

Поздравляем с приобретением нового Брюстера.

Помимо инструкции, мы рекомендуем посмотреть короткий видео-урок на сайте www.brewolution.com или отсканировать QR-код внизу этой страницы.

1. Распаковка и установка

Пожалуйста, проверьте, что все компоненты на месте согласно странице «Что в коробке».

Разместить рядом с раковиной с краном и недалеко от розетки.

Подача охлаждения размещается вокруг основания. Шнур обматывается вокруг дна котелка, после чего котелок ставится на место. Шаровой клапан с регулятором потока и экраном устанавливаются в выходное отверстие котелка; помните про прокладку внутри и снаружи отверстия. Прикрепить вертикально стальные трубы охладителя для правой стороны входа управления потоком. Другой конец охладителя должен торчать из столика, на котором расположен котелок.

Прикрепите разъем крана к крану после того, как снимите собственный фильтр. Вставьте прозрачную трубку в разъем крана. Другой конец этой же трубки вставляется в левый выход регулятора потока охлаждения. Теперь откройте шаровой кран.

Вставьте вилку в розетку и будете готовы начинать наполнять или чистить ваш Брюстер.

2. Первая чистка перед использованием:

Наполните котелок водой на 1/3. В меню выберите «Mashing/Program 1/Step 1/Temperature» и установите 85 ° C в наборе ключей и установите время на 10 минут. Затем начните обогрев, нажав кнопку Enter и затем нажмите Старт. В меню температур, вы можете также увидеть настоящую температуру и установить температуру. Когда котелок нагревается, включается красная лампочка. Установленное время нагревание нельзя изменить, но если это необходимо, нажмите Пауза и повторно установите время.

Помимо температуры и времени, вы можете так же выбрать язык, измерение температуры в Фаренгейтах или Цельсиях, и в меню «Mashing» вы можете выбрать и хранить 9 разных программ варения. Каждая программа имеет 9 разных шагов установки температуры и времени.

Трубка из левого выхода охладителя извлекается, и насос с распределительным концом устанавливается вместо нее в левом выходе. Когда вода достигает 85 ° C, подключите насос к источнику питания и пусть насос рециркулирует воду повторно в течение 10 минут. Теперь нажмите на насос и поверните к левому выходу контроллера охлаждения и откройте правый выход, а затем дайте теплой воде стечь в ферментер или другое судно.

Теперь ваш Брюстер готов к варению.

3. Растирание

Заполните чайник 19 литрами холодной воды и 10 см от краев котелка. Закройте левый выход и отключите трубку в таком же выходе. Опустите сито котелка в сам котелок и наденьте крышку. Теперь выберите «Mashing» меню и выберите программу для настройки температуры

и времени в несколько этапов для завершения процесса. Затем нажмите «Start» для того, чтобы начать нагрев.

При 55 ° C, осторожно добавьте измельченный солод в сито и равномерно распределите. Насос с распределительным кольцом устанавливается в левый выход на управление потоком. Распределительное кольцо располагается на верхней части солода, отверстия лицевой стороной вниз. Теперь откройте левый выход, подключите насос к источнику питания и включите его. Проверьте распределительное кольцо, немного его подняв, чтобы проверить, началась ли рециркуляция.

4. Барботирование

Когда вы услышите сигнал конца затирания, установите температуру 78 ° C и 2 минуты времени, что будет подготовкой к барботированию. Так же это может быть одним из шагов к подготовке программы затирания.

При 78 ° C соедините насос с распределительным кольцом после выключения левого выхода над распределительным потоком. Теперь возьмите плечики сита по одному в каждую руку и поместите их в шею сита напротив друг друга. Важно, чтобы сгиб ручек был отклонен от сита. Поднимите сито и поместите ножки на ободок котелка. Пожалуйста, смотрите видео-инструкцию для этой операции.

Когда сусло сита опустится до уровня, при котором появляется солод, тщательно полить теплой водой 78 ° C и распределить равномерно. Доливайте по 1 литру в минуту. Промойте котелок от 2 см от края. Затем уберите сито и поместите его над ферментером или раковину, чтобы позволить ей стечь.

5. Кипячение

Когда прозвучит сигнал для заданной температуры, добавьте хмель и другие ингредиенты в соответствии с рецептом. Сигнал может прозвучать за 1-2 градуса до заданной температуры, и начнется отсчет времени. Это может произойти из-за целого ряда причин: окружающей температуры, давления воздуха, тяжести сусла и прочего. Важно то, что точка кипения была достигнута, и обратный отсчет уже начался.

За 20 минут до конца кипения, очистите и продезинфицируйте ферментер, который будет использоваться для охлаждения сусла. Затем возьмите банку или другой сосуд и держите его под выходной трубой холодильной машины, и откройте правый выход на управление потоком. Пускай 3-4 литра кипящего сусла прольется через холодильную машину, и снова вылейте их обратно в Брюстер. Это дезинфицирует холодильную машину.

6. Охлаждение

Трубка из крана вставляется в подходящее черное крепление в белом тройнике на выходе машины потока охлаждения. Другая часть трубки должна быть вставлена в черную часть белого тройника на другом конце холодильной машины. Другой конец прозрачной трубки поместите в раковину. Теперь включите холодную воду и убедитесь, что все трубы правильно установлены и что вода течет плавно через охладитель и в раковину.

Когда прозвучит будильник, означающий конец кипения, начните охлаждение путем открытия правого бокового выхода на управлении потоком охлаждения и опустите сусло в чистый

ферментер. Измерьте температуру сусла на выходной трубе холодильной машины. Она должна быть 26 ° C или меньше. Температуру сусла можно регулировать путем регулировки потока сусла на правой стороне выхода или посредством регулировки холодной воды из-под крана.

Теперь так же измерьте начальную плотность сусла с плотномера.

7. Ферментация

Когда сусло в ферменте, добавьте дрожжи и запломбируйте с крышкой, к которой прикреплен воздушный шлюз. Держите воду только в нижнем отводе. Ферментер устанавливаете на место с температурой, соответствующей рецепту.

8. Чистка после использования

Вставьте входную трубу насоса под кран в раковине и промойте его в течение минуты теплой водой из-под крана.

Теперь приложите дополнительную часть черной подгонки к выходу трубы холодильной машины и вставьте другую прозрачную трубку в тот же кусок подгонки, а другой конец этой трубки положите в раковину. Затем вставьте трубку из вкладки в левый выход управления потоком охлаждения. Ручка шарикового клапана должна указывать на вас. Включите теплую воду и промывайте холодильную машину в течение минуты. Отключите холодильную машину от контроля потока и отсоедините управление потоком из котелка. Мыть котелок необходимо жесткой щеткой и теплой водой. Не погружайте панель управления под воду. Сито очищается только в чистой горячей воде. Дайте всем частям полностью высохнуть перед использованием на следующий день варки.

9. Брожение

После одной недели брожения перелейте пиво в ферментер без дрожжевых отложений, которые в это время находятся на нижней части оригинального ферментера. Это будет конечным вариантом вашего пива без содержания дрожжевых остатков.

10. Розлив

После еще одной недели брожения пиво готово к розливу. Добавьте сироп в пиво согласно рецепту, чтобы обеспечить его надлежащей карбонизацией.

Через 2 недели пиво, хранившаяся в бутылке при написанной в рецепте температуре, заканчивает свою карбонизацию и готово к употреблению.