

FASTFERMENT™

<https://www.beermachines.ru/>

30 л

ИНСТРУКЦИЯ



Поздравляем с покупкой FastFerment!

Теперь вы с минимальными усилиями приготовите лучшее пиво, вино, сидр или медовуху в комфортных домашних условиях. Спасибо, что выбрали нас — мы стараемся сделать всё, чтобы процесс пивоварения и виноделия принёс вам только отличные результаты и положительные эмоции.

Важно! Прежде чем начать использование FastFerment, прочитайте данную инструкцию полностью.

FastFerment позволяет домашним пивоварам и виноделам производить первичное и вторичное брожение в одной и той же емкости. Это экономит время, и уменьшает риск заражения пива или вина.

Комплектация набора FastFerment

1. Конический ферментер – 1 шт
2. Ёмкость для сбора осадка – 1 шт
3. Левое и правое настенное крепление — 2 шт. *
4. Кран – 1 шт
5. Крышка – 1 шт
6. Разборный гидрозатвор - 1 шт
7. Уплотнитель гидрозатвора – 1 шт
8. Штуцер для шланга – 1 шт
9. ФУМ лента – 1 шт
10. Шланг – 1 шт
11. Термогильза - 1 шт
12. Уплотнитель крышки – 1 шт
13. Болты для крепления на стену - 4 шт
14. Зажим для шланга – 1 шт
15. Фитинги для крана и ёмкости для сбора осадка – 4 шт (2 шт соединены с краном)
16. Уплотнительная резинка в кране – 1 шт
17. Болты – 2 шт



*Крепление к стене находится на дне коробки под картоном

Монтаж настенного крепления



Шаг 1: Выберите место монтажа креплений на стене. Расстояние между отверстиями должно быть примерно 40,6 см. Расстояние между внутренней поверхностью креплений должно быть 36,3 см. Купите подставку под ферментер, если монтаж на стену не возможен.

Шаг 2: Если вы планируете разливать напиток по бутылкам, то сделайте отметки на высоте 102 см. Если вы разливаете по кегам, сделайте отметки на высоте 135 см. Проверьте, что отметки расположены на одном уровне.

Шаг 3: Выровняйте верхнюю часть каждого настенного крепления с линией, прочерченной на стене. Сделайте отметки в местах, куда будете ввинчивать крепёжные болты (4 болта — 4 отметки). Просверлите отверстия и установите обе части настенного крепления.

Шаг 4: Вкрутите руками 2 болта в боковую часть FastFerment. Не затягивайте слишком сильно.

Внимание: Если при вкручивании болтов в ферментер будет приложено слишком большое усилие, возможен срыв резьбы и вы уже не сможете повесить ферментер на стену.

Шаг 5: Поместите FastFerment на настенную установку, закрепив боковые болты в отверстиях креплений.

Сборка FastFerment

Шаг 1: Промойте ферментер и все детали

Перед использованием FastFerment очень важно тщательно промыть его мягкой губкой/тканью с использованием специального средства. Промойте и продезинфицируйте все детали ферментера прежде, чем собрать установку.

Шаг 2: Используйте ФУМ ленту

Обмотайте входящей в комплект ФУМ лентой в сторону закручивания резьбы (по часовой стрелке, см. картинку):

- резьбу на основании ферментера
- резьбу на ёмкости для сбора осадка
- резьбу на штуцере для шланга

Важно: если вы накрутите ленту не в ту сторону, то установка может дать течь.



Шаг 3: Обратите внимание, термогильза не вкручена в FastFerment. Перед установкой обмотайте её резьбу ФУМ лентой в сторону закручивания.

Вкручивать и выкручивать термогильзу следует с особой осторожностью, чтобы не повредить внутреннюю резьбу. Переустанавливая термогильзу, обязательно обмотайте её резьбу ФУМ лентой. Вкручивайте аккуратно, чтобы не перетянуть — медная термогильза может повредить пластиковую резьбу ферментера.

Шаг 4: Вкрутите кран в ферментер фитингом вниз.

Важно При Установке КРАНА на FastFerment. Перед установкой крана намотайте на резьбу на дне ёмкости 4-5 слоев ФУМ ленты. НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ кран слишком сильно. Вы можете повредить резьбу и тогда гарантия аннулируется.

Кран следует затягивать руками до тех пор, пока он не будет плотно прижат. Не затягивайте кран гаечным ключом.

В случае протечки намотайте на резьбу дополнительные слои ФУМ ленты.

Шаг 5: Подсоедините фитинги с крана к ёмкости для сбора осадка.

Шаг 6: Подсоедините штуцер для шланга к фитингу.

Шаг 7: Присоедините шланг к штуцеру для шланга.

Шаг 8: Вкрутите ёмкость для сбора осадка к крану и откройте кран.

Шаг 9: Вставьте резиновый уплотнитель для гидрозатвора в отверстие в крышке.

Шаг 10: Вставьте гидрозатвор в уплотнитель.

Шаг 11: Поместите FastFerment на стену и закрепите с помощью боковых крепежей.

Шаг 12: Заполните FastFerment. Вставьте уплотнитель в крышку и закрутите её.

Шаг 13: Проведите тест на протечку, чтобы убедиться в герметичности установки. Мы рекомендуем оставить жидкость в ферментере не менее, чем на 5-6 часов.

Шаг 14: Проведите дезинфекцию оборудования и начните приготовление своей первой партии с FastFerment.

Важные рекомендации

1. Каждый раз перед использованием тщательно промывайте установку с помощью мягкой губки или ткани. Никогда не используйте для очистки абразивные средства (щётка, скребок) для предотвращения появления царапин.
2. Рекомендуется полностью разбирать и тщательно промывать установку каждые 6 месяцев. Это обеспечит долгую службу деталей ферментера, а также высокое качества вашего пива и вина. Будьте осторожны и внимательны, чтобы во время сборки/разборки ферментера не повредились пластиковые резьбы.
3. Крепите FastFerment к стене так, чтобы на него не попадали прямые солнечные лучи.
4. Не подвергайте избыточному давлению крепёжные болты, вкрученные в ферментер. Они способны выдержать до 45 кг. Избыточный вес может их (metal inserts) вырвать из стенки ферментера, что сделает невозможным использование настенного крепежа или даже всей установки FastFerment в целом.
5. Не подвергайте FastFerment прямому нагреву (открытым огнём, тепловой пушкой), иначе пластик расплавится.
6. Очистка термогильзы. Термогильза вкручена в ферментер. При выкручивании её из ферментера с целью очистки (что рекомендуется делать каждые 6 месяцев) следует быть особенно осторожным, чтобы не повредить внутреннюю резьбу

ферментера. Обязательно оборачивайте резьбу термогильзы ФУМ лентой. Вкручивайте аккуратно, чтобы не перетянуть — медная термогильза может повредить пластиковую резьбу ферментера.



Влейте в FastFerment ингредиенты



Закройте ферментер крышкой с установленным гидрозатвором



Оставьте на первичное брожение



После окончания первичного брожения поверните кран



Закройте кран и отсоедините ёмкость для сбора осадка



Вылейте из ёмкости осадок и промойте её



Либо уберите ёмкость в холодильник, чтобы использовать эти дрожжи повторно



Подсоедините ёмкость для сбора осадка к ферментеру



Откройте кран



Оставьте на вторичное брожение



Закройте кран, когда брожение закончится



Отсоедините ёмкость для сбора осадка



Подсоедините наливной шланг



Отрегулируйте хомут для шланга



Разлейте по бутылкам или кегам

Топ 5 часто задаваемых вопросов:

1. Кран протекает посередине - ОН НЕ СЛОМАН!

В этом случае кран нужно затянуть сильнее. Со временем центральная часть крана может расхлябаться и ее нужно затянуть руками. См. картинки:



1. Снимите ручку с крана



2. Вставьте выпуклости

в соответствующие углубления



3. Затяните среднюю часть крана по часовой стрелке. Теперь протекать не должно



Чтобы помыть кран, сделайте то же самое и отсоедините среднюю часть, откручивая её против часовой стрелки

2. Кран засорился

Кран засоряется, если в него из сусла попадают крупные частицы хмеля или вкусовых добавок. Чтобы избежать засорения, используйте ситечко для хмеля и специй или специальные нейлоновые мешочки. Также периодически встряхивайте ферментер.

3. Во время брожения кран должен быть открыт или закрыт?

Во время брожения кран должен быть всегда открыт, чтобы дрожжевой осадок попадал в ёмкость для сбора дрожжей.

4. Можно ли ставить FastFerment на ёмкость для сбора дрожжей?

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ! Ферментер 100% упадёт, сломается и, скорее всего, испачкает весь пол. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** устанавливайте FastFerment на подставку.

5. Какую температуру способен выдержать FastFerment?

FastFerment выдерживает 80°C. При превышении этого значения гарантия на FastFerment аннулируется.

FASTFERMENT™

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИВА

Всегда ориентируйтесь на данные, указанные в вашем рецепте.

Существует 3 наиболее важные рекомендации: Чистота, Подготовка, Запись своих действий.

Пивоварение с солодовым экстрактом

Приготовление сусла (следуйте инструкции на банке):

Шаг 1: Помойте и соберите FastFerment.

Шаг 2: Проведи тест на протечки (с помощью воды). Если протечек нет, продезинфицируйте оборудование.

Шаг 3: Для проведения дезинфекции используйте входящую в комплект таблетку ДЕО-Хлора. Растворите таблетку в 10 л прохладной воды. После дезинфекции промойте оборудование чистой водой (можно кипяченой). Промывать обязательно: содержит хлор!

Шаг 4: Налейте в FastFerment 4 л холодной воды.

Шаг 5: Вскипятите в кастрюле 1 л воды и снимите кастрюлю с огня.

Шаг 6: Подержите банки с экстрактом в горячей воде для разжижения экстракта, затем вылейте экстракт в кастрюлю с кипящей водой и тщательно перемешайте.

Шаг 7: Медленно вылейте содержимое кастрюли в ферментер с холодной водой, постоянно помешивайте.

Шаг 8: Долейте в ферментер FastFerment холодную воду и доведите общий объем до 9 л. Перемешайте.

Шаг 9: Возьмите образец сусла и запишите показания гидрометра.

Шаг 10: Когда температура сусла опустится до 18-25°C, добавьте в него дрожжи. Сусло можно охладить с помощью чиллера.

У вас есть возможность провести аэрацию сусла. Для этого закройте ферментер крышкой и мягко потрясите его, либо энергично перемешайте сусло лопаткой.

Шаг 11: Закройте ферментер крышкой и поставьте на Подставку. Оставьте в покое на время первичного брожения (время зависит от типа пива).

Шаг 12: Оставьте сусло на первичное брожение на 5-7 дней в темном месте при температуре окружающей среды 18-25°C. Температура брожения зависит от сорта пива. При приготовлении Эля сусло рекомендуется сбрасывать при температуре 18-21°C.

Шаг 13: По окончании брожения закройте кран, отсоедините ёмкость для сбора дрожжей и вылейте ее содержимое.

У вас есть возможность сохранить дрожжи для повторного использования. Далее в этой инструкции даны рекомендации, как это сделать.

Розлив по бутылкам:

Шаг 14: Промойте, продезинфицируйте: бутылки, шланг, штуцер для шланга и зажим для шланга.

Присоедините шланг к крану FastFerment.

Шаг 15: Разлейте пиво по бутылкам. В каждую бутылку добавьте декстрозу из расчета 2 ч. л. на 1 л пива. Закрытые бутылки выдержите минимум 2 недели при температуре 18-25°C (вдали от солнечного света). Все это время пиво будет карбонизироваться.

Шаг 16: Через 2 недели пиво готово к употреблению. Для улучшения вкуса бутылки можно выдерживать в темном месте еще несколько месяцев. Перед употреблением охлаждайте.

Показания гидрометра

Гидрометр используется для определения удельной плотности сусла. Этот показатель нужен, чтобы определить, сколько сбраживаемых сахаров содержит сусло. Сахара имеют большую плотность, чем вода, поэтому сусло с большим количеством сахаров будет иметь более высокую плотность.

Показания снимают с сусла, имеющего температуру около 20°C. Если температура жидкости выше на 5°C, добавьте к полученному значению 0,001 SG и, соответственно, если температура сусла ниже на 5°C, убавьте от полученного значения 0,001 SG.

Зачем использовать гидрометр?

Показания гидрометра позволяют точно определять, закончился ли процесс брожения. Кроме того, **показания** гидрометра (взятые до внесения дрожжей) помогут в конце процесса приготовления пива определить содержание алкоголя в пиве.

Первый показатель должен быть получен в начале брожения. Убедитесь, что тестируемый образец имеет температуру 20°C. Так вы получите наиболее точный результат.

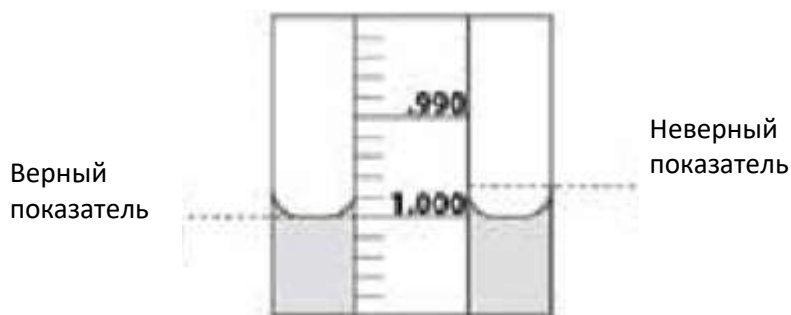
Начальная/Оригинальная плотность (OG)

Как правило, начальная плотность пива находится в диапазоне между 1,030 SG и 1,060 SG.

Снятие показаний гидрометра

Шаг 1: Налейте немного сусла в цилиндр гидрометра, оставьте сверху 5 см свободного пространства.

Шаг 2: Вставьте гидрометр в цилиндр. Дайте ему покружиться в жидкости, чтобы выпустить возможные пузырьки со стенок цилиндра. При снятии показания убедитесь, что уровень жидкости находится на уровне ваших глаз и вы принимаете во внимание самое нижнее показание (см. картинку).



Шаг 3: После первичного брожения возьмите вторую пробу.

Конечная плотность (FG)

Конечная плотность пива обычно около 1,012.

Определение количества алкоголя

Чтобы вычислить содержание алкоголя в пиве сделайте расчет по формуле $(OG - FG) * 131$.

Повторное использование дрожжей

Шаг 1: Подсоедините ёмкость для сбора дрожжей, откройте кран, добавьте сусло и внесите дрожжи.

Шаг 2: Брожение начнется в течение 1-3 дней.

Шаг 3: Осадок оседает в первые несколько дней брожения. Его можно выбросить, а ёмкость для сбора осадка - помыть. Не меняйте ёмкость для сбора осадка ранее, чем через 24 часа после установки. Для осадка характерен тёмный цвет.

Шаг 4: Ёмкость для осадка следует менять только когда осадок накопился и поднимается выше крана. Постарайтесь не сливать пиво.

Шаг 5: После удаления большей части осадка необходимо дождаться окончания первичного брожения (6-12 дней).

Шаг 6: Закройте кран и отсоедините ёмкость для сбора осадка.

Шаг 7: Плотно вставьте резиновую затычку в ёмкость, чтобы герметично её закрыть. Храните в холодильнике или в тёмном прохладном месте. Повторно дрожжи можно использовать в течение 2-4 недель.

Шаг 8: Протрите вторую ёмкость для осадка и подсоедините её к FastFerment.

Шаг 9: Откройте кран и начните вторичное брожение.

Шаг 10: Небольшое количество дрожжей и осадка продолжит скапливаться в ёмкости. Их можно выбросить по окончании брожения.

Шаг 11: Чтобы использовать дрожжи повторно, просто внесите в следующую партию пива всё содержимое ёмкости для осадка.