

Пивоварня BeerMachine 2000

Инструкция по эксплуатации



Содержание

I. Как правильно собрать пивоварню?

Комплектация	3
1. Кран с подводящей трубкой	4
2. Блок карбонизации	5
3. Предохранительный клапан	6
4. Главное уплотнение	7
5. Соединение верхней и нижней частей корпуса	7
6. Проверка «водяной» герметичности	8
7. Проверка «воздушной» герметичности	8

II. Как приготовить пиво?

1. Подготовка к работе	9
2. Закладка сусла	9
3. Основное брожение	10
4. Дображивание пива	11
5. После приготовления пива	11

Важно!

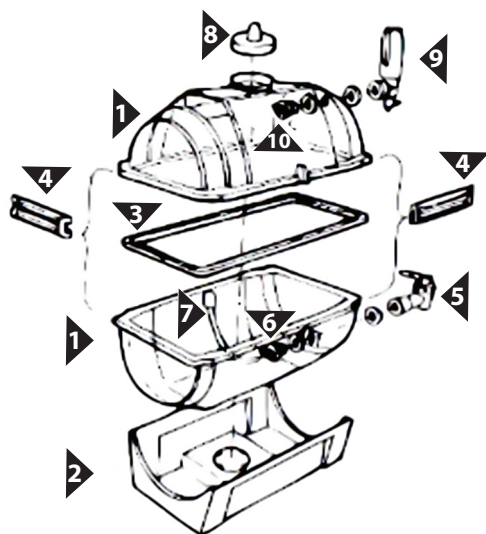
5 правил, о которых надо помнить при использовании пивоварни:

1. После 3-4 циклов приготовления пива, а также перед тем, как использовать пивоварню в первый раз, необходимо тщательно промыть все части устройства
2. После сборки пивоварни обязательно проверьте все узлы на герметичность
3. Сухой экстракт солода лучше сначала растворить в небольшом количестве воды. Размешайте, чтобы не было комков, перелейте в пивоварню и долейте воду до необходимого объема. После этого можно засыпать дрожжи
4. Оптимальная температура для брожения пива составляет +18..23 градуса (комнатная); для дображивания, в зависимости от сорта, – либо +25, либо +5..8 градусов (температура в бытовом холодильнике)
5. Добавляйте углекислый газ из баллончиков не ранее, чем через 3 дня после окончательного брожения и только при низкой температуре пива

I. Как правильно собрать пивоварню?

Комплектация:

1. Верхняя и нижняя части корпуса
2. Основание
3. Главное уплотнение
4. Боковые зажимы (4 шт.), торцевые зажимы (2 шт.)
5. Кран и уплотнительная шайба
6. Стопорная гайка крана и уплотнительная шайба
7. Подводящая трубка к крану и поплавков
8. Верхняя крышка, предохранительный клапан в сборе и комплект фильтров
9. Блок карбонизации и уплотнительная шайба
10. Стопорная гайка блока карбонизации, клапан противотока и уплотнительная шайба
11. Комплект баллончиков с CO₂ (3 шт.)
12. Зажимы круговой системы
13. Дополнительные декоративные рукоятки для крана (2 шт.)
14. Манометр (встроен в верхнюю часть корпуса)

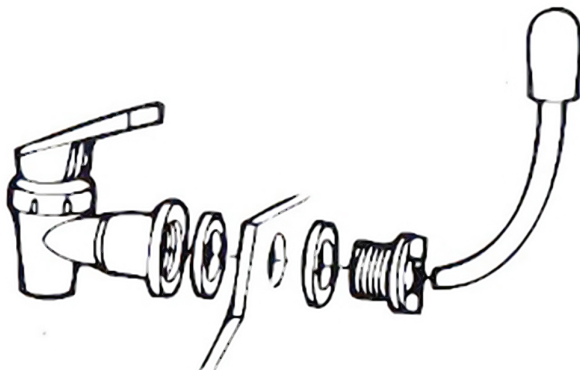


Важно!

Домашняя мини-пивоварня – это специальная емкость для приготовления и хранения пива, сохраняющая углекислый газ, образующийся в процессе брожения, и поддерживающая оптимальное давление на протяжении всего процесса. Поэтому следует очень внимательно относиться к правильной сборке и проверке герметичности всех стыковочных углов пивоварни.

1. Кран с подводящей трубкой

- а) На стопорную гайку надеть уплотнительную шайбу
- б) Вставить гайку с шайбой изнутри в отверстие в нижней части корпуса
- в) Снаружи на выступающую резьбу гайки надеть вторую уплотнительную шайбу и кран. Ввернуть гайку в кран и затянуть до упора без помощи инструментов
- г) Вставить прозрачную трубку в поплавок до упора
- д) Вставить трубу с присоединенным поплавком в отверстие гайки



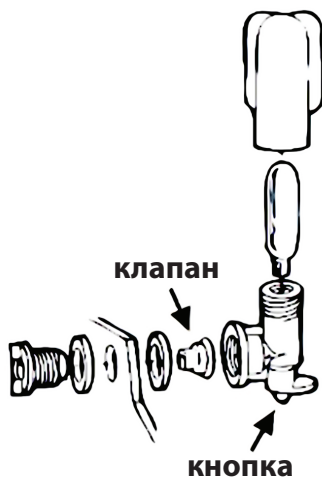
В комплекте с пивоварней поставляются две декоративные рукоятки для крана. Заложив сусло в пивоварню, Вы можете вырезать название сорта с наклейки на пакете и вставить полученную «этикетку» в декоративную ручку.

Чтобы сменить рукоятку, необходимо разобрать кран:

приподнять подпружиненную ручку, отвинтить верхнюю часть и с небольшим усилием вытянуть механизм. Затем следует надавить на механизм снизу, чтобы ручка перестала упираться в корпус. После этого можно заменить одну рукоятку на другую.

2. Блок карбонизации

- а) На стопорную гайку надеть уплотнительную шайбу
- б) Вставить гайку изнутри отверстия в верхней части корпуса
- в) Снаружи на выступающую резьбу гайки надеть вторую уплотнительную шайбу
- г) Вставить в гайку клапан противотока
- е) Ввернуть гайку в корпус блока карбонизации, фиксируя клапан, и затянуть **без помощи инструментов**
- ф) Установить в блок баллончик с CO_2
- г) Накрутить крышку блока карбонизации. Не следует прекращать движение в тот момент, когда будет проткнут баллончик с CO_2 – крышка должна быть накручена **до упора**



Важно!

Углекислый газ в баллончике находится под давлением. Обращаться с ним следует аккуратно. Пользуйтесь только баллончиками, предназначенными для приготовления газированных напитков или специальными баллончиками для домашних мини-пивоварен.

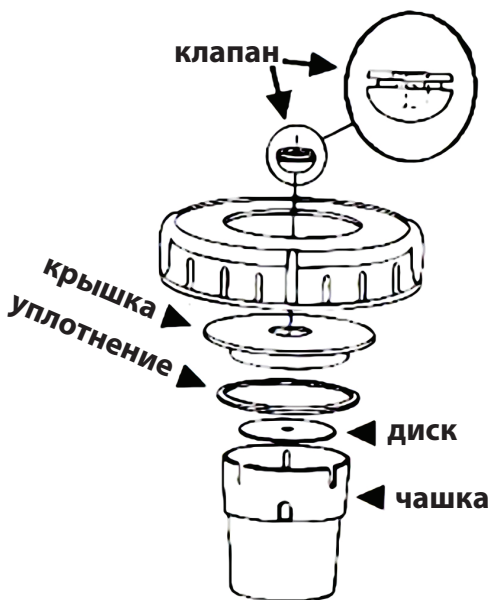
Обратите внимание:

Если вы хотите повысить содержание CO_2 в пиве, несколько раз коротко нажмите на кнопку в нижней части блока карбонизации. Желательно делать это сразу после того, как Вы вынули пивоварню из холодильника – холодное пиво лучше поглощает и сохраняет CO_2 .

Для того, чтобы пиво удобнее было разливать, Вы также можете воспользоваться баллончиками с CO_2 . Тем не менее, не стоит создавать слишком большое давление внутри пивоварни – предохранительный клапан на верхней крышке стравит излишки углекислого газа, как только они превысят норму. Добавляйте CO_2 периодически небольшими порциями.

3. Предохранительный клапан

- а) Установить диск пеноулавливателя на шип в центре чашки пеноулавливателя
- б) Установить клапан из светлого пластика в крышку пеноулавливателя либо убедиться, что он уже установлен выпуклой стороной вниз и плоской стороной вверх. Плоская сторона должна иметь форму правильного круга без деформаций
- с) Установить уплотнение на крышку пеноулавливателя снизу
- д) Поместить крышку пеноулавливателя на чашку. Убедиться, что шип, выступающий из чашки, попал в центральное отверстие клапана из светлого пластика
- е) Собранный предохранительный клапан установить в центральном отверстии верхней части корпуса и зафиксировать верхней крышкой



Обратите внимание:

Для того чтобы вытащить для мытья клапан из светлого пластика, надо надавить сверху на плоскую поверхность. Чтобы вернуть на место, его следует вставлять снизу, выпуклой стороной вниз и плоской вверх.

Важно!

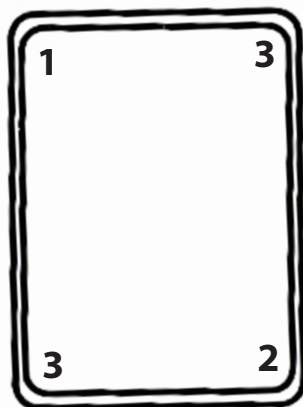
Каждый раз, когда производится новая закладка сусла, необходимо устанавливать в предохранительный клапан новый диск пеноулавливателя. Диски поставляются в комплекте с сухими смесями.

4. Главное уплотнение

- а) Зафиксировать уплотнение на одном из углов нижней части корпуса
- б) Зафиксировать уплотнение на противоположном углу, находящемся по диагонали
- с) Зафиксировать одновременно два оставшихся угла
- д) Легкими нажатиями распределить уплотнение по пазу в кромке нижней части корпуса

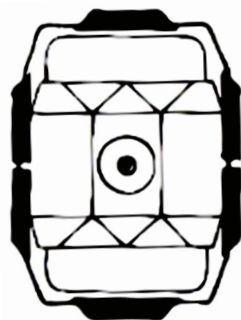
Обратите внимание:

После первого цикла приготовления пива главное уплотнение пройдет естественную «подгонку» и окончательно примет форму паза.



5. Соединение верхней и нижней части корпуса

- а) Установить верхнюю часть корпуса так, чтобы все грани обеих частей были выровнены и угловые защелки совместились
- б) Установить торцевые зажимы, 2 шт. (на торцевых зажимах скосы сделаны с обеих сторон)
- с) Установить боковые зажимы, 4 шт. (на боковых зажимах скосы сделаны только на одной стороне)



Модель 2000 оснащена более совершенной круговой системой зажимов. Каждый зажим имеет верхнюю и нижнюю части, которые совмещаются с соответствующими частями следующего, образуя непрерывную линию по окружности пивоварни. Для того, чтобы правильно надеть зажимы, нижняя часть каждого из них помечена «точкой». Установку начните с торцевых зажимов, а затем установите боковые, которые с одной стороны закруглены.

6. Проверка «водяной» герметичности

- а) Заполнить собранную пивоварню водой до отметки (линии) и затянуть верхнюю крышку
- б) Протереть насухо поверхность вокруг крана, уплотнение крана, главное уплотнение и зажимы
- в) Проверить на утечку воды
- г) В случае обнаружения утечки – вылить воду и проверить, правильно ли были установлены уплотнения в местах, где была обнаружена течь. При необходимости – разобрать и заново собрать пивоварню
- е) Повторить проверку

7. Проверка «воздушной» герметичности

- а) Не выливая воду из пивоварни после выполнения п. 6, приготовить мыльную пену – взболтать в небольшой емкости одну столовую ложку жидкости для мытья посуды и четыре столовых ложки воды
- б) Нанести пену на место присоединения блока карбонизации, а также вокруг предохранительного клапана
- в) Налить небольшое количество воды на верхнюю крышку, чтобы вода закрыла предохранительный клапан
- г) Небольшими подачами CO_2 поднять давление в пивоварне до появления пузырьков из центра предохранительного клапана
- е) Проверить на утечку CO_2
- ф) В случае обнаружения утечки CO_2 или воды под давлением – проверить, правильно ли были установлены уплотнения в местах, где была обнаружена течь. При необходимости – разобрать и заново собрать пивоварню
- г) Повторить проверку

Важно!

Если обнаружена утечка CO_2 – пузырьки появляются вокруг посадочного места предохранительного клапана и верхней крышки – убедитесь в том, что белое кольцевое уплотнение установлено должным образом: снизу, а не сверху крышки пеноулавливателя.

Обратите внимание:

Затянуть уплотнение блока карбонизации без разборки пивоварни можно при помощи поворота блока относительно корпуса на 90%. Блок карбонизации работает как в вертикальном, так и в горизонтальном положении.

II. Как приготовить пиво?

1. Подготовка к работе

- a) Залейте в пивоварню около 3 л воды и добавьте 1/4 колпачка хлорного отбеливателя
- b) Установите предохранительный клапан без диска пеноулавливателя и зафиксируйте его верхней крышкой
- c) Наклоняя пивоварню в разные стороны, обмыть раствором внутренние поверхности
- d) Открыть кран, чтобы промыть поплавков и трубку
- e) Снять верхнюю крышку и чашку пеноулавливателя и промыть в чистой воде
- f) Вылить раствор из пивоварни и промыть внутреннюю полость чистой водой
- g) Установить диск пеноулавливателя в предохранительный клапан

2. Закладка суслу

- a) Вынуть из пакета с сухой смесью маленький пакетик с дрожжами
- b) Растворить содержимое большого пакета в небольшом объеме воды (~2-3 л) комнатной температуры и тщательно перемешать, чтобы не было комков
- c) Вылить полученную густую смесь в пивоварню и долить необходимое количество воды, также комнатной температуры, перемешать
- d) Высыпать содержимое пакетика с дрожжами в пивоварню. Не перемешивать!
- e) Установить предохранительный клапан и зафиксировать его верхней крышкой

Важно!

Не ставьте пивоварню вблизи от нагревательных приборов, в помещении с температурой выше 23 градусов, а также под прямым солнечным светом. При температуре выше 28 градусов дрожжи могут погибнуть!

Важно!

Не передвигайте пивоварню во время брожения. Рекомендуется на первые 3-5 дней процесса брожения ставить под бочку поднос. Не размещайте установку непосредственно около ковров или ценностей, которые могут быть повреждены сливом из предохранительного клапана или через неправильно установленное уплотнение.

3. Основное брожение

Процесс брожения пива длится приблизительно от 5 до 10 дней. Рекомендуемая температура в помещении – от 18 до 23 градусов.

Обратите внимание:

При температуре 18 градусов процесс брожения происходит медленнее, при более высокой – быстрее.

Внешними признаками нормально протекающего брожения является появление шапки пены на поверхности пива. Через 3-4 дня пена начинает опадать, что свидетельствует о приближении процесса сбраживания к окончанию. Чтобы определить конец процесса главного брожения, пиво пробуют на вкус. Если вкус сладковатый, значит брожение еще не закончилось. Если же сладости не чувствуется, а во вкусе появилась «горчинка» - процесс основного брожения закончен. Манометр, встроенный в корпус, показывает давление внутри пивоварни. Брожение происходит, в основном, в «зеленой зоне» в пределах 10-15 psi (0,7-1,0 атм), когда пивоварня помещается в холодильник, давление снижается до «голубой зоны» в пределах 5-10 psi или до «желтой зоны».

Нормальное давление при розливе пива находится в пределах 3-5 psi (0,2-0,35 атм). «Красной зоны» на манометре следует избегать.

Обратите внимание:

По окончании основного брожения пиво мутное благодаря взвеси дрожжевых клеток, не имеет остроты во вкусе и не обладает освежающими свойствами. Для того, чтобы оно приобрело свежий и приятный вкус, необходимо дображивание.

4. Дображивание пива

Пиво на 7-10 дней помещают в холодильник. В зависимости от сорта, температура в холодильнике должна быть либо от +2 до +5 градусов, либо от +5 до +8 градусов. За то время, что пивоварня стоит в холоде, дрожжи оседают и пиво осветляется, при этом, благодаря низкой температуре, оно активно вбирает в себя углекислый газ.

Дображивание длится 3-5 дней, после этого пиво уже можно пить. Тем не менее, обычно его начинают пробовать только после 10-го дня, т.к. после дображивания начинается созревание, в это время пиво «насыщается». Само созревание может занимать от 7 до 15 дней, в течение которых вкус пива будет меняться, становиться более зрелым и ясным. В этот период с него надо регулярно снимать пробу: время созревания каждого конкретного сорта зависит от многих факторов, поэтому момент, когда пиво «дошло до кондиции», определяется исключительно на вкус.

Обратите внимание:

Готовое пиво рекомендуется хранить под давлением, иначе оно может «выдохнуться». Если при розливе пива в бокал образуется шапка пены и пиво вытекает хорошо, это значит, что давление в установке достаточное. На одну порцию пива (10 л) обычно расходуется 2-3 баллончика CO_2 .

5. После приготовления пива

Хранить пивоварню между циклами приготовления пива рекомендуется в разобранном состоянии, очистив как основные части, так и мелкие детали от остатков суслу и мелких частиц.

Обратите внимание:

Чтобы ослабить крышку и зажимы, лучше всего поставить пивоварню под горячую воду. Для того, чтобы размягчить осевшие на дно дрожжи, следует наполнить пивоварню горячей водой и подождать некоторое время.

Важно!

Не рекомендуется класть в воду блок карбонизации.

Для очистки крана: откройте кран и закройте его при полоскании горячей водой.

Повторите то же самое, используя отбеливатель. Для более полной очистки кран можно разобрать, для этого надо приподнять подпружиненную ручку, отвинтить верхнюю часть и небольшим усилием вытянуть механизм.

При очистке пивоварни запрещается использовать абразивы, растворители, а также пользоваться посудомоечной машиной.

Обратите внимание

Если вы попробовали готовое пиво и поняли, что «с ним что-то не так», то, скорее всего, пиво оказалось либо сладковатым, либо недостаточно газированным, либо непрозрачным, либо имеет кисловатый привкус. Все четыре проблемы имеют разные причины, и вот что можно сделать, если Вы столкнулись с ними:

СЛАДКОВАТЫЙ ВКУС. Пивная смесь содержит солодовый сахар, мальтозу. Именно она придает вашему пиву сладость, если не была полностью преобразована в алкоголь и углекислый газ в процессе брожения. Также, сладость в пиве может появиться из-за недостаточно полного сбраживания. Непременным условием получения высококлассного пива является надлежащее количество дрожжей в сусле. Рекомендуется использовать дрожжи, которые поставляются вместе с сухой смесью, т.к. эти комплекты точно рассчитаны и гарантируют получение наилучшего результата. Если брожение оказалось неполное или «увязшее», это значит, что дрожжи, возможно, были убиты слишком горячей водой при растворении порошка. Также, причиной может быть слишком холодная вода, холодное место для брожения или то, что пивоварню поместили в холодильник слишком рано.

НЕДОСТАТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО УГЛЕКИСЛОГО ГАЗА. В процессе брожения происходит образование CO_2 естественным образом, и клапан удерживает необходимое количество этого газа. Если пиво «выдохшееся» и сладковатое, вероятно часть проблемы заключается в неполном сбраживании мальтозы, в результате чего выделилось меньшее количество CO_2 . Если пиво не сладкое, но «выдохшееся» на вкус – стоит проверить еще раз «воздушную» герметичность пивоварни. Как только утечка определена и устранена, можно добавлять CO_2 из баллончика. Перед использованием баллончика с CO_2 пиво должно быть достаточно холодным для хорошей карбонизации.

НЕПРОЗРАЧНОСТЬ. «Муть» в бокале – это остатки дрожжей в виде взвеси, что может говорить о неполном осаждении. Возможно, в пивоварне еще не закончился этап дображивания. Если при этом имеется остаточная сладость, значит, и основное брожение не было закончено должным образом. В таком случае имеет смысл давать пиву больше времени как на основное брожение, так и на дображивание в холоде. Также, убедитесь, что поплавков присоединен к подающей трубке, и пиво забирается из верхней части сусла. В противном случае в бокале непременно окажется большое количество осевших на дне частиц, и пиво будет мутным.

Гарантийные обязательства:

Срок гарантии: 1 год.

Срок хранения: не ограничен

Произведено: 1105 Terminal Way, Suite 202, Reno, NV 89502, Ph: 1-800-663-2739, Fax: 1-877-373-5117

Импортер: ООО «СИТИТЕК»

Юр. адрес импортера: 426032, г. Ижевск, ул.Карла Маркса, д.2.

Все рекламации по качеству и комплектности товара, заявки на гарантийный и постгарантийный ремонт направлять: 426032, Россия, УР, г. Ижевск, ООО «СИТИТЕК», ул.Карла Маркса, д.2, sititek.ru