



» Speidels Braumeister PLUS 10, 20, 50 литров

Официальное Руководство по Эксплуатации





ВАЖНО!

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ,
СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

Это руководство по эксплуатации является частью устройства. Прочитайте и следуйте инструкциям, чтобы избежать возможных повреждений и несчастных случаев. Храните это руководство в надежном месте и передайте его любому, кто будет работать с пивоварней.



» Содержание

1.	Общая информация	7
2.	Технические данные	8
2.1	Функционирование и область применения	8
2.2	Состав и комплект поставки	8
2.3	Информация о специальных компонентах	10
2.4	Размеры, мощность и потребление энергии	12
2.5	Утилизация	
3.	Безопасность	16
3.1	Общие правила по техники безопасности	16
3.2	Особые указания по безопасности	17
4.	Подготовка	18
4.1	Правила техники безопасности	18
4.2	Установка	18
4.3	Хранение и транспортировка	18
4.4	Модификация	19
5.	Блок управления	20
5.1	Настройка	20
5.2	Подготовка к запуску	21
5.3	Функции	24
6.	Варка	26
6.1	Введение	26
6.2	Подготовка	27
6.3	Программирование / запуск автоматической варки	30
6.4	Затирание	32
6.4.1	Информация о затирании	32
6.4.2	Затирание шаг за шагом	34
6.5	Фильтрация	39
6.5.1	Информация о фильтрации	39
6.5.2	Фильтрация шаг за шагом	42
6.6	Кипячение и охмеление	44
6.7	Охлаждение	47
6.8	Главное брожение	49
6.9	Созревание	50

7.	Примечания	52
7.1	Символы	52
7.2	Устранение неисправностей	54
8.	Обслуживание	57
8.1	Мойка	57
8.2	Обслуживание / обновления	59
	Приложения	60
A	Правовые аспекты домашнего пивоварения	60
B	Условия гарантии и обработка претензий	62
C	Языки	64



Артикул no. 45050-30: Braumeister PLUS 50 литров

1. Общая информация

Уважаемый Покупатель,

Вы только что стали обладателем нового устройства, созданного нашей компанией, и мы благодарим Вас за оказанное доверие. Качество и функциональность продукции являются нашими главными приоритетами. Пожалуйста, полностью прочтите инструкцию перед первым использованием и сделайте ее доступной для каждого пользователя Braumeister PLUS.

Мы написали это руководство, чтобы с самого начала обеспечить надежный и безопасный ввод в эксплуатацию и работу на пивоварне Braumeister PLUS.



Если вы будете внимательно следовать данным примечаниям и инструкциям, ваш Braumeister PLUS прослужит долго полностью удовлетворяя Вас.

Декларация соответствия

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH подтверждает, что продукты «Braumeister PLUS 10 литров», «Braumeister PLUS 20 литров» и «Braumeister PLUS 50 литров» (упомянутые в данном руководстве) соответствуют требованиям соответствующих Европейских Директив.

Производитель

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2, 72131 Офтердинген, Германия
Телефон +49(0) 7473 9462-0, Факс +49 (0) 7474 9462-99
www.speidels-braumeister.de, www.speidel-behaelter.de

Дополнительная информация

Инструкция по эксплуатации на сентябрь 2020 г.

2. Технические данные

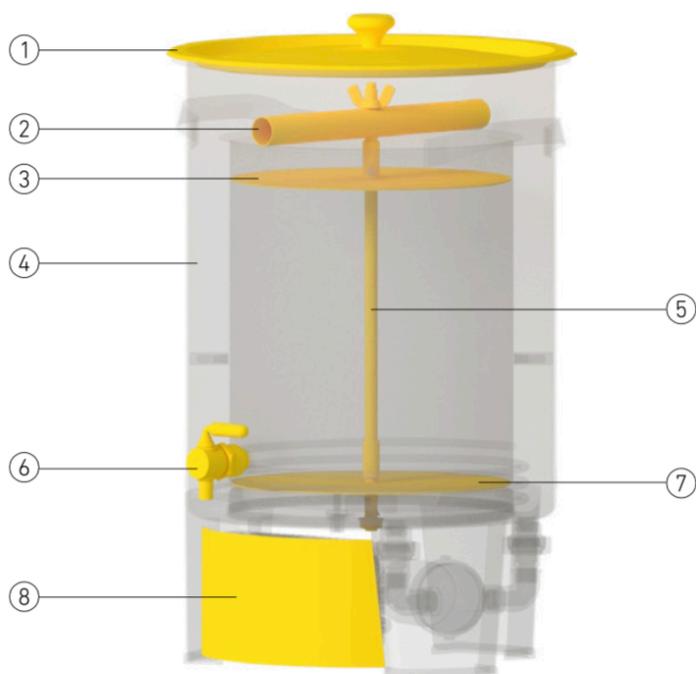
2.1 Функционирование и область применения

Braumeister PLUS разработан и произведен для приготовления небольшого количества пива. Перед каждой варкой необходимо проверять Braumeister PLUS, чтобы убедиться, что он находится в надлежащем и безопасном состоянии.

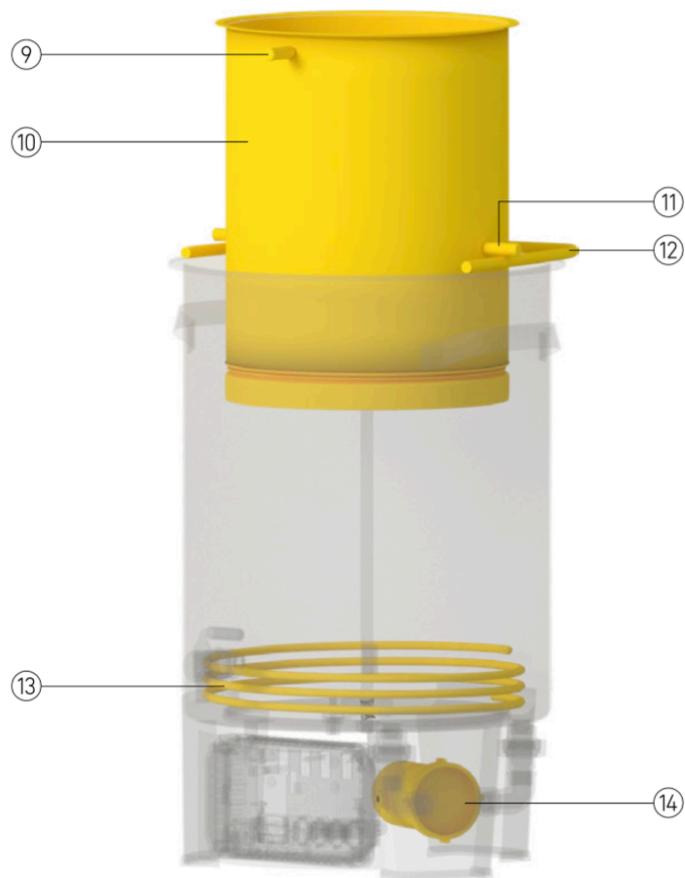
2.2 Состав и комплект поставки

Состав и объем поставки показаны на следующем рисунке. Braumeister PLUS работает с одним циркуляционным насосом и одним нагревательным тэном. Braumeister 50 литров имеет еще одну дополнительную ручку сзади (здесь не показана).

1	Крышка бака	8	Автоматический контроллер
2	Фиксатор	9	Подъемный штырь
3	Фильтр-пластины 1	10	Солодовая корзина
4	Варочный котел с рубашкой охлаждения	11	Опорный штифт
5	Центр. стержень/ уровень	12	Сливная скоба
6	Кран	13	Тэн
7	Фильтр-пластины 2	14	Насос



Браумеистер PLUS 50 литров
в процессе затираания



Браумеистер PLUS 50 литров в
процессе фильтрации

2.3 Информация о специальных компонентах

1

Крышка бака



Благодаря крышке нагрев котла происходит заметно быстрее. Вентиляционные отверстия предотвращают повышение давления в котле и позволяют воздуху легко циркулировать. При высоких температурах на нижней стороне крышки конденсируется вода. Поднимая крышку, убедитесь, что её край находится над котлом, так чтобы капающий с неё конденсат (держа крышку под углом) снова стекал обратно.

4

Варочный котел с рубашкой охлаждения

Главное преимущество рубашки охлаждения Braumeister PLUS, заключается в том, что брux в сусле пивоварни оседает во время всего процесса охлаждения без внешнего вмешательства, таким образом добиваясь прозрачности сусла перед его сливом. Кроме того, отсутствует какое-либо взбалтывание остывающего сусла, например, при удалении погружного чиллера после охлаждения. Время охлаждения рубашкой аналогично погружному чиллеру. Возможно, что осадок, который быстро оседает в середине сусла, изолирует датчик температуры, и поэтому отображается на несколько градусов больше, чем фактически присутствует в сусле.

Направление потока воды через рубашку рекомендуется снизу вверх. Именно таким образом, при тестировании, были получены наилучшие результаты конвекции и осаждения твердых частиц.

После охлаждения слейте воду из рубашки (в сборную емкость – и не над электроникой Braumeister). Переходники подходят для обычных садовых поливочных систем, типа Gardena (устанавливаются на приваренные резьбовые штуцера 1" HP).

Ограничение: При варках с использованием короткой корзины для солода функция охлаждения двойной рубашки может использоваться только в ограниченной степени из-за небольшой поверхности контакта с суслом. Мы рекомендуем дополнительный чиллер. Качество воды для охлаждения через двойную рубашку должно быть таким, чтобы в ней было как можно меньше извести и без частиц ржавчины (вода из сильно заржавевших труб). В случае использования воды, содержащей известь, по прошествии определенного времени может потребоваться декальцинация веществами, совместимыми с нержавеющей сталью, для поддержания оптимального расхода.

Примечание. Во время производства рубашки охлаждения на её внутренней стороне выштамповываются небольшие выпуклости, которые образуют полости для потока воды. Это не повреждения при транспортировке или что-то подобное.

6

Кран

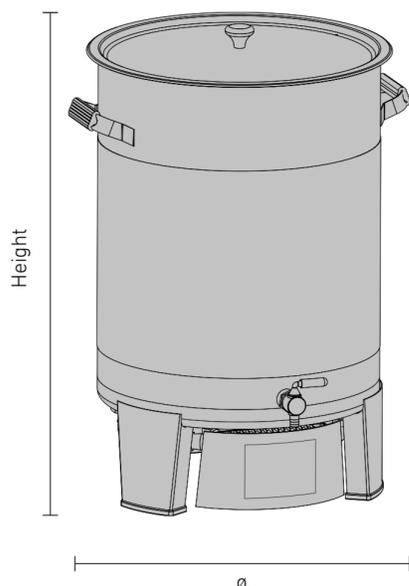
Сливной кран предназначен для слива сусла, а так же облегчает очистку и слив осадка во время заполнения. Это достигается путем мойки пивоварни сверху и одновременного слива грязной воды вниз в канализацию или контейнер через прилагаемый шланг. Слив расположен посередине двух оснований, поэтому Braumeister PLUS можно полностью опорожнить, слегка наклонив его. После завершения очистки Braumeister иногда переворачивают вверх дном для полного высыхания и опорожнения насоса.

14

Насос

Циркуляционный насос можно включать и выключать в ручном режиме. Важно, чтобы воздух из насоса был выпущен после заполнения жидкости в ручном режиме, чтобы насос работал на полную мощность и не работал всухую и не мог выйти из строя. Для этого нужно несколько раз включить и выключить насос с залитой водой (до тех пор, пока не перестанут выходить пузырьки воздуха и не будут слышны шумы насоса). В автоматическом режиме устройство сделает это самостоятельно. В автоматическом процессе варки насос автоматически выключается в случае слишком высоких температур и снова включается только в более холодном состоянии. Мощность насоса можно регулировать поворотным потенциометром. Мощность, рекомендованная Speidel конкретной пивоварни, отмечена стрелкой.

2.4 Размеры, мощность и потребление энергии



BRAUMEISTER PLUS 10 ЛИТРОВ

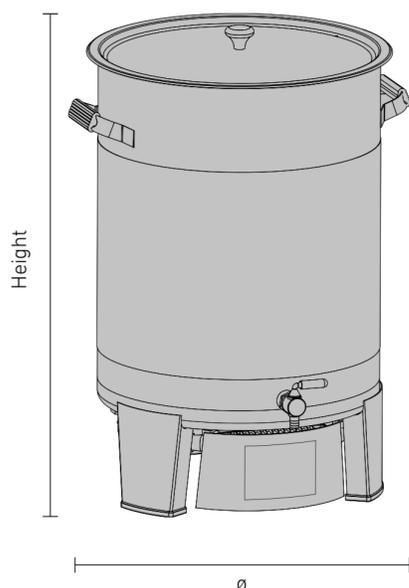
Braumeister PLUS 10 litres

РАЗМЕРЫ

Объем	Высота	Диаметр	Размеры коробки
Литр	см	см	Д x Ш x В см
10	48	30	60 x 40 x 50

МОЩНОСТЬ И ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

Вес	12 кг вместе со всеми фитингами и корзиной
Нагрев	1,200 Вт низкотемпературный тэн
Насос	27 Вт
Напряжение	230 В переменный ток
Предохранитель	10 А устройство защиты по дифференц. току
Объём	Варка 10 литров готового к употреблению пива (нормального) = приблизит. 11 л пивного сусла
Макс. уровень	верхняя риска на стержне = 12л
Макс. засыпь	2.8 кг



Braumeiter PLUS 20 litres

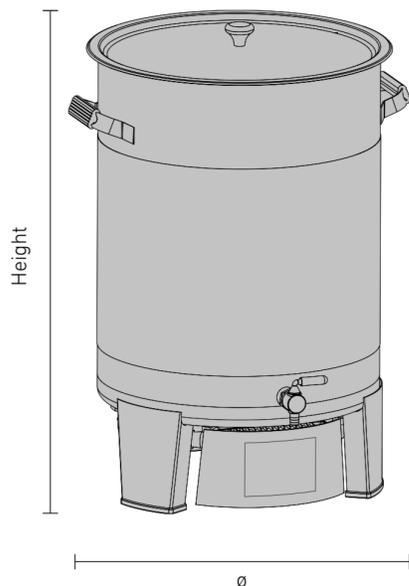
BRAUMEISTER PLUS 20 ЛИТРОВ

РАЗМЕРЫ

Объем	Высота	Диаметр	Размеры коробки
Литр	см	см	Д x Ш x В см
20	60	40	74 x 60 x 61

МОЩНОСТЬ И ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

Вес	19 кг вместе со всеми фитингами и корзиной
Нагрев	2,000 Вт низкотемпературный тэн
Насос	27 Вт
Напряжение	230 В переменный ток
Предохранитель	10 А устройство защиты по дифференц. току
Объём	Варка 20 литров готового к употреблению пива (нормального) = приблизит. 23 л пивного сусла
Макс. уровень	верхняя риска на стержне = 25 л
Макс. засыпь	6 кг



BRAUMEISTER PLUS 50 ЛИТРОВ

Braumeister PLUS 50 litres

РАЗМЕРЫ

Объем	Высота	Диаметр	Размеры коробки
Литр	см	см	Д x Ш x В см
50	70	50	74 x 60 x 61

МОЩНОСТЬ И ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ

Вес	24 кг вместе со всеми фитингами и корзиной
Нагрев	3,200 Вт низкотемпературный тэн
Насос	27 Вт
Напряжение	230 В переменный ток
Предохранитель	16 А устройство защиты по дифференц. току
Объём	Варка 50 литров готового к употреблению пива (нормального) = приблизит. 53 л пивного сусла
Макс. уровень	верхняя риска на стержне = 55 л
Макс. засыпь	13 кг

2.5 Утилизация

Если вам необходимо утилизировать ваш Braumeister PLUS, следуйте приведенным ниже инструкциям:



Защищайте окружающую среду, электрические приборы не выбрасываются в бытовые отходы. Используйте пункты сбора, предусмотренные для утилизации электрических приборов и сдавайте любые электрические устройства, которые вы больше не используете. Это поможет избежать потенциального воздействия на окружающую среду и здоровье человека в результате неправильной утилизации. Вы также вносите свой вклад в повторное использование, переработку и другие формы утилизации отработанного электронного оборудования.

Информацию о том, где утилизировать оборудование, можно получить в местных или муниципальных органах власти.

3. Безопасность

3.1 Общие правила по техники безопасности

Оборудование и шнур питания необходимо регулярно проверять на предмет повреждений. Если обнаружено повреждение, прибор больше нельзя использовать.

Всегда отключайте шнур питания от настенной розетки (тяните за вилку, а не за шнур), когда прекращаете пользоваться устройством. Это касается и мойки, и в случае неисправности - после этого отсоедините кабель от блока управления.

Следите за шнуром питания так, чтобы он не касался острых предметов. Его необходимо развернуть и полностью вставить в розетку или на устройство. Катушку для кабеля использовать нельзя.

Удлинитель не должен быть длиннее 3 м.

Не используйте тройники розеток, так как это устройство слишком мощное. Избегайте срабатывания электрического автомата. Из-за повышенного энергопотребления Braumeister PLUS не переключайте других «крупных потребителей» на тот же автомат. **Пожароопасно!**



Braumeister PLUS можно использовать только по прямому назначению и в безопасном и надежном состоянии. Проверять состояние Braumeister PLUS перед каждым использованием.

Дети и пожилые люди:

Пожалуйста, держите все упаковочные материалы (картон, полистирол и т.д.) подальше от детей. Не допускайте игр маленьких детей с полиэтиленовой плёнкой. **Опасность удушья!**

Данное оборудование не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, а так же при отсутствии опыта и / или знаний (включая детей), если они не находятся под наблюдением взрослого лица, ответственного за их безопасность.

Маленькие дети должны находиться под наблюдением взрослых, убедитесь, что они находятся вдали от устройства, и не играют с ним



3.2 Общие правила по техники безопасности

Котёл, крышки и монтажные детали становятся очень горячими. В конце процесса варки, в котле находится кипящее сусло. Соблюдайте инструкции по установке изделия. Никогда не перемещайте Braumeister горячим. При работе с пивоварней вы всегда должны использовать кухонные рукавицы или прихватки. **Опасность ожога!**



Соблюдайте осторожность при снятии крышки котла, убедитесь, что конденсированная вода на её нижней стороне стекает обратно в котёл. Держите крышку над котлом наклонно. **Риск ожога!**



Пивоварня Braumeister сделана из нержавеющей стали (электропроводящий котёл). По этой причине, пивоварня должна быть подключена через УЗО с током утечки не более 30 мА. Как правило, такое УЗО уже установлено на входе в дом/квартиру. **Опасность поражения электрическим током!**



Мойку пивоварни всегда осуществляйте отключённой от электросети. Избегайте попадания прямых струй на электрические компоненты пивоварни. **Опасность поражения электрическим током!**



Важно: Для корректной работы контроллера, разъёмы на задней панели (насос и тен) блока электроники всегда должны быть четко зафиксированы. **Пожароопасно!**



Для отвода пара используйте «тепловой рукав» и предлагаемый к нему аксессуар. Убедитесь, что блок электроники в нижней части пивоварни Braumeister хорошо вентилируется, в противном случае это может привести к перегреву и повреждению контроллера.

Перед каждым запуском, насос продувается, во избежание работы сухого хода. Процесс прокачка происходит в автоматическом режиме, насос несколько раз включается и выключается, пока не исчезнут пузырьки воздуха.

4. Подготовка

4.1 Правила по техники безопасности



Перед первым использованием Braumeister PLUS необходимо тщательно промыть теплой водой (глава «Мойка 8.1»). Также соблюдайте правила безопасной установки Braumeister PLUS, указанные ниже. Убедитесь, что Braumeister находится в надлежащем состоянии. Для этого проверьте компоненты, перечисленные в главе «2. Технические данные» на предмет повреждений. Также соблюдайте правила техники безопасности в главе «3. Безопасность». При этом, Braumeister PLUS спроектирован для немедленного использования.

4.2 Установка



Перед использованием Braumeister PLUS необходимо поместить на устойчивое, надежное и горизонтальное основание. Обратите внимание, что Braumeister PLUS в заполненном виде может весить до 30 кг / 50 кг / 90 кг и наполнен кипящим горячим пивным суслом. Рециркуляция сусла в процессе затирания требует строго горизонтальной установки. Избегайте шаткого основания. Лучше всего подойдет устойчивый деревянный табурет или не слишком высокий стол. Braumeister PLUS нельзя перемещать в процессе варки. Ручки предназначены для транспортировки и перемещения только в пустом состоянии. Держать детей и пожилых людей вдали от прибора во время его использования. После того, как Braumeister PLUS будет безопасно установлен, подключите пивоварню к источнику питания. Теперь вы можете включить Ваш Braumeister PLUS.



4.3 Хранение и транспортировка



Braumeister PLUS необходимо хранить в сухом месте. Избегайте контакта пивоварни с металлическими или ржавыми предметами.



Транспортируйте Braumeister только пустым за предусмотренные для этого ручки. Перед транспортировкой прибор необходимо отключить от источника питания и ни в коем случае не перемещать во время работы.

Риск ожога!

4.4 Модификация

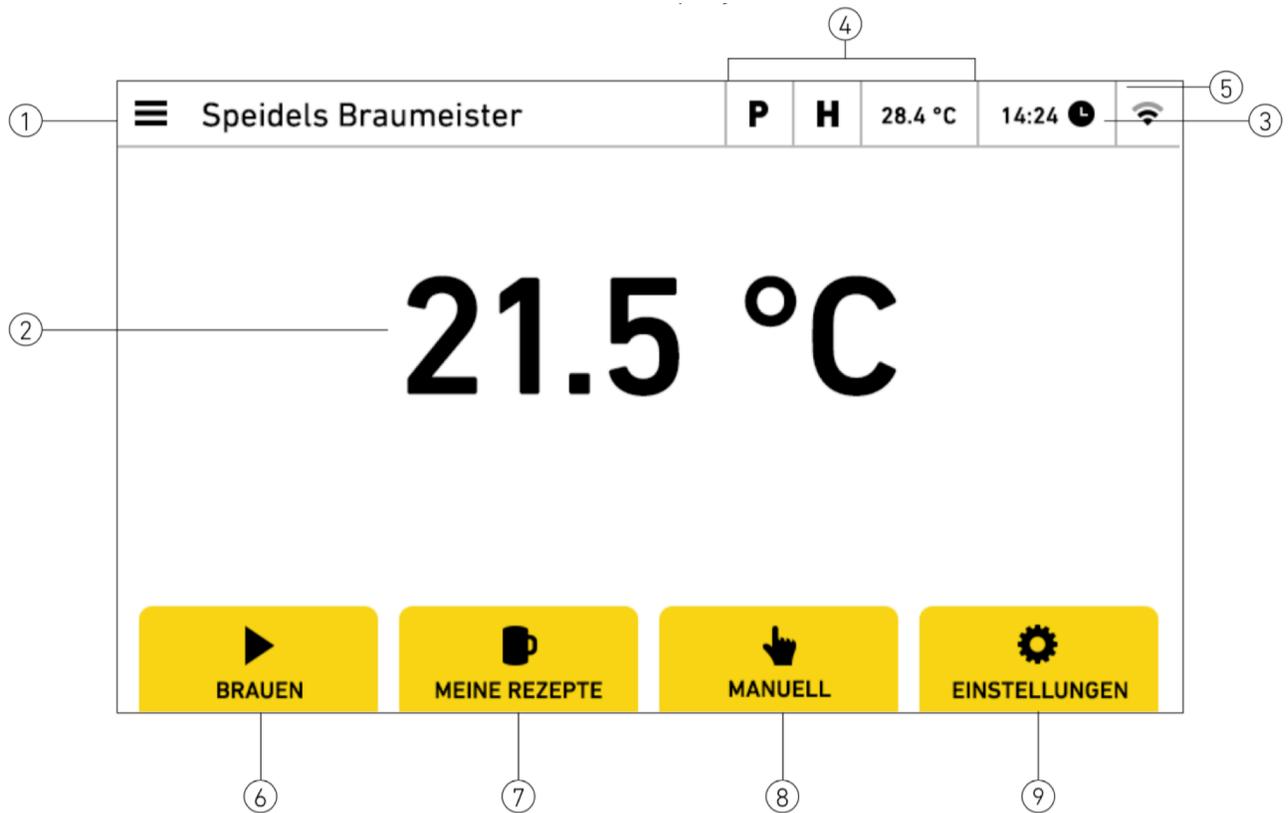
Модификация Braumeister PLUS категорически запрещена, за исключением добавления аксессуаров, проверенных производителем. Несанкционированные модификации устройства могут привести к серьезной угрозе безопасности, и дальнейшая безопасная эксплуатация не может быть гарантирована. Если в конструкцию внесены изменения, гарантия аннулируется. См. также Приложение «Условия гарантии, обработка претензий».



5. Блок управления

5.1 Настройка

Braumeister PLUS управляется с помощью сенсорного дисплея, который установлен в нижней части основания Braumeister. На начальном экране отображаются следующие функции:



Start display

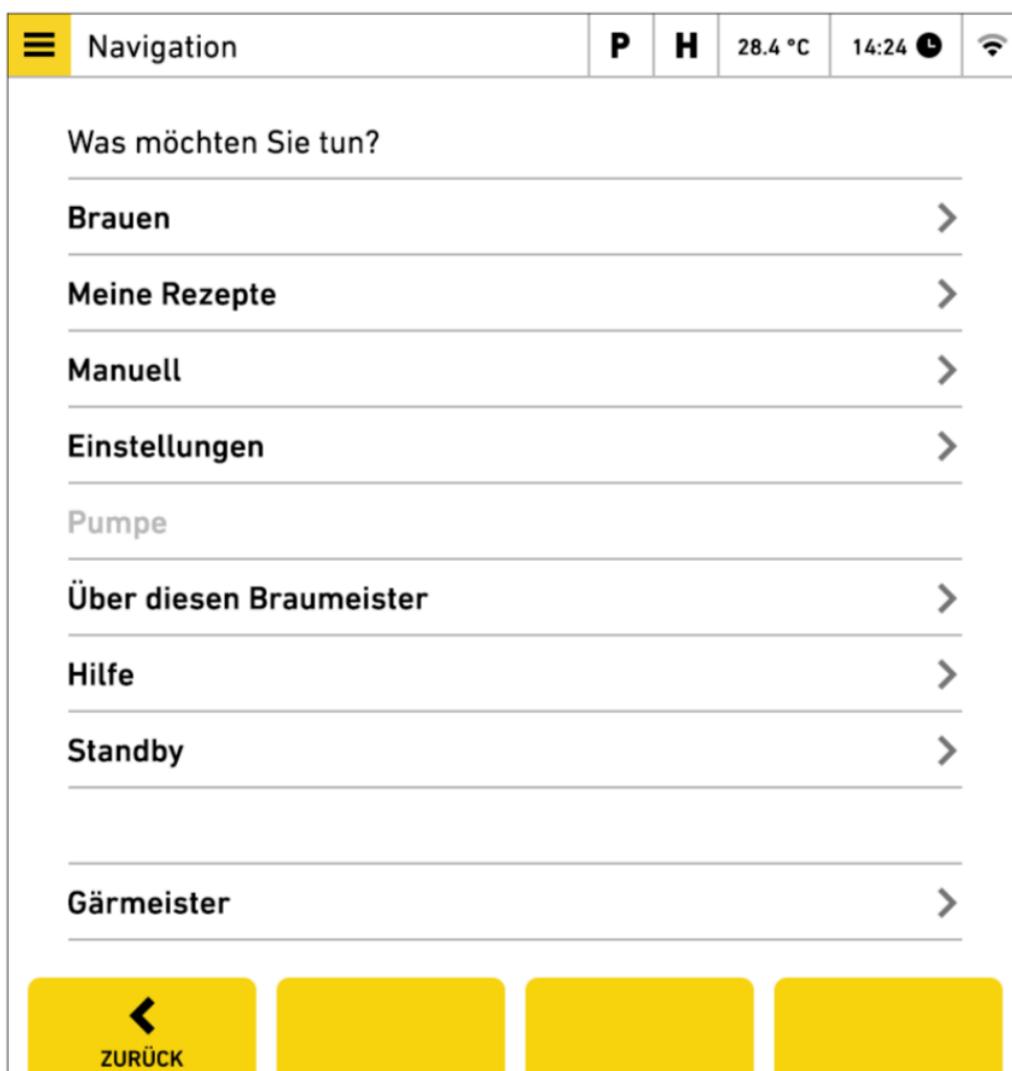
- | | | | |
|---|--|---|------------------------|
| 1 | Меню/ Статус | 6 | Рецепт варки |
| 2 | Время, температура, рецепт и инструкция | 7 | Редактирование рецепта |
| 3 | Время 1 | 8 | Ручной режим |
| 4 | Вкл/ Выкл Насос (P) / ТЭН (H), Температура | 9 | Установки |
| 5 | Wi-Fi | | |

5.2 Подготовка к варке

Когда вы запускаете Braumeister PLUS в первый раз, вы автоматически получаете инструкции по настройке. Здесь вы также можете с самого начала подключиться к My Speidel.

Чтобы внести последующие изменения в настройки в процессе установки, выполните следующие действия:

Вы можете вызвать **Навигация** через дисплей меню. Коснитесь пальцем раздела **Настройки**.



Навигация

В разделе настроек вы найдете варианты настройки языка, Wi-Fi, единицы измерения, звуки и т. д.



Установки

Чтобы изменить настройки, просто нажмите пальцем желаемую область. Затем вы можете внести желаемое изменение в новом окне.

Choose a language ...

Deutsch German

English ✓

Français French

Español Spanish

Русский Russian

 **BACK**

Установка языка

5.3 Функции



Нажмите **Варка**, выберите рецепт и начните варку нажав **Выбор**. Затем следуйте инструкциям на экране. Подробное описание см. Глава 6. «Варка».



В **Мои рецепты**, ваши рецепты могут быть сохранены, созданы в пивоварне или синхронизированы через My Speidel.

Чтобы изменить рецепт, выберите соответствующий рецепт пальцем и нажмите **Изменить**. Вы можете прокручивать пальцем по рецептам. Просто используйте палец, чтобы выбрать элементы, которые хотите настроить. Затем вы можете внести изменения с помощью появившейся клавиатуры. Когда вы внесете все изменения, нажмите **Назад**. Появится окно, в котором вы можете сохранить изменения.

Рецепты также можно разрабатывать, хранить и обменивать через портал для клиентов www.myspeidel.com. Кроме того, можно управлять Braumeister (или другими устройствами) и контролировать процесс пивоварения в режиме онлайн.



В ручном режиме насос и нагрев можно включать и выключать. Буквы **P** и **H** в строке меню показывают, включен ли насос или нагрев.



Если буква желтого цвета, насос или нагреватель активирован. Если символ только наполовину желтый, насос / тэн активирован, но не включен, потому что жидкость, например, еще слишком горячая. Вы устанавливаете заданную температуру с помощью контроллера температуры.



В разделе **Настройки** вы найдете параметры для настройки языка, Wi-Fi, единиц измерения, звука и т. д.



Во всех режимах работы (автоматический / запуск варки, рецепты и ручное управление) вы можете вернуться в стартовое меню, нажав **Отменить** или нажав **Назад** несколько раз.

6. Варка

6.1 Введение

Производство пива с помощью Braumeister PLUS осуществляется в несколько этапов, каждый из которых здесь объясняется отдельно.

Во-первых, эти фазы описаны в общих чертах, поэтому процесс пивоварения применим ко всем типам пива и рецептам. Конкретный пример пивоварения для первой варки и специальный рецепт с точным количеством, временем затирания и конкретными температурами приведены в следующей главе.

Перед тем, как начать варить пиво, лучше всего получить представление обо всех отдельных этапах, которые в конечном итоге приводят к готовому напитку. Чтобы убедиться, что вы не пропустите ни одного шага, и чтобы получить понимание ваших пивоваренных процессов впоследствии, рекомендуется вести журнал пивоварения (это можно сделать от руки на бумаге, а также в цифровом виде через My Speidel).

Еще один совет: когда вы готовитесь сварить пиво в первый раз, вы настройтесь потратить день и, лучше, варить со вторым человеком, так как это и намного веселее, и вам возможно, понадобится небольшая помощь. Пожалуйста, всегда помните, что пивоварение требует некоторого опыта, и вы становитесь опытнее от процесса к процессу пивоварения. Так что не расстраивайтесь, если первое пиво не совсем оправдывает ваши ожидания.

6.2 Подготовка

Подбор ингредиентов

Заранее приобретите необходимые ингредиенты для пивоварения (хмель, солод и дрожжи). Важно, чтобы солод был свежим. После измельчения (измельчение зерен - не слишком мелкое, см. «Правильный помол» на стр. 29), солод нужно использовать как можно быстрее. Количество варьируется в зависимости от рецепта: количество солода составляет 2-2,5 / 4-5 / 9-11 кг, а количество хмеля - 15-40 / 20-80 / 50-150 г. Хмель в основном предлагается в прессованном виде в виде гранул - пеллет. Для брожения, первое время, рекомендуются сухие дрожжи, так как их легко хранить и они имеют более длительный срок хранения, но позже также рекомендуются специальные жидкие дрожжи. Эти ингредиенты можно приобрести в магазинах домашних пивоварен или в Интернете.



Пример: Пеллеты хмеля



Пример: Ячменный солод



Пример: Вода



Пример: Сухие дрожжи



Мойка оборудования



Перед варкой Braumeister промывают теплой водой, и включая насос промывают его. Остальное оборудование, такое как корзина, лопатка для затирания, бак для ферментации, должно быть готово и также вымыто. См. Также инструкции в главе «8.1 Мойка».

Гигиена



Гигиена - главный приоритет в пивоварении. Особенно при низких температурах (во время охлаждения, розлива и брожения) пивное сусло наиболее подвержено риску заражения. Это может испортить пиво загубив всю работу. Поэтому следует обращать особое внимание на абсолютно чистые емкости (бочки для брожения, бутылки) и рабочие материалы (ложки, краны, уплотнения). Использование специальных дезинфицирующих средств особенно подходит для этого. Они доступны в специализированных винных магазинах и в магазинах домашних пивоваров. Они также подходят для заливки в гидрозатвор, для дезинфекции емкости для брожения и прочего оборудования. Дезинфекция бутылок и /или кег для созревания выполняется так же, как и для бродильного чана. Это гарантирует, что сброженное пиво будет разливаться в абсолютно чистые бутылки или кеги для созревания. В случае использования баков для созревания это следует сделать за несколько дней до окончания ферментации, чтобы процесс наполнения мог происходить быстро и без спешки.

Умягчение пивоваренной воды

При необходимости воду для заваривания можно смягчить. Для этого воду (холодную водопроводную воду) кипятят в Braumeister PLUS в течение 30 минут, затем охлаждают и временно хранят в резервуаре для брожения до завершения процесса заваривания. Отделенная известь осела на дне емкости и утилизируется. Braumeister PLUS предназначен для заваривания ок. Готовое пиво 10 л / 20 л / 50 л (обычное пиво). Для этого потребуется 15-20 л / 25-30 л / 55-60 л пивоваренной воды. Для новичков, соответственно, для первых попыток заваривания можно использовать обычную (безупречную с точки зрения гигиены, бесцветную и без запаха) холодную водопроводную воду, чтобы ограничить усилия в начале. Обычно пивоваренная вода должна иметь жесткость менее 14 ° dH.

Правильный помол



Зазор 1.2 мм; слишком мелкий



Зазор 1.4 мм; уже лучше, но не идеал



Помол 1,6 мм. идеальный пример.
Но проверьте, если цельные зерна не ломаются при надавливании, значит, они были помолоты слишком крупно - уменьшайте зазор.

6.3 Программирование / запуск автоматической варки

Подключите Braumeister PLUS. Блок управления находится в своём основном состоянии.



21.5 °C



Дисплей при включении

Чтобы запрограммировать рецепт и его значения времени и температуры - термопаузы, нажмите **Мои рецепты**. Затем выберите в меню рецепт, который хотите отредактировать. Новые рецепты можно создавать или удалять. Кроме того, вы также можете управлять своими рецептами и синхронизировать их через www.myspeidel.com.

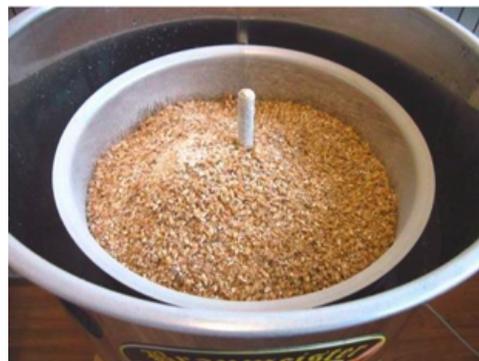
Вначале доступны три стандартных рецепта. Чтобы изменить рецепт, выберите рецепт пальцем и нажмите **Правка**. Затем вы можете использовать свой палец для прокрутки. Просто используйте палец, чтобы выбрать элементы, которые хотите настроить. После этого внесите изменения с помощью появившейся клавиатуры. Когда вы внесете все изменения, нажмите **Сохранить**.

☰ Meine Rezepte		P	H	28.4 °C	14:24 🕒	📶
Rezept auswählen ...		SORT: DATUM ▾ NAME 🔍				
● Müncher Helles	Pils	21.06.2019 ▾				
Weihnachtsbier	Lager	16.04.2019 ▲				
Rastphasen		Hopfenkochen				
1. 63 °C 40 min		99 °C 70 min				
2. 72 °C 30 min						
3. 78 °C 10 min		Hopfungaben				
4. 78 °C 10 min		70/60/50/45/30/10 min vor Ende				
5. 78 °C 10 min						
6. 78 °C 10 min						
7. 78 °C 10 min						
8. 78 °C 10 min						
9. 78 °C 10 min						
10. 78 °C 10 min				DETAILANSICHT 👁		
● Weizen 38 °	Weizenbier	07.12.2017 ▾				
Rauchbier	Rauch-Pilse...	19.11.2017 ▾				
Bohemian Lager	Lager	07.11.2017 ▾				
India Pale Ale	Ale	03.10.2017 ▾				
Eichenbock	Bockbier	09.05.2017 ▾				

Редактирование рецепта

6.4 Затираание

Смешивание солодовых зёрен и воды называется затираанием. Целью всего процесса затираания является извлечение крахмала, хранящегося в зерне, и преобразование его в сахар с помощью содержащихся в солоде ферментов. Различные ферменты эффективны при разных температурах, вот почему затираание проходит при различных термопаузах.



Процесс затираания

6.4.1 Информация о затираании

Сначала в бойлер заливается 12 л / 23 л / 55 л воды для пивоварения. Солодовая трубка еще не установлена. Маркировка на дышле указывает уровень заполнения (BM PLUS 10l: 8l, 10l, 12l), (BM PLUS 20l: 12l, 15l, 20l, 25l; (BM PLUS 50l: 20l, 25l, 30l, 45l, 50l, 55l).)

Подтвердите с помощью **Варка**, что вы залили воду. После этого включаются насос и нагрев. Насос несколько раз включается и выключается для вентиляции. Насос и нагрев включаются до достижения запрограммированной температуры затираания. Символы **(P)**umping и **(H)**eating загораются желтым. На дисплее отображается заданная и фактическая температура. Верхний дисплей статуса показывает статус, например Автоматический 3, что означает, что автоматическая варка была запущена с рецептом 3. После этого дисплей показывает, в какой фазе находится программа. Когда температура затираания достигнута, раздается звуковой сигнал, далее следуйте инструкциям на дисплее.

Когда вы засыпали солод, подтвердите это, нажав **Продолжить**. Убедитесь, что все сита установлены и корзина закреплена. Это важный момент и поэтому запрос появляется второй раз "Солод засыпан?". С помощью кнопки **Продолжить** теперь вы можете начать собственно процесс затираания с помощью Braumeister PLUS. Насос и нагрев включены. Сусло поднимается в корзине и переливается. Цикл устанавливается, и солод промывается перекачкой на следующих этапах.

☰ Weizen 38° P H 33.4 °C 11:55 🌙 📶

Soll 36 °C
33.4 °C 🌡️↑

Soll ändern:

🌡️- 38 °C 🌡️+

←
ZURÜCK
⋮
ÜBERSICHT

✓
ÄNDERN

Процесс Затирания

☰ Weizen 38° P H 36.0 °C 11:55 🌙 📶

Malz einfüllen!

Malzmenge ...

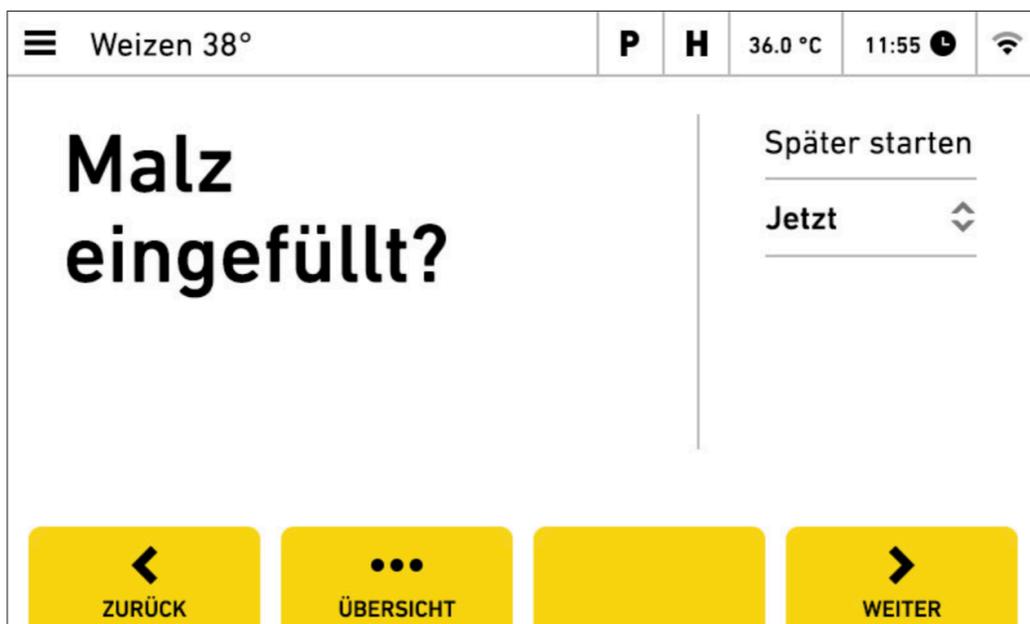
- 2.00 kg Weizenmalz**
- 1.00 kg Wiener Malz**
- 1.00 kg Pilsener Malz**
- 0.50 kg Carahell**



Einmischen
Malz einfüllen
0 %
10 % Gesamt

✕
ABBRECHEN
⋮
ÜBERSICHT
?
HILFE
➔
WEITER

Засыпьте солод!



Повторный запрос, засыпки солода

6.4.2 Затирание шаг за шагом



Установите солодовую корзину

Вставьте солодовую трубку уплотнением вниз. Уплотнение и солодовая корзина должны располагаться по центру и абсолютно ровно на дне котла.



Установите фильтр-пластину

Установить фильтр-пластину на стержень втулкой вверх до нижнего края.



Установите фильтр-сетку

Установить сетку на пластину.



Засыпьте солод

Засыпьте аккуратно солод и убедитесь, что ничего не просыпали. В противном случае насос может забиться.



Перемешайте солод

Тщательно перемешайте солод лопаткой и дайте ему набухнуть несколько минут.



Установите фильтр-сетку

Установите вторую сетку на размешанный солод.



Установите фильтр-пластину

Установите вторую пластину втулкой вверх на сетку.



Закрепите корзину фиксатором

Установите прижимной фиксатор в соответствующее положение.



Закрепите корзину фиксатором

Закрепите корзину фиксатором. Закрепите фиксатор барашковой гайкой.

Белковая пауза

Во время белковой паузы большие белковые молекулы солода расщепляются на небольшие строительные блоки. Белковая пауза важна для осветления и вкуса, но особенно для стабильности пены и способности пива связывать углекислоту. Температура около 52 ° C и выдерживается 5-20 минут в зависимости от запрограммированного рецепта. Для лучшей стабильности пены в некоторых рецептах этот этап не используется.

Теперь на дисплее отображается термопауза, т.е. заданная и фактическая температуры, а также заданное и фактическое время. Отсчет времени начинается при достижении заданной температуры. Остальные фазы проходят полностью автоматически. На дисплее также будет отображаться соответствующее время и температура.

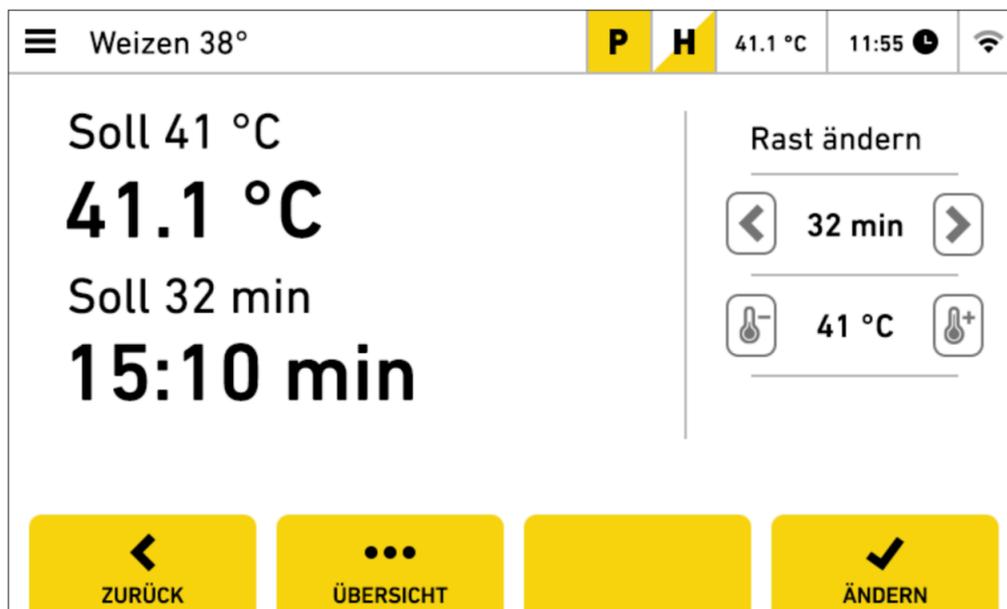
С помощью **Отмена** можно прервать процесс затираания. После этого появляется экран с запросом, должна ли автоматическая система продолжать работу или требуется полное прерывание.

Щелкните **«Обзор»**, чтобы просмотреть текущее состояние процесса затираания. Кнопка **Помощь** предоставляет вам помощь в различных этапах процесса пивоварения. Например, затираание.

Мальтозная пауза

Во время второй фазы, мальтозной, молекулы крахмала превращаются в сбраживаемые сахара с помощью набора ферментов, содержащихся в солоде. Эта пауза является важным этапом пивоварения для образования спирта, поскольку именно на этом этапе производится наибольшее количество сбраживаемых сахаров. Увеличение этой паузы означает, что в сусле вырабатывается больше сахаров, что делает пиво более сухим. Сокращение времени означает, что пиво становится более насыщенным за счет большего количества декстринов (несбраживаемых сахаров).

Температура ок. 63 °C и поддерживается в течение прибл. 35 мин. Как и на первом этапе, контроллер отображает на дисплее соответствующие данные. Весь дальнейший процесс (от паузы 2 до паузы 5) полностью автоматически контролируется системой управления. Во время всего процесса затирания насос ненадолго выключается каждые 10 минут (пауза насоса), чтобы переместить солод в новое положение и, таким образом, добиться лучшего выхода. Крышка Braumeister закрыта для экономии энергии.



Редактирование термопаузы

Пауза осахаривания 1

На третьей фазе затираания компоненты крахмала расщепляются с помощью ферментов, активных на этом уровне температуры. Температурная пауза обычно составляет около 73 °С и поддерживается около 35 минут.

Пауза осахаривания 2

На последнем этапе крахмал продолжает осахариваться, создавая несбраживаемые сахара, делая пиво более плотным. Для того, чтобы определить, остался ли крахмал в сусле, можно использовать йодную пробу. Для этого на белую тарелку капните немного сусла и добавьте немного йода. Если образец имеет коричнево-красный или желтый цвет - осахаривание достаточное. В противном случае последний температурный этап необходимо выдерживать дольше. Сусло нагревают до 78 °С при постоянной перекачке и выдерживают 10 минут.

6.5 Фильтрация

По завершении запрограммированных фаз затираания снова раздастся звуковой сигнал. Это также подтверждается кнопкой **Продолжить**. Насос выключается, и вам предлагается «удалить солодовую корзину».

6.5.1 Информация о фильтрации

Фильтрация - это отделение солодовой дробины от пивного сусла. По сравнению со многими другими методами домашнего пивоварения фильтрация на Braumeister PLUS является относительно простым, быстрым и чистым процессом и представляет собой центральную концепцию Braumeister.

Солодовая корзина помещается на штифты корзины и удерживается на сливной скобе, и сусло сливается из корзины в котел. После этого дробину промывают промывной водой, чтобы вытащить последние сахара экстракта. По-немецки этот процесс называется «Anschwänzen» (процесс не является абсолютно необходимым).

Пролив или «Anschwänzen» делается заливая горячей водой 78 °С (макс. 78 °С !!! - без кипячения) верхнюю часть солодовой трубы. Снимите верхнюю фильтр-пластину и сетку, и слегка разрыхлите дробину деревянной лопаткой. Во время фильтрации температура остается постоянной на заданном уровне 78 °С.



После 15-20 минут фильтрации полностью снимите солодовую корзину и утилизируйте дробину. Из соображений безопасности всегда рекомендуется работать в термостойких перчатках, так как все детали сейчас имеют высокие температуры. После удаления корзины подтвердите это, нажав **Продолжить**.

Чтобы начать кипячение/ охмеление, снова нажмите **Продолжить**, а затем **Начать**. Насос и нагрев снова включаются, и автоматическая система продолжит работать.

Теперь, когда процесс фильтрации завершен, следует проверить плотность сусла. Это важно для того, чтобы довести сусло до желаемой начальной плотности сусла, чтобы можно было регулировать впоследствии содержание алкоголя в пиве.



Процесс фильтрации

Налейте сусло в мерный цилиндр (принадлежность) и определите плотность сусла перед кипячением. Используйте три метки уровня на центральном стержне в качестве ориентира, которые указывают на 8/10/12 л или 15/20/25 л или 45/50/55 л. Соответственно оцените объем полученного сусла.

Чтобы измерить исходную плотность сусла используйте ареометр (принадлежность), налитое сусло необходимо охладить до 20 °C для получения точного значения. Любой способ охлаждения подходит для этой цели. И, поскольку исходная плотность связана с уровнем полученного сусла, нет необходимости ждать, пока вы сможете выполнить измерение. Просто переходите к следующему этапу варки - охмелению.

☰ Weizen 38° **P H** 41.0 °C 11:55 🕒 📶

Soll 41 °C
41.0 °C

Rastende erreicht


Rastende erreicht
100 %
60 % Gesamt

X **⋮** **>**
ABBRECHEN ÜBERSICHT WEITER

Завершение затирания

☰ Weizen 38° **P H** 28.4 °C 11:55 🕒 📶

Start Hopfenkochen?

Dauer
80 min

Autoabkühlung

Kühlung Temp.
 20 °C

< **⋮** **>**
ZURÜCK ÜBERSICHT JETZT STARTEN

Начало кипячения/ охмеления

6.5.2 Фильтрация шаг за шагом



Уведомление о безопасности

Все детали очень горячие, настоятельно рекомендуется использовать защитные или кухонные перчатки.



Удалите фиксатор корзины

Открутите гайку-барашек, затем снимите трубу фиксатор.



Установите опорную скобу

Установите скобу на край котла пивоварни.



Приподнимите корзину

Обеими руками осторожно вытяните солодовую корзину за подъемный кронштейн и ...



Поднимите корзину

... опустите солодовую корзину опорными штифтами на опорную скобу.

6.6 Кипячение и охмеление

Как описано в предыдущем разделе, автоматическая система продолжает работать, и начинается кипячение. На дисплее снова отображается время и температура этапа. Время кипячения автоматически начинает обратный отсчет при истечении определенного времени ожидания без дальнейшего повышения температуры. С помощью **Редактировать** заданное время и температуру можно откорректировать или изменить в автоматическом режиме.

На этом этапе сусло кипятят. С одной стороны, в сусле коагулируются белки, а с другой стороны, сусло стерилизуется. Это означает, что все микроорганизмы, которые иначе могли испортить пиво во время брожения, уничтожаются.

Как уже упоминалось в описании предыдущего этапа, здесь можно регулировать плотность исходного сусла с помощью выпаривания воды или её добавления. При кипячении в течении 80-90 минут в сусло добавляют хмель, который придает пиву необходимый аромат и горечь. Количество добавленного хмеля может варьироваться в зависимости от рецепта и вашего вкуса.

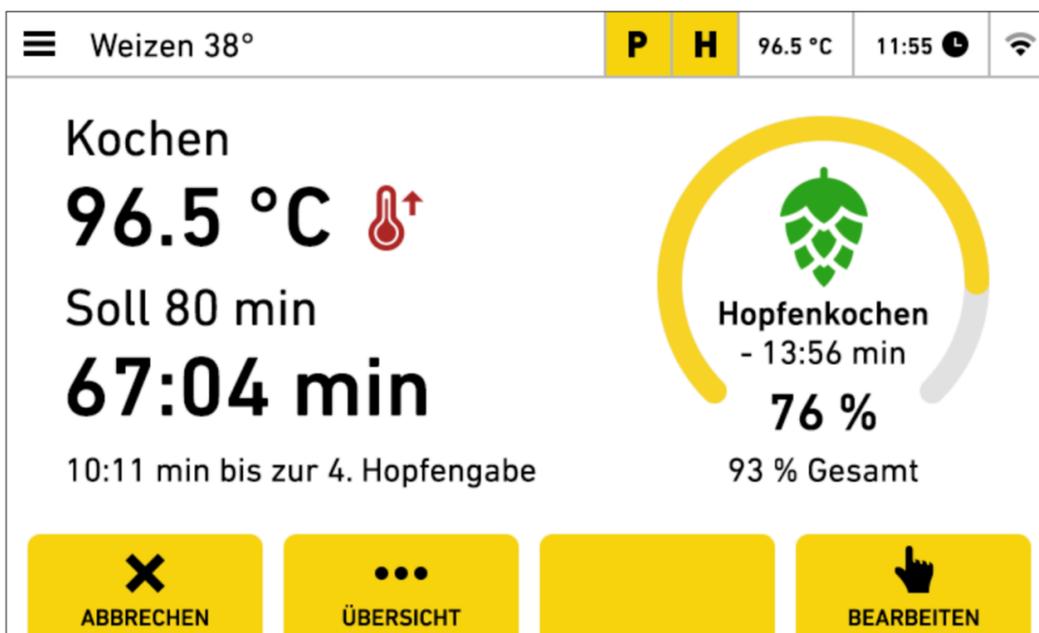


Кипячение сусла

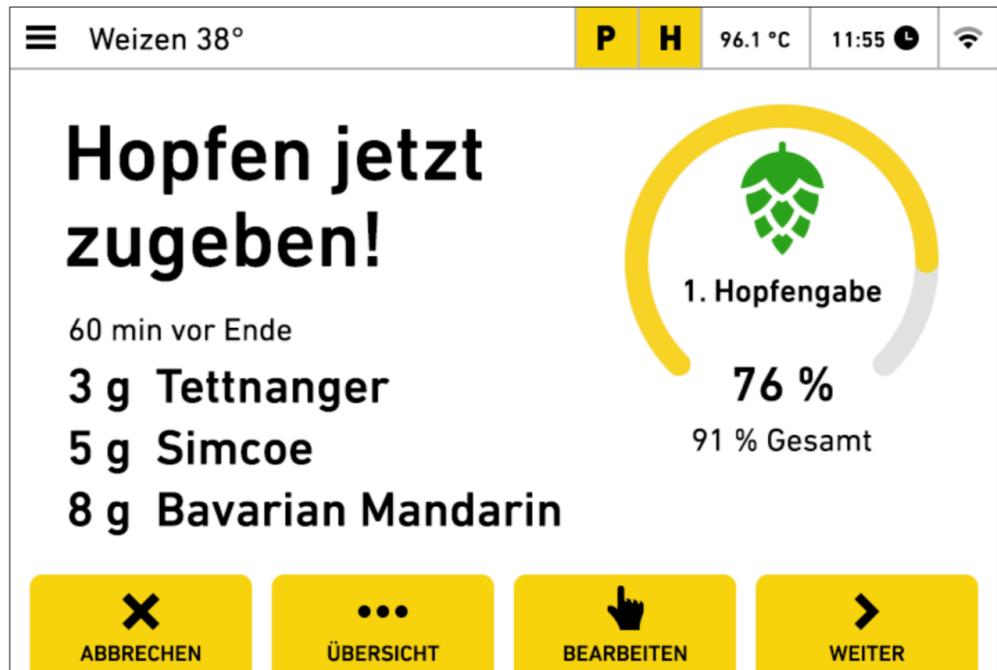
Когда измерена исходная плотность сусла, взятого в конце предыдущей фазы, она корректируется по уровню жидкости. Если исходный экстракт соответствует установленному значению, уровень необходимо поддерживать на том же уровне, добавляя кипяток. Если исходная плотность слишком высока, сусло разбавляется путем заливки большего количества кипящей воды, и уровень жидкости соответственно увеличивается. Необходимо следить за тем, чтобы испаряющаяся вода тоже заменяется. С другой стороны, если исходная плотность слишком низкая, уровень жидкости понижается (за счет испарения воды), что приводит к повышению плотности в сусле и, следовательно, к более высокому содержанию алкоголя в пиве. Фаза кипячения должна выполняться при открытом варочном котле. С одной стороны, происходит выкипание сусла, что особенно важно при кипячении, так как испаряются нежелательные сернистые вещества, дающие пиву неприятный привкус.

Когда наступает время добавить порцию хмеля по запрограммированному рецепту, раздаются звуковые сигналы - напоминание.

В зависимости от типа хмеля и содержания горечи добавьте первый хмель в кипящее сусло через 10-15 минут после начала кипячения. Хмель остается в сусле до окончания времени кипячения, потому что его вещества вступают в силу только после более длительного времени кипячения и выделяют в пиве желаемую хмелевую горечь. При этом также растворяются смолы и масла, содержащиеся в хмеле, что в конечном итоге даёт суслу необходимую горечь. Затем можно добавить хмель прибл. за 10 минут до завершения кипячения, что только способствует аромату. Увеличение горечи в оставшееся время уже невозможно. Сорт и количество хмеля, а также количество возможных добавок определяются рецептом и, соответственно, типом пива. Можно запрограммировать до шесть закладок. Добавка хмеля может быть в виде пеллет или сушеных шишек хмеля. Количество горьких веществ в пиве выражается в единицах горечи (BE) и составляет 10-20 BE для пшеничного пива и 25-45 BE для пива Pilsner. Количество горьких веществ в хмеле выражается в % альфа-кислоты, которое может составлять 2-15%. С помощью формулы ниже, можно рассчитать количество хмеля: (см. «Формула для количества хмеля» на стр. 46).



Кипячение



Добавление хмеля при кипячении

Формула определения количества хмеля

$$\text{Хмель Граммы} = \frac{\text{Единицы Горечи (BU)} \times \text{Литры Пива} \times 10}{\% \text{ альфа-кислот} \times \% \text{ показатель Горечи}}$$

При общем времени кипячения 80-90 минут обычно принимают, что показатель горечи 30%.

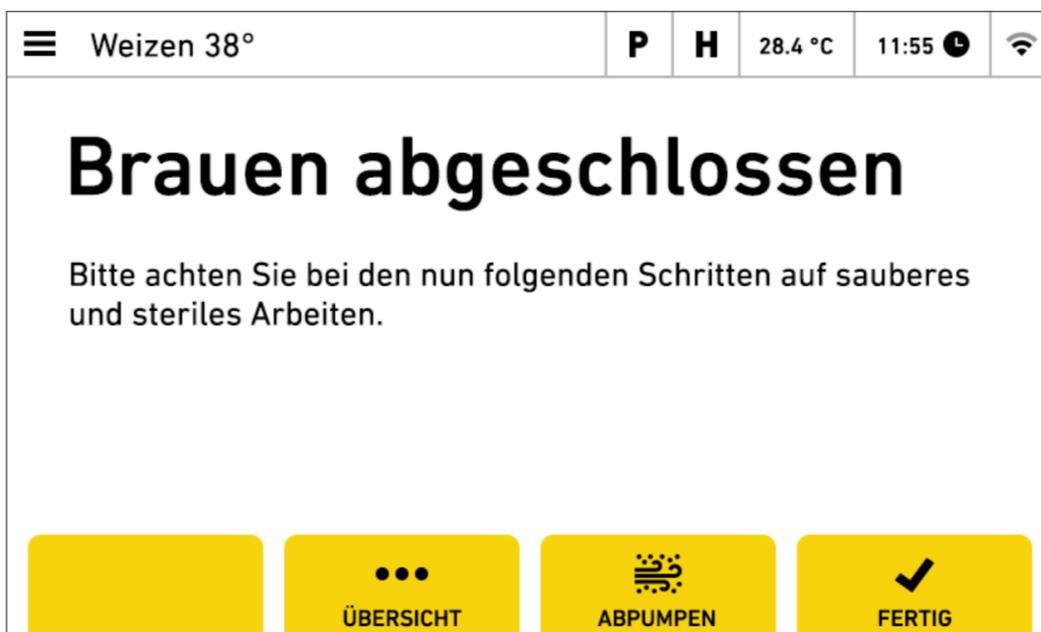
Пример

Планируется сварить 20 литров пшеничного пива с содержанием горечи 15 BU. Доступный хмель содержит 3% альфа-кислоты. В результате получается следующее количество хмеля, которое добавляется в начале процесса кипячения. Хмель для аромата, добавляемый незадолго до окончания кипячения, в этом расчете не учитывается, так как за это короткое время горькие вещества в сусло выделяются не значительно.

$$\text{Хмель Граммы} = \frac{15 \text{ (BU)} \times 20 \text{ Литров} \times 10}{3 \% \times 30 \%} = 33 \text{ гр}$$

Завершение кипячения

По истечении времени кипячения снова раздается звуковой сигнал, указывающий на окончание процесса варки. Это подтверждается нажатием **Завершение**. Нагрев отключается.



Варка завершена

6.7. Охлаждение

С этого момента вы должны работать **максимально стерильно**, поскольку заражение переносимыми по воздуху бактериями или грязное оборудование может помешать вашей работе на всех дальнейших этапах. Все оборудование, используемое с этого момента, необходимо тщательно очищать или дезинфицировать. Пожалуйста, соблюдайте инструкции в главе «8.1 Мойка». С электромагнитным клапаном (опция), вы можете использовать функцию «автоматического охлаждения».



Перед началом охлаждения рекомендуется тщательно раскрутить еще горячее сусло длинной деревянной лопаткой. Это создает так называемый вирпул - «эффект водоворота», который способствует осаждению взвешенных твердых частиц в сусло (брух), тем самым осветляя сусло. Процесс охлаждения используется для собственно охлаждения сусла, дальнейшего осаждения белков и компонентов хмеля, полученных во время кипячения. Этот брух медленно оседает на дне конусом, и остаётся на дне котла, когда чистое сусло сливается. Следует всячески избегать перемешивания или перемещения охлажденного сусла, так как в противном случае осевший осадок снова взболтается, и попадет в слив котла.



Охлаждение осуществляется холодной водой. Вода, протекающая через охлаждающий чиллер или рубашку охлаждения, отводит тепло от сусла и охлаждает его до желаемой температуры за 20-30 минут. Осторожно: Вначале на выходе из охладителя сусла течет почти кипящая вода (**опасность ожога!**). Эту воду можно повторно использовать для последующей мойки. Прежде всего, важно быстро охладить сусло до температуры от 40°C до 20°C, когда сусло особенно восприимчиво к инфекции. Когда сусло остынет до 20°C, осторожно выньте охлаждающую спираль из котла и слейте пивное сусло через сливной кран в продезинфицированный бродильный бак (см. аксессуары). Однако до этого ок. 5% (0.5 л на 10 л или 1.0 л на 20 л или 2.5 л на 50 л) сусла переливают в герметичную емкость и хранят в прохладном месте. Позже оно послужит праймером к сброженному пиву для достижения вторичной ферментации и образования достаточного количества углекислоты в наполненных бутылках.



Последние литры заполняются осторожным наклоном Braumeister - до тех пор, пока к крану котла не подойдет брух. Бродильный бак должен быть значительно больше, чем объем сусла, чтобы было достаточно пространства для брожения и чтобы пена при брожении не переливалась через край. Остатки бруха на дне Braumeister можно вылить. Пожалуйста, вымойте Braumeister как можно быстрее, чтобы предотвратить его высыхание, что значительно облегчает процесс мойки.

6.8 Главное брожение

После того, как охлажденное сусло было залито в бродильный бак (полиэтиленовые бочки со сливным краном и бродильные баки из нержавеющей стали можно найти в нашем интернет-магазине), дрожжи добавляются в сусло. Для этого рекомендуются сухие дрожжи, которые просто добавляют в бочку.

На этом этапе решается, хотите ли вы приготовить пиво низового или верхового брожения.

Дрожжи верхового брожения требуют температуру брожения 15-23°C, тогда как дрожжи нижнего брожения активны при 4-12°C. Таким образом, выбор дрожжей зависит от рецепта и вида желаемого пива. Пиво верхового брожения типы - пшеничное пиво и Kölsch. Пиво низового брожения, например, Пшеничное пиво, пиво Pils и IPA и т.д. В алкогольном брожении пива происходят процессы жизнедеятельности пивоваренных дрожжей, во время которых ферментируемый сахар превращается в алкоголь и углекислый газ. После добавления дрожжей емкость сразу же закрывается герметичной крышкой с гидро-затвором. Гидрозатвор следует заливать дезинфицирующим раствором, чтобы предотвратить попадание посторонних микроорганизмов в ёмкость.



Бак для брожения и созревания UF 60 л



Бак для брожения и 60 л

Также помните, что вы должны работать абсолютно стерильно, чтобы избежать заражения пива чужеродными организмами. Бак никогда нельзя закрывать герметично, т.к. необходимо обеспечить выхода CO₂, образующегося при брожении. Поместите бочку в затемненное помещение при температуре, необходимой для выбранных дрожжей. Пиво низового брожения можно ферментировать в не слишком холодном холодильнике, а пиво верхового брожения можно ферментировать и при комнатной температуре. Именно поэтому новичкам следует начинать варки с пива верхового брожения, поскольку не у всех есть дополнительный холодильник.

Особенно важно поддерживать температуру. Слишком низкие температуры приводят к тому, что активность дрожжевых клеток становится слишком малой или не активны вовсе. Если температура брожения будет слишком высокой, дрожжевые клетки могут погибнуть. Брожение должно быть активном через 6-12 часов после добавления дрожжей, что можно легко заметить по пузырькам газа, выходящим через гидро-затвор. Время брожения 2-4 дня. В процессе брожения на пене для брожения могут появиться темные дрожжевые пятна, которые снимаются стерильной ложкой. Если вы откачиваете сусло через сливной кран во время основного брожения (например, для измерений с помощью ареометра), кран необходимо немедленно вымыть и, при необходимости, продезинфицировать ватным тампоном и дезинфектором, чтобы предотвратить высыхание и последующее заражение от прилипших бактерии во время розлива.

6.9 Созревание

Во время созревания или вторичной ферментации, сахара (оставшиеся после главного брожения и добавленные впоследствии праймером) ферментируются.

Молодое пиво обогащено углекислотой, что важно для последующего образования пены, пены и свежести и вызревает до совершенства вкуса. В процессе созревания пиво также подвергается естественному осветлению. После завершения процесса главного брожения (отсутствие выхода газов брожения) пиво можно разливать в бутылки.



Пример бугельных бутылок для созревания

Предварительно необходимо произвести следующие приготовления:

Подготовьте емкости для созревания, например, бутылки и доведите сусло до комнатной температуры. Лучшим вариантом для вас является вторичное брожение в бутылках, которое также предпочитают большинство домашних пивоваров.

Другие варианты включают различные устойчивые к емкости под давлением, такие как специальные кеги под давлением и пр. Даже на этом этапе важна стерильная работа. Поэтому перед использованием все оборудование необходимо тщательно очистить и продезинфицировать.

При использовании бутылок с бугельной пробкой рекомендуется следующая процедура стерилизации бутылок: Тщательно промойте и очистите бутылки теплой водой и продезинфицируйте их подходящим дезинфицирующим средством для пищевых продуктов.

Эта подготовка должна происходить во время процесса ферментации или даже раньше, чтобы вы не беспокоились излишне в день розлива. Теперь размороженное сусло осторожно добавляется к молодому пиву в бродильном чане за 1-2 часа до розлива в бутылки. Это позволит любому перемешанному осадку снова осесть. Для розлива используется шланг, который надевается на сливной кран и достигает дна бутылки. Это предотвращает чрезмерное пенообразование и не окисляет пиво.

Бутылки наполняются на 90-95% (емкости брожения) и сразу закупориваются. Убедитесь, что дрожжевой осадок в бродильном баке не взбалтывается. После розлива пиво хранится 1-2 дня при той же температуре, что и во время основного брожения. После этого пиво хранят при максимально прохладной температуре.

Важно: во время пост-ферментации бутылки необходимо проверять на избыточное давление припл. 12 часов, а затем в течение первых 2-3 дней. При необходимости из них следует немного стравить, чтобы избежать избыточного давления, вызванного CO₂. Бутылки хранятся в вертикальном положении, чтобы частицы осадка могли осесть на дно.

Этот тип производства пива представляет собой естественно пиво с осадком. Раньше питательное пиво было с осадком от природы, и сегодня оно все еще предпочтительнее, так как оно содержит ценные витамины группы В, связанные с дрожжевыми клетками. Первая дегустация может быть проведена через 2-4 недели хранения. Немного более длительный срок хранения приведет к еще более зрелому (чистому) вкусу. Теперь ваше пиво, сваренное Вами самим, готово, и вы можете подавать его охлажденным и наслаждаться вместе с друзьями! Ура!



7. Примечания

7.1 Символы

ВИЗУАЛЬНЫЕ СИМВОЛЫ



Следуйте руководству по эксплуатации!



Всегда вынимайте вилку из розетки перед проведением любых работ с прибором!



Одевайте перчатки или пользуйтесь прихватками!



Внимание/ Предупреждение!



Внимание, электрическое напряжение!



Внимание, горячая поверхность! Опасность ожога!



Не поливайте электрические детали шлангом!



Нет доступа посторонним



Знак общего запрета



Никакого алкоголя при беременности



Изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ

В процессе варки Braumeister PLUS в определенное время издает звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал для информирует вас о том, что будет сделан следующий шаг в процессе (следуйте соответствующим инструкциям на экране).

7.2 Устранение неисправностей

Не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обратитесь к авторизованному специалисту. Во избежание возможных рисков, неисправный блок управления / сетевой кабель или другие электрические компоненты могут быть заменены или отремонтированы только производителем, нашей службой поддержки клиентов или лицом с аналогичной квалификацией.

ОШИБКИ ПРИ ВАРКЕ

Проблемы варки

Устранение проблемы

Образуются фонтаны
сусла при циркуляции

Помол солода слишком мелкий. При необходимости измельчите солод самостоятельно (стр.29)

Насос забит

Установите фильтр-сетку и фильтр -пластину более тщательно. Аккуратно засыпьте солод в солодовую корзину. Солод не должен попадать в котёл!

Насос шумит

Уплотнение насоса слишком сильно затянуто (достаточно затянуть вручную) или отсутствует вентиляция.

Очень долгое время
нагрева

Во время нагрева накройте котёл крышкой. Разместите Braumeister в защищенном от ветра месте.

Конденсат вытекает
из крышки.

Установите Braumeister горизонтально.

Не идет процесс
циркуляции

Убедитесь, что насос работает и из него выпущен воздух. Убедитесь, что солодовая корзина и её уплотнение установлены ровно.

Сусло стекает
слишком медленно
или совсем не стекает
во время фильтрации.

Проколите солод несколько раз деревянной лопаткой сверху вниз. Солод слишком мелкий. Только давите зерна, а не измельчите их.

ОШИБКИ ПИВОВАРЕНИЯ

Проблемы пивоварения

Устранение проблемы

Пиво имеет кислый запах и вкус

Заражено бактериями: пиво вылить. Работайте более тщательно в холодном цехе. Возможно, время варки слишком короткое, что приводит к излишкам остатков крахмала в пиве. Промывочная вода слишком горячая (> 80°C).

Слишком высокое содержание алкоголя

Уменьшите начальную плотность, добавив воду во время кипячения хмеля.

Слишком низкое содержание алкоголя

Увеличьте начальную плотность за счет более длительного кипячения (вода испаряется).

Посторонние запахи различных видов

Работайте с большей чистотой. Избегайте контакта с плесенью и непищевыми металлами. Избегайте попадания света на пиво во время хранения.

Брожение не начинается

Добавьте еще дрожжей. «Регидрируйте» дрожжи. Проверьте температуру брожения. Проаэрируйте сусло, помешивая.

Пиво мутное

Храните пиво дольше. Созревание более холодное.

Слишком низкое содержание двуокиси углерода

Слишком много углекислого газа теряется во время заполнения или трубки. Увеличьте объем праймера перед заливкой.

Слишком много углекислого газа - пиво вспенивается

Слишком большое давление - деаэрируйте бутылку с бугельной пробкой. Слишком ранний розлив - брожение еще не закончилось. Добавление праймера перед розливом слишком велико.

ОШИБКИ ПИВОВАРЕНИЯ

Проблемы пивоварения	Устранение проблемы
Низкая стойкость пены	Слишком мало углекислого газа. Сократите белковую паузу. Промывка затора при более высокой температуре. Лучше удалять горячий брux. Брожение при более низких температурах.
Слишком низкий выход	Лучше перемешайте солод, количество солода слишком велико. Увеличение количества солода выше указанного максимума приводит к сильному спрессовыванию солода и худшему его вымыванию.

8. Обслуживание

8.1 Мойка

Braumeister PLUS необходимо вымыть сразу же после варки. Избегайте высыхания сусла и остатков солода, что значительно упрощает мойку.



Все детали из нержавеющей стали можно мыть стандартным бытовым моющим средством. Не подходят лишь чистящие средства, губки и щетки оставляющие царапины.

Нагревательный элемент лучше всего очищать с помощью ёршика для мойки труб.

Насос и крыльчатку насоса внутри него также следует регулярно промывать. Для этого просто переверните Braumeister PLUS вверх дном и ослабьте резьбовое соединение, которое следует затягивать только вручную. Насос можно полностью снять с Braumeister PLUS, просто отвинтив внешнее резьбовое кольцо.

При чистке варочного котла следите за тем, чтобы брызги воды или влаги не попадали на его электрические компоненты. Перед варкой Braumeister PLUS и соответствующую его внутреннюю поверхность достаточно сполоснуть теплой водой. Также промойте насос и трубы, прокачав их.

Внимание: Если вы запускаете насос для очистки более чем на несколько секунд, убедитесь, что он хорошо провентилирован, чтобы избежать работы всухую (путем включения и выключения несколько раз насос хорошо вентилируется). Убедитесь, что вы также вымыли уплотнение корзины для солода и сливной кран. Убедитесь, что в Braumeister PLUS больше не осталось моющего средства. Это может отрицательно сказаться на содержании пены в пиве.



Налейте воду припл. на 2 см выше нагревательного элемента и нагрейте его вручную до ~ 35°C с помощью блока управления. Внимание: необходимо удалить воздух из насоса, включив и выключив его несколько раз! **Затем отключите Braumeister от электросети!** Теперь остатки варки можно удалять изнутри емкости и тэна с помощью щетки, предпочтительно сразу после каждой варки.



Основная очистка также включает очистку всасывающих и выпускных патрубков. После очистки тэна, внутренних стенок котла, а также всасывающих и нагнетательных отверстий Braumeister опорожняется, а весь котел снова ополаскивается.



Теперь нужно вымыть насос. Откройте насос. Корпус насоса должен открываться вручную. Если это не так, ослабьте накидную гайку с помощью бруска и молотка.



Теперь внутри насоса видна крыльчатка. Осторожно: крыльчатка насоса может выпасть! Повреждение пластин крыльчатки приведет к последующему отказу насоса!



Вынуть крыльчатку насоса из корпуса для мойки. Никакие остатки варки не должны забивать отверстия крыльчатки, поэтому их следует осторожно удалить.



Корпус насоса также следует промыть. Затем вставьте вымытую крыльчатку насоса обратно в корпус. **Наконец, затяните резьбовое кольцо насоса, но только вручную.**



Аксессуар: Набор для чистки (Арт. № 78027)

8.2 Обслуживание / обновления

При регулярной мойке и уходе Braumeister PLUS имеет долгий срок службы. Обновления можно загружать и устанавливать автоматически. Если ваша машина неисправна, отремонтируйте ее в утвержденной нами ремонтной службе. Вы можете вернуть нам прибор, заполнив форму возврата. Вы можете найти форму на сайте www.spidels-braumeister.de/downloads.

Приложения



Следующие правовые нормы применимы только к рынку Германии. Пожалуйста, свяжитесь с местными властями для получения информации о правовых нормах в вашей стране.

А Правовые аспекты домашнего пивоварения

Домашние пивовары, которые варят пиво в собственном доме для собственного потребления, могут производить до 200 литров пива в год без уплаты налогов. Это пиво нельзя продавать. Пивовар-любитель должен уведомить соответствующую главную таможенную до первой операции пивоварения. Это изложено в Положении о применении Закона о налоге на пиво (BierStV):

§ 2 - Производство домашних пивоваров и пивоваров-любителей

(1) Пиво, произведенное домашними пивоварами и пивоварами в их домашних хозяйствах исключительно для собственного потребления и не проданное, не подлежит налогообложению до 2 гл в календарный год. Пиво, произведенное домашними пивоварами на некоммерческих муниципальных пивоварнях, считается произведенным в домашних условиях.

(2) Домашние пивовары и пивовары-любители должны заранее уведомить главную таможенную о начале производства и месте производства. В уведомлении должно быть указано количество пива, которое предполагается произвести в календарном году. Главный таможенный офис может разрешить упрощения.

Соответствующий таможенный офис, где вы должны декларировать свою первую пивоваренную операцию, можно найти на сайте www.zoll.de. Уведомление в таможенную может быть сделано по факсу или письмом и может выглядеть, например, следующим образом:

Адрес главного таможенного поста

Адрес отправителя

Дата

Заявление на производство пива в частном доме

Уважаемые дамы и господа,

Я намерен производить пиво в упомянутом выше доме для собственного потребления.

Место изготовления:

(если отличается от адреса отправителя)

Дата производства:

Объем производства пива:

20 литров пшеничного пива верхового брожения

Начальное содержание сусла примерно 11°P

В XXXX календарном году я собираюсь производить не более 200 литров пива.

С уважением,

Подпись

В Условия гарантии и обработка претензий

Условия

Применяются установленные законом условия гарантии. Гарантийный срок для пользователей сокращается до нормативов, применимых к коммерческим клиентам, в той мере, в какой они используют устройство, пригодное для коммерческого использования, в том числе частично.

Передача копии документа, подтверждающего покупку, является предварительным условием для гарантированных претензий к нам или одному из наших дилеров. Для проверки гарантии см. ниже Примечание по обращению с гарантией.

Для быстрой обработки претензий по гарантии незамедлительно сообщите нам об обнаружении дефектов в письменной форме и приложите описание неисправности и фотографии, где это возможно.

Гарантия не распространяется на дефекты, вызванные несоблюдением руководства по эксплуатации, неправильным обращением или нормальным износом устройства. Претензии по гарантии также исключаются в отношении хрупких компонентов или расходных материалов, таких как уплотнения и т.п. Наконец, гарантийные претензии исключены, если работы с устройством выполняются неуполномоченными лицами.

Обращение

Если в течение гарантийного срока на ваше устройство обнаружится какой-либо дефект, сообщите нам о своем гарантийном требовании. Самый быстрый и удобный вариант – отправить уведомление о дефекте ответственному дилеру / агенту или напрямую нам:

Эл. почта: sales@speidel-behaelter.de
или факс: 0049 7473 9462 99

Пожалуйста, предоставьте нам свой полный адрес, включая контактные данные. Кроме того, нам требуется обозначение типа рассматриваемого устройства, краткое описание неисправности, включая фотографии, где это применимо, дату покупки (копия счета-фактуры) и дилера, у которого вы приобрели новое устройство.

После проверки вашего уведомления о дефекте мы свяжемся с вами как можно скорее, чтобы согласовать следующий шаг. Ни при каких обстоятельствах не отправляйте нам свое устройство через Carriage Forward (стоимость пересылки за счёт получателя).

С ЯЗЫКИ

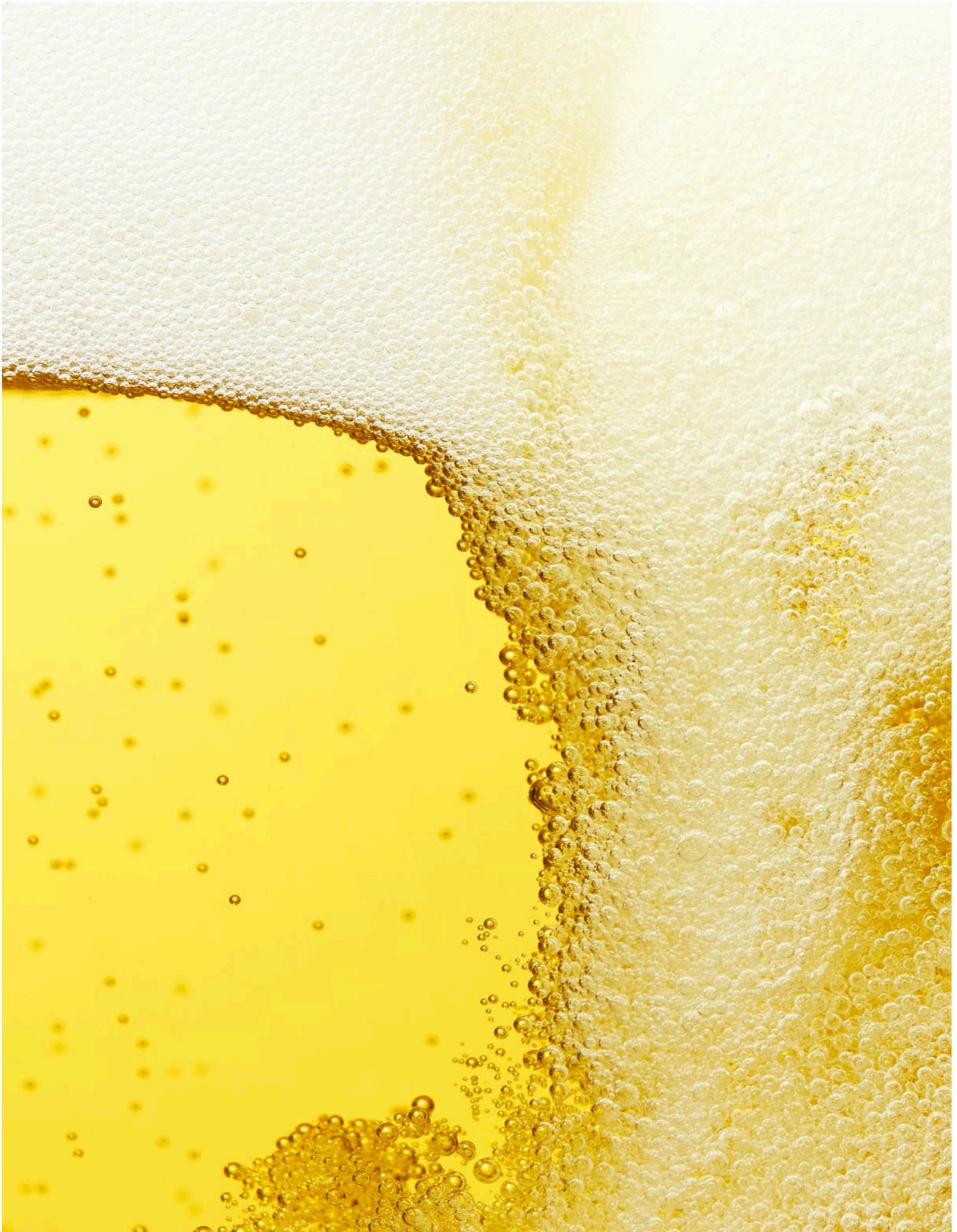


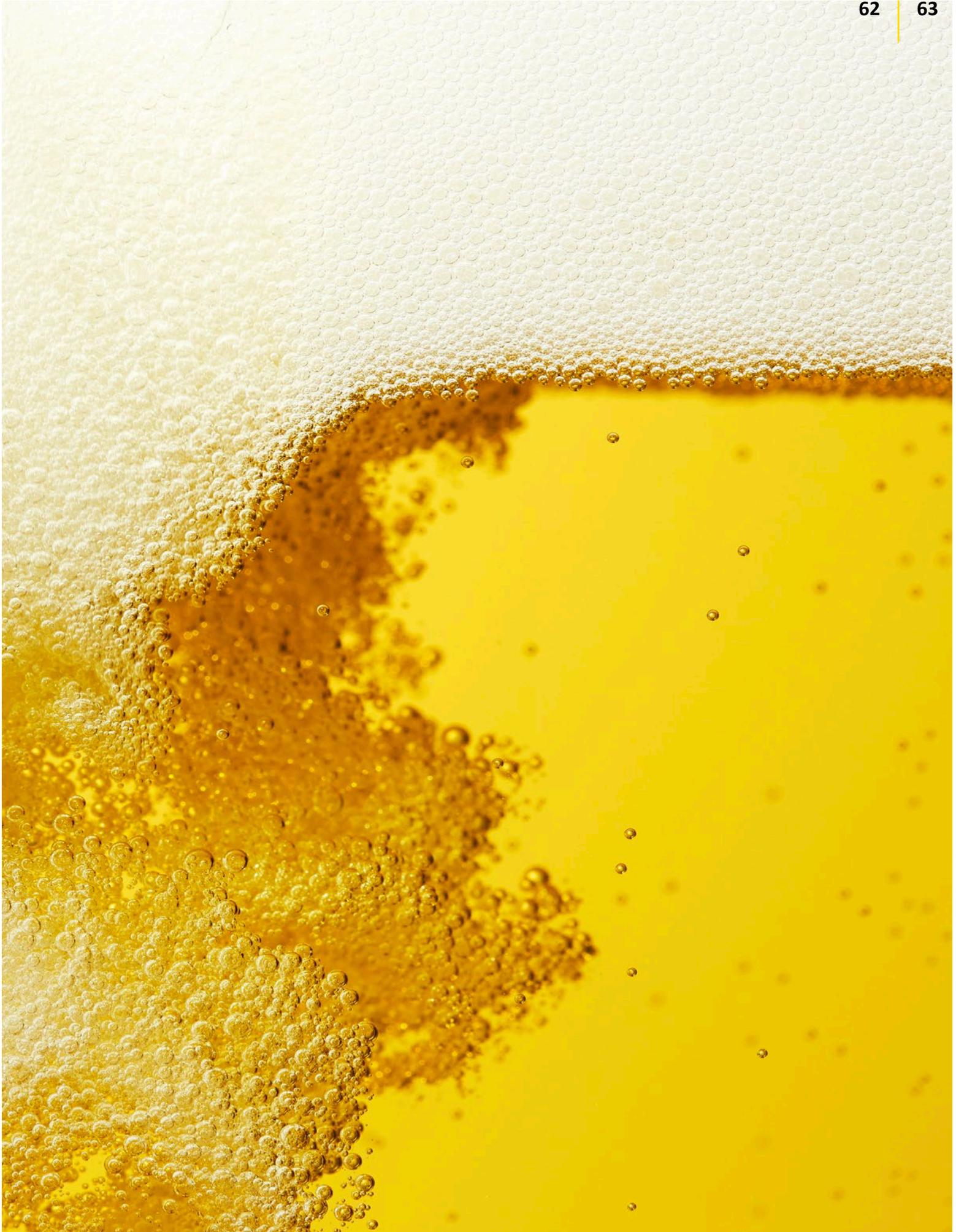
- de** Sollte die beiliegende Gebrauchsanleitung nicht in der für Sie passenden Sprache vorliegen, kontaktieren Sie diesbezüglich bitte Ihren zuständigen Händler.
- en** If the enclosed instruction manual is not available in the language you require, please contact your local dealer.
- fr** Si le manuel d'instructions ci-joint n'est pas disponible dans la langue souhaitée, veuillez contacter votre revendeur local.
- es** Si el manual de instrucciones adjunto no está disponible en el idioma deseado, póngase en contacto con su distribuidor local.
- pt** Se o manual de instruções anexo não estiver disponível na língua desejada, por favor contacte o seu distribuidor local.
- pl** Jeśli załączona instrukcja obsługi nie jest dostępna w wymaganym języku, należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą.
- no** Hvis den vedlagte bruksanvisningen ikke er tilgjengelig på det språket som passer deg, kan du kontakte din lokale forhandler.
- fi** Jos mukana olevia käyttöohjeita ei ole saatavana sinulle sopivalla kielellä, ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään.
- se** Om de bifogade bruksanvisningarna inte finns tillgängliga på det språk som passar dig, kontakta din lokala återförsäljare.
- dk** Hvis de vedlagte brugsanvisninger ikke er tilgængelige på det sprog, der passer til dig, skal du kontakte din lokale forhandler.
- it** Se il manuale di istruzioni allegato non è disponibile nella lingua desiderata, si prega di contattare il rivenditore locale.
- gr** Εάν οι συνημμένες οδηγίες χρήσης δεν είναι αυτές για εσάς Εάν υπάρχει η κατάλληλη γλώσσα, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο.
- ja** 同封の取^①明^②が必要な言^③で利用できない^④場合は、最寄りの販売店にお^⑤い合わせください。

ЯЗЫКИ



- hu** Ha a mellékelt használati utasítás nem érhető el az Ön számára megfelelő nyelven, forduljon a helyi kereskedőhöz.
- nl** Neem contact op met uw plaatselijke dealer als de bijgevoegde gebruiksaanwijzing niet beschikbaar is in de taal die bij u past.
- ro** Dacă instrucțiunile de utilizare anexate nu sunt disponibile în limba care vi se potrivește, vă rugăm să contactați distribuitorul local.
- ru** Если прилагаемая инструкция по эксплуатации недоступна на требуемом языке, обратитесь к местному дилеру.
- sk** Ak nie je priložený návod na použitie k dispozícii v jazyku, ktorý vám vyhovuje, kontaktujte miestneho predajcu.
- si** Če priložena navodila za uporabo niso na voljo v jeziku, ki vam ustreza, se obrnite na lokalnega prodajalca.
- bg** Ако приложените инструкции за употреба не са достъпни на подходящия за вас език, моля свържете се с местния дилър.
- rs** Ако приложена упутства за употребу нису она за вас Ако је доступан одговарајући језик, обратите се локалном продавцу.
- ba** Ako priloženi upute za uporabu nisu upute za vas Ako je dostupan odgovarajući jezik, obratite se lokalnom prodavaču.
- cz** Pokud přiložený návod k použití není pro vás ten, který je přiložen Pokud je k dispozici příslušný jazyk, obraťte se na místního prodejce.
- tr** Ekteki kullanım talimatları sizin için uygun değilse Uygun dil mevcutsa, lütfen yerel bayinizle iletişime geçin.
- kr** 동봉 된 사용 설명서가 귀하를위한 것이 아닌 경우 해당 언어를 사용할 수 있는 경우 현지 대리점에 문의하십시오.
- th** หากคำแนะนำในการใช้งานที่แนบมาไม่ใช่คำแนะนำสำหรับคุณ หากมีภาษาที่เหมาะสมโปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายในพื้นที่ของคุณ
- vn** Nếu hướng dẫn sử dụng kèm theo không phải là hướng dẫn dành cho bạn Nếu có ngôn ngữ thích hợp, vui lòng liên hệ với đại lý địa phương của bạn.







БАКИ СДЕЛАННЫЕ УВЛЕЧЁННО

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2
272131 Osterdingen
Telephone +49(0)7473 9462-0
Fax +49(0)7473 9462-99
verkauf@speidel-behaelter.de

Представительство в России:
Тел. 8 800 302 4989
shop@speidelrussia.ru

www.speidels-braumeister.de
www.speidelrussia.ru

Технические детали конструкции и цены могут быть изменены.

