

КОНИЧЕСКИЙ  
ФЕРМЕНТЕР


---

Инструкции

---

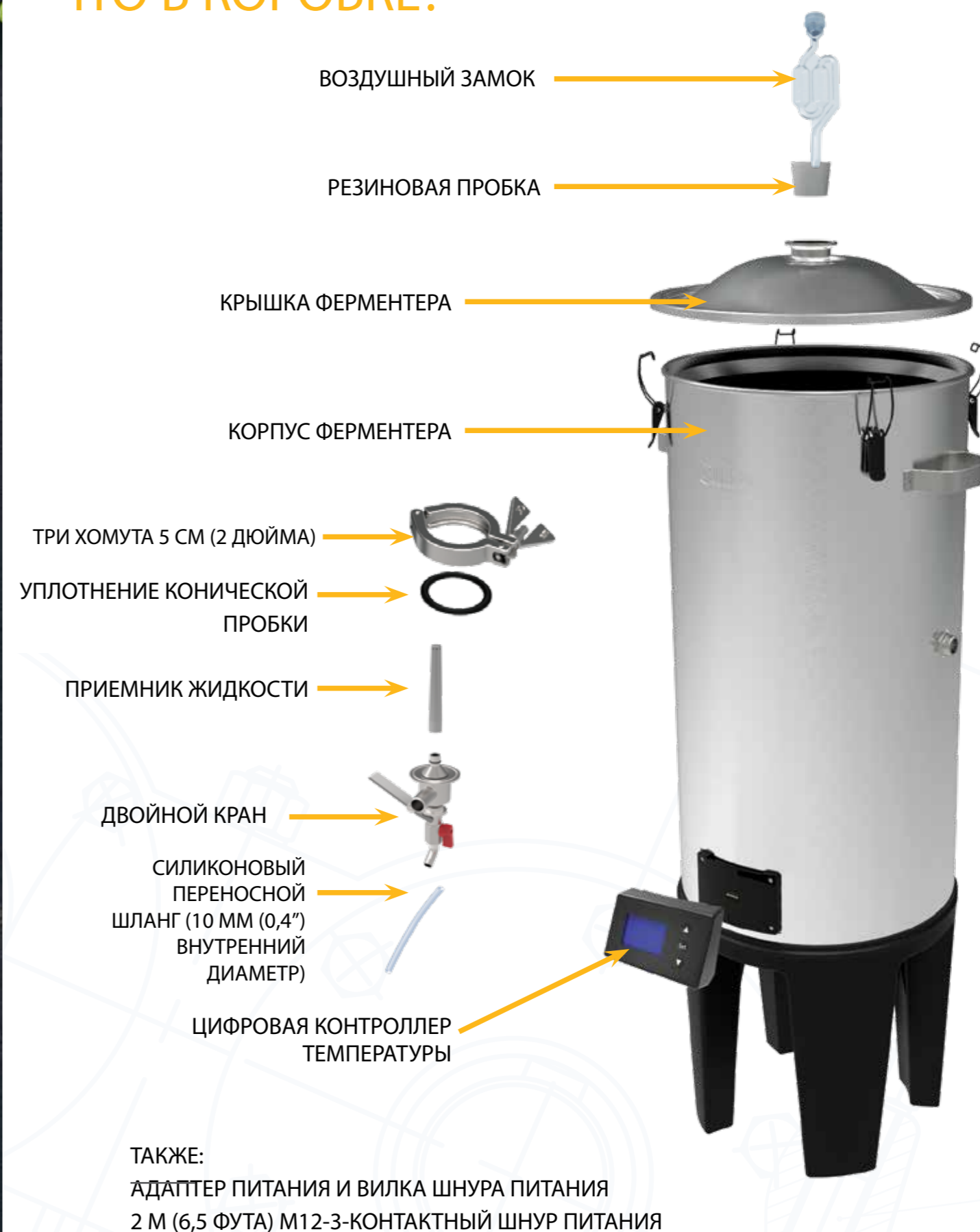
## СОДЕРЖАНИЕ

ЧТО В КОРОБКЕ .....	P.1
УСТРОЙСТВО / СХЕМА .....	P.2
БРОЖЕНИЕ СТАНДАРТНЫМ ФЕРМЕНТЕРОМ .....	P.5
ОТБОР И СЛИВ.....	P.8
УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВАНИЕМ И ОХЛАЖДЕНИЕМ .....	P.11

ПРОДУКТ НАЗВАНИЕ: КОНИЧЕСКИЙ ФЕРМЕНТЁР  
 Номинальное напряжение 12 В  2,75 А макс.  
 Адаптер питания 100 - 240 В ~ 50/60 Гц  
 Сделано в Китае



## ЧТО В КОРОБКЕ?





# УСТРОЙСТВО /СХЕМА

1. Муфта для подключения охлаждения
2. Воздушный замок
3. Резиновая пробка
4. Крышка ферментатора
5. Зажимы крышки ферментатора
6. Ручка
7. Подключение охлаждающей втулки
8. Корпус из нержавеющей стали марки 304
9. Монтажный кронштейн контроллера
10. Цифровой регулятор температуры (замена цифрового дисплея на этот регулятор)
11. Конический соединитель
12. Основание ферментатора
13. Вентиль двойного крана
14. Муфта для подключения охлаждения
15. Шнур питания ферментера
16. Ручка гликолевого охладителя
17. Крышка гликолевого охладителя
18. Система управления гликолевым охладителем
19. Контроллер/дисплей гликолевого охладителя
20. Вентиляционные отверстия воздушного охлаждения
21. Корпус из нержавеющей стали 303
22. Роликовые рулевые колеса
23. Встроенные колеса



конический ферментер

гликолевый охладитель

БРОЖЕНИЕ, ЛУЧШЕ, ЧЕМ КОГДА ЛИБО.

КОНИЧЕСКИЙ ФЕРМЕНТЕР GRAINFATHER ПОДАРИЛ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ НАД ФЕРМЕНТАЦИЕЙ, ТАКОЙ, КОТОРАЯ ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИВА.

БРОЖЕНИЕ, ПОЖАЛУЙ, ЯВЛЯЕТСЯ САМОЙ ВАЖНОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ПРОИЗВОДСТВА ПИВА ХОРОШЕГО

КАЧЕСТВА. ХОРОШАЯ СРЕДА ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ПОСТОЯННОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ, ОТСУТСТВУЕМ КОНТАКТА С КИСЛОРОДОМ. ФЕРМЕНТЕР

ЧИСТ И СТЕРИЛЕН.

КОНИЧЕСКИЙ ФЕРМЕНТАТОР GRAINFATHER ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО.

СИСТЕМЫ ДЛЯ ВСЕГО ЭТОГО И БОЛЬШЕ.

## БРОЖЕНИЕ С КОНИЧЕСКИМ ФЕРМЕНТЕРОМ

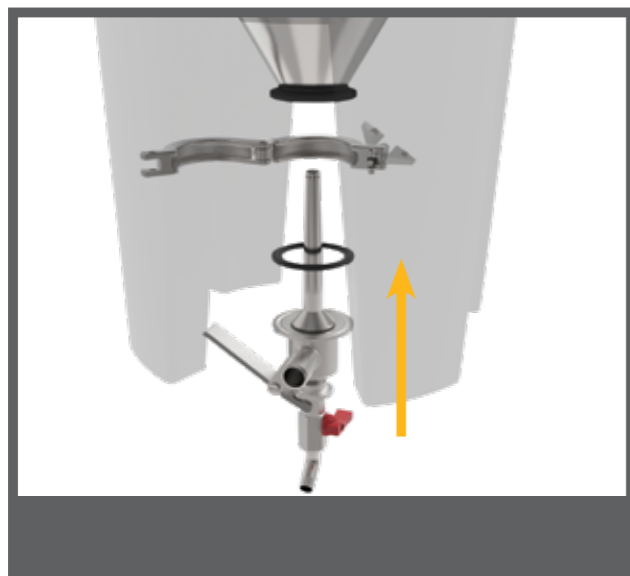
### ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием прочитайте все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или рукоядки.
3. Во избежание пожара, поражения электрическим током и травм персонала не погружайте шнур и вилку в воду или другую жидкость.
4. При использовании любого прибора детьми или вблизи них необходим строгий контроль.
5. Вынимайте вилку из розетки, когда аппарат не используется и перед ее очисткой. Перед установкой или снятием деталей, а также перед очисткой прибора дайте ему остыть.
6. Запрещается эксплуатировать прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также в случае неисправности или какого-либо другого повреждения прибора. Верните прибор ближайшему поставщику розничных услуг для осмотра, ремонта или настройки.
7. Использование насадок, не рекомендованных производителем прибора, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
8. Не используйте на открытом воздухе.
9. Не позволяйте шнуру висеть над краем стола и прикасаться к горячим поверхностям.
10. Не ставьте на горячую газовую конфорку или электрическую горелку, рядом с горячей духовкой.
11. Не используйте прибор не по назначению.
12. Убедитесь, что в основном источнике питания контроллера имеется защита от перегрузки (макс. нагрузка: 230 В/16 А) в соответствии с соответствующими государственными и/или региональными нормами и правилами.



## НАСТРОЙКА И ОЧИСТКА

- Распакуйте ферментер и все его части, снимите защитную упаковку.
- Соберите клапан и впускное отверстие для пива и прикрепите клапан к нижней части ферментера, вставив кольцевой уплотнитель, а затем затяните его с помощью тройного зажима. Дополнительную информацию см. на стр. 9.

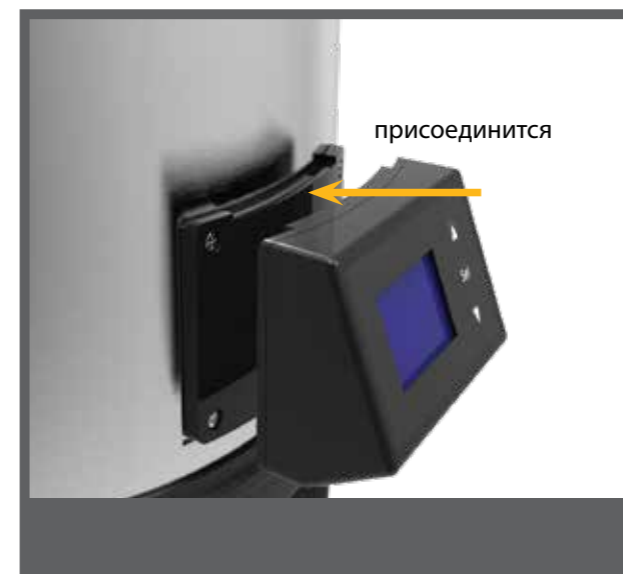


- Вставьте шнур питания длиной 2 м (6,6 фута) в заднюю часть ферментера.



- Подключите другой конец этого шнура питания к адаптеру питания, затем вставьте его вилку, но не включайте питание, пока вы не захотите нагреть ферментер.

- Прикрепите цифровой регулятор температуры, вставив его в кронштейн на передней панели ферментера. Магнит закрепит регулятор.



- Вставьте резиновую пробку в отверстие в крышке ферментера. Затем вставьте воздушный замок в отверстия резиновой пробки. Этот воздушный замок должен предотвратить попадание в ферментёр чего-либо во время ферментации.
- Наполните аппарат водой наполовину и добавьте моющее средство для холодной воды Mangrove Jack's Cold Water Cleaner Detergent.
- Протрите боковые стенки ферментера и крышки неабразивной тканью и чистой водой. Обязательно протрите все поверхности.
- Слейте воду и промойте ферментёр свежей чистой водой.
- Затем воспользуйтесь дезинфицирующим средством "Mangrove Jack's No Rinse".

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Заполните ферментер, как обычно, сифоном или противоточным охладителем сусла при использовании системы Grainfather All in One Brewing System.
- Закрепите крышку и убедитесь, что воздушный замок установлен на место в крышке.
- Подключайте ферментер к источнику питания только тогда, когда вы готовы к нагреву.

Подробнее о нагреве см. на стр.11

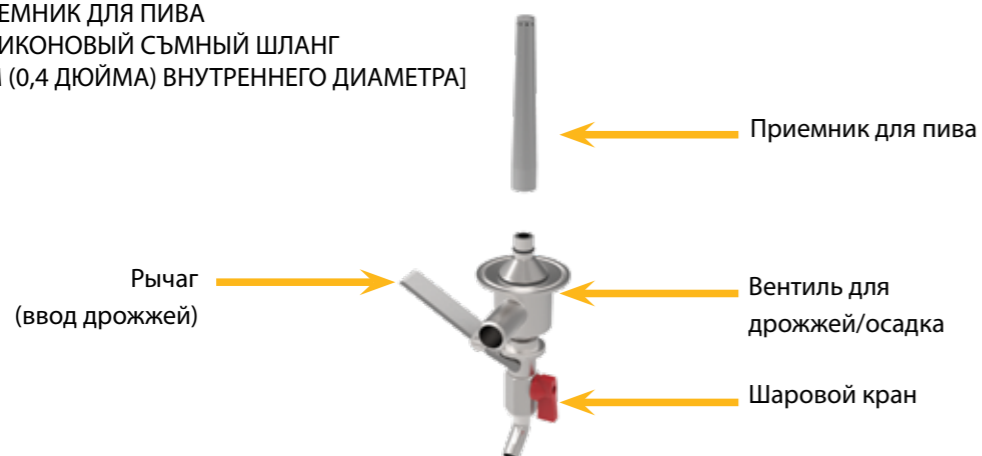


## ОТБОР И СЛИВ

### КРЕПЛЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРАНА С ДВОЙНЫМ КЛАПАНОМ

#### ВКЛЮЧАЕТ:

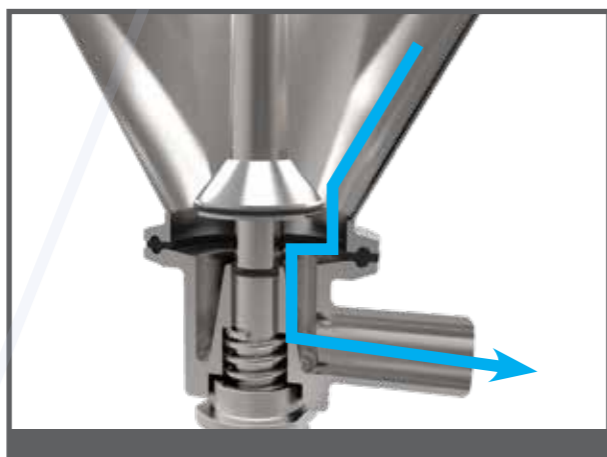
- НИЖНИЙ ВЕНТИЛЬ
- ПРИЕМНИК ДЛЯ ПИВА
- СИЛИКОНОВЫЙ СЪЕМНЫЙ ШЛАНГ [10 мм (0,4 ДЮЙМА) ВНУТРЕННЕГО ДИАМЕТРА]



#### КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

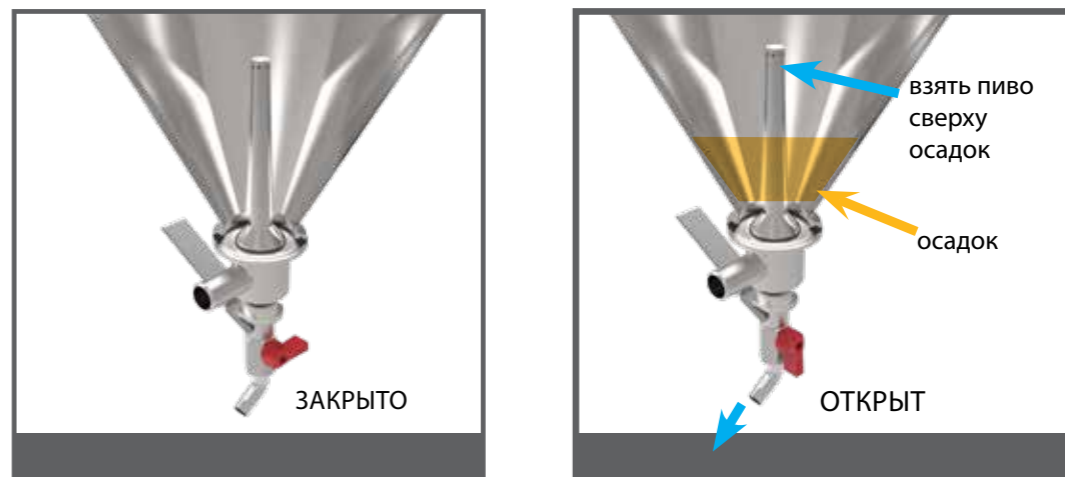
Двойной кран на дне ферментера использует новый инновационный "клапан внутри клапана", позволяющий сбрасывать осадок из пива и брать пробы/перекачивать пиво. Впервые подобный клапан используется как в домашнем, так и в коммерческом секторе.

- Большое отверстие клапана, обращенное наружу под углом 90 градусов, служит для удаления дрожжей/осадка. Это отверстие достаточно велико для того, чтобы ни одна частица осадка не засорила его (при условии, что осадок будет удаляться регулярно в течение 2-3 дней). Эта часть открывается и закрывается с помощью подпружиненного рычага сбоку клапана для обеспечения минимального расхода пива.



- Отверстие на дне предназначено для отбора проб пива во время ферментации, а также для слива пива по окончании ферментации. Этот клапан имеет впускной патрубок для пива, который крепится к верхней части клапана; именно оттуда оно поступает. На выбор предлагаются краны двух различных размеров.

1. 110 мм - подходит для большинства производимых сортов пива и входит в комплект поставки клапана.
  2. 160 мм - подходит при использовании большого количества сухого хмеля (200 г (7 унций) и более) (продается отдельно).
- Эта часть впускного отверстия для пива предназначена для установки над дрожжевыми осадками, поэтому с ее помощью можно отобрать чистый и прозрачный образец.



### НАСТРОЙКА И ОЧИСТКА

- Соберите клапан и впускное отверстие для пива и прикрепите клапан к нижней части ферментера, вставив кольцевой уплотнитель, а затем затяните его с помощью тройного зажима.
- Наполните бродильный аппарат водой и Mangrove Jack's Cleaner Detergent. С помощью рычага откройте "дрожжевой отстойник", пропустив через него воду, чтобы убедиться, что все внутренние детали чистые. То же самое можно сделать и с шаровым краном.
- Повторите процедуру с Mangrove Jack's No Rinse Sanitiser.

### СБОРКА ДВОЙНОГО КЛАПАНА

Ai fini della pulizia e della manutenzione del prodotto



### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Рекомендуется удалять нерабочие дрожжи каждые 2-3 дня во время ферментации, чтобы они не засорили клапан.

1. Чтобы удалить дрожжи, медленно откройте клапан сброса. Соберите дрожжи и осадок в емкость. Держите клапан открытым до тех пор, пока выходящая жидкость не станет чистой. Обычно следует удалять около 300 мл (10 унций США).
  2. Для сбора дрожжей лучше всего взять последний образец, которые вы удалили после ферментации.
- Пивной клапан можно использовать в любой момент ферментации для отбора проб, чтобы проверить плотность пива. Для этого откройте шаровой кран и соберите пиво в соответствующую емкость.
  - Кран можно также использовать для перекачки пива после брожения, просто подсоединив шланг (10 мм (0,4") внутреннего диаметра) к отверстию и открыв шаровой кран.
  - При добавлении сухого хмеля лучше не удаляйте хмель. Дайте ему находиться в пиве до тех пор, пока напиток не будет готов, а затем перелейте пиво.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Всегда хорошо очищайте клапан после ферментации. Лучше всего разобрать детали и почистить их, а затем собрать. Для очистки клапан может быть полностью разобран. Не забудьте про санитарную обработку перед следующим использованием.

## УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВАНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕМ

В полости ферментера между наружным корпусом и конусом находится нагревательный элемент 30Вт, 12Вт. В отличие от стандартных нагревательных элементов/источников, которые непосредственно нагревают жидкость, он предназначен для обогрева окружающей среды между двойными стенками ферментера, окружающей жидкость, который, в свою очередь, нагревает жидкость. Это похоже на управление температурой в помещении с регулируемой температурой. Таким образом, пиво нагревается не в одной маленькой точке, а равномерно и аккуратно, что гораздо лучше для дрожжей.



Между двумя поверхностями из нержавеющей стали находится слой изоляции из пенополиуретана толщиной 10 мм (0,4"). Это то, что поддерживает постоянную стабильную температуру жидкости в ферментере, которая не подвергается влиянию каких-либо внешних изменений окружающей среды.

Стены из нержавеющей стали с двойной изоляцией выполняют три важные функции отопления и охлаждения.

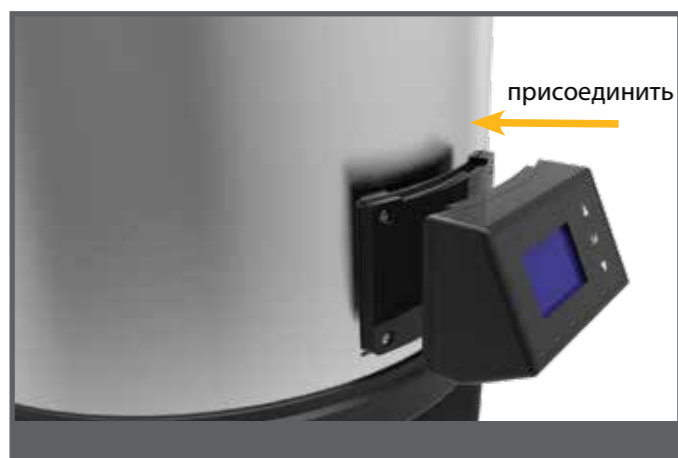
1. В нем находится охлаждающая втулка, через которую проходит гликоль для охлаждения жидкости в ферментере.
2. Она обеспечивает "полость", которая при нагревании создает искусственную среду, в которой жидкость в ферментере может мягко нагреваться без прямого нагревания, при низких температурах, что значительно лучше для дрожжей.
3. Обеспечивает намного более качественную изоляцию, чем стандартная изоляционная оболочка.



## КРЕПЛЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО РЕГУЛЯТОРА ТЕМПЕРАТУРЫ

Легко защелкивается на месте с помощью магнитов и пружинного контакта и позволяет точно выбирать нужную температуру и даже задавать температурный график. Пружинные контакты используются и при присоединении магнита. Контроллер оснащен программным обеспечением, которое делает процесс ферментации невероятно простым.

- Просто защелкните контроллер на месте на корпусе ферментатора.



- Установите температуру и график, например, нагрейте до 18°C (64,4°F) и поддерживайте температуру в течение 3 дней. Информацию о настройке расписания и других опций на контроллере см. ниже.

## ГЛАВНЫЙ ЭКРАН/ЭКРАН ПО УМОЛЧАНИЮ

На этом экране отображаются текущая температура, заданная температура, символ устройства (градусы Цельсия или Фаренгейта), текущее состояние температурного контроля (нагрев/охлаждение/выключение) и, если в данный момент запущен профиль, отображается информация профиля.

На этом экране можно выполнить следующие действия:

- Нажимайте кнопки вверх/вниз для регулировки заданной температуры.
- Нажмите кнопку Set для входа в меню.



## ЭКРАН МЕНЮ

На этом экране отображаются пункты главного меню:

- Профили (или Параметры профиля, если профиль запущен).
- Настройки.

Для перемещения курсора можно использовать кнопки вверх/вниз, а для выбора опции - кнопку Set (Настройка).



## ЭКРАН НАСТРОЕК

Здесь вы можете корректировать параметры настройки. С помощью кнопок вверх/вниз перейдите к параметру, который вы хотите изменить, а затем нажмите Set для изменения. Для гистерезиса нажмите Set, чтобы переключиться в режим редактирования, и он начнет мигать, затем кнопками вверх/вниз измените значение, затем снова нажмите Set, чтобы переключиться для редактирования окончания.



В Настройках у вас есть опции для:

- Подразделения доступны: Метрический/Установленный.
- Гистерезис (допустимое отклонение температуры перед включением термостата): 0,1-2,0°C (32,2-35,6°F) Настройка .
- Режим Heat/Cool (по умолчанию), Heat Only, Cool Only, Off.
- Авто продолжение: По умолчанию глобальная настройка - ДА. Если установлено значение НЕТ (NO), по завершении каждого шага необходимо вручную перейти к следующему шагу через контроллер.



## ЭКРАН ПРОФИЛЕЙ

На экране профиля отображаются 4 встроенных профиля:



1. Ale - 2-ступенчатый профиль, настроенный со значениями профиля эля по умолчанию, позволяющий редактировать время/температуру каждого шага и автоматически переходить к шагу 1.
2. Lager - 4-ступенчатый профиль, настроенный со значениями по умолчанию, позволяющий редактировать время и температуру каждого шага и автоматически переходить к шагам 1-3.
3. Пользовательский 1 - можно указать количество шагов (до 5), отредактировать все значения, как описано выше.
4. Пользовательский 2 - то же самое, что и пользовательский 1.



Любые изменения, внесенные в профили или настройки, сохраняются в памяти контроллера, и контроллер будет помнить об этих изменениях, даже если он будет выключен и снова включен.

На экране профиля можно перейти к любому из профилей. Если вы нажмете Set, появится возможность либо заварить, либо отредактировать профиль.



- При выборе параметра Пивоварение контроллер установит температуру на шаге профиля 1 и запустит таймер. Если для автопроцесса установлено значение ДА, то по завершении таймера контроллер переключит температуру на следующий этап и запустит таймер для следующего этапа, пока все этапы не будут завершены. Если для автопроцесса установлено значение NO, контроллер отобразит экран взаимодействия по окончании работы таймера и подождет, пока пользователь вручную перейдет к следующему шагу.



- Если вы выберете пункт Изменить, вы будете перемещаться по каждому шагу, который позволит вам изменить значения шага.



## ЭКРАН ПАРАМЕТРОВ ПРОФИЛЯ

Если профиль уже запущен и вы перейдете в меню, появится опция Параметры профиля. Это позволит вам отменить профиль, продлить текущее время шага или вручную перейти к следующему шагу.



## КОНИЧЕСКИЙ ФЕРМЕНТЕР - УКАЗАТЕЛЬ ВРЕМЕНИ НАГРЕВА

В стандартную комплектацию конического ферментатора Grainfather входит нагревательный элемент мощностью 30 Вт, 12 В, который аккуратно нагревает окружающую среду между стенками ферментера, обеспечивая равномерное и контролируемое повышение температуры, что особенно важно для дрожжей. Время, необходимое коническому ферментеру для повышения температуры, зависит от температуры окружающей среды.

Ниже приведены ориентировочные значения ожидаемого времени нагрева в зависимости от начальной температуры окружающей среды в помещении.

Температура окружающей среды	21°C (64°F)													
Объем	23L													
Время (часы)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Температура	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	
Температура окружающей среды	10°C (50°F)													
Объем	23L													
Время (часы)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
Температура	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		
Температура окружающей среды	4°C (39°F)													
Объем	23L													
Время (часы)	0	1	2	3	4	5	6	7						
Температура	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						

## ГЛИКОЛЕВЫЙ ОХЛАДИТЕЛЬ (ПРОДАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО)

Конический гликолевый охладитель полностью интегрируется в конический и цифровой регуляторы температуры, что дает вам возможность готовить колд-краш и лагер.

Гликолевый охладитель соединяется со скрытой втулкой из нержавеющей стали внутри двухстенного бродильного аппарата и пропускает через нее гликоль для охлаждения нержавеющей стали и, следовательно, сула до температуры, заданной на контроллере. Вы можете подключить до четырех бродильных аппаратов одновременно и запрограммировать их работу при различных температурах и графиках брожения для каждого из них.

Охлаждающая втулка имеет два отверстия, по одному с каждой стороны, точки входа гликоля (нижнее отверстие) и выхода (верхнее отверстие). Быстроразъемные соединительные муфты для охлаждения, которые можно быстро подключать и отключать, позволяют жидкому гликолю попадать внутрь ферментера и выходить из него.

Поскольку охлаждающая втулка никогда не соприкасается с сулом/пивом и никогда не видна вам, ее не нужно чистить или дезинфицировать, то есть ваше пиво никогда не подвергается опасности.

С гликолевым охладителем сула ваша система работает на высочайшем уровне, и теперь вы можете готовить колд-краш и лагер.



## АКСЕССУАРЫ

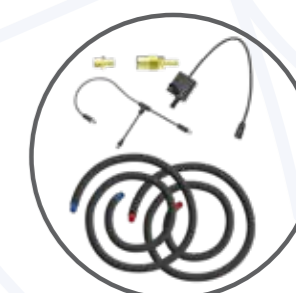
Добавляйте их на любом этапе сбора пивоварни. Мы будем активно использовать эти полезные аксессуары, чтобы сделать ваш день пивоварения еще более приятным.

### 1. ПЕРЕДАЧА ДАВЛЕНИЯ

Чистый и простой способ перекачки пива без необходимости поднимать бродильный аппарат для гравитационной перекачки. Если у вас есть запас CO<sub>2</sub>, используйте его и пропустите через дно ферментера. Это снижает вероятность попадания кислорода в пиво во время заправки.

### 2. КОМПЛЕКТ НАСОСА ОХЛАЖДЕНИЯ

Контролировать температуру брожения холодной водой, прокачивая ее через двухстенную изолированную втулку конического ферментера. Содержит небольшой погружной насос и комплект соединений для охлаждения, включая изолированные шланги, для легкого крепления к бродильному аппарату.



Reorder: 72663  
Version: 2



[www.grainfather.com](http://www.grainfather.com)