



Překlad z německého originálu a anglického překladu
Návod k obsluze / vaření piva
Speidels Braumeister

Katalogové číslo.: 41010, 47070, 45050
Katalogové číslo: 47070-10, 45050-10



Obsah

1 Obecné informace	3
2 Bezpečnostní pokyny	3
2.1 Všeobecné bezpečnostní pokyny	3
2.2 Bezpečnostní pokyny	4
3 KOMPONENTY A OBSAH DODÁVKY	5
4 TECHNICKÁ SPECIFIKACE BRAUMEISTERU	5
5 NASTAVENÍ BRAUMEISTERU	6
6 ČIŠTĚNÍ BRAUMEISTERU	6
7 SKLADOVÁNÍ BRAUMEISTERU	7
8 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	7
9 LIKVIDACE	7
10 PRÁCE S BRAUMEISTEREM	8
10.1 Výběr jazyka / osvětlení / čas	8
10.2 Informace k ovládání varny	8
10.3 Informace o Braumeister PLUS	9
10.4 Informace o oběhovém čerpadle	10
10.5 Informace k víku nádoby	10
10.6 Informace k hygieně	10
11 VAŘENÍ PIVA S BRAUMEISTEREM	11
11.1 Úvod	11
11.2 Příprava	11
11.3 Programování / spuštění automatického vaření	12
11.4 Rmutování	12
11.5 Scezování	15
11.6 Chmelovar	16
11.7 Chlazení	17
11.8 Hlavní kvašení	18
11.9 Zrání	19
12 PŘÍKLAD VAŘENÍ / STRUČNÉ POKYNY	20
13 CHYBY PŘI VAŘENÍ / ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ	24
14 PRÁVNÍ ASPEKTY DOMÁCÍHO VAŘENÍ PIVA (PLATNÉ V NĚMECKU)	26
15 ZÁZNAM O VAŘENÍ PIVA	27
16 POKYNY K ČIŠTĚNÍ	28
17 ZÁRUČNÍ PODMÍNKY, VYŘÍZENÍ ZÁRUKY	30

1 Obecné informace

Vážený zákazník,

zakoupil jste si nové zařízení od naší společnosti. Děkujeme za vaši důvěru. Kvalita a funkčnost jsou u našich produktů prioritou. Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a zpřístupněte jej každému uživateli pivovaru.

Účel použití:

Braumeister je navržen a vyroben pro vaření menšího množství piva (cca. 10 l / 20 l / 50 l). Před každým procesem vaření musí být provedena bezpečnostní kontrola za účelem zajištění vaší bezpečnosti a správné funkčnosti Braumeisteru.

Provozní pokyny:



Tyto provozní a varné pokyny byly sestaveny, aby byla zajištěna spolehlivost a bezpečnost zprovoznění a provoz Braumeisteru hned od začátku. Přečtěte si prosím pečlivě celé pokyny před vařením prvního piva. Dodržování těchto informací a pokynů zajistí, že váš Braumeister bude pracovat k vaší spokojenosti a bude mít dlouhou životnost. Hmotnost a množství se vždy vztahují k 10 l / 20 l / 50 l. První specifikace platí pro 10 l Braumeister, druhá specifikace platí pro 20 l Braumeister a třetí specifikace se vztahuje k 50 l Braumeisteru.



Prohlášení o shodě:

Firma SPEIDEL Tank- und Behälterbau GmbH tímto prohlašuje, že produkt „Braumeister“ uvedený v těchto pokynech, a na který se toto prohlášení vztahuje, splňuje požadavky evropských směrnic.

Výrobce:

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2
72131 Ofterdingen
Germany

www.speidels-braumeister.de

www.speidel-behaelter.de

2 Bezpečnostní pokyny:

2.1 Všeobecné bezpečnostní pokyny



- Zařízení a jeho síťový kabel musí být pravidelně kontrolovány, zda nevykazují známky poškození. V případě známek poškození **zařízení nepoužívejte!**
- Pokud již nechcete zařízení používat, kvůli čištění nebo v případě poruchy, vždy odpojte zástrčku ze zásuvky (vytáhněte zástrčku, netahejte za kabel). Poté můžete kabel vyjmout z řídicího systému.
- Zajistěte vedení síťového kabelu tak, aby nepřicházelo do styku s ostrými předměty. Zajistěte, aby byl kabel zcela uvolněný.
- Kabelový bublen nesmí být použit.
- Prodlužovací kabel by neměl být delší než 3 metry.

- Nepoužívejte rozbočovací zásuvky, protože výkon tohoto zařízení je příliš vysoký. Přetížení elektrické pojistky je potřeba se vyhnout. Protože Braumeister vyžaduje zvláštní příkon, nepoužívejte stejnou pojistku k ochraně dalších „velkých spotřebitelů“. **Nebezpečí požáru!**
- Braumeister se smí používat pouze k určenému účelu. Musí být používán pouze v bezpečném a nezávadném stavu. Před každým použitím zkontrolujte, že je zařízení v řádném stavu.

Děti, domácí zvířata a slabé osoby:



- Kvůli bezpečnosti svých dětí nenechávejte žádné obaly (kartony, polystyren atd.) v dosahu dětí. Uchovávejte fólie mimo dosah dětí. **Nebezpečí zadušení!**
- Toto zařízení není určeno k manipulaci osobami (včetně dětí) s omezením fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo s nedostatkem zkušeností, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo nedostali pokyny jak zařízení bezpečně používat
- Děti a domácí zvířata musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že jsou mimo dosah zařízení a se zařízením si nehráli.

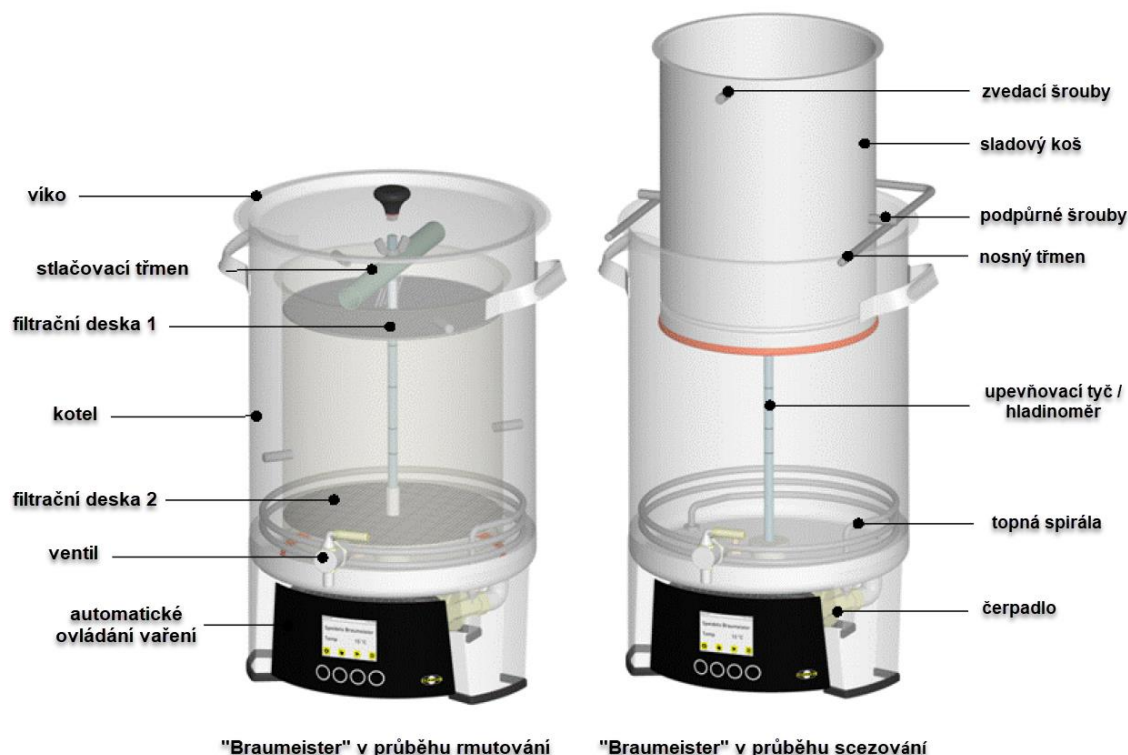
2.2 Bezpečnostní pokyny



- Teplota nádoby, víka a přídatných dílů může být extrémně vysoká. Ke konci procesu vaření piva obsahuje kotel vroucí mladinu. Řiďte se pokyny pro instalaci. Nikdy nehýbejte Braumeisterem, když je horký. Při práci s Braumeisterem a manipulaci s ním používejte vždy držáky hrnců nebo rukavice. **Riziko popálení!**
- Při zvedání víka zajistěte, aby kondenzace na spodní straně víka tekla zpět do nádoby. Za tímto účelem přidržte víko nad nádobou pod úhlem. **Riziko opaření!**
- Braumeister je vyroben skoro celý z nerezové oceli (elektricky vodivé). Z tohoto důvodu může být provozován pouze přes jistič zbytkového proudu 30 mA. V domovní instalaci již obvykle existuje jistič zbytkového proudu. **Riziko elektrického šoku!**
- Při čištění Braumeisteru vždy zkontrolujte, zda je zástrčka odpojena (odpojeno od sítě). Nestříkejte kapaliny na el. kontakty ani nedovolte kapalině (vodě) přijít do kontaktu s elektrickými součástkami. **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
- Důležité: Je bezpodmínečně nutné zajistit připojení konektorů na zadní straně zařízení (čerpadlo a topení) během provozu zařízení. Ovládání zařízení bez zajištění zástrček a zásuvek může vést k přehřátí. **Nebezpečí požáru!**
- Použijte prosím tepelný rukáv, který je k dispozici jako příslušenství pro izolaci. Při použití vlastní izolace zajistěte, že elektronika a spodní část Braumeisteru jsou dostatečně odvětrané. V opačném případě může dojít k nahromadění tepla a poškození ovládání.
- Před každým použitím musí být čerpadlo odvdoušněno, aby se zabránilo chodu nasucho. Odvdoušnění probíhá rutinně v automatickém režimu. V ručním režimu musí být čerpadlo několikrát zapnuto a vypnuto, dokud nebudou unikat žádné vzduchové bubliny.

3 Komponenty a obsah dodávky

Komponenty a rozsah dodávky naleznete na následujícím obrázku (chladicí cívka a fermentační nádoba nejsou součástí balení): 50 l Braumeister je provozován se 2 oběhovými čerpadly a 2 topnými spirálami a na zadní straně má přídatnou rukojeť (vynecháno kvůli přehlednosti).



4 Technická specifikace Braumeisteru

Braumeister 10 l

Hmotnost:	10 kg včetně vnitřního vybavení a zvedacích držadel
Topná cívka:	topná kapacita 1 000 W
Čerpadlo:	1 x 9 Watt
Připojení napájení:	230 V ~
Min. pojistková ochrana:	10 A s jističem zbytkového proudu
Obsah:	objem vařeného piva cca 10 l hotového piva (normální pivo) = = cca. 11 l mladiny
Max. úroveň naplnění:	horní značka na spojovací tyči = 12 l
Max. kg sladu:	2,8 kg

Braumeister 20 L

Hmotnost:	15 kg (19 kg BM PLUS) včetně vnitřního vybavení
Topná cívka:	topná kapacita 2000 W
Čerpadlo:	1 x 9 Watt
Připojení napájení:	230 V ~
Min. pojistková ochrana:	10 A s jističem zbytkového proudu

Obsah:	objem vařeného piva cca 20 l hotového piva (normální pivo) = = cca. 23 l mladiny
Max. úroveň naplnění:	horní značení na spojovací tyči = 25 l
Max. kg sladu:	6 kg

Braumeister 50l

Hmotnost:	24 kg (30 kg BM PLUS) včetně vnitřního vybavení
Topná cívka:	topná kapacita 3200 Wattů
Čerpadlo:	2 x 9 Watt
Připojení napájení:	230 V ~
Min. pojistková ochrana:	16 A s jističem zbytkového proudu
Obsah:	objem vařeného piva cca 50 l hotového piva (normální pivo) = = cca. 53 l mladiny
Max. úroveň naplnění:	horní značka na spojovací tyči = 55 l
Max. kg sladu:	13 kg

5 Nastavení Braumeisteru



Braumeister musí být umístěn na stabilní, bezpečné a vodorovné podložce před použitím nebo před procesem vaření. Pozor! Nádoba obsahuje vařící mladinu a může vážit až 30 kg, 50 kg nebo 90 kg. Horizontální poloha je předpokladem pro přečerpání během procesu vaření. Vyhněte se nestabilní základně. Nejvhodnější je stabilní dřevěná bedna nebo stůl, který není příliš vysoký. Během varného procesu se nesmí s Braumeisterem pohybovat. Postraní madla jsou určeny pouze pro přepravu a manipulaci v prázdném stavu. Je bezpodmínečně nutné udržovat děti mimo dosah zařízení, když je v provozu.

6 Čištění Braumeisteru



Braumeister musí být očištěn ihned po procesu vaření. Vyhněte se povrchovému zaschnutí zbytků mladiny a sladu, protože by to výrazně znesnadnilo proces čištění. Všechny součásti z nerezové oceli lze čistit pomocí běžného saponátu. Brusné prostředky a houby / kartáče, které způsobují poškrábání, nejsou vhodné. Topná spirála se nejlépe čistí kartáčkem na čištění potrubí. Čerpadlo a hnací kolo v něm obsažené by mělo být pravidelně proplachováno. Za tímto účelem jednoduše otočte Braumeister vzhůru nohama a povolte šrouby, které by měly být vždy dotaženy pouze rukou. Čerpadlo vyjmete úplně z Braumeisteru jednoduchým uvolněním šroubů. Při čištění varné nádoby zajistěte, že se voda ani vlhkost nedostane do kontaktu s elektrickými komponenty. Při provádění čištění Braumeisteru musí být přívod proudu odpojen!!! Před zahájením procesu vaření piva odstraňte veškerý prach a nečistoty z Braumeisteru a všech vnitřních zařízení pomocí teplé vody. Také opláchněte čerpadlo a potrubí pomocí přečerpávacího čerpadla. Upozornění: Pokud necháte čerpadlo běžet déle než několik sekund pro čištění, ujistěte se, že je dostatečně odvědušněno, aby se zabránilo chodu nasucho (několikrát čerpadlo zapněte a vypněte, tak zajistíte dobré odvědušnění). Ujistěte se, že je na svém místě těsnění sladového koše a vypouštěcího kohoutu. Ujistěte se, že v Braumeisteru nezůstaly žádné zbytky čisticích prostředků, ty by mohly mít negativní dopad na pěnivost piva. Podívejte se, prosím, na podrobné pokyny k čištění v kapitole 16 (čisticí sada je k dispozici jako příslušenství).

7 Skladování Braumeisteru

Braumeister musí být skladován na suchém místě. Vyvarujte se kontaktu se železem nebo rezavými předměty.

8 Před prvním použitím

Před prvním použitím Braumeister důkladně očištěte vlažnou vodou (viz kapitola 6). Nezapomeňte také na bezpečné umístění Braumeisteru. Viz popis v kapitole 5. Ujistěte se, že je Braumeister v bezchybném stavu. Podívejte se na bezpečnostní pokyny v kapitole 2. Braumeister je navržen k okamžitému použití.

9 Likvidace

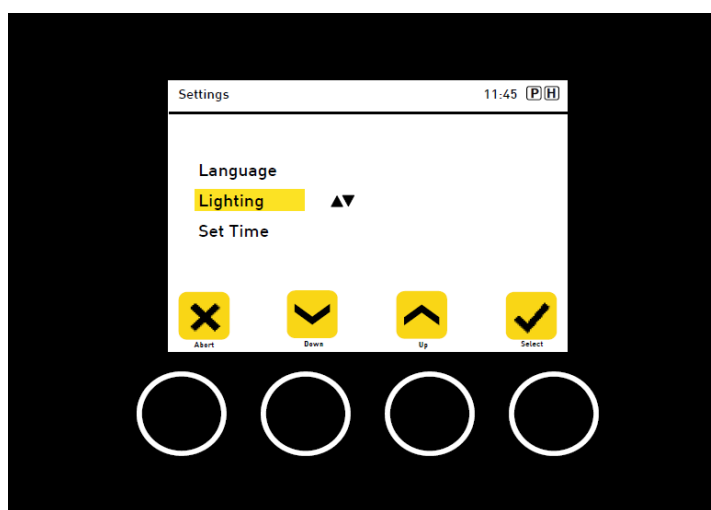


Význam symbolu „odpadkového koše“ na Braumeisteru: Chraňte naše životní prostředí; elektrická zařízení by neměla být likvidována jako domácí odpad. Využijte sběrná místa pro likvidaci elektrických zařízení a odevzdání všech elektrických zařízení, která už nechcete používat. Tímto způsobem se můžete vyhnout možnému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví způsobené nesprávnou likvidací. Přispějete tak k recyklaci a jiným formám využití elektrického odpadu.

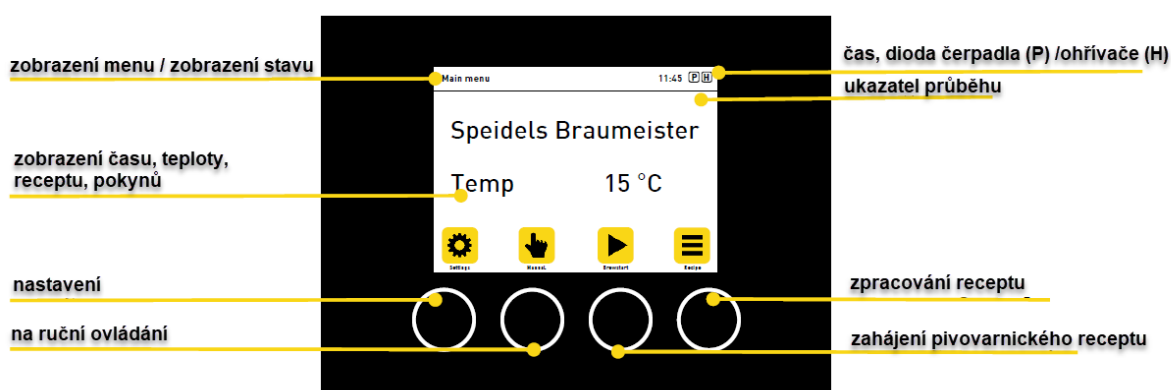
10 Práce s Braumeisterem

10.1 Výběr jazyka / osvětlení / čas

Když stisknete tlačítko Settings (Nastavení) v hlavní nabídce, zobrazí se na obrazovce výběr jazyka, osvětlení a času. Klávesy se šipkami umožňují výběr a stisknutí tlačítka Select (Vybrat) vás vezme k různým možnostem. Ty lze opět vybrat použitím kláves se šipkami. Potvrďte svůj výběr stisknutím tlačítka Select (Vybrat). Stisknutím tlačítka Abort (Přerušit) se vrátíte do hlavního menu.



10.2 Informace k ovládání varny



Automatický režim: Stiskněte Brewstart, vyberte recept a stiskněte Select (Vybrat) pro zahájení. Následujte instrukce. Podrobný popis naleznete v kapitole níže „Vaření piva s Braumeisterem“.

Recepty: Uložit lze až 10 receptů když zvolíte funkci Recipe (Recept). V základním nastavení jsou uloženy 2 recepty. Pomocí kláves se šipkami nejprve zvolte

recept, poté vytvořte nový nebo smažte stávající. Stisknutím funkce Select (Vybrat) změníte stávající recept. Klávesy se šipkami umožňují upravit jakékoli položky. Použijte tlačítko Select (Vybrat), abyste přešli na další položku receptu, dokud nedojdete na konec. Jakmile byly všechny položky receptury potvrzeny stisknutím tlačítka Select (Vybrat) recept se použije a uloží.

Ruční provoz:

Během manuálního provozního režimu mohou být čerpadlo a ohřívač zapnuty či vypnuty. Symbol v pravém horním rohu indikuje, zda je čerpadlo zapnuto nebo vypnuto. Pokud je symbol zvýrazněn žlutou barvou, čerpadlo je zapnuto. Pokud je symbol zvýrazněn světle žlutou, znamená to, že čerpadlo je aktivováno, ale není zapnuto, protože kapalina je stále příliš horká nebo je aktivován ohřívač a skutečná hodnota je vyšší než žádaná hodnota. K nastavení cílové teploty použijte tlačítko Temperature (Teplota) na pravé straně, poté použijte klávesy se šipkami a stiskněte tlačítko Select (Vybrat).

Zrušit:

Stisknutím tlačítka Abort (Přerušit) se vrátíte zpět do základního menu, bez ohledu na aktuální provozní režim (Automatický / počátek vaření / recepty a ruční režim). Pokud jste v automatickém režimu svítí červené světelné prvky. Zobrazí se výzva s dotazem, zda má být proces opravdu přerušen nebo zda má proces pokračovat.

Recepty lze rozvíjet, ukládat a vyměňovat prostřednictvím zákaznického portálu www.myspeidel.com. Zejména je možné online spravovat Braumeister (nebo jiná zařízení) a sledovat proces vaření piva. Wi-Fi modul, BRAUMEISTERmobil, který je pro tento účel vyžadován, je k dispozici jako příslušenství. Braumeister tak může být neustále aktualizován pomocí nejnovějších aktualizací firmwaru.

10.3 Informace o Braumeister PLUS

Double-Jacket:

Braumeisterův dvojitý plášť má hlavní výhodu v tom, že kaly v mladině mohou klesat na dno bez omezení během chladicího procesu a může se tak tvořit velmi čistá mladina před odpuštěním. Rovněž nedochází k víření, pokud se například po chlazení odstraní chladicí cívka. Doba chlazení je ekvivalentní době chlazení s chladicí cívkou. Je možné, že rychle se usazující kal se může shromažďovat izolovaně kolem teplotního senzoru, což vede k zobrazení teploty, která může být o několik stupňů vyšší než ta, kterou ve skutečnosti mladina má.

Směr proudění dvojitým pláštěm probíhá hlavně zdola nahoru (tam, kde na základě pokusů dochází k nejlepšímu proudění a srážení). Po ochlazení vypusťte dvojitý plášť (do sběrného kontejneru - ne skrze elektroniku Braumeisteru). Konektory pasují na oblíbené spojkové systémy, jako je Gardena (zásuvky AG 1 jsou přivařeny“). Omezení: při vaření s krátkou sladovou trubicí je použití dvojitého pláště omezeno, kvůli malé dotykové oblasti s mladinou.

Kvalita vody pro chlazení pomocí dvojitého pláště by měla obsahovat co nejméně vápníku a především nesmí obsahovat rezavé částice (voda ze silně rezivělých kabelů). V případě vody s vyšším obsahem vápníku může být po určité době nutná dekalifikace pomocí prostředků z nerezové oceli, aby byl udržen optimální tok.

Poznámka: Při výrobě dvojitého pláště se uvnitř objevují mírné vyboulení, které tvoří dutinu pro průtok vody. Nejedná se o škody způsobené dopravou atd.

Spodní vypouštěcí ventil:

Vypouštěcí ventil usnadňuje čištění a vypouštění kalů po naplnění, jelikož čištění se provádí odshora dolů, a tak může být špinavá voda vypuštěna současně směrem dolů do odtoku nebo nádoby pomocí dodané hadice. Odtok je umístěn uprostřed mezi dvěma zdíčkami, takže Braumeister může být také zcela vyprázdněn mírným nakloněním. Po vyčištění se Braumeister postaví jako obvykle vzhůru nohama, aby zcela vyschnul a vypustili se čerpadla.

10.4 Informace o oběhovém čerpadle

V manuálním režimu lze oběhové čerpadlo zapínat a vypínat. Je důležité odvědušnit čerpadlo v ručním provozním režimu po jeho naplnění kapalinou, abyste se ujistili, že neběží nasucho a nedojde k poškození. Toho lze dosáhnout tím, že čerpadlo naplníte vodou a několikrát jej zapnete a vypnete (dokud nepřestanou unikat vzduchové bubliny a zvuk čerpadla není téměř slyšet). Během procesu vaření a v manuálním režimu se čerpadlo vypne automaticky, jakmile teplota překročí 88 °C. To chrání systém. Pokud teplota klesne na 84 °C proces bude pokračovat.

10.5 Informace k víku nádoby

Víko napomáhá rychleji dosáhnout teploty ve fázi zahřívání. Větrací štěrby zabraňují vytváření tlaku v nádobě a umožňují mírnou cirkulaci vzduchu. Vyšší teplota vody způsobuje kondenzaci na spodní straně víka. Při zvedání víka zajistěte, abyste okraj víka drželi nad otvorem nádoby (pod úhlem), takže kondenzace může odtéct zpět do nádoby.

10.6 Informace k hygieně

Hygiena má při vaření piva nejvyšší prioritu. Zejména v chladných částech procesu (při ochlazování, při dekantaci a při kvašení) jsou pivo a mladina náchylné k infekci, která způsobuje zkažení piva, což znamená, že veškerá práce by mohla být zbytečná. Z tohoto důvodu věnujte zvláštní pozornost zajištění, aby všechny nádoby (fermentační nádoba, láhve) a pracovní materiály (lžíce, kohoutky, těsnění) byly pečlivě očištěny. Za účelem dezinfekce těchto nádob a zařízení se doporučuje použití speciálních dezinfekčních prostředků. Tyto předměty si můžete zakoupit v obchodech s potřebami pro vaření piva. Tento dezinfekční prostředek je také vhodný pro použití na fermentační uzávěr, k dezinfekci fermentační nádoby a dalších zařízení. Dezinfekce lahví a/nebo stárnoucích sudů probíhá stejným způsobem jako dezinfekce fermentačních nádob. Tímto způsobem můžete zajistit, aby bylo fermentované pivo naplněno do pečlivě očištěných lahví nebo stárnoucích sudů. Při použití stárnoucích sudů by tento proces měl být dokončen několik dní před ukončením kvašení. Tím se zajistí, že proces plnění lze provést rychle a bez námahy.

11 Vaření piva s Braumeisterem

11.1 Úvod

Výroba piva s Braumeisterem může být rozdělena do různých fází, přičemž každá z nich je individuálně popsána níže. Nejprve obecný popis všech fází: Proces vaření piva se vztahuje na všechny druhy a recepty piva. Skutečný příklad pro začínající sládky a speciální recept s přesným popisem množství, doby vaření a úrovněmi teplot je uveden v následujících kapitolách. Než začnete vařit pivo, doporučujeme vám udělat si přehled o jednotlivých krocích potřebných pro přípravu nápoje. Abyste se ujistili, že nepřeskočíte žádné kroky a abyste měli zpětně přehled o vašem vaření, doporučujeme uchovávat záznam o vaření piva (viz Záznam v příloze nebo přejděte na www.speidels-braumeister.de). Další tip: Vyhradte si den na váš první pokus o vaření a pokud je to možné, přizvěte k sobě další osobu, proces je pak mnohem zábavnější a další pár rukou může být velmi užitečný. Vaření piva vyžaduje zkušenosti a s každým procesem vaření přichází zlepšení oproti předchozímu. Nebudte tedy zklamáni, pokud vaše první pivo zcela nesplní vaše očekávání. To možná nejlépe vystihují slova vtipné německé básně, která říká, že pivo při prvním pokusu není vůbec relevantní a vždy způsobuje nadýmání, zatímco při druhém pokusu je průměrné, což způsobí, že projde tekutější, než když jste ho konzumovali. Třetí pokus ústí ve skutečné pivo, kterému se těší muži i ženy (německy):

„Das erste Bier ist ein Plempel,
der den Bauern d`Hosen z`sprengt:
Andern zum Exempel.
Das zweite ist ein Mittelbier,
Trinkst drei Maß, so pieselst vier.
Das dritte ist ein Bier vom Kern,
das trinken d`Herrn und d`Frauen gern.“

11.2 Příprava

Získání přísad

Připravte si potřebné pivovarské ingredience (chmel, slad a kvasnice) včas. Zajistěte, aby byl slad čerstvý. Po rozdrcení sladu (rozlomení zrn - ne příliš jemné) ho spotřebujte co nejrychleji. Množství se mírně liší v závislosti na receptu. Množství sladu je však 2-2,5 / 4-5 / 9-11 kg a množství chmele je asi 15-40 / 20-80 / 50-150 g. Chmel se obvykle dodává v lisované formě jako pelety. Pro kvašení doporučujeme použít suché kvasnice, protože je lze jednodušeji skladovat a mají delší trvanlivost. Tyto ingredience jsou k dispozici v obchodech s potřebami pro vaření piva nebo na internetu.

Čištění zařízení

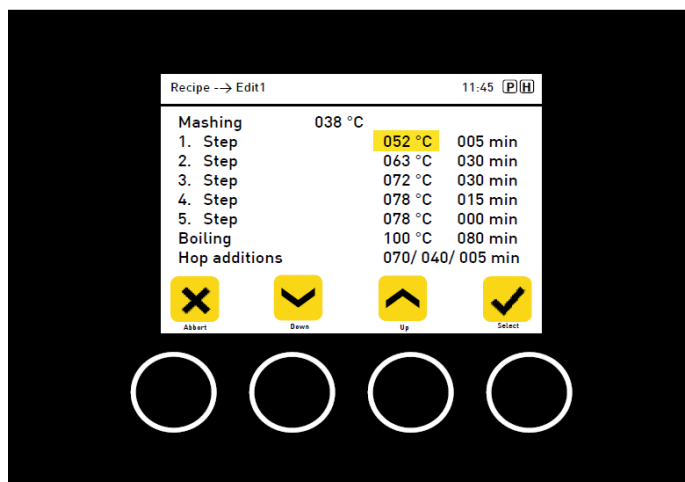
Před zahájením procesu vaření opláchněte Braumeister teplou vodou a propláchněte čerpadlo tím, že ho zapnete. Veškeré další vybavení, jako je hustoměr, dřevěné lžice a fermentační nádoba by měly být připraveny k použití a čisté. Více informací k tomuto tématu také v kapitole „Informace k hygieně“ a „Čištění Braumeisteru“.

Odvápnění vody pro vaření

Vodu pro vaření piva lze v případě potřeby odvápnit. K tomu vařte vodu (studenou vodu z kohoutku) v Braumeisteru po dobu 30 minut, nechte ji vychladnout a poté ji dočasně uložte, například ve fermentační nádobě, dokud nejste připraveni začít vařit. Odstraňte vysrážený vápník, který se shromáždil na dně nádoby. Braumeister je určen k vaření cca. 10 l / 20 l / 50 l

piva připraveného k pití (normální pivo). Budete potřebovat 15-20 l / 25-30 l / 55-60 l vody pro vaření piva. Nicméně, normální (dokonale hygienická, bezbarvá a bez zápachu) studenou vodu z vodovodu mohou začátečníci také použít při prvních pokusech o vaření, aby vaření při počátcích nestálo tolik úsilí. Voda pro vaření piva by v zásadě měla vykazovat tvrdost menší než 14 °dH. Čím měkčí voda, tím lépe se hodí pro vaření piva.

11.3 Programování / spuštění automatického vaření



Zapojte Braumeister. Ovládání je nyní v základním menu. Aby bylo možné naprogramovat recept, jeho čas a teplotní stupně, stiskněte tlačítko Recipe (Recept). Pomocí kláves se šipkami v nabídce nahore vyberte ikonu receptu, se kterým byste chtěli pracovat. Můžete také vytvářet nové recepty (až 10) nebo odstraňovat recepty. Součástí základního nastavení při dodání jsou dva standardní recepty. Stisknutím Select (Vybrat) zvolíte recept. Krok za krokem pokračujte stisknutím tlačítka Select (Vybrat), dokud nedojdete na konec. Během tohoto procesu použijte

tlačítka se šipkami k nastavení času a teploty. Recept bude uložen, pokud je na konci potvrzen a kurzor ve výběru receptury přeskočí na panel nabídky. Můžete naprogramovat až 5 dob odpočinku. Pokud doba odpočinku není požadovaná, jednoduše naprogramujte s 0 minutami. Do konce (odkazuje na dobu, kterou se bude chmel vařit) varného procesu lze uvařit tři várky chmele se stejným časem vaření. Stisknutím tlačítka Abort (Přerušit) se vrátíte zpět do nabídky Start.



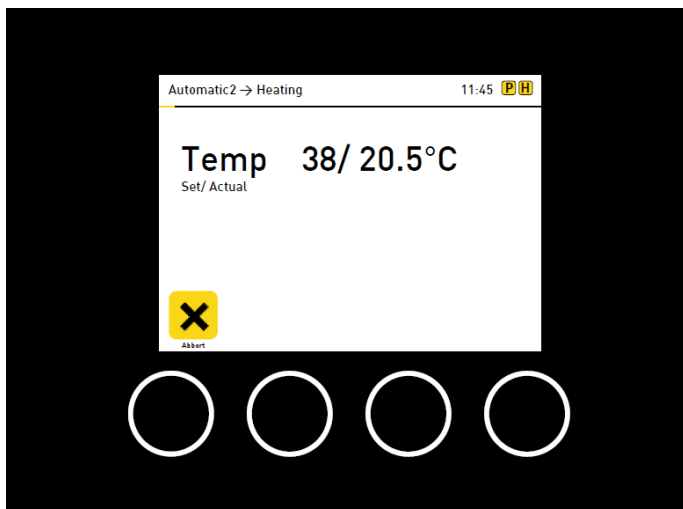
Přejděte do nabídky Start a stiskněte Brewstart a vyberte příslušný dříve naprogramovaný a ověřený recept. Začněte stisknutím tlačítka Select (Vybrat). Následně se začne napouštět voda. Postupujte podle pokynů v programu.

11.4 Rmutování

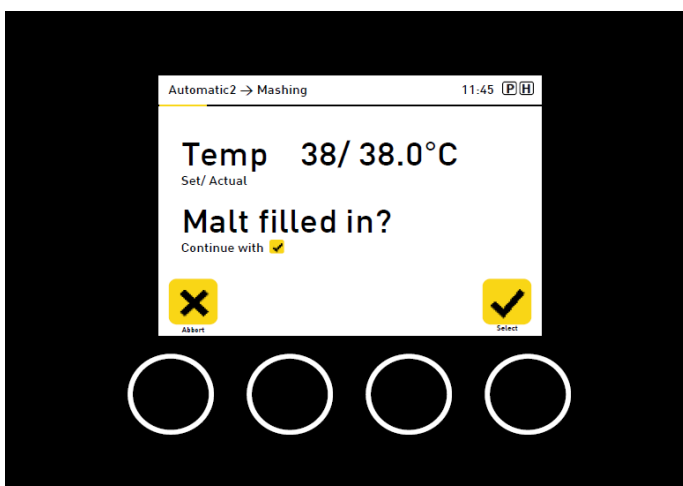
Míchání sladového šrotu s vodou je známé jako rmutování. Cílem celého procesu rmutování je oddělit sladový škrob obsažený ve sladu od sladu a přeměnit jej na cukr pomocí enzymů obsažených ve sladu. Různé enzymy působí při různých teplotách, a proto tento proces prochází různými teplotními úrovněmi.

Proces rmutování

Nejprve naplňte nádobu 12 l / 23 l / 55 l vařící vodou. Sladová trubka ještě není vložena. Značky na spojovací tyči označují úroveň naplnění (BM 10 l: 8 l, 10 l, 12 l; BM 20 l: 12 l, 15 l, 20 l, 25 l; BM 50 l: 20 l, 25 l, 30 l, 45 l, 50 l, 55 l). Stiskněte Select (Vybrat) pro potvrzení, že voda byla naplněna. Tím se zapne čerpadlo a zahřívání. Čerpadlo se za účelem odvětrání několikrát zapne a vypne.



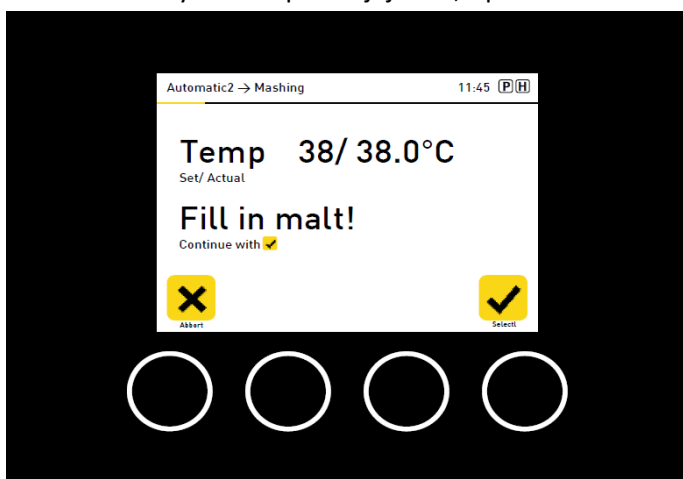
Čerpadlo a ohřivač se zůstanou zapnuty až do okamžiku dosažení naprogramované teploty rmutování. Symboly (P) – čerpadlo a (H) - ohřivač se rozsvítí žlutě. Cílová a skutečná teplota jsou uvedeny na displeji. Stav na horním displeji ukazuje například Automatic3. To znamená, že byl spuštěn automatický režim vaření s receptem 3. Následně se zobrazí zpráva označující aktuální fázi programu.



Při dosažení teploty pro rmutování, zazní signál a světla budou blikat. To je potřeba potvrdit stisknutím tlačítka Select (Vybrat). Tím se vypne čerpadlo. Nyní následujte pokyny k ovládání při vaření.

Sladový koš může být nyní vložen do nádoby směřující těsně dolů. Ujistěte se, že je koš uprostřed a na dně. Poté vložte první filtrační desku (násadkou na trubku nahoru) do sladu a umístěte první jemné síto. Nyní nalijte celý hrubě rozdrčený slad do sladového koše a lopatkou důkladně promíchejte. Ujistěte se, že slad je pečlivě přidán do sladového koše, tak, aby nic nespadlo do nádoby, protože by to mohlo zablokovat čerpadlo. Pak vložte druhé jemné síto a druhou filtrační desku (násadkou na trubku nahoru). Chcete-li zabezpečit sladový koš a upnout jej dole, upevněte ho fixační trubkou a křídlovou maticí za současného stlačení dolů.

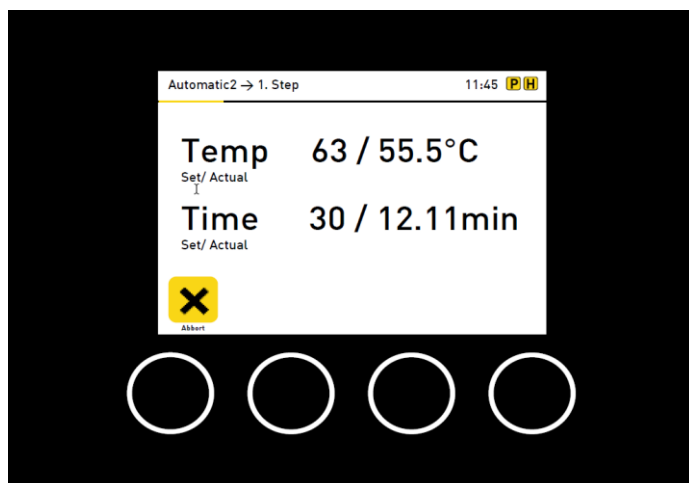
koše, tak, aby nic nespadlo do nádoby, protože by to mohlo zablokovat čerpadlo. Pak vložte druhé jemné síto a druhou filtrační desku (násadkou na trubku nahoru). Chcete-li zabezpečit sladový koš a upnout jej dole, upevněte ho fixační trubkou a křídlovou maticí za současného



Jakmile bude slad naplněn, stiskněte tlačítko Select (Vybrat). Z bezpečnostních důvodů obdržíte výzvu „Slad naplněn?“ A stisknutím Select (Vybrat) započne Braumeister skutečný proces vaření piva. Čerpadlo a spínač ohřevu jsou zapnuté. Sladina stoupá v potrubí a přetéká. Cyklus začal a slad se vymývá přečerpáváním v dalších fázích.

Proteinový odpočinek:

V průběhu proteinového odpočinku jsou velké bílkovinné molekuly ve sladu rozděleny na malé komponenty. Proteinový odpočinek je důležitý pro vyčištění piva a plné tělo, ale zejména pro stabilitu pěny a schopnost piva vázat kyslíčnan uhličitý. Teplota je přibližně 52 °C, a je udržována po dobu 5-20 minut, v závislosti na naprogramovaném receptu. Aby se dosáhlo lepší stability pěny, některé recepty tuto fázi zcela vynechávají.



Displej nyní ukazuje odpočinek, cílovou a skutečnou teplotu a cílový a skutečný čas. Jakmile je cílová teplota dosažena, začíná odpočítávání. Všechny ostatní fáze jsou plně zpracovány automaticky. Na displeji se zobrazí příslušné časy a teploty.

Stisknutím tlačítka Abort (Přerušit) se proces vaření piva přeruší. Následně se zobrazí dotaz, zda má automatický proces pokračovat nebo zda má být celý proces zrušen. Během této doby bliká červené světlo.

Maltózový odpočinek:

Ve druhé fázi, která se nazývá maltózový odpočinek, jsou molekuly škrobu přeměněny na fermentovatelný cukr s pomocí dalších enzymů přítomných ve sladu. Tato fáze je důležitá během procesu vaření piva kvůli tvorbě alkoholu, jelikož se v této fázi tvoří největší množství cukru. Prodloužení odpočinku způsobuje tvorbu více cukru ve sladince, což vede k silnějšímu pivu. Zkrácení času vede k tvorbě piva s plnějším tělem díky zvýšenému množství dextrinů. Teplota je kolem 63 °C a je udržována po dobu cca. 35 minut. Stejně jako v první fázi, relevantní data jsou zobrazeny na displeji. Všechny následující procesy (fáze 2 až fáze 5) jsou plně ovládnuty řídicím systémem. Během celého procesu rmutování se čerpadlo krátce každých 10 minut vypne (přestávka čerpadla), aby se přemístil slad a tím se dosáhlo lepšího výsledku. Víko Braumeister je na svém místě kvůli úspoře energie.

Cukrový odpočinek 1:

Během třetí rmutovací fáze se rozdělí další škrobové složky pomocí enzymů, které se aktivují při této teplotě a ve sladince zkapalní. Teplota je cca. 73 °C a je udržována přibližně 35 minut.

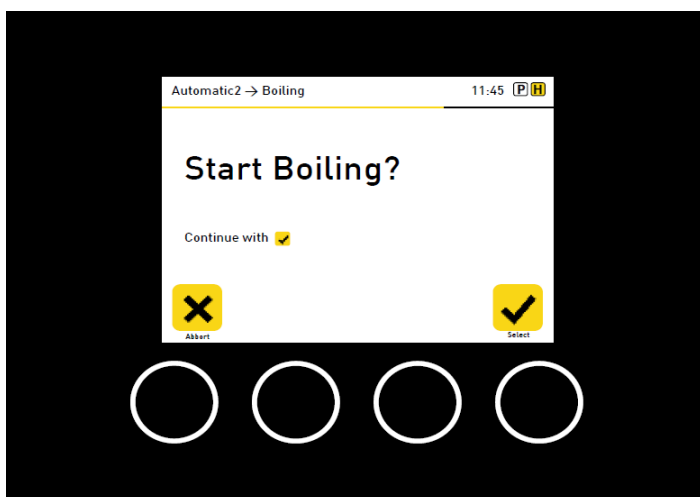
Cukrový odpočinek 2:

V poslední fázi zbytkové škroby nadále cukernatí, čímž se tvoří ještě více nefermentovatelných výtažků, které dávají pivu o něco více těla. Sladina se zahřívá na 78 °C za nepřetržitého přečerpávání a potom se udržuje teplota po dobu 10-20 minut. Jódový test lze použít k určení, zda mladina stále obsahuje zbytkový škrob. Za tímto účelem nechte trochu mladiny nakapat na bílý talíř a přidejte trochu jodu. Pokud se vzorek změní na hnědočervenou nebo žlutou, proběhlo dostatečné zcukernatění. Pokud tomu tak není, musí být teplota udržována delší dobu.

11.5 Scezování



a pomalu odstraňte sladový koš z varné nádoby. Zavěste sladový koš na přídržovací tyč na spodní podpěrné šrouby, abyste umožnili pивní sladince odkapat ze sladu do nádoby. Oddělte poslední zbývající extrakt opětovným vymytím použitých zrn. Tento proces je známý jako „sparging (stříkání)“ (proces není nezbytný). Sparging (stříkání) se provádí nalitím vody o 78 °C (max. 78 °C - nepoužívejte vroucí vodu) do horní části sladového koše. Vyjměte horní filtrační desku včetně tkaniny a použijte dlouhou dřevěnou lžici, propíchejte použitá zrna, abyste umožnili uvíznuté sladince pokračovat v odtékání nebo vypouštění. Během procesu scezování zůstává konstantní předprogramovaná teplota 78 °C. Po 15 až 20 minutách scezování zcela odstraňte sladový koš a mláto zlikvidujte. Z bezpečnostního hlediska doporučujeme použít tepluvzdorné rukavice, jelikož komponenty již mohou mít extrémně vysoké teploty.



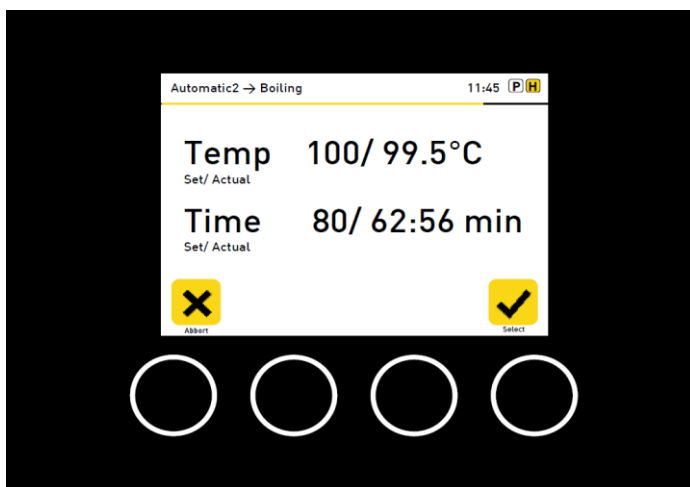
hladinu sladiny v době odebrání vzorků. K tomu použijte horní tři odměřovací kroužky na spojovací tyči, které vám pomohou (8/10/12 l nebo 15/20/25 l nebo 45/50/55 l). Odhadněte úroveň mezi těmito značkami odpovídajícím způsobem. Pro měření původní mladiny pomocí hustoměru (příslušenství), nejprve ochlaďte vzorek sladiny na 20 °C, abyste zajistili přesné měření. Za tímto účelem se doporučuje chlazení v ledničce. Nicméně jelikož je původní mladina úměrná určité hladině kapaliny, nemusíte čekat, až provedete měření. Jednoduše pokračujte další fází procesu vaření chmele a následně opravte nebo upravte původní mladinu.

Po dokončení naprogramovaných fází vaření se ozve další signalizující tón. To je třeba také potvrdit stisknutím tlačítka Select (Vybrat). Čerpadlo se vypne a budete vyzváni k zahájení scezování. Odstraňte sladový koš. Scezování znamená oddělení rozdrčeného sladu od pивní sladiny. Scezování je s Braumeisterem relativně snadný, rychlý a čistý proces ve srovnání s mnoha jinými metodami domácího vaření a představuje Braumeisterův hlavní koncept. Odstraňte křídlovou matici včetně přídržovací tyče. Umístěte odkapávací tyč na okraj varné nádoby a pomocí zvedacího háku opatrně

Odstranění sladového koše potvrďte stisknutím tlačítka Select (Vybrat). Aby začal proces vaření chmele, stiskněte znovu tlačítko Select (Vybrat). Čerpadlo a ohříváč se opět zapne a proces automaticky pokračuje.

Po dokončení procesu scezování by měl být obsah sladiny zkontrolován. To je důležité, abychom zajistili požadovaný extrakt původní mladiny ze sladiny a následně aby bylo možné upravit i na to navazující obsah alkoholu v pivu. Naplňte odměrný válec (příslušenství) a určete

11.6 Chmelovar



Jak je popsáno v předchozí části, automatické vaření pokračuje a je zahájen proces varu chmele. Na displeji se opět zobrazí čas a teplota této fáze. Protože cílové teploty 100 °C nemůže být vždy dosaženo, odpočet začíná potom, co 3 minuty nedejde k dalšímu zvýšení teploty. Stisknutím tlačítka Select (Vybrat) během automatického režimu, lze upravit nebo změnit cílovou teplotu a cílový čas. Během této fáze se vaří mladina. Na jedné straně se koagulovatelné proteiny vylučují a na druhé straně je mladina sterilizována, což znamená že všechny bakterie, které by

mohly během kvašení zkazit pivo, jsou zničeny. Jak již bylo zmíněno v popisu předchozí fáze, původní mladina může být přizpůsobena odpařením vody nebo doplněním vody. Chmel je také přidán během doby vaření 80-90 minut, což dává pivu požadovanou hořkost, stejně jako aroma. V závislosti na receptu a chuti se množství přidaného chmele může lišit. Jakmile je vzorek sladiny z konce předchozí fáze změřen z hlediska extraktu původní mladiny, je stanoven pomocí úrovně hladiny kapaliny. Když se extrakt původní mladiny rovná cílové hodnotě, správnou úroveň je nutné udržovat až do konce doplňování vroucí vody. Pokud je původní mladina příliš vysoká, je potřeba mladinu zředit doplněním vody a odpovídajícím způsobem zvýšit hladinu kapaliny. Je potřeba dávat pozor také na doplňování odpařované vody. A naopak, hladina kapaliny musí být snížena (odpařováním vody), pokud je extrakt původní mladiny příliš nízký, což vede k vyšší koncentraci cukru v mladině a následně také k vyššímu obsahu alkoholu v pivu. Je nezbytné, aby varná fáze ve varné nádobě byla provedena bez víka. To zabraňuje, aby mladina přetekla, ale důležité je také to, aby proces vaření chmele zajistil, že se nežádoucí aromatické látky mohou z chmele odpařit, jinak by negativně ovlivnily chuť piva.



Přidání chmele původně také sloužilo k větší trvanlivosti piva. Akustické signály pro přidání dávek chmele zazní k signalizaci časů, které jsou naprogramovány v receptu. Podle typu chmele a obsahu hořkosti, přidejte první dávku chmele do vařící sladiny 10 až 15 minut po zahájení varu. Chmel zůstává ve sladince po celou dobu varu, protože jeho látky začnou projevovat svůj účinek až poté, co se vaří určitou dobu, čímž udělí zamýšlenou chmelovou hořkost piva. Pryskyřice a oleje v chmelu se také uvolňují, což pak mladině dává sladovou

chuť. Následně můžete přidat další dávku chmele cca. 10 minut před koncem varu, čímž pouze zvýrazníte příchut. Další vylučování hořkých látek již ve zbývajícím čase není možné. Typ chmele, množství a počet dávek chmele se liší podle receptury a druhu vařeného piva. Můžete naprogramovat tři dávky chmele. Chmel lze přidat ve formě pelet nebo sušených chmelových květů. Hořkost v pivech je uvedena v jednotkách hořkosti (IBU/EBU) a pohybuje se kolem 10–20 IBU/EBU v pšeničných pivech a 25-45 IBU/EBU v plzeňských.

Obsah hořké látky v chmelu je uveden v % alfa kyselin, což může být mezi 2-4% (přibližně 8% v peletách). K výpočtu množství chmele lze použít následující vzorec:

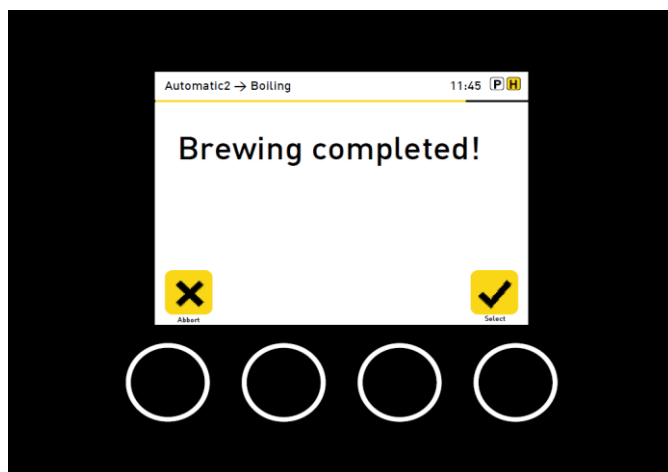
$$\text{chmel v gramech} = \frac{\text{jednotky hořkosti (IBU/EBU)} \times \text{litry piva} \times 10}{\% \text{ alfa kyselin} \times \% \text{ koncentrace hořké látky}}$$

Lze předpokládat, že koncentrace hořké látky je 30% po celou dobu varu 80-90 minut.

Příklad:

Budeme vařit pšeničné pivo o objemu 20 l s obsahem hořké látky 15 IBU/EBU. Chmel, který je k dispozici, má obsah alfa kyselin 3%. Takže je odvozeno následující množství chmele, které se přidá na začátku procesu vaření. Chmel přidáný krátce před koncem procesu varu není do tohoto výpočtu zahrnut, protože v tomto krátkém čase se do sladiny nedostávají další zaznamatelné množství hořkých látek.

$$\text{chmel v gramech} = \frac{15 \text{ IBU/EBU} \times 20 \text{ l} \times 10}{3\% \times 30\%} = 33\text{g}$$



Po uplynutí doby varu se ozve další signální tón, což značí konec procesu vaření.

Použijte tlačítko Select (Vybrat) pro potvrzení. Ohřev se vypne.

11.7 Chlazení

Od tohoto okamžiku je nezbytné, abyste pracovali v naprosto sterilních podmínkách, jelikož jakákoliv kontaminace bakteriemi ve vzduchu nebo nečistotami během kteréhokoliv následujícího pracovního kroku by mohly vést k tomu, že by byla vaše práce zbytečná. Všechna použitá zařízení musí být důkladně očištěna nebo dezinfikována. Přečtěte si informace v kapitole „Informace k hygieně“.

Před vložením chladicí cívky doporučujeme horkou mladinu důkladně promíchat pomocí dlouhé dřevěné lžice. Tím se vytvoří tzv. vířivý efekt, který pomáhá k usazení kalů v mladině, což znamená, že se mladina vyčistí. Chladicí proces slouží především k ochlazení mladiny a napomáhá dalšímu usazování všech proteinů a chmelových sloučenin uvolněných během varu. Tyto kaly se pomalu usazují na dno kádě, kde zůstanou, jakmile je čistá mladina vypuštěna. Vyhněte se míchání nebo hýbání s ochlazenou mladinou, protože to by způsobilo, opětovné rozvíření usazených kalů, které by se dostaly do fermentační nádoby. Doporučujeme používat

tzv. chladič mladiny (chladičí cívka - viz příslušenství), který je umístěn do mladiny ihned po procesu varu a je tímto způsobem dezinfikován. Chlazení je dosaženo pomocí studené vody. Voda, která protéká chladičí cívkou, odebírá teplo z mladiny a ochlazuje ji na požadovanou teplotu 20 °C za 40 - 50 minut. Upozornění: Ze začátku bude teplota vody na výstupu z chladiče mladiny stále blízko bodu varu (nebezpečí opaření), lze ji znovu použít k čištění v pozdější fázi. Obzvláště důležité je mladinu rychle ochladit mezi 40 °C a 20 °C, protože je v tomto rozsahu zvláště náchylná k infekci. Jakmile se mladina ochladí na 20 °C, opatrně vyjměte chladičí cívku z nádoby a vypusťte mladinu do vydezinfikované fermentační nádoby (viz příslušenství) pomocí drenážního kohoutku. Nicméně, ještě předtím přibližně 5% (0,5 l pro 10 l nebo 1,0 l pro 20 l nebo 2,5 l pro 50 l mladiny) mladiny nasajte do uzamykatelné nádoby a uložte na chladném místě. Přidá se do fermentovaného piva v pozdějším stádiu, aby bylo dosaženo sekundárního kvašení a dostatečné tvorby oxidu uhličitého v naplněných lahvích. Použijte vhodnou čistou hadici nebo nálevku pro dekantaci. Poslední litry se dekantují pečlivým nakláněním Braumeisteru pečlivě, abyste nedopustili, že se do fermentační nádoby dostanou také nějaké kaly. Fermentační nádoba nebo kád' by měla být podstatně větší, než je objem mladiny, aby vznikl dostatečný prostor pro kvašení a zabránilo se přetečení fermentační pěny. Poslední zbytky a kaly na dně Braumeisteru mohou být zlikvidovány. Po použití očistěte Braumeister co nejrychleji, aby nedošlo k zaschnutí povrchu. To výrazně usnadní proces čištění.

11.8 Hlavní kvašení

Po naplnění ochlazené mladiny do fermentační nádoby (12 l / 30 l / 60 l PE nádoba s drenážním kohoutkem - viz příslušenství), přidejte do mladiny kvasnice. Doporučujeme použít suché kvasnice, protože je snadné je přidat do nádoby. To je fáze, ve které se musíte rozhodnout, zda si přejete připravit spodně nebo svrchně kvašené pivo. Svrchní kvašení vyžaduje pro fermentační proces 15 až 23 °C, zatímco spodní kvašení se aktivuje při 4-12 °C. Množství kvasnic závisí na daném receptu a požadovaném typu piva. Pšeničné pivo a Kölsch jsou svrchně kvašená piva. Märzen a Pils jsou zase piva spodně kvašená. Alkoholové kvašení piva je zahájeno činností pivních kvasinkových organismů, které způsobují přeměnu fermentovatelného cukru na alkohol a oxid uhličitý. Po přidání kvasnic okamžitě uzavřete nádobu víkem a fermentačním zámkem. Dezinfekční prostředek by měl být naplněn do fermentačního zámku, aby bylo zajištěno, že žádné cizí organismy neproniknou do nádoby. Je nezbytné, abyste tento pracovní krok provedli v absolutně sterilních podmínkách, které zabraňují infekci piva cizími organismy. Nádoba nesmí být nikdy zcela utěsněna, aby bylo umožněn únik CO₂ vzniklý kvašením. Umístěte nádobu do temné místnosti, která má správnou teplotu pro kvašení. Pro spodně kvašené pivo ze použít ledničku, která není nastavena na příliš nízkou teplotu. Svrchně kvašená piva mohou být fermentována při pokojové teplotě. Z tohoto důvodu se doporučuje začátečníkům začít se svrchně kvašenými typy piva, protože ne každý má k dispozici další lednici. Udržování teploty je nesmírně důležité. Příliš nízká teplota může způsobit, že kvasinkové buňky se aktivují příliš pomalu nebo vůbec. Příliš vysoká teplota může vést k odumírání kvasinek. Kvašení by mělo být aktivní 6-12 hodin po přidání kvasnic; což lze zjistit jednoduchou kontrolou úniku plynových bublinek z fermentačního zámku. Fermentace trvá 2-4 dny. Během fermentačního procesu se mohou objevit tmavé kvasinkové skvrny na pění. Ty mohou být odstraněny pomocí sterilní dřevěné lžice. Pokud odpustíte mladinu přes drenážní kohoutek v průběhu hlavní fermentační periody (např. pro měření pomocí hustoměru), okamžitě očistěte kohoutek a tam kde je potřeba vydezinfikujte pomocí vaty a dezinfekčního prostředku. Tím se zabrání zaschnutí povrchu a následné infekci inherentními bakteriemi během dekantace.

11.9 Zrání

Během sekundárního kvašení nebo zrání jsou všechny cukry zbývající z hlavního fermentačního procesu i přidané cukry fermentovány - způsobují, že zelené pivo produkuje oxid uhličitý, který má význam pro následnou tvorbu pěny, stabilitu pěny a čerstvost. Pivo také zraje k dokonalosti, pokud jde o chuť, a také je dosaženo přirozené čistoty. Jakmile je kvašení ukončeno (nedochází k úniku fermentačních plynů), pivo lze dekantovat. Za tímto účelem připravte následující: Připravte si zrající nádobu / lahve a ochlazenou mladinu uveďte do pokojové teploty.

Nejvhodnější možností, kterou máte k dispozici, je sekundární kvašení v lahvích, což je také preferovaná metoda většiny malých pivovarů. Další možnosti jsou různé tlakově odolné nádoby, jako jsou speciální 5l plechovky nebo opravdové pivní sudy a tlakové nádoby. I zde je důležité pracovat ve sterilních podmínkách. Všechna zařízení je proto nutné před použitím důkladně vyčistit a vydezinfikovat. Při použití lahví s pákovým uzávěrem, doporučujeme použít následující způsob sterilizace lahví: Opláchněte lahve a důkladně je očistěte teplou vodou. Použijte vhodný dezinfekční prostředek běžně používaný na vybavení pro přípravu potravin. Tato příprava by měla proběhnout během fermentačního procesu nebo dříve. Tím se vyhnete jakémukoli stresu v době při plnění lahví.

Rozmrazená mladina se pak opatrně přidá k zelenému pivu ve fermentační nádobě 1-2 hodiny před stáčením do lahví. To umožňuje opětovné usazení kalů. Připojte hadici, která dosahuje na dno lahví k drenážnímu kohoutku pro stáčení. Tímto způsobem se můžete vyvarovat extrémního napěnění a zajistíte, aby ztráty oxidu uhličitého byly minimální. Naplňte lahve z 90-95% (fermentační prostor) a ihned uzavřete. Také si dejte pozor, aby nedošlo k víření sedimentu a dekantaci do fermentační nádoby. Po stočení do lahví uložte pivo po dobu 1–2 dnů při stejné teplotě jako při hlavní fermentaci. Pak uložte pokud možno při nízké teplotě. Důležité: Během sekundární fermentace je nezbytné zkontrolovat lahve, zda nedochází k přetlakování CO₂, po cca. 12 hodinách a znovu po prvních 2-3 dnech, a krátce odvětrat, je-li to třeba. Lahve skladujte ve svislé poloze tak, aby se kaly mohly usadit na dně. Výsledkem tohoto typu výroby piva je přirozeně zakalené pivo. Ve dávějších dobách bylo bylo výživné pivo vždy přirozeně kalné a i dnes je oblíbenější, protože obsahuje cenné vitamíny B navázané na kvasinkové buňky. První ochutnávka může proběhnout po 2-4 týdnech skladování. O něco delší doba skladování má za následek ještě vyžrálejší chuť. Vaše domácí pivo je nyní připraveno. Podávejte za studena a užívejte si s přáteli!
Na zdraví!

12 Příklad vaření / stručné pokyny

Následující příklad slouží k tomu, aby vám krok za krokem ilustroval první postup vaření piva s Braumeisterem s použitím skutečného receptu:

Druh piva: Pšeničné pivo / svrchně kvašené
 Množství piva: 10 l / 20 l / 50 l piva připraveného k pití
 Původní mladina: 11-12 °Plato

Složení:

- 2,5 / 4,5 / 10 kg **nahrubo** drceného pivovarského sladu (50% pšeničného sladu, 50% sladového ječmene a špetka karamelového sladu, pokud je požadován)
- 15 l / 30 l / 60 l středně tvrdé vody nebo vody z kohoutku (12 l / 23 l / 55 l na začátek, zbytek na doplňování)
- 15 g / 30 g / 75 g chmele se 4% alfa kyselin (přibližně 2/3 bezprostředně po začátku varu a cca. 1/3 pár minut před koncem varu)
- Svrchně kvašené suché kvasnice

k



Zajistěte si přísady podle výše uvedené indikace.

Vyčistěte Braumeister a umístěte jej bezpečně na místo vaření.

Vyčistěte také všechna další potřebná zařízení, například lopatku na slad, dřevěnou lžici, hustoměr mladiny, chladicí cívku, fermentační nádobu včetně příslušenství atd., a mějte je na dosah.

Programování receptu - stiskněte tlačítko Recipe (Recept). Zatímco v programovacím režimu můžete nastavit časy, teploty a dávky chmele v závislosti na receptu, vhodný standardní recept je již uložen. Po potvrzení všech vstupů a stisknutí tlačítka Select (Vybrat), bude recept uložen. Vraťte se stisknutím Abort (Zrušit) a spusťte automatický režim výběrem požadovaného receptu v nabídce Brewstart. Braumeister vás provede následujícím postupem vaření piva.



Přidejte 12 l / 23 l / 55 l vody pro vaření - pro 20 l do cca. 2 cm pod horní značku na spojovací tyči nebo naplněním po indikátor hladiny.

Řiďte se pokyny pro vaření piva na displeji stisknutím tlačítka Select (Vybrat), čímž potvrdíte, že voda byla přidána. Odvzdušnění čerpadla probíhá automaticky, poté následuje zahřátí na naprogramovanou teplotu rmutování.



Po dosažení teploty rmutování a zaznění signálního tónu stiskněte Select (Vybrat) pro potvrzení. Poté nasadte sladový koš (s nasazeným těsněním směřujícím dolů). Zajistěte, aby těsnění bylo na sladovém koši vycentrováno a bylo úplně přitisklé na dně nádoby. Zasuňte filtrační desku k dolní hraně (trubka směřuje nahoru). Poté vložte jemné síto (do polohy na dně vody).

Nalejte do sladového koše 2,5 až 4,5 / 10 kg sladu. Zajistěte, že se nevylije žádný slad, protože by mohl zablokovat čerpadlo. Slad důkladně promíchejte dřevěnou lžící a nechte několik minut bobtnat. Pak vložte druhé jemné síto na slad, poté druhou filtrační desku (trubka opět směřuje nahoru). Umístěte přídržovací tyč a dobře utáhněte křídlovou maticí.



Stisknutím tlačítka Select (Vybrat) pokračujte v automatickém režimu. Světle zbarvená pivovarská voda stoupá a přelévá se. Cyklus začal. Další varné fáze probíhají plně automaticky, dle naprogramování. Během některých fází vaření se čerpadlo krátce pozastaví, aby se přemístil slad. Na displeji se zobrazí skutečná a cílová teplota a také cílová a aktuální doba průběhu každé fáze.

Jakmile jsou varné fáze dokončeny, ozve se znovu signál. To potvrdíte stisknutím tlačítka Select (Vybrat). Odstraňte křídlovou matici a přídržovací tyč. Všechny části jsou velmi horké. Proto je použití kuchyňských rukavic výrazně doporučeno. Položte přídržovací tyč na nádobu. Vytáhněte sladový koš oběma rukama a zavěste jej za spodní šrouby na přídržovací tyč. Nechte slad vytéct. Několikrát použijte dřevěnou lžící, abyste propíchlí slad a sladina mohla účinně odtéct. Odstraňte sladový koš se sladem úplně po 15-20 minutách.





Pokračujte stisknutím tlačítka Select (Vybrat), abyste započali proces vaření chmele. Nezávírejte víko. Vyhněte se tomu, aby chmel přetekl. 10 minut po začátku varu přidejte první dávku chmele 10 g / 20 g / 50 g. Během vaření chmele opět nezávírejte víko. Pára musí mít možnost unikat. Doplňte množství odpařené vody nebo upravte původní mladinu. 10 minut před koncem varu přidejte poslední dávku chmele.

Horkou mladinu důkladně promíchejte (vířivý efekt) tak, abyste ji očistili od horkých kalů. Pak okamžitě umístěte chladič cívku (příslušenství) do středu nádoby. Připojte cívku ke studené vodě a nechte začít chlazení. Upozornění: Zpočátku protéká cívkou vařící horká voda. Ochlazujte mladinu na 20 °C. Od této chvíle dbejte na zajištění sterility, aby se zabránilo infekci. Nechte vyloučené kaly, aby se usadily na dně. Vyhněte se vibracím. Doba trvání cca. 25 min.



Nalijte mladinu do sterilizované 12 l / 30 l / 60 l fermentační nádoby. K čištění nádoby a plničního zařízení použijte dezinfekční prostředek. Sedlinu na dně nádoby byste neměli slít. Přidejte 11 g suchého droždí k mladině a uzavřete fermentační nádobu pomocí fermentačního zámku naplněného dezinfekčním prostředkem.

Pamatujte: Nádobu naplňte 0,5 l / 1,0 l / 2,5 l mladiny a skladujte na chladném místě (před přidáním kvasnic)

Uchovávejte nádobu v temné místnosti při teplotě mezi 16-20 °C. Kvašení začíná po cca. 12 hodinách. Doba fermentace: 3-5 dní. Fermentace skončila, když již neunikají fermentační bubliny. Zatímco probíhá fermentace, připravte si lahve na zrání. Použijte dezinfekční prostředek k vyčištění láhve s pákovým uzávěrem a připravte je k použití.





Studenou mladinu uveďte na pokojovou teplotu a 1 hodinu před dekantací ji opatrně nalijte do fermentační nádoby. Nejdříve odstraňte malou pěnu z horní strany pomocí sběračky. Před dekantací již znovu nepřemísťujte nádobu. Naplňte lahve, sudy nebo zrající nádoby (příslušenství) pomocí hadice. Neplňte láhve do více než 90–95%. Nechejte láhve stát při stejné teplotě po dobu 1–2 dnů a denně krátce odvětrejte (pouze v případě přetlaku). Poté nechte pivo zrát další 3-4 týdny při teplotě 10 až 15 °C.

Na zdraví!

Další recepty najdete zde:

www.speidels-braumeister.de



13 Chyby při vaření / odstraňování potíží

Neopravujte zařízení sami. Raději vyhledejte autorizovaného specialistu. Abyste se vyhnuli rizikům, vadné ovládací prvky / síťové kabely nebo jiné elektrické komponenty smějí být vyměněny nebo opraveny pouze výrobcem, zákaznickým servisem nebo osobou s podobnou kvalifikací.

Problém při vaření:	Odstranění problému
<i>Během cirkulace stříkají prameny mladiny</i>	Slad je rozdrčen příliš jemně Pokud je to nutné, rozdrťte slad sami (pouze do popraskání sladu)
<i>Čerpadlo zablokováno</i>	Důkladněji vložte jemné síto / filtrační látku a filtrační desky. Dávejte větší pozor při nalévání do sladového koše. Žádný slad nesmí být v nádobě!
<i>Čerpadlo vydává zvuky</i>	Čerpadlo je uzavřeno příliš pevně (pouze ruční utažení) nebo není správně odvodušněno.
<i>Dosažení správné teploty trvá příliš dlouho</i>	Uzavřete víko během zahřívací fáze. Umístěte Braumeister na místo chráněné proti větru.
<i>Kondenzace se tlačí ven z víka</i>	Nastavte Braumeister do svislé polohy.
<i>Cirkulační proces se nespustí</i>	Zkontrolujte, zda je čerpadlo v provozu a odvodušněno. Zkontrolujte rovnoměrné umístění sladového koše na dně nádoby a správné utěsnění.
<i>Sladina během čištění teče příliš pomalu nebo vůbec</i>	Pomocí dřevěné lžice několikrát propíchejte slad seshora do spodní filtrační desky. Slad je rozdrčen příliš jemně → Pouze rozlomená zrna, nedrťte najemno.

Problém s pivem:	Odstranění problému
<i>Pivo voní a chutná kyselě</i>	Vniknutí bakterií: pivo vylijte. Pracujte důkladněji ve fázi studeného procesu. Doba vaření možná nebyla dost dlouhá, proto zůstal nadměrný škrobový zbytek v pivu. Voda na dolévání byla příliš horká (> 80 °C)
<i>Příliš vysoký obsah alkoholu</i>	Snižte extrakt původní mladiny přidáním vody během procesu vaření chmele.
<i>Obsah alkoholu příliš nízký</i>	Zvyšte extrakt původní mladiny zvýšením doby varu (odpařování vody).
<i>Různé cizí pachy</i>	Více čistoty. Vyvarujte se kontaktu s plísní a neušlechtilými kovy. Eliminujte světlo v místě skladování piva.
<i>Fermentace nezačala</i>	Přidejte další kvasnice. „Aktivujte“ kvasnice. Zkontrolujte teplotu kvašení. Provětrejte mladinu promícháním.

<i>Pivo je zakalené</i>	Pivo skladujte delší dobu. Chladnější podmínky pro sekundární kvašení. Sraženinu nedekantujte.
<i>Nedostatek oxidu uhličitého</i>	Příliš mnoho oxidu uhličitého se ztratilo během dekantace nebo v hadici. Nachladěte více mladiny a před dekantací ji přidejte.
<i>Nedostatek oxidu uhličitého - pěna přetéká</i>	Příliš vysoký tlak – lahve s pákovým uzávěrem častěji odvětrejte. Dekantace proběhla příliš brzy - fermentace nebyla dokončena. Před dekantací bylo přidáno příliš mnoho mladiny.
<i>Špatná stabilita pěny</i>	Nedostatek oxidu uhličitého. Snižte proteinový odpočinek. Vyšší teplota pro rmutování. Důkladněji odstraňte horké kaly. Nižší teploty pro kvašení.
<i>Příliš nízký výtěžek</i>	Míchejte slad důkladněji. Množství sladu příliš vysoké; přidání více sladu než doporučené optimální množství vede k silně stlačenému sladu a špatné extrakci.

14 Právní aspekty domácího vaření piva (platné v Německu)

Hobby pivovary, které vyrábějí pivo pro vlastní spotřebu ve svém vlastním bydlišti, mohou vyrábět až 200 l piva ročně, bez daně. Toto pivo se nesmí prodávat. Hobby sládkci musí před zahájením prvního vaření tuto skutečnost oznámit příslušnému celnímu úřadu. Následující ustanovení je stanoveno v Nařízení o provádění v Německém zákonu o dani z piva (BierStV):

§ 2 - Produkce domácích a hobby pivovarů

(1) Pivo vyrobené domácími a hobby pivovary ve vlastních domovech výhradně pro vlastní spotřebu a které se neprodává, je osvobozeno od daně až do výše 2 hektolitrů za kalendářní rok. Pivo vyrobené hobby sládkem v neobchodních komunálních pivovarech se považuje za vyprodukované v rezidenci domácích sládků.

(2) Domácí a hobby pivovary jsou povinné oznámit hlavnímu celnímu úřadu zahájení výroby a místo výroby předem. V oznámení musí být uvedeno plánované množství vyrobeného piva v kalendářním roce. Hlavní celní úřad může udělit koncese.

Odpovědný celní úřad pro oznámení prvního vaření naleznete na www.zoll-d.de. Celní úřad může být kontaktován faxem nebo dopisem, například:

Adresa hlavního celního úřadu

Adresa odesílatele

Datum

Oznámení o výrobě piva v soukromé domácnosti

Vážený/á pane/paní,

mám v úmyslu vařit pivo pro osobní spotřebu na mé výše uvedené adrese:

Místo výroby:

(pokud se liší od adresy odesílatele)

Datum výroby:

Množství piva:

20 litrů svrchně kvašeného pšeničného piva
Extrakt původní mladiny cca. 11 °Plato

V kalendářním roce XXXX nemám v úmyslu vyrábět více než 200 litrů piva.

S pozdravem

15 Záznam o vaření piva

Základní data					
Datum:		Začátek vaření – čas:		Konec vaření – čas:	
Recept					
Slad kg – Chmel g – Voda l:					
Pivovarský postup					
Fáze vaření:		Teplota		Délka trvání	
Rmutování					
1. fáze proteinového odpočinku:					
2. fáze maltózového odpočinku:					
3. fáze prvního cukrového odpočinku:					
4. fáze druhého cukrového odpočinku:					
Jódový test:		Scezování:		Doplňování – litry:	
Měření mladiny - SKUTEČNOST:		°Plato:		Litry:	
Měření mladiny - CÍL:		°Plato:		Litry:	
Chmelovar:		Celková doba trvání:	1. dávka chmele:	2. dávka chmele:	3. dávka chmele:
Víření:	Chlazení:	Odebrání mladiny:	Dekantování:	Mladina - °P:	Přidání kvasnic:
Fermentační proces / Proces zrání:					
Začátek kvašení – datum:			Fermentační teplota:		
Datum dekantace:	Stupňovitost mladiny - °P:		Přidání mladiny:	Nádoba pro zrání:	
Degustace					
Chuť, barva, chování pěny, oxid uhličitý, chyby:					
Vylepšení					

16 Pokyny k čištění

Naplňte vodou cca. 2 cm nad topnou spirálu a zahřejte na ~ 35 °C pomocí ručního ovládání. Pozor: Odvzdušněte čerpadlo tím, že jej několikrát zapnete a vypnete!



Poté znovu odpojte Braumeister ze zásuvky.

Nyní můžete odstranit všechny zbytky po vaření z vnitřku nádoby a vyčistit topné spirály pomocí kartáče, ideálně po každém vaření.



Základní čištění také zahrnuje čištění sacích a tlakových otvorů.

Po očištění topné cívky, vnitřní stěny kontejneru a sacích a tlakových otvorů, vyprázdněte Braumeister a vypláchněte celý kontejner ještě jednou.

Dále musí být vyčištěno čerpadlo. Otevřete čerpadlo.

Měli byste být schopni otevřít pouzdro čerpadla ručně. Pokud tomu tak není, povolte prosím pouzdro skrze šroubovací uzávěr pomocí malého čtverce ze dřeva a kladiva.



Nyní je možné vidět oběžné kolo uvnitř čerpadla.

Pozor:

Oběžné kolo může vypadnout! To může mít za následek selhání čerpadla v pozdější fázi!

Pro čištění vyjměte oběžné kolo čerpadla z pouzdra. Jakékoliv zbytky po vaření musí být pečlivě odstraněny tak, aby neblokovaly otvory.



Také by se mělo vyčistit pouzdro čerpadla. Pak umístěte oběžné kolo zpět do pouzdra.

Nakonec zašroubujte čerpadlo zpět - utáhněte pouze rukou.

Příslušenství Čisticí sada (Číslo produktu: 78027)



17 Záruční podmínky, vyřízení záruky

Podmínky:

- Platí zákonné záruční podmínky. Záruční doba pro uživatele je zkrácena na předpisy vztahující se na firemní zákazníky, pokud využívají zařízení pro komerční použití, i v případě, že jen částečně.
- Doložení kopie dokladu o koupi je podmínkou pro uplatnění záruky u nás nebo některého z našich prodejců. Ověření záruky viz. Vyřízení níže.
- Pro rychlé vyřízení reklamace nás prosím neprodleně písemně informujte při zaznamenání závady a případně uveďte popis závady a fotografie.
- Záruka se nevztahuje na vady způsobené nedodržením návodu k obsluze, nesprávným zacházením ani na běžné opotřebení zařízení. Záruku také nelze uplatnit na křehké součásti nebo spotřební materiál, jako jsou těsnění a podobně. Nárok na záruku zaniká, pokud na zařízení provádějí práce neautorizované osoby.

Vyřízení:

Pokud by vaše zařízení během záruční doby vykazovalo nějaké závady, informujte nás o vašem nároku na záruku. Nejrychlejší a nejpohodlnější možností je vrátit zařízení nebo oznámit vadu odpovědnému prodejci / agentovi nebo přímo nám:

email: verkauf@speidel-behaelter.de

nebo faxem na: **0049 7473 9462 99**

Uveďte prosím svou **úplnou adresu včetně kontaktních údajů**. Kromě toho požadujeme **typové označení** dotyčného zařízení, krátký **popis poruchy včetně fotografií**, **pokud je to možné, datum nákupu (kopie faktury) a prodejce**, od kterého jste zakoupili nové zařízení.

Po ověření vašeho oznámení vady vás budeme kontaktovat co nejdříve, abychom se domluvili na dalším postupu. Za žádných okolností nám prosím dopředu neposílejte své zařízení přepravní službou.





de	Sollte die beiliegende Betriebsanleitung nicht in einer für Sie verständlichen Sprache vorliegen, so kontaktieren Sie diesbezüglich bitte Ihren zuständigen Händler.
en	If you don't have a manual in any comprehensible language, please contact your local dealer or distributor.
fr	Si les instructions accompagnant dans une langue qu'ils comprennent, vous donc s'il vous plaît contacter votre revendeur local.
es	Si las instrucciones que acompañan estar en un idioma que comprendan, que por favor contacte a su distribuidor local.
pt	Se as instruções que acompanham estar em uma linguagem que eles entendem, você por favor contacte o seu revendedor local.
pl	Jeśli instrukcje towarzyszące są w języku, który rozumieją, tak, proszę skontaktuj się z lokalnym dealerem.
no	Hvis instruksjonene som følger med være på et språk de forstår, du så ta kontakt med din lokale forhandler.
fi	Jos ohjeet mukana olevan he ymmärtävät, olet niin ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään.
sv	Om instruktioner vara på ett språk de förstår, behaga dig så kontakta din lokala återförsäljare.
da	Hvis anvisningerne ledsager være på et sprog, de forstår, så du bedes kontakte din lokale forhandler.
it	Se le istruzioni che accompagnano in una lingua che capiscono, ti prego pertanto di contattare il rivenditore locale.
el	Εάν οι οδηγίες που συνοδεύουν να είναι σε γλώσσα που κατανοούν, σας γι 'αυτό παρακαλώ επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο.
hu	Ha a mellékelt használati utasításnak kell olyan nyelven, amit megértene, akkor ezért kérjük, forduljon a helyi forgalmazóhoz.
nl	Als de instructies die bij in een taal die zij begrijpen, je zo kunt u contact opnemen met uw lokale dealer.
ro	Dacă vă lipsește manualul de instrucțiuni într-un limbaj accesibil, vă rugăm să contactați distribuitorul local
ru	Если Вы не нашли инструкцию на доступном Вам языке, пожалуйста свяжитесь с вашим местным диллером или дистрибьютором.
sk	Ak Návodý priloženej byť v jazyku, ktorému rozumie, si tak obráťte sa na miestneho predajcu.
sl	Če navodila, ki spremljajo, so v jeziku, ki ga razumejo, zato vas prosimo, obrnite na lokalnega prodajalca.
bg	Ако инструкциите, придружаващи се в разбираем за тях език, можете да се обърнете към местния дилър.
sr	Ако се прате упутства бити на језику који они разумеју, тако да вас молимо да се обратите свом локалном дистрибутеру.
hr	Ako upute prate se u jeziku koji razumiju, pa vas molimo da se obratite svojem lokalnom zastupniku.
cs	Pokud příložený návod není v jazyce, kterému rozumíte, obraťte se na místního prodejce.
tr	talimatları anladıkları bir dilde olması eşlik ederseniz, bu nedenle yerel satıcınıza başvurun.
zh	如果指示隨行在他們理解的语言，所以請您联系当地的经销商。
ja	命令は、彼らが理解できる言語になるに伴う場合は、そのお近くの販売店に連絡してください。
ko	지침 그들이 이해하는 언어에 동행하는 경우, 당신은 귀하의 지역 대리점에 문의하시기 바랍니다.
th	หากคำแนะนำการประกอบอยู่ในภาษาที่พวกเขาเข้าใจคุณตั้งนั้นโปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายในประเทศของคุณ
vi	Nếu các hướng dẫn đi kèm có trong một ngôn ngữ mà họ hiểu, bạn nên xin vui lòng liên hệ đại lý địa phương của bạn.