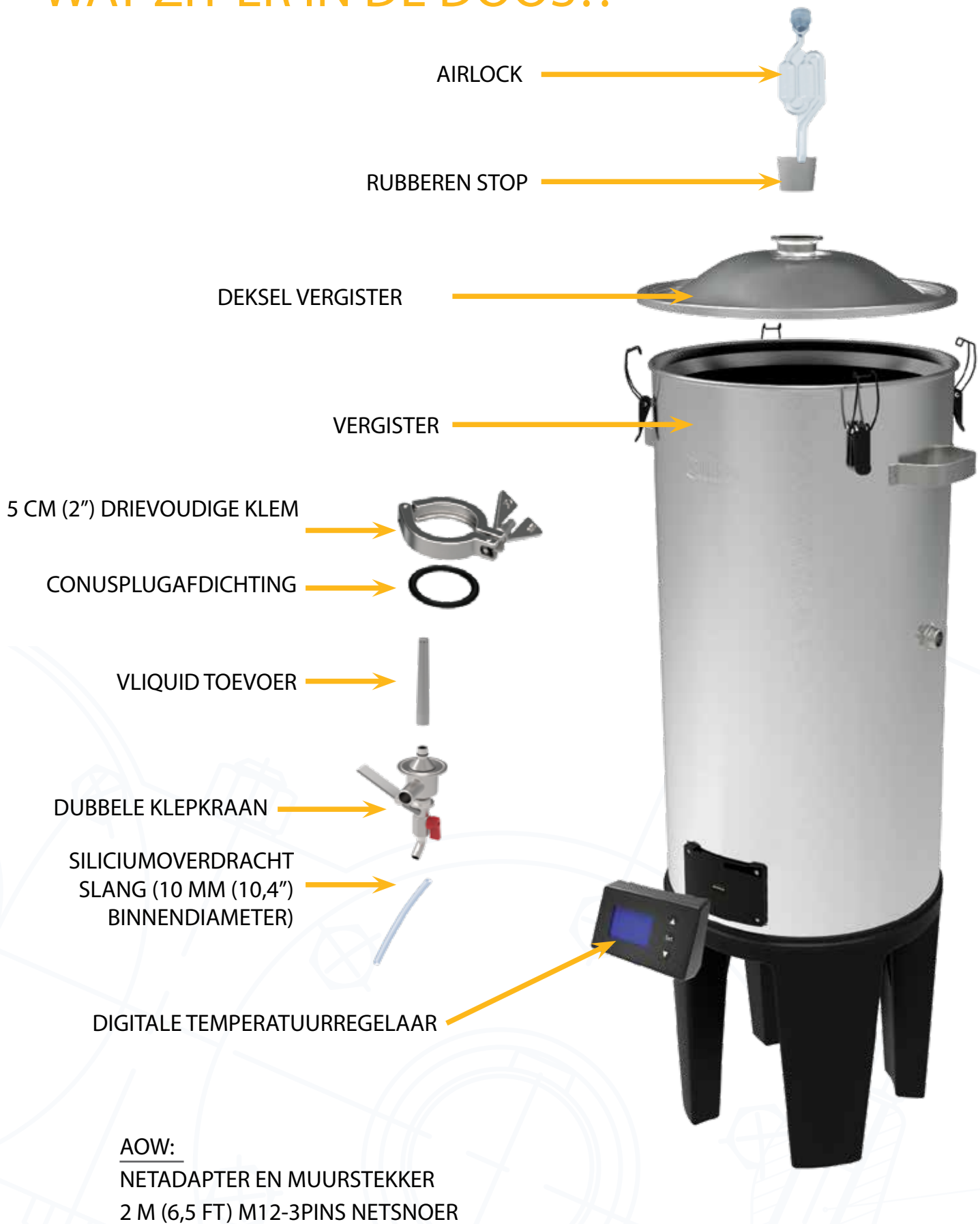
Geschatte stroom 12V  2.75A maximum

Stroomadapter 100 - 240V ~ 50/60 Hz

Gemaakt in China



WAT ZIT ER IN DE DOOS?:





ANATOMIE/ SCHEMA'S

1. Koelaansluiting koppelaar
2. Luchtsluis
3. Rubberen stop
4. Vergisterdeksel
5. Vergisterdekselclips
6. Handvat
7. Aansluiting koelmantel
8. 304 roestvrij stalen behuizing
9. Controller montagebeugel
10. Digitale temperatuurregelaar (vervang de digitale display door deze regelaar)
11. Aansluiting voor de adereindhulzenkegel
12. Vergister
13. Dubbele klepkraan
14. Koelaansluiting koppelaar
15. Voedingskabel voor het vergistingscentrum
16. Glycol koelmachine handvat
17. Glycolkoelmachinekap
18. Glycol-koelmachinebediening
19. Glycol-koelmachinecontroller/display voor de koelmachine
20. Luchtkoelingsopeningen
21. 303 roestvrij stalen behuizing
22. Zwenkwielen
23. Inline wielen



Conische vergister

figura . 1



glycolkoeler

GISTEN ALS NOOIT TEVOREN.

THE GRANDFATHER CONISCHE
VERGISTER...

DE VERGISTINGSINSTALLATIE

GEEFT DE BROUWER

PROFESSIONELE

GISTINGSCONTROLE, NET ZOALS BIJ
DE COMMERCIËLE BROUWERIJEN.

DE GISTING IS ONBETWIST HET BELANGRIJKSTE
ONDERDEEL VAN DE PRODUCTIE
VAN BIER VAN GOEDE KWALITEIT. EEN
GOEDE FERMENTATIEOMGEVING HEEFT
EEN CONSISTENTE GECONTROLEERDE
TEMPERATUURBASIS, EEN GEMINIMALISEERDE
BLOOTSTELLING AAN ZUURSTOF EN DE
VERGISTER IS SCHOON EN STERIEL

DE KEGELVORMIGE VERGISTER VAN THE
GRAINFATHER BIEDT U EEN SYSTEEM VAN
PROFESSIONELE KWALITEIT VOOR AL UW
BROUWSELS

FERMENTEREN MET DE KEGELVERGISTER

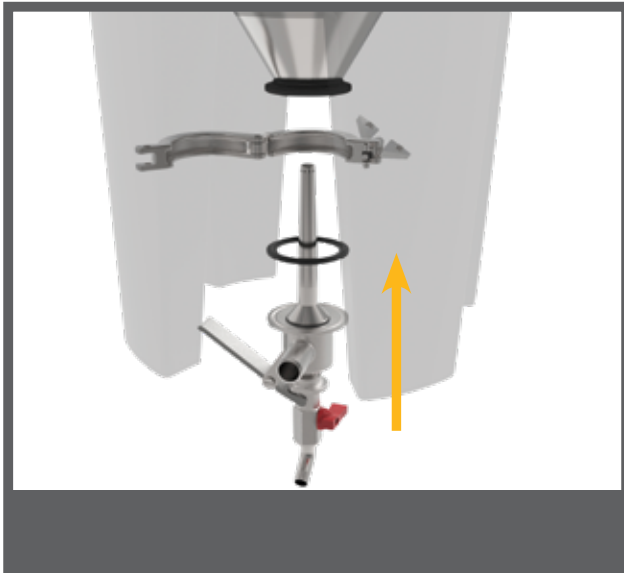
VEILIGHEIDSINFORMATIE

1. Lees alle instructies voor gebruik.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
3. Ter bescherming tegen brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel mag u het snoer of de stekkers niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
4. Bij gebruik van een apparaat door of in de buurt van kinderen is nauwlettend toezicht noodzakelijk.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is en voordat u het apparaat schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen aan of uittrekt en voordat u het apparaat schoonmaakt.
6. Gebruik het apparaat niet bij een beschadigde snoer of een beschadigde stekker of als het apparaat niet goed werkt of op enige wijze beschadigd is. Breng het apparaat terug naar uw dichtstbijzijnde verkooppunt voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen en raak geen hete oppervlakken aan.
10. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven plaatsen.
11. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
12. Zorg ervoor dat de hoofdvoeding van de regelaar een overbelastingsbeveiliging bevat (maximale belasting: 230V/16A) in overeenstemming met de desbetreffende nationale en/of lokale voorschriften.



INSTELLEN & SCHOONMAKEN

- Neem de vergister en alle onderdelen uit de doos en verwijder de beschermende verpakking.
- Monteer de klep en bierinlaat en bevestig de klep aan de bodem van de vergister door de huls te plaatsen en vervolgens met behulp van de drievoudige klem aan te draaien. Zie pagina 9 voor meer informatie.

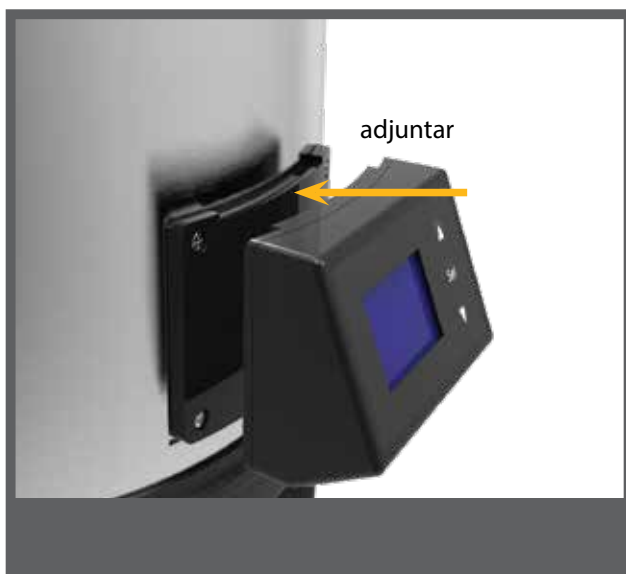


- Steek het 2m lange netsnoer in, aan de achterkant van de vergister.



- Steek het andere uiteinde van dit netsnoer in de voedingsadapter in de muur, maar zet de stroom niet aan in de muur aan totdat u de vergister wilt verwarmen.

- Bevestig de digitale temperatuurregelaar door deze in de beugel aan de voorzijde van de vergister te klikken. Een magneet zal deze op zijn plaats houden.

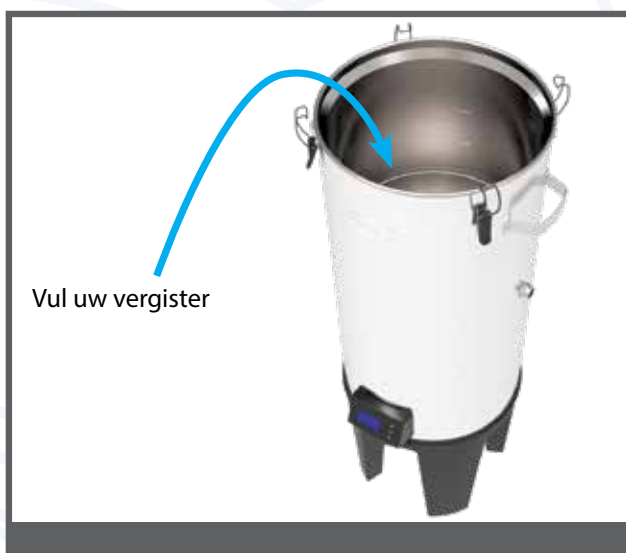


- Duw de rubberen stop in het gat in het deksel van de vergister. Duw vervolgens de luchtsluis in de de holte in de rubberen stop. Deze luchtsluis moet voorkomen dat er tijdens de gisting iets in de vergister terechtkomt.
- Vul de vergister voor de helft met water en voeg Mangrove Jack's Cold Water Cleaner Detergent toe.
- Schrob de zijkanten van de vergister en het deksel met een niet-schurende doek en schoon water. Zorg ervoor dat u alle oppervlakken schoon schrobt.
- Leeg het water en spoel de vergister met vers, schoon water.
- Gebruik dan de Mangrove Jack's No Rinse Sanitizer.

GEBRUIK

- Vul uw vergister zoals gebruikelijk met de syfon of tegenstroom wortkoeler als u de Grainfather All in One Brewing systeem gebruikt.
- Sluit het deksel goed af en zorgen ervoor dat er een luchtsluis in het deksel zit.
- Steek de stekker van de vergister pas in het stopcontact wanneer u klaar bent om de zente verwarmen.

Voor meer informatie over verwarming zie p.11

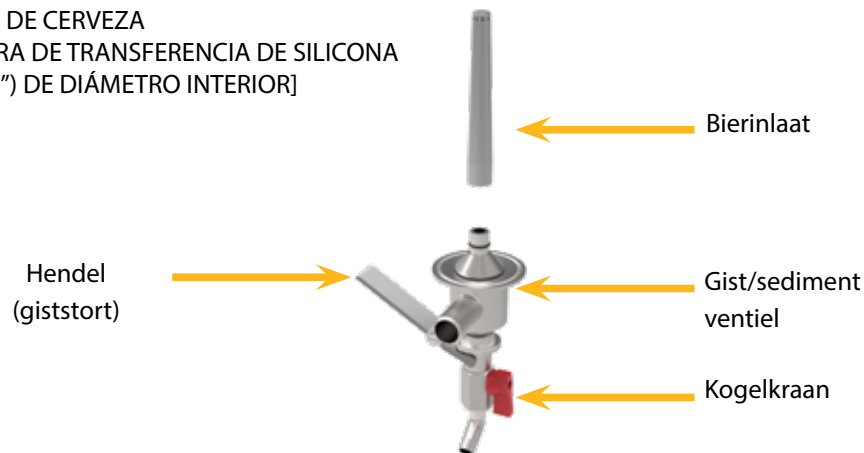


LEDIGEN & OVERBRENGEN

HET BEVESTIGEN EN GEBRUIKEN VAN DE TWEEKLEPPIGE KRAAN EN HET GEBRUIK VAN DE DUBBELE KLEPKRAAN

INCLUYE:

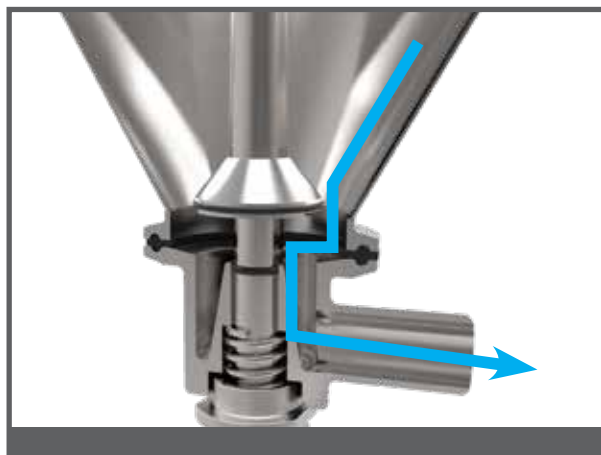
- VÁLVULA DE FONDO
- ENTRADA DE CERVEZA
- MANGUERA DE TRANSFERENCIA DE SILICONA 10 MM (0.4") DE DIÁMETRO INTERIOR]



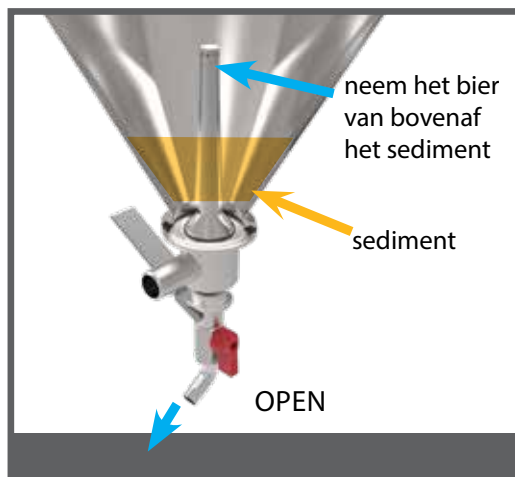
HOE WERKT HET?

De dubbele klepkraan op de bodem van de vergister maakt gebruik van een nieuw innovatief ventiel in een ventiel-ontwerp, zodat u zowel sediment uit het bier kunt dumpen als monsters kunt nemen en het bier kunt overbrengen. Dit is de eerste keer dat zo'n klep wordt gebruikt in zowel de zelfbouw als in commerciële ruimtes.

- De grote opening van de 90 graden naar buiten gerichte klep is waar de gist/sediment wordt verwijderd. Deze opening is groot genoeg om ervoor te zorgen dat het sediment niet 'verstopt' raakt (mits het sediment regelmatig om de 2-3 dagen wordt verwijderd). Dit deel opent en sluit met een veerbelaste hendel aan de zijkant van het ventiel om bierverspilling tot een minimum te beperken.



- De opening aan de onderkant is voor het nemen van biermonsters tijdens de gisting en ook voor het overbrengen van het bier na de gisting. Deze klep heeft een bierinlaat die aan de bovenzijde vastzit; hier haalt hij het bier vandaan. Er zijn 2 verschillende hoogtes om uit te kiezen.
 1. 110 mm - Dit is voor het brouwen van de meeste voorkomende bieren en het ventiel is inbegrepen.
 2. 160 mm - Dit is bij gebruik van veel droge hop (200 gram +) (apart verkrijgbaar).
- Dit bierinlaatgedeelte is ontworpen om boven het gistsediment te zitten zodat er altijd een schoon en helder monster kan genomen worden.



INSTELLEN & SCHOONMAKEN

- Monteer de klep en bierinlaat en bevestig de klep aan de bodem van de vergister door de huls te plaatsen en vervolgens met behulp van de drievoudige klem aan te draaien.
- Vul de vergister met wat water en Mangrove Jack's Cleaner Detergent. Gebruik de hendel om de "giststort" te openen en het water erdoor te laten lopen zodat alle interne onderdelen schoon zijn. Doe hetzelfde met de kogelkraan.
- Herhaal dit met Mangrove Jack's No Rinse Sanitizer.

MONTAGE VAN DE DUBBELE KLEP

Voor de reiniging en het onderhoud van producten



1. Duw de stekker in aslichaam

2. Veer bevestigen

3. Schroef de adapter vast

4. Schroef op kogelkraan

5. Schroef op monsterbuis

6. Bevestigen vloeibare inlaat

GEBRUIK

Het is een goede gewoonte om tijdens de gisting om de 2-3 dagen dode gist te dumpen om te voorkomen dat de gist de klep gaat verstoppen.

1. Om de gist te dumpen, open langzaam de gistdumpklep. Verzamel de dode gist en het sediment in een vat. Houd de klep open totdat de vloeistof die eruit komt vrij is voordat u de klep sluit. Normaal gesproken moet je ongeveer 300 ml dumpen.
2. Om de gist te oogsten, neemt u het beste het eindmonster van de gist die u na de gisting heeft gedumpt.
 - De bierklep kan op elk moment tijdens de gisting gebruikt worden om monsters te verzamelen om de zwaartekracht van het bier te testen. Open hiervoor de kogelkraan en vang het bier op in een geschikt vat.
 - Het ventiel kan ook gebruikt worden om het bier na de gisting over te brengen, eenvoudigweg door een slang (10 mm (binnendiameter) aan te sluiten op de opening en de kogelkraan te openen.
 - Bij het toevoegen van droge hop is het beter om de droge hop niet te dumpen. Laat ze in het bier zitten zolang het recept het vermeldt, en breng het bier dan over.

OPMERKING: Geef de klep na de gisting altijd een goede reiniging. Het is het beste om de onderdelen te demonteren en schoon te maken en vervolgens weer in elkaar te zetten. De gehele klep kan worden gedemonteerd voor reiniging. Vergeet niet om te zuiveren voor het volgende gebruik.



THE
GRAINFATHER
ALL GRAIN BREWING

GECONTROLEERDE VERWARMING & KOELING

11.

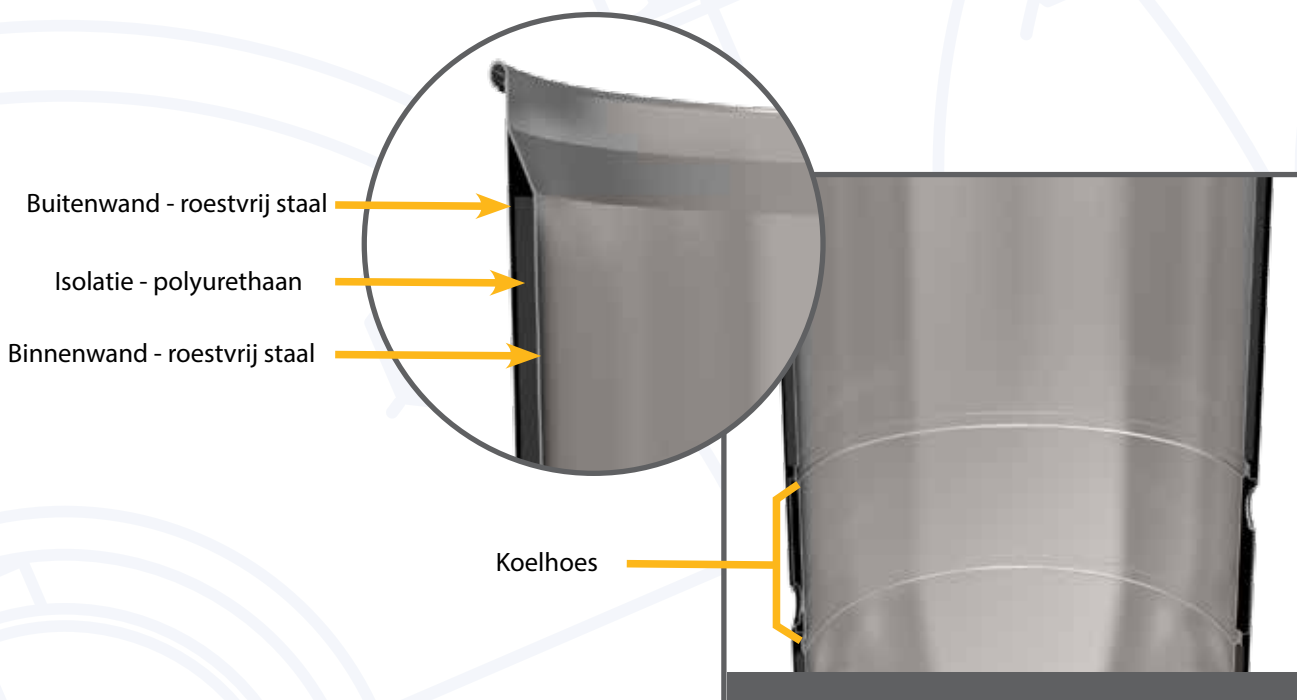
In de holte van de vergister tussen het buitenlichaam en de kegel zit een 30W, 12V verwarmingselement. In tegenstelling tot standaard verwarmingselementen/bronnen die direct vloeistof verwarmen, is dit ontworpen om het milieu te verwarmen tussen de dubbele wanden van de vergister rond de vloeistof, die op zijn beurt de vloeistof verwarmt. Het is vergelijkbaar met het regelen van de temperatuur in een temperatuur gecontroleerde ruimte. Op die manier verwarmt het bier niet op één klein puntje, maar wordt het gelijkmatig en zacht verwarmd en veel beter voor de gist.



Tussen de twee roestvrijstalen oppervlakken bevindt zich een 10 mm dikke laag polyurethaanschuim isolatie. Dit is wat de vloeistof in de vergister op een constante stabiele temperatuur houdt die niet beïnvloed wordt door veranderingen van buitenaf.

De dubbel geïsoleerde roestvrijstalen wanden bieden drie zeer belangrijke functies voor verwarming en koeling.

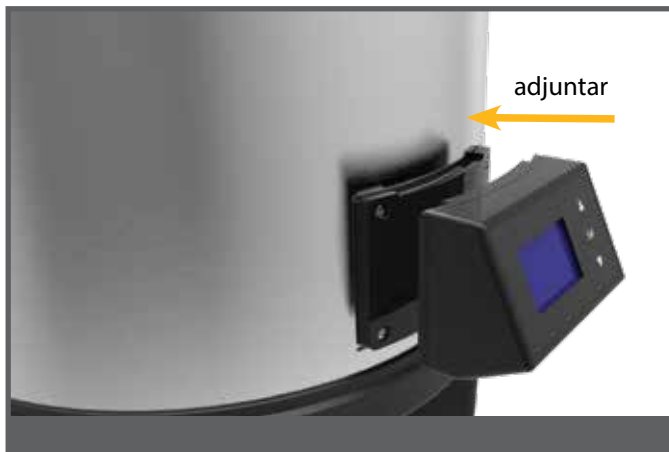
1. Het bevat de koelmantel die glycol doorloopt om de vloeistof in de vergister af te koelen.
2. Het zorgt voor een 'holte' die bij verhitting een kunstmatige omgeving creëert, zodat de vloeistof in de vergister zachtjes kan opwarmen zonder direct aangebrachte warmte, bij koude temperaturen die veel beter zijn voor de gist.
3. Het biedt een superieure isolatie die niet kan worden bereikt door een standaard isolatiemantel.



AANSLUITEN EN GEBRUIKEN VAN DE DIGITALE TEMPERATUURREGELAAR

Eenvoudig te klikken met behulp van magneten en pogo pinnen en stelt u in staat om nauwkeurig een temperatuur in te stellen en zelfs een temperatuurschema in te stellen. Pogo pinnen worden gebruikt als verbindingen en als een magneet. De controller is geladen met software die het fermenteren ongelooflijk eenvoudig maakt.

- Klik de controller eenvoudigweg op zijn plaats op de vergister.



- Stel uw temperatuur en schema in, bv. verwarm de temperatuur tot 18°C (64,4°F) en laat de vergister zo gedurende 3 dagen. Voor het instellen van een schema en andere opties op de controller, zie hieronder.

HOOFD-/FOUTENMELDINGSSCHERM

Dit scherm toont de huidige temperatuur, de gewenste temperatuur, het apparaatsymbool (Celsius of Fahrenheit), de huidige status van de temperatuurregeling (verwarmen/koelen/uitschakelen) en, als er momenteel een profiel loopt, de profielinformatie.

Op dit scherm kunt u het volgende doen:

- Druk op de knoppen omhoog/omlaag om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Druk op de Set-knop om het menu te openen.



MENU SCHERM

Dit scherm toont de hoofdmenu-opties:

- Profielen (of Profielopties als er een profiel loopt).
- Instellingen.

Hier kunt u met de knoppen omhoog/omlaag de cursor verplaatsen en met de Set-knop een optie selecteren.



INSTELSCHERM

Hier kunt u de instellingsparameter aanpassen. Gebruik de knoppen omhoog/omlaag om naar de instelling te navigeren die u wilt wijzigen en druk vervolgens op Set om te wijzigen. Voor de hysteresis drukt u op Set om de bewerkingsmodus te selecteren en het zal beginnen te knipperen, gebruik dan de knoppen omhoog/omlaag om de waarde te wijzigen en druk dan nogmaals op Set om te bewerken.



In Instellingen heeft u opties voor:

- Beschikbare eenheden: Metrisch/Imperial.
- Hysteresis aanpassing (marge van temperatuurvariatie toegestaan voordat de temperatuurregeling weer wordt ingeschakeld): 0.1-2.0°C (32.2-35.6°F) .
- Stand: Warm/Koel (standaard), Alleen verwarmen, Alleen koelen, Alleen koelen, Uit.
- Auto Proceed: De globale instelling is standaard JA. Als het op NO is ingesteld, moet u na voltooiing van elke stap handmatig via de controller naar de volgende stap gaan.

PROFIELSCHERM

Het profielscherm toont de 4 ingebouwde profielen:



1. Ale - 2 stappen profiel, ingesteld met standaard ale profielwaarden, en stelt u in staat om de tijd/temperatuur van elke stap aan te passen en automatisch verder te gaan met stap 1.
2. Lager - 4 stappenprofiel, ingesteld met standaard lagere profielwaarden, en stelt u in staat om de tijd en temperatuur van elke stap aan te passen en heeft de optie om automatisch verder te gaan voor stap 1-3.
3. Aangepast 1 - u kunt het aantal stappen opgeven (tot 5) en alle waarden zoals hierboven bewerken.
4. Custom 2 - hetzelfde als custom 1.



Alle wijzigingen aan profielen of instellingen worden opgeslagen in het geheugen en de controller zal de wijzigingen onthouden, zelfs als hij uit- en weer ingeschakeld wordt.

In het profielscherm kunt u naar elk van de profielen navigeren. Als u op Set drukt, krijgt u de optie om het profiel te brouwen of te bewerken.



- Als u Brew selecteert, stelt de regelaar de profielstap 1 temperatuur in en start de timer. Als auto proceed is ingesteld op JA, zal de regelaar na afloop van de timer de temperatuur veranderen naar de volgende stap en de timer voor de volgende stap starten totdat alle stappen zijn voltooid. Als de global auto proceed is ingesteld op NO, zal de controller het interactiescherm weergeven wanneer de timer is afgelopen en wachten tot de gebruiker handmatig naar de volgende stap gaat.



- Als u Edit (Bewerken) selecteert, navigeert u door elke stap, waardoor u de stapwaarden kunt wijzigen.



PROFIELOPTIESCHERM

Als er al een profiel loopt en je gaat naar het menu, dan is er een optie voor Profielopties. Hiermee kunt u het profiel annuleren, de huidige staptijd verlengen of handmatig naar de volgende stap gaan.



KEGELVERGISTER - VERWARMINGSTIJDGIDS - VERWARMINGSTIJDGIDS

De Grainfather Conische Vergister wordt standaard geleverd met een 30W, 12V verwarmingselement dat de inhoud tussen de wanden van de vergister voorzichtig verwarmt, waardoor een gelijkmatige en gecontroleerde temperatuurstijging mogelijk is, wat het beste is voor de gist.

De tijd die de Conische Vergister nodig heeft om de temperatuur te verhogen is afhankelijk van uw omgevingstemperatuur.

Hieronder vindt u een overzicht van de verwachte opwarmtijden op basis van de startomgevingstemperatuur van de ruimte.

Omgevingstemperatuur	21°C (64°F)												
Volume	23L												
Tijd (uren)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Temperatuur	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
Omgevingstemperatuur	10°C (50°F)												
Volume	23L												
Tijd (uren)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Temperatuur	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	
Omgevingstemperatuur	4°C (39°F)												
Volume	23L												
Tijd (uren)	0	1	2	3	4	5	6	7					
Temperatuur	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					

GLYCOLKOELER (AFZONDERLIJK VERKRIJGBAAR)

De Conical Fermenter Glycol Chiller is volledig geïntegreerd in de Conische Vergister en Digitale Temperatuursregelaar, en geeft u de mogelijkheid om 'cold crash' en pils te brouwen.

De glycolkoeler wordt aangesloten op de verborgen roestvrijstalen huls in de dubbelwandige vergister en voert de glycol door de roestvrijstalen huls om het roestvrijstaal te koelen en zo uw wort af te koelen tot de ingebelde temperatuur op uw controller. U kunt maximaal vier vergisters tegelijk aansluiten en voor elk ervan verschillende temperaturen en gistingsschema's programmeren.

De koelmantel heeft twee gaten, één aan elke zijde, glycol ingangs- (onderste gat) en uitgangs-(bovenste gat) punten. Koelkoppelingen, die snel kunnen worden aangesloten en losgekoppeld, zorgen ervoor dat de vloeibare glycol in en uit de vergister kan stromen.

Omdat de koelhoes nooit in contact komt met het wort/bier en door u nooit gezien wordt, is het niet iets dat gereinigd of gezuiverd moet worden, waardoor uw bier nooit in gevaar komt.

Met de Glycol Chiller bedient u uw systeem op het ultieme niveau en bent u nu in staat om te cold crashen en pils te brouwen.



ACCESOIRES

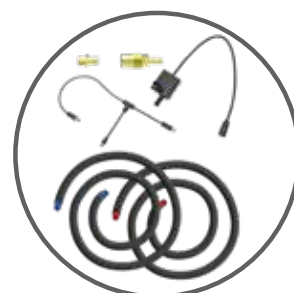
Voeg deze op elk moment tijdens de bouw van je brouwerij toe. We zullen actief meer van deze handige accessoires meenemen om uw brouwdag nog aangenamer te maken.

1. DRUKOVERDRACHT

Voor een schone en eenvoudige manier om uw bier over te brengen zonder dat u de vergister hoeft op te tillen om een zwaartekrachtgevoede transfer uit te voeren. Als u bent ingericht met CO₂-toevoer, gebruik dit dan en breng het over via de bodem van de vergister. Dit zorgt ervoor dat er minder kans is dat er tijdens de overdracht zuurstof in het bier terechtkomt.

2. KOELPOMPSET

Controleer de gistingstemperatuur met koud water door het door de dubbelwandige geïsoleerde hoes van de Conische Vergister te pompen. Bevat een kleine pomp en koel-aansluitingsset, inclusief geïsoleerde slangen, om eenvoudig op de vergister te bevestigen.



Reorder: 72663
Version: 2



www.grainfather.com