




Conical
Fermenter
Instructions



GRAINFATHER CK FERMENTAČNÍ NÁDOBA

PRODUCT NAME: CONICAL FERMENTER
Rated 12V  2.75A max
Power Adapter 100 - 240V ~ 50/60Hz
Made in China



Co je v balení:

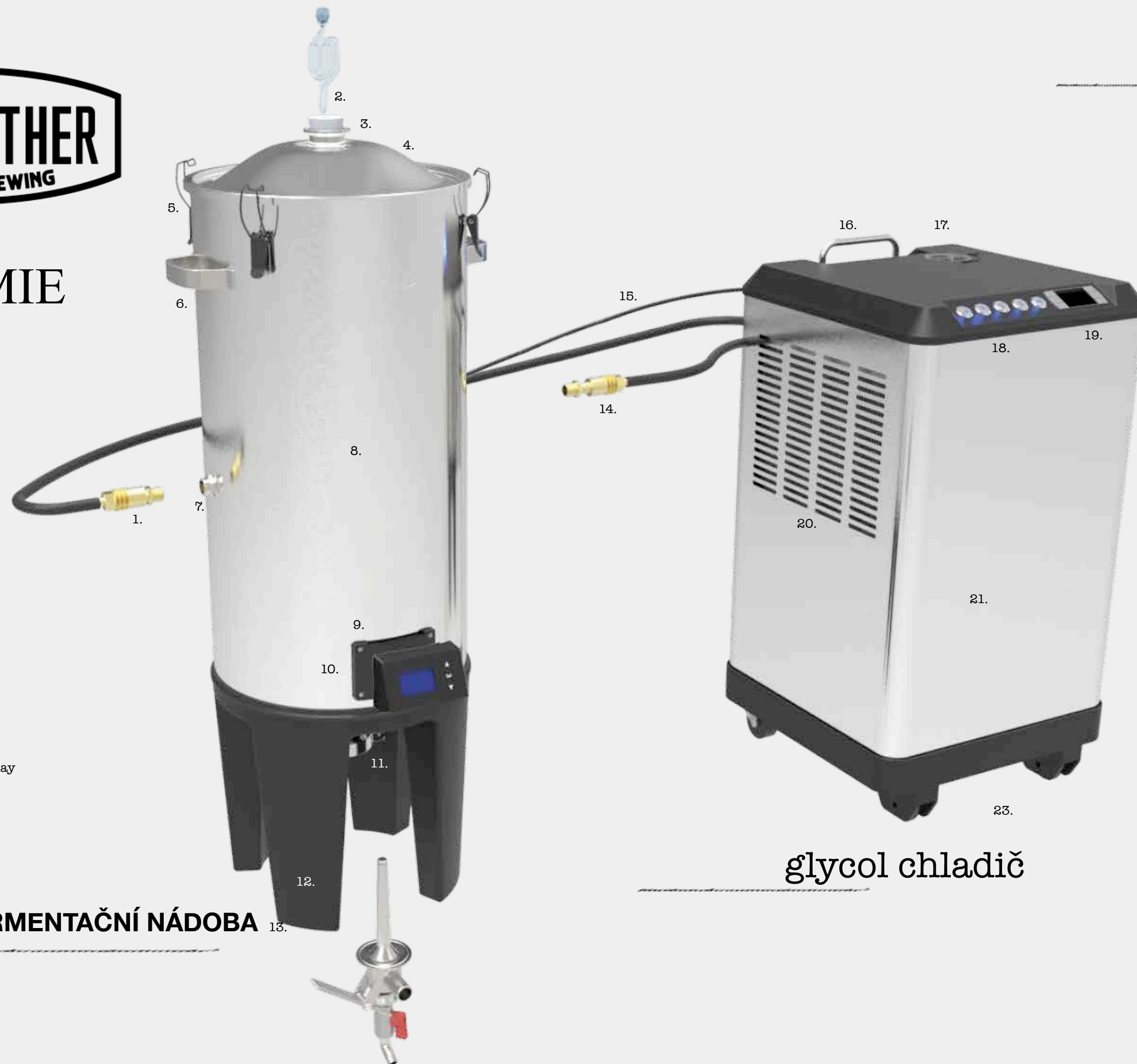




ANATOMIE

1. připojení glycol chlazení
2. kvasná zátka
3. těsnění kvasné zátky
4. víko fermentoru
5. uzavírací klip
6. madlo
7. Cooling sleeve connection
8. nerezové tělo fermentoru
9. konzola pro digitální display
10. digitální display
11. objímka
12. podstavec
13. dvojitý ventil
14. výstup do chlazení glycol
15. síťový kabel
16. madla chlazení
17. víko chlazení
18. glycolové chlazení
19. Glycol chlazení kontrolní display
20. ventilátor chlazení
21. nerezové tělo
22. kolečka
23. kolečka

CK FERMENTAČNÍ NÁDOBA



glycol chladič

bezpečnostní informace

1. Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte madla nebo izolační rukavice
3. K ochraně proti požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění osob neponořujte kabel a zástrčky do vody
nebo jiné kapaliny.
4. před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky. Před uvedením do provozu nebo po použití nechte vychladnout a
odpojte součásti a před čištěním spotřebiče.
5. Nepoužívejte žádné spotřebiče s poškozenou šňůrou nebo zástrčkou
6. Použití přídatných příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučuje, může způsobit
požár nebo úraz elektrickým proudem a zranění osob.
7. používejte v interieru
8. Neumísťujte na elektrický ani plynový hořák ani v jeho blízkosti.
11. Nepoužívejte přístroj k jinému než určenému použití.



SESTAVENÍ A ČIŠTĚNÍ

- Rozbalte fermentor a všechny díly v balení, odstraňte z nich ochranný obal.
- Ujistěte se, že svorky na dně fermentoru jsou pevně utaženy.



- Zapojte 2 m napájecí šňůru do zadní strany fermentoru.



V případě že chcete zapnout ohřev druhý konec napájecího kabelu zapojte do napájecího adaptéru, který zapnete do sítě.

Připojte digitální displej zastrčením do držáku na přední straně fermentoru.



· Zatlačte gumovou zátku do otvoru ve víku fermentoru. Poté zasuňte kvasnou zátku do otvoru v gumové zátce. Kvasná zátka zabraňuje kontaminaci mladiny během fermentace.

- Naplňte fermentor do poloviny vodou a přidejte desinfekční prostředek (například Grainfather čistič 500g Mangrove Jack)
- Vyčistěte povrch fermentoru a víko čistou vodou.
- Vypusťte vodu s desinfekcí a důkladně opláchněte fermentor čerstvou čistou vodou.

PLNĚNÍ

· naplňte fermentor schlazenou mladinou na zákvasnou teplotu

· uzavřete víkem s kvasnou zátkou naplněnou vodou

· pokud budete chtít mladinu ohřívát připojte fermentor k napájení pokud budete pouze chladit nazapojte. Více o

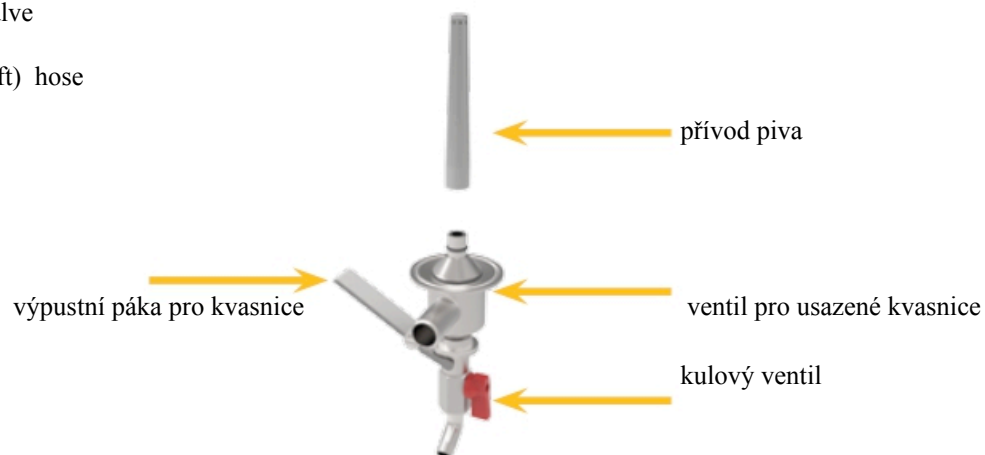
vytápění viz str. 11



Připojení a použití ventilu

Includes:

- Bottom Valve
- Beer inlet
- 1.5 m (4.9 ft) hose



Jak to pracuje?

Kohout s dvojitým ventilem umožňuje odebrat sediment kvasnic při kvašení.

S dvojitým ventilem máte možnost odebrat kvasnice nebo vzorek piva.

Velký otvor na ventilu otočeném pod úhlem 90 stupňů je místo, kde jsme schopni pravidelně odebírat kvasnice.

Tento otvor je dostatečně velký, aby zajistil, že odebereme veškerý sediment (za předpokladu, že je sediment pravidelně odstraňován každé 2-3 dny). Tato část se otevírá a zavírá pomocí páky na boku ventilu, aby se zajistila minimální ztráta piva.



Otvor ve spodní části je určen k odběru vzorků piva během fermentace a také ke stáčení piva po dokončení fermentace.

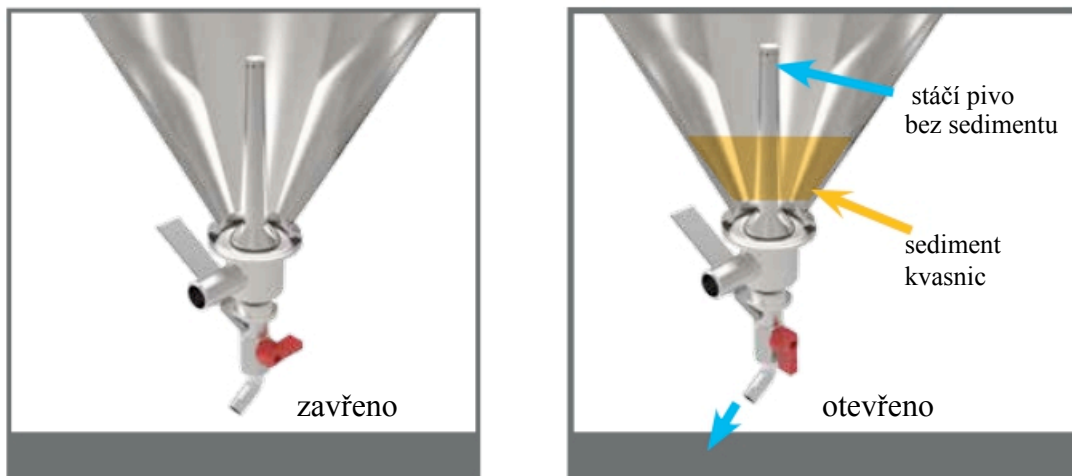
Tento ventil má přívodní trubici pro pivo, která se připojí k jeho horní části.

K dispozici je 2 různé výšky.

1. 110 mm - Je to většinu piv a je standartní součástí ventilu.

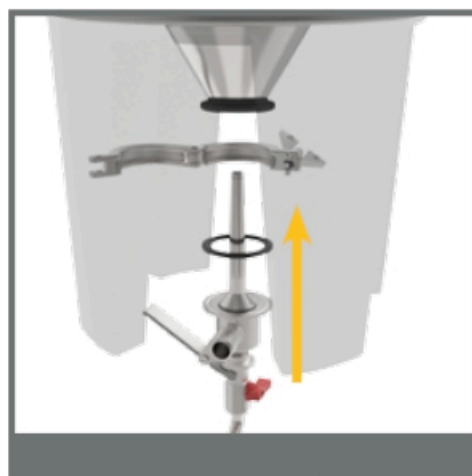
2. 150 mm - vyšší varianta při větší výšce sedimentu (prodává se samostatně).

· Přívod piva je navržen tak , aby oddělil sediment kvasinek a výsledné pivo bylo co nejvíc čiré.



NASTAVENÍ A ČIŠTĚNÍ

- Sestavte ventil a přívod piva a připojte ke spodní části fermentoru a zajistěte pomocí svorek.
- Naplňte fermentor vodou a mycím prostředkem Mangrove Jack čistič. Pomocí páky otevřete "Kvasinkovou zásobárnu", která dovoluje vodě protékat, aby se zajistilo, že všechny vnitřní částibudou řádně čisté stejně jako kulový ventil. Řádně propláchněte vodou a doporučujeme použít sterilizer pro sterilitu nádoby. Například sterilizer od firmy Mangrove Jacks.



POUŽITÍ

Doporučujeme kvasnice odpouštět každé 2-3 dny během fermentace, aby se zabránilo zanesení ventilu.

1. Pro odpuštění kvasinek otevřete pomalu výtokový ventil. Ventil ponechte otevřený, dokud nejsou kvasnice vypuštěny. Obvykle byste měli vypustit asi 300 ml.

2. Chcete-li kvasnice používat na další kvašení, je nejlepší odebrat konečný vzorek kvasnic, který jste vypustili po fermentaci.

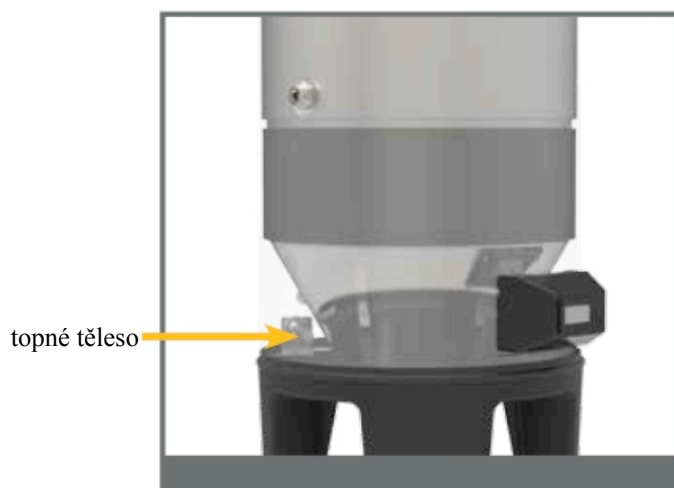
- vypouštěcí ventil může být během fermentace používán k získání vzorků piva.
- Ventil lze také použít ke stáčení piva po fermentaci, propojením hadice (10 mm vnitřního průměru) k otvoru kulového kohoutu.

POZNÁMKA: Po fermentaci vždy dbejte na správné vyčištění ventilu. Doporučujeme vše demontovat, vyčistit a znovu sestavit. Nezapomeňte před dalším použitím řádně sterilizovat.



STANDARTNÍ OHŘEV

V dutině fermentoru mezi vnějším tělesem a kuželem se nachází 30W ohřivací těleso. Na rozdíl od standardních topných článků, které ohřívají přímo kapalinu, zde se ohřívá tělo fermentoru a tím mládina v něm. Je to podobné jako fermentace v místnosti s řízenou teplotou což je ideální pro správnou fermentaci. Tímto způsobem se nezahřívá jediný bod, ale celé množství komplexně.



Pokud nemáte digitální regulátor teploty (prodává se samostatně), můžete stále používat integrovaný ohřivač ve fermentoru. Pouze nevypíná ohřivač automaticky. Standardní jednotka je dodávána s digitálním displejem teploty, který zobrazuje aktuální teplotu fermentace. Kvůli způsobu fermentace je navržen, jakmile je fermentor na správné teplotě, ohřivač může být vypnut a dvojitě izolační stěny udržují teplotu mnoho hodin.

· Chcete-li ohřivač opět zapnout, jednoduše zasuňte napájecí kabel do sítě. Ohřivač bude zapnutý tak dlouho, dokud je fermentor zapojen do napájení.

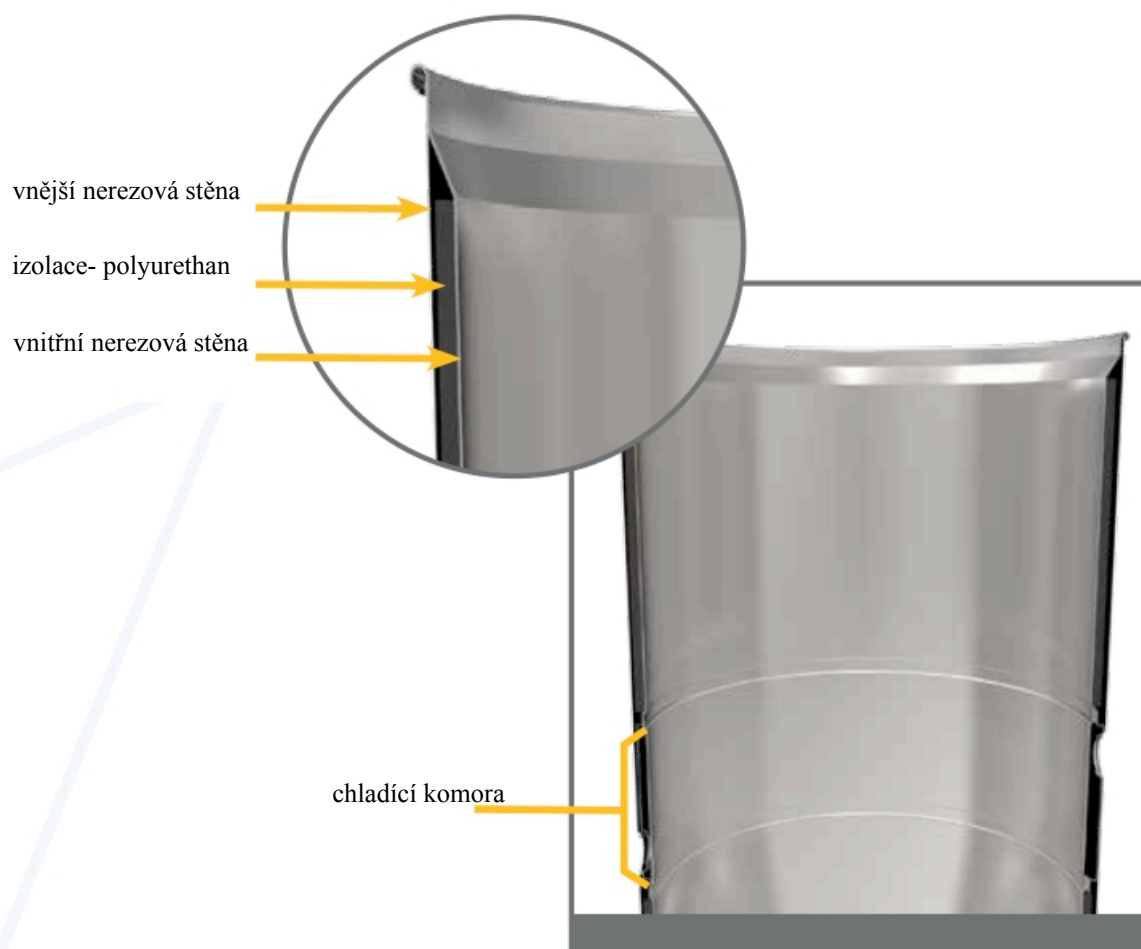
Při 20 l mladiny se fermentor zahřívá rychlostí přibližně 1 ° C za hodinu až do maximálně 12 ° C nad okolím.

Jakmile dosáhnete cílové teploty, vypněte napájení.



Mezi dvěma povrchy z nerezavějící oceli je izolační vrstva z polyuretanové pěny o tloušťce 10 mm. To udržuje kapalinu ve fermentoru při konstantní stabilní teplotě, která se není ovlivněna vnějšími změnami teplot. Dvojitá izolace z nerezové oceli zajišťují tři velmi důležité funkce pro vytápění a chlazení.

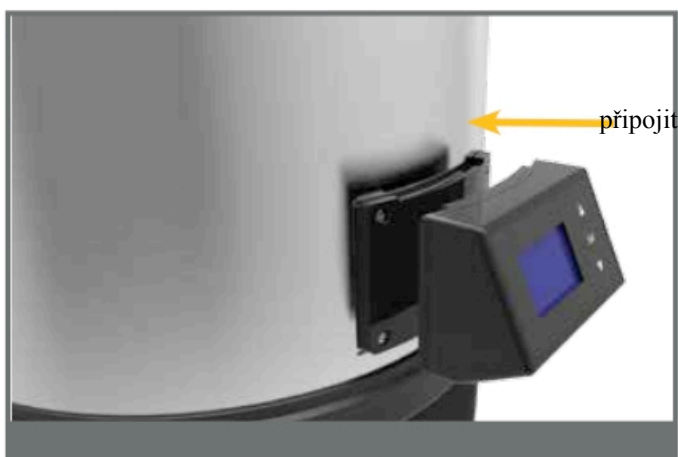
1. Chladicí komora, kterou prochází glykol, udrží kapalinu ve fermentoru na 4 ° C pod dobu 3,5 hodiny.
2. Vytváří "dutinu", která při zahřátí vytváří teplé prostředí ideální pro kvašení.
3. Poskytuje daleko lepší izolaci, kterou nelze dosáhnout standardním izolačním pláštěm.



DIGITÁLNÍ KONTROLNÍ PANEL (prodáván samostatně)

Digitální panel snadno zapadne pomocí magnetů a kolíků do držáku na fermentoru. Umožňuje přesné nastavení teploty dokonce i s teplotním rozvrhem. Regulátor je vybaven softwarem, který dělá kvašení velmi snadným.

Připojení provedte jednoduše zasunutím regulátoru do držáku na tělese fermentoru.



Nastavte teplotu a rozvrh teplot, např. Ohřejte teplotu na 18 ° C a udržujte ji 3 dny.

Nastavení plánu teplot a dalších možností na ovladači viz níže.

– HLAVNÍ / VÝCHOZÍ OBRAZOVKA

Tato obrazovka zobrazuje aktuální teplotu, cílovou teplotu, symbol jednotky teploty (Celsia nebo Fahrenheita), stav řízení teploty (Topení / Chlazení / Vypnuto)

Na této obrazovce můžete provést následující:

- Stiskněte tlačítka nahoru / dolů pro nastavení cílové teploty.
- Stiskněte tlačítko Set pro vstup do nabídky.



MENU OBRAZ

Tato obrazovka zobrazuje možnosti hlavní nabídky:

- Profily (nebo Možnosti profilu, pokud je profil spuštěn).
 - Nastavení.
- Zde můžete pomocí tlačítek nahoru / dolů přesunout kurzor a stisknutím tlačítka Nastavit vyberte požadovanou možnost.



NASTAVENÍ OBRAZOVKY

Zde můžete nastavit parametry nastavení. Pomocí tlačítek nahoru / dolů přejděte k nastavení chcete-li nastavení změnit, pak stiskněte tlačítko SET. chcete-li upravit režim stiskněte tlačítko SET a display začne blikat, pak pomocí tlačítek nahoru / dolů změňte hodnotu a poté stisknutím tlačítka SET znovu přepnete úpravu dokončení.



Nastavení, které máte k dispozici pro:

- Units available -Dostupné jednotky: Metrika / Imperial.
- Hysteresis - Hystereze (povolená odchylka teploty před opětovným zapnutím regulace teploty):
- Nastavení 0,1-2,0 ° C (32,2-35,6 ° F).
- Mode - Režim: Teplo / Chlad (výchozí), Pouze teplo, Pouze chlazení, Vypnuto.
- Auto Proceed - automatické pokračování- Globální nastavení je YES jako výchozí. Pokud je nastaveno na NO, můžete se rozhodnout ručně zda pokračovat.

PROFILY

Na profilové obrazovce jsou zobrazeny 4 vestavěné profily



1. ALE - 2-stupňový profil, nastavený s výchozími hodnotami profilu výstřah a umožňuje upravit čas / teplotu každý krok a automatické pokračování v kroku 1.

2. LAGER - 4stupňový profil, nastavený s výchozími hodnotami profilu ležáku a umožňuje upravit čas a teplotu každého kroku a má automatickou volbu pro kroky 1-3.

3. CUSTOME 1 - Vlastní 1 - můžete zadat množství kroků (až 5), upravit všechny hodnoty, jak je uvedeno výše.

4. CUSTOME 2 - Vlastní 2 - stejné jako vlastní 1.



Jakékoli změny profilů nebo nastavení jsou uloženy do paměti a jednotka si je bude pamatovat i když je vypnut a znovu zapnut. Pokud stisknete tlačítko Set, bude mít možnost upravit profil.



· Pokud vyberete Brew, regulátor nastaví teplotu prvního kroku a spustí časovač. Je-li nastaveno automatické pokračování (Auto Proceed -YES). Jakmile je časovač dokončen, regulátor automaticky změní teplotu na další krok a spustí časovač pro další krok, dokud nebudou dokončeny všechny kroky. Pokud je automatické pokračování vypnuté, regulátor čeká na spuštění dalšího kroku manuálně.



Pokud zvolíte možnost EDIT, budete procházet každým krokem, který vám umožní změnit hodnoty kroku.



PROFILE OPTIONS SCREEN

Pokud je profil již spuštěn a dostanete se do Menu, bude k dispozici možnost Profile Options. Zde můžete povolit zrušení profilu, prodloužení aktuálního kroku nebo ruční přechod na další krok.



GLYCOL CHLAZENÍ (prodáno samostatně)

Glykolová chladicí jednotka se připojuje k nerezové komoře uvnitř dvojitého pláště fermentoru kde vhájí glykol skrz něj, aby ochlazoval nerezovou ocel a tudíž vaši mladinu až na požadovanou teplotu. Můžete připojit až čtyři fermentory najednou a programovat různé teploty a fermentační profil v nich.

Chladicí komora má dva otvory, na každé straně jednu, vstup glykolů (spodní otvor) a výstupní (horní otvor).

Samojistící spojky, které lze rychle spojit a odpojit, umožňují pohyb kapalného glykolu a zabraňují rozlítí. Protože chladicí pouzdro nikdy nepřichází do styku se sladinou / pivem, není třeba vyčistit nebo sterilizovat.

Použitím glykolu můžete sladinu ochladit až na 4 ° C.



