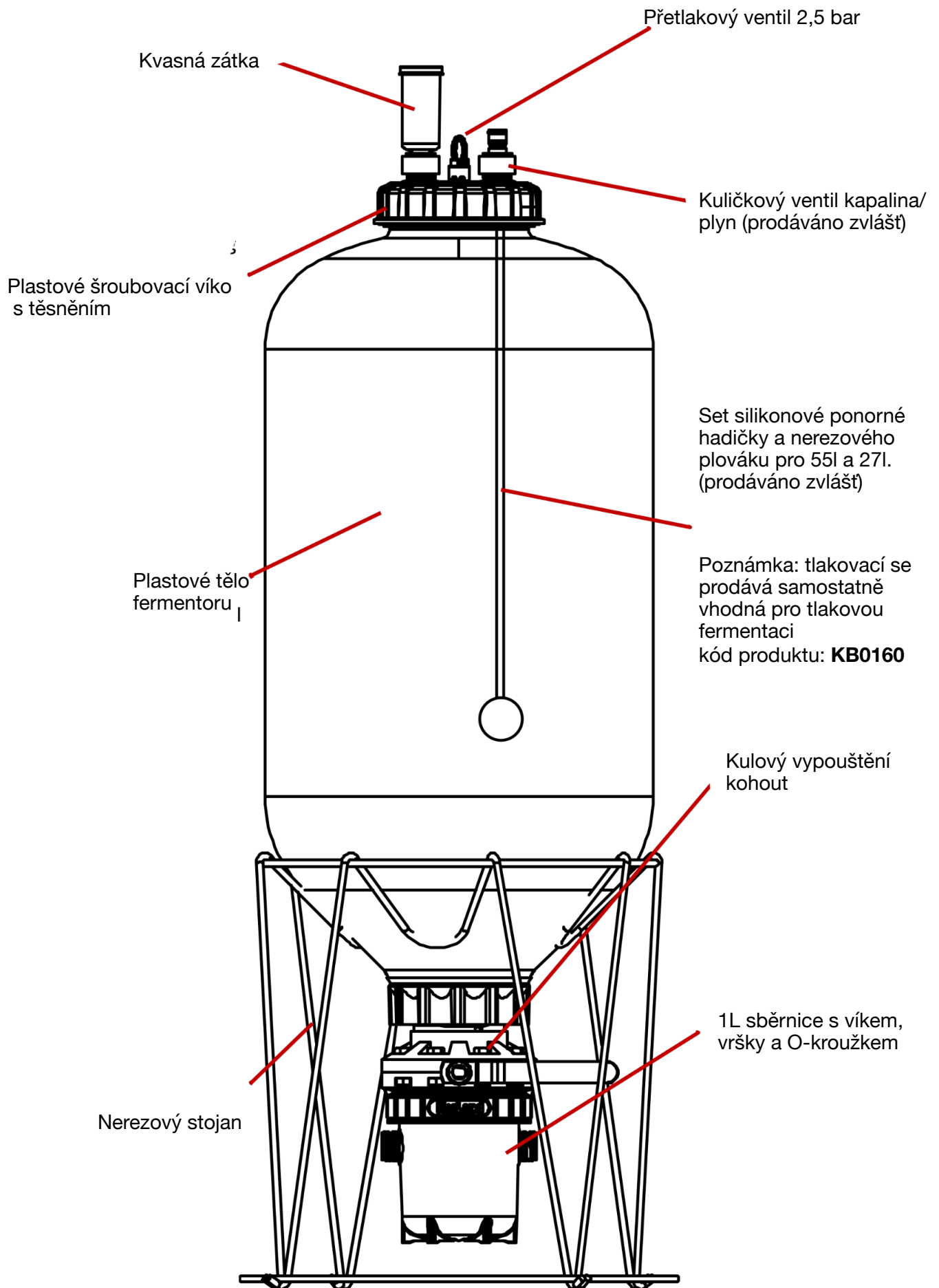


Návod k použití startovací sady FermZilla 27l a 55l

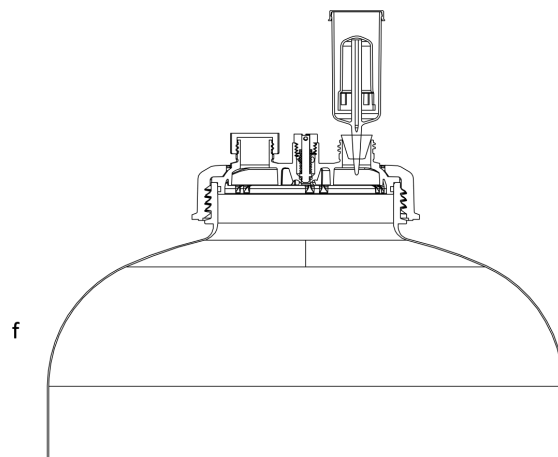
Tento návod obsahuje zásadní informace potřebné k šetrnému a BEZPEČNÉMU užití Fermzilly.

1. **Do FermZilly nepřidávejte žádnou kapalinu, která má teplotu vyšší než 50 °C!** Fermentor čistěte, vyplachujte nebo dezinfikujte pouze studenou vodou.
2. Za žádných okolností nepoužívejte na nádrž fermentoru více než 2,5 bar (35 PSI) a nepřipojujte neregulovaný zdroj tlaku.
3. Připojíte-li externí zdroj tlaku, ujistěte se, že má přednastavený nezávislý pojistný ventil na 45 psi nebo nižší.
4. Nezasahujte do přetlakového ventilu. Používejte pouze červeně zbarvený přetlakový ventil dodávaný společností KegLand.
5. Pokud je fermentor poškrábaný, anebo poškozený, nepoužívejte fermentor pod tlakem.
6. Udržujte fermentor mimo přímé slunce nebo teplo. Nevystavujte UV záření jakéhokoli druhu.
7. Používáte-li k ohřevu fermentoru tepelný pás, nechejte jej pouze pod hladinou kapaliny. Nepoužívejte neregulovaný zdroj tepla, používejte pouze zdroje tepla, které jsou zapojeny do regulátoru teploty nastaveného pod 45 ° C.
8. Používáte-li fermentor pod tlakem, otestujte každých 24 měsíců fermentor, abyste se ujistili, že je jeho použití bezpečné.
9. **Nepoužívejte ve FermZille metabisulfit sodný nebo Stellarsoda. Používejte pouze chemické čisticí a dezinfekční prostředky schválené společností Kegland. Patří mezi ně:**
Nebo kontaktujte www.kegland.com.au, kde získáte další informace o dalších kompatibilních chemických čisticích prostředcích.
10. Během fermentace nechte klapku vždy otevřenou, zavírejte ji až po ukončení fermentace.
11. Otevřete klapku a před vyjmutím sběrné nádoby zajistěte, aby byl systém (včetně sběrné nádoby) bez tlaku.
12. Víčka nebo sběrnou nádobu nadměrně neutahujte.
13. Rukojeti z nerezové oceli příliš neutahujte.
14. Vyvarujte se zvedání FermZilly, když je plná. Pokud je naplněna mladinou, vyvarujte se přemísťování FermZilly, abyste zabránili vniku mladiny do pojistňovacího ventilu.



FermZilla – sestavení víka

1. ujistěte se, že sestava obsahuje O-kroužek.
2. Aplikujte potravinářský lubrikant na O-kroužek (k prodloužení jeho životnosti) a na závit. Aplikace lubrikantu také podpoří jeho těsnící vlastnosti.
3. umístěte víko na hrdlo nádrže a našroubujte.
4. Použijte jeden z vršků pro uzavření otvoru ve víku.
5. Ujistěte se, že je červený ventil umístěný správně.
6. Umístěte kvasnou zátku do silikonové zátčky a poté umístěte do víka.



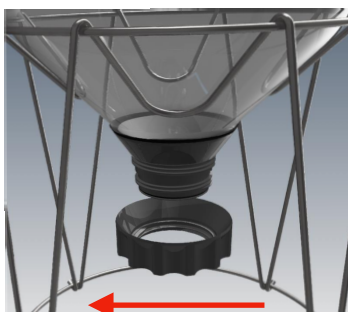
FermZilla – sestavení vypouštěcího ventilu

1. Ujistěte se, že sestava obsahuje oba O-kroužky na základně kuželového těsnění okolo kónické části čepu se závitem. (obrázek níže)

Kónicky tvarované těsnění umístěte mezi čep (nad závit) a do FermZilly. Neumíst'ujte těsnění z venkovní části FermZilly, může to způsobit ucpání v závitě mezi čepem a hrdlem čepu.



2. Jakmile máte čep se závitěm umístěný na dno FermZilly použijte pojišťovací závit k zajištění čepu k nádrži. Poznámka: Závit na této součástce je opačný.



3. V dalším kroku nasadíme klapkový vypouštěcí ventil na tento čep. Důkladně našroubujte. Poznámka: Ručka ventilu je zavřená v horizontální poloze.

FermZilla – Demontáž vypouštěcího ventilu

Sestavu vypouštěcího ventilu FermZilla lze rozebrat, aby bylo možné provést důkladné čištění nebo údržbu o-kroužku. Někdy může být obtížné tuto sestavu odstranit, pokud je příliš utažena, ale lze ji uvolnit pomocí správné metody. Protože průměry tvarovek jsou velké, síly potřebné k utěsnění tvarovek jsou mnohem vyšší, takže někdy může být obtížné je uvolnit.

Demontáž lze provést pomocí následujících kroků:

1. Utažení spojky tělesa: nejprve se ujistěte, že je matice hrdla pevně utažena, aby se po uvolnění části ventilu volně neotáčela v tělese (nezapomeňte, že tato část má opačný závit). Jeden trik, jak dostat límec velmi těsně nahoru, je natlakovat nádobu před utažením. Tím se zatlačí čep a nádoba se dostatečně vyboulí, aby se límec přišrouboval ještě pevněji, a také to usnadní uchopení těla. Nastavitelný nástroj pro snadné otevírání je praktický k zajištění toho, že jej utáhnete co nejdále to jde, a zajistí, že kování bude suché, aby neklouzalo. V žádném případě nepoužívejte k utažení samotný ventil, protože to jen ztíží krok 2. Po utažení odtlakujte nádobu.

2. Odšroubování ventilu: s pevně utaženým hrdlem uchopte tělo fermentoru a pevně odšroubujte ventilovou část sestavy proti směru hodinových ručiček. Trik pro usnadnění, zajistěte rukojeť ventilu v rámu a místo toho odšroubujte tělo fermentoru. Pokud se sestava matice a těsnění volně otáčí v těle Fermentorů, opakujte krok 1.

3. Odšroubování spojky tělesa: Pamatujte, že se jedná o levotočivý závit, takže šroubení šroubujte ve směru hodinových ručiček. Nutné je, aby byla převlečená matice na těle fermentoru dostatečně utažená, aby se při pokusu o odšroubování ventilu nepovolovala

FermZilla – Sestavení sběrnice

1. Doporučujeme aplikovat potravinářskou vazelínu na O-kroužek na nádrži.
2. Našroubujte sběrnici do závitu na spodní části klapkového vypouštěcího ventilu.

Správné utažení sběrnice

Závít je pořád viditelný, je potřeba dotáhnout aby sběrnice

Závít není viditelný. Sběrnice, je správně našroubovaná.



Rozmontování sběrnice:

1. Než odeberete sběrnici, otevřete klapkový ventil a uvolněte tlak v nádobě.
2. Zavřete klapkový ventil, pokud je tekutina uvnitř FermZilly.
3. Proti směru hodinových ručiček odšroubujte sběrnici.

Sestavení nerezových ruček

1. Vložte šroub do obou ruček.
2. Uchytěte šroub maticí, prozatím nedotahujte
3. Umístěte ručky okolo hrdla nádoby.
4. Utáhněte matice tak, aby se šrouby neprotáčely.



Sběr kvasnic a likvidace odpadu

1. Pro sběr kvasnic jednoduše nasadte sběrnici na kulový ventil.
2. Fermentace probíhá jak ve všech fermentačních nádobách, stočte mladinu přidejte kvasnice a nechte kvasit.
3. Jakmile je nasazená sběrnice kvasnice a je otevřený ventil, kvasnice začnou padat do sběrnice.
4. Ochlazení fermentační nádoby urychlí proces usazení kvasnic do sběrnice.
5. Jakmile naplníte sběrnici kvasnicemi, můžete ji odšroubovat od FermZilly, uzavřít a kvasnice případně regenerovat.

Čištění FermZilly:

1. Odeberte sběrnici a víko FermZilly.
2. Studenou vodou opláchněte nádobu, sběrnici, víko a klapkový ventil (včetně venkovní strany a závitů). Zahradní hadice je velice efektivní při vyplachování, zbytků chmele a sladu.
3. Použitím jemné látky setřete jakékoliv zbytky ze stěn nádoby, víka, sběrnice, nebo kulového ventilu.
4. Uzavřete kulový ventil.
5. Napusťte nádobu studenou vodou a chemickým přípravkem, nasadte víko a protřepejte.
6. Doporučujeme chemický přípravek nechat působit několik hodin, až 24 hodin.
7. Odeberte víko a vypusťte kulovým ventilem tekutinu.

Používání FermZilly bez tlakování:

FermZilly jsou navrženy pro funkci fermentace pod za použití CO2 zdroje. I když primárně nebyli navrženy pro použití bez tlakování, je možné případně stáčet bez tlaku samospádem

Použití FermZilly při tlakové fermentaci:

Fermentace pod tlakem:

Tlaková fermentace je vrcholným stupněm kvašení. Téměř všechny komerční pivovary fermentují pod určitým tlakem. S FermZillou je možné kvasit při vyšších teplotách, rychleji a produkovat piva s menším zákalem kvasnic. Tlaková fermentace není vhodná pro všechny styly piv.

Pro fermentaci pod tlakem budete potřebovat následující doplňky:

- 2x Karbonizační víčka.
- 1x Silikonovou hadičku s plovákem
- 1x Hradicí ventil BlowTie s naražečem Jolli

Poznámka: tlakovací sada není součástí fermentoru je třeba ji dokoupit samostatně.

Tento hradicí ventil by měl být nastaven na vámi požadovaný tlak (pod hranicí 35PSI).

Jakmile fermentujete pod tlakem nesmíte uzavírat kulový ventil během fermentace, pokud máte ve sběrnici mladinu která kvasí. Uzavírejte až poté, co 3 dny po sobě naměříte stejnou hustotu.

Před odšroubováním sběrnice, se ujistěte, že celá nádoba (včetně sběrnice) není pod tlakem.

Stáčení pod tlakem:

Jednoduše zamezte styk kyslíku s vaším pivem pomocí CO2 tlaku v uzavřeném prostředí, přímo do vašeho soudku. Ke stáčení pod tlakem budete potřebovat externí CO2 bombičku a redukční ventil. Doporučujeme lehce soudek natlakovat před stáčením pro zamezení vzniku pěny.