

**CÓNICO
FERMENTADOR**

Instrucciones

ÍNDICE

QUÉ HAY EN LA CAJA	P.1
ANATOMÍA/ESQUEMÁTICA	P.2
FERMENTACIÓN CON EL FERMENTADOR ESTÁNDAR	P.5
RECOGIDA Y TRANSFERENCIA	P.8
CALEFACCIÓN Y REFRIGERACIÓN CONTROLADAS	P.11

NOMBRE DEL PRODUCTO: FERMENTADOR CÓNICO
Nominal 12V  2,75A máx.
Adaptador de alimentación 100 - 240V ~ 50/60Hz
Hecho en China



QUÉ HAY EN LA CAJA?:

BLOQUEO DE AIRE

BUNG DE GOMA

TAPA FERMENTADORA

CUERPO DEL FERMENTADOR

ABRAZADERA TRIANGULAR
DE 5CM (2")

JUNTA DE CIERRE CÓNICO

ENTRADA LÍQUIDA

GRIFO DE VÁLVULA DOBLE

TRANSFERENCIA DE
SILICIO MANGUERA
(10 MM (0,4")
DIÁMETRO INTERIOR)

TEMPERATURA DIGITAL
CONTROLADOR

TAMBIÉN:
ADAPTADOR DE CORRIENTE Y ENCHUFE DE PARED
CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 2 M (6,5 PIES) M12-3
CLAVIJAS





ANATOMIA/ ESQUEMÁTICOS

1. Acoplador de conexión de refrigeración
2. Esclusa de aire
3. Tapón de goma
4. Tapa del fermentador
5. Clips para la tapa del fermentador
6. Mango
7. Conexión del manguito de refrigeración
8. Cuerpo de acero inoxidable 304
9. Soporte de montaje del controlador
10. Controlador de temperatura digital (sustituir la pantalla digital por este controlador)
11. Conexión de cono de casquillo
12. Base fermentadora
13. Grifo de válvula doble
14. Acoplador de conexión de refrigeración
15. Cable de alimentación del fermentador
16. Mango de enfriador de glicol
17. Tapa enfriadora de glicol
18. Controles del enfriador de glicol
19. Controlador/display de enfriador de glicol
20. Ventilaciones de refrigeración de aire
21. Carcasa de acero inoxidable 303
22. Ruedas de timón con ruedas dentadas
23. Ruedas en línea



fermentador cónico

figura . 1



enfriador de glicol

COMO NUNCA ANTES.

LA CÓNICA DE GRAINFATHER

LE DA AL CERVECERO UN CONTROL PROFESIONAL DE LA FERMENTACIÓN, AL IGUAL QUE LAS CERVECERÍAS COMERCIALES.

LA FERMENTACIÓN ES POSIBLEMENTE

LA PARTE MÁS IMPORTANTE DE LA PRODUCCIÓN DE UNA CERVEZA DE BUENA

CALIDAD. UN BUEN AMBIENTE DE FERMENTACIÓN TIENE UNA BASE DE TEMPERATURA CONTROLADA CONSTANTE, LA EXPOSICIÓN AL OXÍGENO ES MÍNIMA Y EL

FERMENTADOR ESTÁ LIMPIO Y ESTÉRIL.

EL FERMENTADOR CÓNICO GRAINFATHER LE OFRECE UNA CALIDAD PROFESIONAL

PARA TODO ESTO Y MUCHO MÁS.

FERMENTANDO CON EL FERMENTADOR CÓNICO

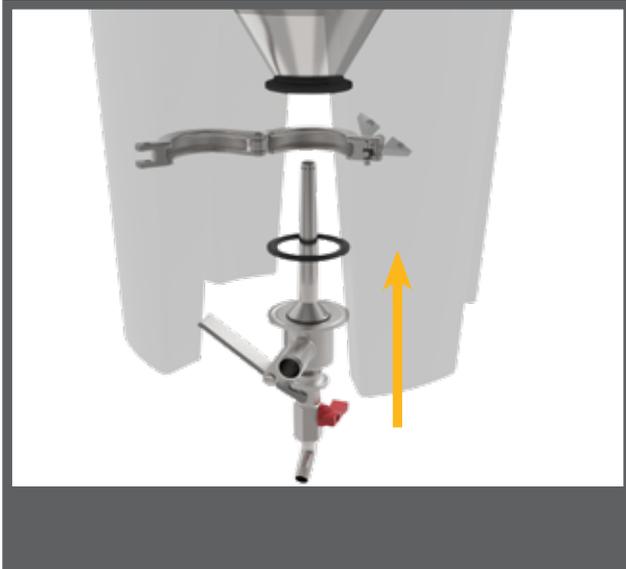
INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable o los enchufes en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión estrecha cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si el aparato funciona mal o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a su proveedor de servicios minorista más cercano para que lo examine, repare o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
8. No utilizar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni que toque las superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, ni en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
12. Asegúrese de que la fuente de alimentación principal del controlador contiene protección contra sobrecargas (Carga máxima: 230V/16A) de acuerdo con los códigos nacionales y/o locales correspondientes.



CONFIGURACIÓN Y LIMPIEZA

- Desembalar el fermentador y todas sus partes, retirar el embalaje protector.
- Ensamble la válvula y la entrada de cerveza y fije la válvula a la parte inferior del fermentador insertando el sello de la virola y luego usando la abrazadera triple para apretarla. Vea la página 9 para más información.

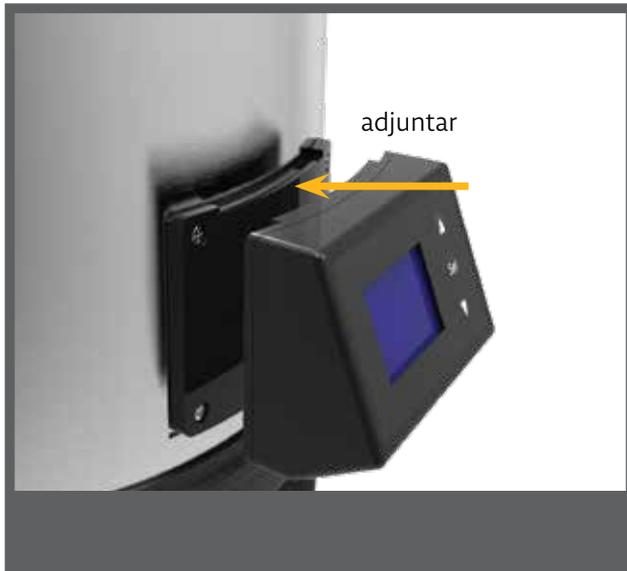


- Enchufe el cable de alimentación de 2 m (6,6 pies) en la parte posterior del fermentador.



- Enchufe el otro extremo de este cable de alimentación en el adaptador de corriente, que luego se enchufa en la pared, pero no encienda la alimentación en la pared hasta que desee calentar el fermentador.

- Conecte el controlador de temperatura digital enganchándolo en el soporte situado en la parte delantera del fermentador. Un imán asegurará esto.



- Empuje el tapón de goma en el orificio de la tapa del fermentador. A continuación, introduzca la esclusa en los orificios del tapón de goma. Esta esclusa de aire es para evitar que cualquier cosa entre en el fermentador durante la fermentación.
- Llene el fermentador hasta la mitad con agua y agregue Mangrove Jack's Cold Water Cleaner Detergent.
- Frote los lados del fermentador y la tapa con un paño no abrasivo y agua limpia. Asegúrese de fregar todas las superficies.
- Vacíe el agua y enjuague el fermentador con agua limpia y fresca.
- Entonces utilice el desinfectante sin enjuague de Mangrove Jack's.

USO

- Llene su fermentador como de costumbre con un sifón o un enfriador de mosto de flujo contrario si utiliza el sistema de elaboración de cerveza Grainfather All in One.
- Asegure la tapa y asegúrese de que la esclusa de aire esté en su lugar en la tapa.
- Conecte el fermentador a la corriente sólo cuando esté listo para calentar.

Para más información sobre la calefacción, véase la página 11.

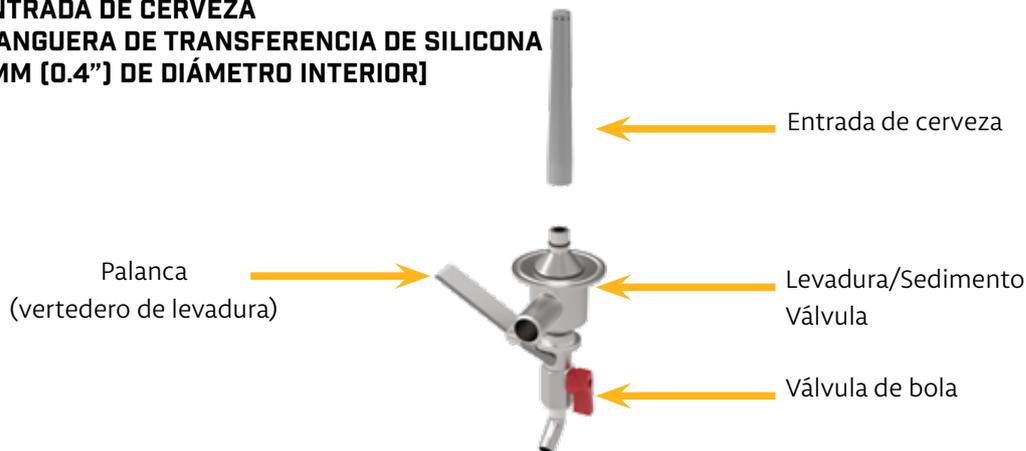


RECOGIDA Y TRANSFERENCIA

MONTAJE Y USO DEL GRIFO DE VÁLVULA DOBLE

INCLUYE:

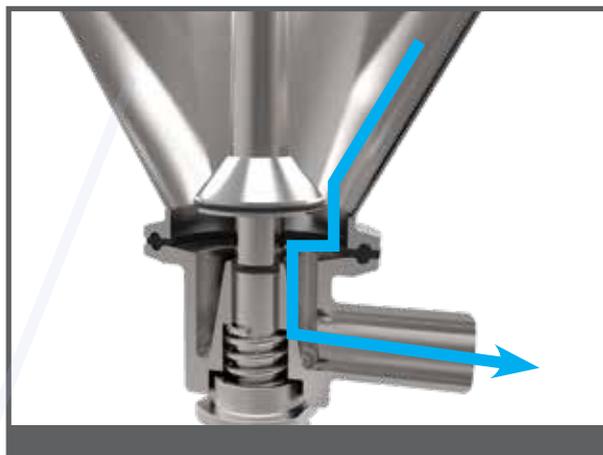
- VÁLVULA DE FONDO
- ENTRADA DE CERVEZA
- MANGUERA DE TRANSFERENCIA DE SILICONA 10 MM (0.4") DE DIÁMETRO INTERIOR]



¿CÓMO FUNCIONA?

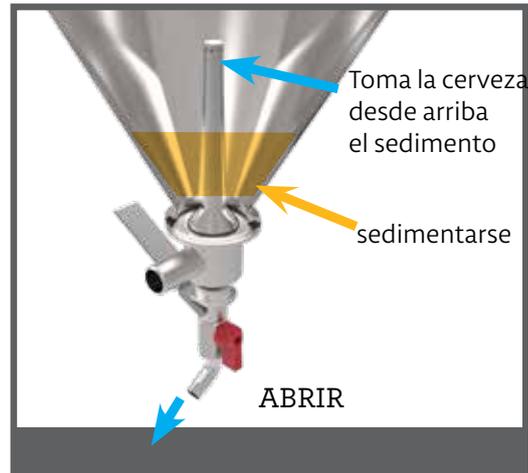
El grifo de doble válvula en la parte inferior del fermentador utiliza un nuevo e innovador diseño de "válvula dentro de una válvula" que le permite descargar los sedimentos de la cerveza y tomar muestras/transferir la cerveza. Esta es la primera vez que una válvula como esta se ha utilizado en cualquiera de las áreas caseras o comerciales.

- La gran abertura de la válvula que mira hacia afuera en un ángulo de 90 grados es donde se elimina la levadura/sedimento. Esta abertura es lo suficientemente grande como para asegurar que ninguno de los sedimentos 'obstruya' la abertura (siempre y cuando el sedimento sea removido en forma regular durante 2-3 días). Esta parte se abre y se cierra con una palanca accionada por resorte en el lado de la válvula para asegurar un mínimo desperdicio de cerveza.



- La abertura en la parte inferior es para tomar muestras de cerveza durante la fermentación y también para transferir la cerveza una vez que ha terminado de fermentar. Esta válvula tiene una pieza de entrada de cerveza que se adhiere a la parte superior de la misma; aquí es de donde toma la cerveza. Hay 2 alturas diferentes para elegir.

1. 110 mm - Esto es para la mayoría de las cervezas que se están fabricando y está incluido en la válvula.
 2. 160 mm - Esto es cuando se utiliza mucho lúpulo seco (200 g (7 oz) +) (se vende por separado).
- Esta parte de la entrada de la cerveza está diseñada para estar por encima del sedimento de la levadura, de modo que siempre se necesita una muestra limpia y clara.



CONFIGURACIÓN Y LIMPIEZA

- Ensamble la válvula y la entrada de cerveza y fije la válvula a la parte inferior del fermentador insertando el sello de la virola y luego usando la abrazadera triple para apretarla.
- Llene el fermentador con un poco de agua y Mangrove Jack's Cleaner Detergent. Utilice la palanca para abrir el "vertedero de levadura" dejando correr el agua a través de él para asegurarse de que todas las partes internas están limpias. Haga lo mismo con la válvula de bola.
- Repita con Mangrove Jack's No Rinse Sanitiser.

MONTAJE DE LA VÁLVULA DOBLE

Para la limpieza y el mantenimiento del producto



USO

Es una buena práctica vaciar la levadura muerta cada 2-3 días durante la fermentación para evitar que la levadura obstruya la válvula.

1. Para descargar la levadura, abra la válvula de descarga de levadura lentamente. Recoger la levadura muerta y el sedimento en un recipiente. Mantenga la válvula abierta hasta que el líquido que sale esté limpio antes de cerrar. Por lo general, debe volcar unos 300 ml (10 US fl oz).
2. Para cosechar la levadura, es mejor tomar la muestra final de la levadura que se vierte después de que la fermentación haya terminado.
 - La válvula de la cerveza se puede utilizar en cualquier punto de la fermentación para recoger muestras y comprobar la gravedad de la cerveza. Para ello, abra la válvula de bola y recoja la cerveza en un recipiente apropiado.
 - La válvula también se puede utilizar para transferir la cerveza después de la fermentación, simplemente conectando una manguera (10 mm (0,4") de diámetro interior) a la apertura y apertura de la válvula de bola.
 - Cuando se agrega lúpulo seco, es mejor no tirar el lúpulo seco. Deje que se sienten en la cerveza durante el tiempo que la receta indique, y luego transfiera la cerveza.

NOTA: Siempre limpie bien la válvula después de la fermentación. Lo mejor es desmontar las piezas y limpiarlas, luego volver a montarlas. Toda la válvula se puede desmontar para su limpieza. Recuerde desinfectar antes de su próximo uso.



THE
GRAINFATHER
ALL GRAIN BREWING

CALEFACCIÓN Y REFRIGERACIÓN CONTROLADAS

11.

En la cavidad del fermentador entre el cuerpo exterior y el cono se encuentra un elemento calefactor de 30W, 12V. A diferencia de los elementos/fuentes de calentamiento estándar que calientan directamente el líquido, éste está diseñado para calentar el ambiente entre las paredes dobles del fermentador que rodean al líquido, el cual a su vez calienta el líquido. Es similar al control de la temperatura en una sala con temperatura controlada. De esta manera, la cerveza no se calienta en un solo punto pequeño, sino que se calienta de manera uniforme y suave y es mucho mejor para la levadura.



Entre las dos superficies de acero inoxidable hay una capa de 10 mm (0,4") de espesor de aislamiento de espuma de poliuretano. Esto es lo que mantiene el líquido en el fermentador a una temperatura estable y constante que no se ve influenciada por ningún cambio ambiental externo.

Las paredes de acero inoxidable con doble aislamiento proporcionan tres funciones muy importantes para la calefacción y la refrigeración.

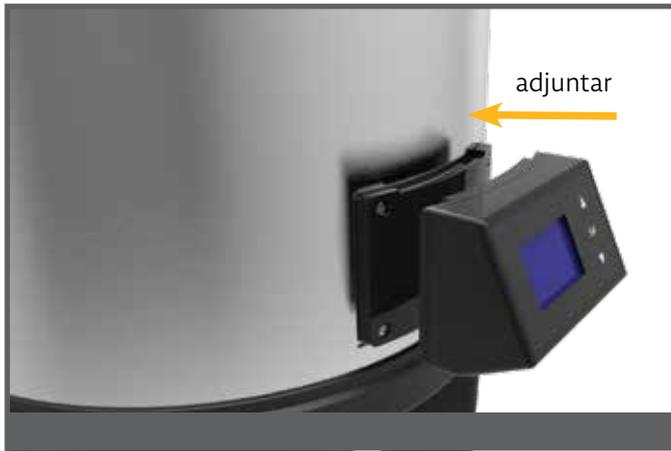
1. Alberga el manguito de enfriamiento por el que pasa el glicol para enfriar el líquido en el fermentador.
2. Proporciona una "cavidad" que, al calentarse, crea un ambiente artificial para que el líquido del fermentador pueda calentarse suavemente sin calor aplicado directamente, a temperaturas frías que son mucho mejores para la levadura.
3. Proporciona un aislamiento muy superior que no se puede conseguir con una cubierta aislante estándar.



MONTAJE Y USO DEL TERMORREGULADOR DIGITAL

Fácilmente encaja en su lugar usando imanes y pernos de pogo y le permite marcar con precisión la temperatura, e incluso establecer un programa de temperatura. Los pivotes Pogo se utilizan como conexiones y como imán. El controlador está cargado con un software que hace que la fermentación sea increíblemente fácil.

- Simplemente encaje el controlador en su lugar en el cuerpo del fermentador.



- Fije la temperatura y el horario, por ejemplo, caliente la temperatura a 18°C (64.4°F) y manténgala allí durante 3 días. Para configurar un horario y otras opciones en el controlador, vea a continuación.

PANTALLA PRINCIPAL/POR DEFECTO

Esta pantalla muestra la temperatura actual, la temperatura objetivo, el símbolo de unidad (Celsius o Fahrenheit), el estado actual del control de temperatura (Calefacción/Enfriamiento/Apagado) y, si hay un perfil en ejecución, muestra la información del perfil.

En esta pantalla puede hacer lo siguiente:

- Pulse los botones arriba/abajo para ajustar la temperatura objetivo.
- Presione el botón Set para entrar al menú.



PANTALLA DE MENÚ

Esta pantalla muestra las opciones del menú principal:

- Perfiles (u Opciones de perfil si se está ejecutando un perfil).
- Ajustes.

Aquí puede utilizar los botones arriba/abajo para mover el cursor y pulsar el botón Establecer para seleccionar una opción.



PANTALLA DE AJUSTES

Aquí es donde puede ajustar los parámetros de configuración. Utilice los botones arriba/abajo para navegar hasta el ajuste que desea cambiar y, a continuación, pulse el botón set to toggle para cambiar. Para la histéresis, presione Set para cambiar al modo de edición y comenzará a parpadear, luego use los botones arriba/abajo para cambiar el valor, luego presione Set nuevamente para cambiar al modo de edición final.



En Parametrizaciones se dispone de opciones para:

- Unidades disponibles: Métrico/Imperial.
- Histéresis (margen de variación de temperatura permitido antes de que el control de temperatura vuelva a encenderse): Ajuste de 0,1-2,0°C (32,2-35,6°F).
- Mode: Heat/Cool (predeterminado), Heat Only, Cool Only, Off.
- Autoproceder: El ajuste global es SÍ por defecto. Si se ajusta a NO, al completar cada paso, se le pedirá que proceda manualmente al siguiente paso a través del controlador.

PANTALLA DE PERFILES

La pantalla de perfil muestra los 4 perfiles incorporados:



1. Ale - Perfil de 2 pasos, configurado con valores predeterminados de perfil de ale, y le permite editar el tiempo/ temperatura de cada paso y proceder automáticamente con el paso 1.
2. Lager - Perfil de 4 pasos, configurado con valores predeterminados de perfil lager, y le permite editar el tiempo y la temperatura de cada paso y tiene la opción de proceder automáticamente para los pasos 1-3.
3. Personalizado 1 - puede especificar la cantidad de pasos (hasta 5), editar todos los valores como se indica arriba.
4. Personalizado 2 - igual que el personalizado 1.



Cualquier cambio realizado en los perfiles o configuraciones se almacena en su memoria y el controlador recordará los cambios incluso si se apaga y se enciende de nuevo.

En la pantalla de perfil, puede navegar a cualquiera de los perfiles. Si presiona Set, le dará la opción de colar o editar el perfil.



- Si selecciona Colar, el controlador ajustará la temperatura del paso 1 del perfil e iniciará el temporizador. Si el procedimiento automático se establece en SÍ, una vez que el temporizador haya finalizado, el controlador cambiará la temperatura al siguiente paso y comenzará el temporizador para el siguiente paso hasta que todos los pasos se hayan completado. Si el procedimiento automático global está configurado en NO, el controlador mostrará la pantalla de interacción cuando el temporizador termine y esperará a que el usuario proceda manualmente al siguiente paso.



- Si selecciona Editar, navegará por cada paso, lo que le permitirá cambiar los valores de los pasos.



PANTALLA DE OPCIONES DE PERFIL

Si ya se está ejecutando un perfil y va al Menú, habrá una opción para Opciones de Perfil. Esto le permitirá cancelar el perfil, extender el tiempo de paso actual o proceder manualmente al siguiente paso.



FERMENTADOR CÓNICO - GUÍA DE TIEMPO DE CALENTAMIENTO

El fermentador cónico Grainfather viene de serie con un elemento calefactor de 30W, 12V que calienta suavemente el ambiente entre las paredes del fermentador permitiendo un aumento de temperatura uniforme y controlado, lo cual es lo mejor para la levadura.

El tiempo que tarda el fermentador cónico en aumentar la temperatura depende de la temperatura ambiente.

A continuación se muestra una guía de los tiempos de calentamiento esperados basada en la temperatura ambiente inicial de la habitación.

Temperatura ambiente	21°C (64°F)												
Volumen	23L												
Tiempo (horas)	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												
Tiempo (horas)	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												
Tiempo (horas)	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					

ENFRIADOR DE GLICOL (SE VENDE POR SEPARADO)

El enfriador de glicol de fermentador cónico se integra completamente en el fermentador cónico y el controlador digital de temperatura, y le da la capacidad de chocar en frío y la cerveza lager.

El enfriador de glicol se conecta a la manga oculta de acero inoxidable dentro del fermentador de doble pared y pasa glicol a través de él para enfriar el acero inoxidable y, por lo tanto, el mosto hasta la temperatura que se ha programado en el controlador. Puede conectar hasta cuatro fermentadores a la vez y programar diferentes temperaturas y programas de fermentación para cada uno.

El manguito de refrigeración tiene dos orificios, uno a cada lado, entrada de glicol (orificio inferior) y salida (orificio superior). Los acopladores de conexión de refrigeración, que pueden conectarse y desconectarse rápidamente, permiten que el glicol líquido entre y salga del fermentador.

Como el manguito de refrigeración nunca entra en contacto con el mosto o la cerveza y nunca es visto por usted, no es algo que necesite ser limpiado o desinfectado, lo que significa que su cerveza nunca se verá comprometida.

Con el enfriador Glycol Chiller usted está operando su sistema en el último nivel y ahora es capaz de enfriar el agua y la cerveza.



ACCESORIOS

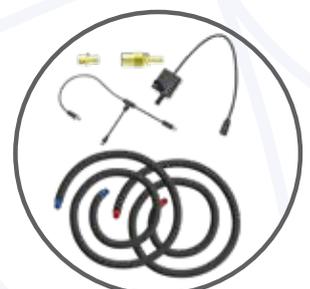
Añádalos en cualquier momento mientras construye su cervecería. Estaremos sacando activamente más de estos útiles accesorios para hacer que su día de preparación sea mucho más agradable.

1. TRANSFERENCIA DE PRESIÓN

Para una forma limpia y sencilla de transferir su cerveza sin necesidad de levantar el fermentador para realizar una transferencia por gravedad. Si está configurado con suministro de CO₂, utilícelo y transfíralo a través de la parte inferior del fermentador. Esto asegura una menor posibilidad de que el oxígeno entre en la cerveza durante la transferencia.

2. KIT BOMBA DE REFRIGERACIÓN

Controlar la temperatura de fermentación con agua fría bombeándola a través de la camisa aislante de doble pared del Fermentador Cónico. Contiene una pequeña bomba sumergible y un kit de conexión de enfriamiento, incluyendo mangueras aisladas, para acoplarse fácilmente al fermentador.



Reorder: 72663
Version: 2



www.grainfather.com