

ПРОЧТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ!!!

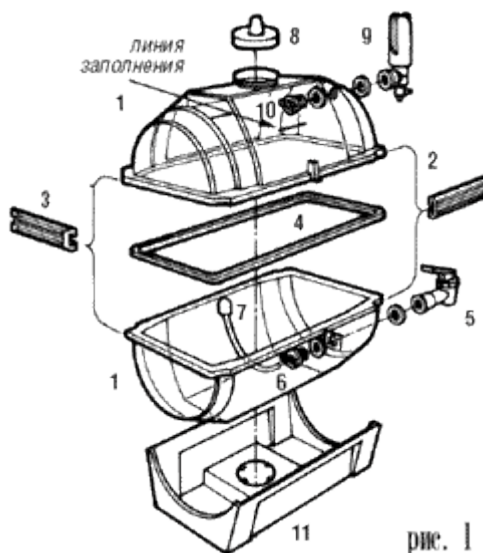
1. Подготовьте главное уплотнение к установке. См. инструкцию – "Главное уплотнение".

2. Период брожения. Налейте в установку пять литров питьевой воды. Засыпьте полностью один пакет пивной смеси. Добавьте дрожжи, идущие с пивной смесью. Теперь добавьте воду до линии заполнения. Закрутите крышку и предохранительный клапан. Поставьте установку в укромное место, где она может находиться в течение следующих 3–5 дней. Не добавляйте CO₂ из устройства карбонизации на этом этапе!

3. Период дображивания и осветления (карбонизация). После окончания брожения поставьте установку в холодильник на 5–7 дней, чтобы создать условия для процесса дображивания и осветления. При холодной температуре пиво быстрее осветляется. Естественная углекислота, вырабатываемая в процессе брожения, будет поглощаться пивом. По пробе определяется количество газа. Вы можете увеличить его, добавляя CO₂ из блока карбонизации. (Пиво осветляется более быстро и поглощает CO₂ более эффективно при температуре холодильника +2°C – +3°C). Подавайте пиво в бокалах или в бутылках.

СОСТАВНЫЕ

ЧАСТИ:



1. Две половины корпуса
2. Четыре боковых зажима
3. Два торцевых зажима
4. Главное уплотнение
5. Кран и шайба
6. Стопорная гайка крана и шайба
7. Подводящая трубка к крану и поплавков
8. Верхняя крышка и предохранительный клапан в сборе, включая уплотнение верхней крышки, и чашка пеноулавливателя
9. Блок карбонизации и сифонный баллончик с углекислым газом
10. Гайка стопорная для блока карбонизации, клапан противотока и 2 шайбы
11. Основание

Внимание: Все уплотнения и части изготовлены в соответствии с продуктовым стандартом. Используйте только фирменные сменные части. Дополнительные части можно заказать непосредственно в компании.

УСТАНОВКА В СБОРЕ.

Пивная установка – полностью закрытая система для приготовления пива, разработанная таким образом, чтобы сохранить CO₂, который образуется естественным образом в процессе брожения. Это уменьшает период созревания естественно газированного пива, и пиво при этом не

обязательно хранить в бутылках. Поэтому надлежащая сборка и хорошее уплотнение крайне важны. Изучите рисунки, чтобы каждая часть была установлена правильно.

КРАН, ПОДВОДЯЩАЯ ТРУБКА И ПОПЛАВОК.

Кран служит для разлива пива из установки. Сборка крана с поплавком хорошо видна на рис. 2. На стопорную гайку наденьте шайбу и вставьте гайку в отверстие в нижней половине корпуса. На выступающую резьбу гайки наденьте вторую шайбу, а затем закрутите кран по резьбе. Расположите кран так, чтобы он смотрел вниз, и хорошо затяните стопорную гайку. Не используйте гаечный ключ. Вставьте трубку в поплавок не до упора. Вставьте трубку с присоединенным поплавком внутрь стопорной гайки крана.

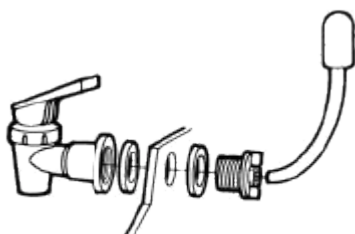


рис. 2

БЛОК КАРБОНИЗАЦИИ.

Блок карбонизации служит для насыщения пива углекислотой. При брожении пива образуется углекислый газ, который частично растворяется в пиве, придавая ему освежающий приятный вкус, а также создает над пивом давление. Когда этого давления недостаточно, добавляем газ из блока карбонизации. Сборка блока карбонизации производится следующим образом. Наденьте шайбу на стопорную гайку и вставьте в отверстие в верхней половине корпуса. На выступающую резьбу гайки наденьте вторую шайбу. Вставьте клапан противотока в стопорную гайку так, чтобы плоский диск смотрел в сторону блока карбонизации. Закрепите его, плотно затянув гайку вручную. Чтобы проткнуть баллончик, наворачните крышку вниз до конца. Не останавливайтесь после того, как проткнули баллончик, а быстро поверните крышку до упора. Внимание: баллончик CO₂ под давлением. Обращайтесь с ним осторожно. Используйте только продуктовые 8-граммовые баллончики. Блок карбонизации может быть использован после того, как ваше пиво закончило брожение и находилось в холодильнике, по крайней мере, 3 дня. Блок карбонизации выполняет три функции: обеспечивает вкус, хранение и разлив пива.



рис. 3

ВКУС. У людей различные вкусы относительно количества газа в пиве. Если вы хотите, чтобы после созревания пива газа было больше, добавьте порцию CO₂, коротко нажав на кнопку, выступающую из нижней части блока карбонизации. Делать это надо спустя 2–3 минуты после того, как вынули пивоварню из холодильника. Пиво поглощает и сохраняет CO₂, когда оно

холодное.

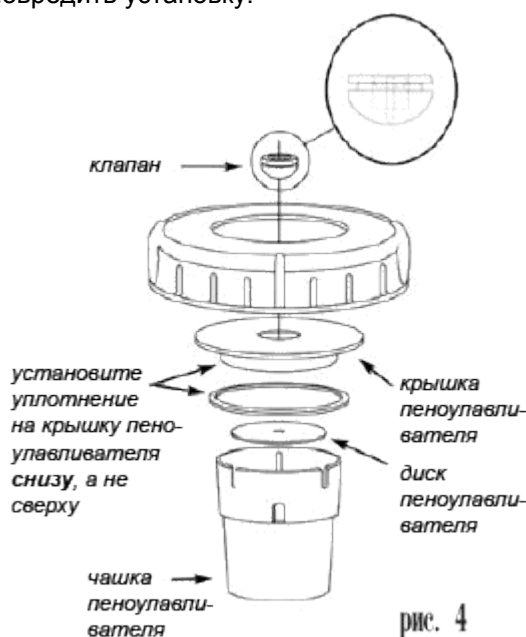
ХРАНЕНИЕ. CO₂ тяжелее воздуха и в закрытой зоне пивной установки образует защитный слой. Это помогает сохранить пиво и защитить его от поглощения нежелательных запахов, содержащихся в воздухе.

РАЗЛИВ. После разлива некоторого количества пива внутри установки может создаться вакуум, и пиво не будет вытекать. Для поддержания положительного давления добавляйте время от времени CO₂ из блока карбонизации. Блок карбонизации позволяет Вам поддерживать положительное давление внутри пивоварни. Не добавляйте одновременно большое количество CO₂. Предохранительный клапан на верхней крышке предназначен для выпуска избыточного давления. Добавляйте CO₂ периодически небольшими порциями. Нормальный расход – 2 или 3 баллончика на заправку.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН.

Соберите предохранительный клапан как показано на рис.4. Убедитесь в том, что уплотнение находится снизу крышки пеноулавливателя. Предохранительный клапан регулирует выпуск CO₂ во время брожения. Чашка пеноулавливателя и диск пеноулавливателя являются важными частями системы контроля давления в мини-пивоварне.

Чашка пеноулавливателя собирает излишнюю пену при сбраживании и взаимодействует с предохранительным клапаном. Диск пеноулавливателя защищает клапан от отложений при брожении. Чрезмерное пенообразование может быть вызвано слишком теплой температурой при брожении. Диск пеноулавливателя устанавливается на шип в центре чашки пеноулавливателя. Он должен заменяться каждый раз, когда Вы делаете новую закладку. Диски идут в комплекте к смесям для приготовления пива. Непосредственно сам клапан из светлого пластика также является важной частью. Для того чтобы вытащить его для мытья, надо надавить сверху на плоскую поверхность. Чтобы вернуть на место, вставьте снизу. Округлая (выпуклая) поверхность клапана должна смотреть вниз (см. рис. 4), а плоская верхняя поверхность предохранительного клапана при правильной установке должна образовывать правильный круг. Когда крышка пеноулавливателя устанавливается на верхнюю часть чашки пеноулавливателя, центральное отверстие клапана плотно садится на шип чашки пеноулавливателя. Когда давление повышается, клапан поднимается над шипом, выпуская излишнее давление, а когда давление приходит в норму, возвращается обратно на шип и перекрывает CO₂. Налив немного воды сверху на клапан, вы увидите, что из него идут пузырьки. Это означает, что идет активный процесс брожения и избыточное давление стравливается. Избыточное давление, если от него не освободиться, может растянуть зажимы и повредить установку.



ГЛАВНОЕ УПЛОТНЕНИЕ.

При сборке установите уплотнение на один угол нижней половины корпуса (шаг А), затем на противоположный (шаг В), и нажмите на два остальных (шаг С). После того, как все углы сели на место, установите уплотнение в паз, легко нажимая его от углов во встречном направлении и направляя вниз в нарезной паз. После первого приготовления пива главное уплотнение пройдет "подгонку" и будет держать форму, которая сформировалась под давлением.

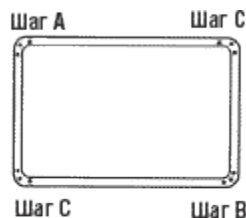


рис. 5

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ СБОРКА.

Установите верхнюю половину установки так, чтобы все грани верхней и нижней части были выровнены и угловые защелки совместились.

Установка зажимов.

Два торцевых зажима имеют конусообразную форму с обеих сторон. Четыре боковых зажима скошены только с одной стороны. Все зажимы устанавливаются по "рельсам", которые есть на верхней и нижней половине корпуса. Аккуратно установите зажимы по очереди. Убедитесь в том, что обе половины выровнены по всем углам и сторонам. Месторасположение всех зажимов на корпусе хорошо видно на рис. 6 (вид сверху).

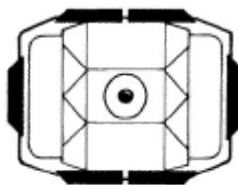


рис. 6

ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ.

Перед началом работы нужно проверить, все ли уплотнения и части установлены правильно. Это просто и легко выполнить в течение десяти минут.

Заполните пивную установку водой из крана до линии и затяните крышку. Вытрите насухо поверхность вокруг краника, а также главное уплотнение и зажимы. Приготовьте колпачок легкой мыльной пены, используя одну столовую ложку жидкости для мытья посуды и четыре столовых ложки теплой воды. Помешайте, чтобы появились небольшие пузырьки. Нанесите раствор в следующие места:

1. Место присоединения блока карбонизации к установке.
2. Место вокруг предохранительного клапана.

Налейте небольшое количество воды на верхнюю крышку, чтобы вода закрыла предохранительный клапан.

Двумя или тремя небольшими подачами CO₂ поднимите давление в пивоварне. Проверьте, нет ли утечки; если есть, это вероятно из-за неправильной установки частей или отсутствия шайбы или уплотнения. В данном случае необходимо заново собрать или затянуть детали.

Теперь проверьте на "воздушные" утечки. Добавляйте CO₂ небольшими порциями до появления пузырьков из центра предохранительного клапана; это указывает на то, что рабочее давление достигнуто. Если пузырьки идут по окружности вокруг посадочного места клапана, просьба связаться с нами.

Пожалуйста, обратите внимание! Если пузыри указывают на "воздушную" утечку в любом другом месте, чем предохранительный клапан, или вода течет из главного уплотнения или крана, выясните причину. Затягивание соединений или повторная установка уплотнения приводит к устранению большинства ошибок. Если воздушная утечка появляется в месте соединения блока карбонизации с пивоварней, можно затянуть блок поворотом на четверть оборота, и он также будет работать в горизонтальном положении. Если воздушные утечки появляются вокруг верхней крышки, убедитесь в том, что большое плоское белое кольцевое уплотнение установлено должным образом снизу, а не сверху крышки пеноулавливателя.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.

Процесс приготовления пива - биологический процесс, чувствительный к окружающей среде и чистоте.

Ключ к успешному результату - абсолютная чистота вашего оборудования!

Влейте в пивоварню около 3 литров воды и добавьте 1/4 колпачка хлорного отбеливателя (без диска пеноулавливателя).

Затяните верхнюю крышку. Понаклоняйте установку во все стороны, чтобы обмыть все внутренние части. Откройте кран, чтобы простерилизовать поплавки и трубку. Снимите крышку и чашку пеноулавливателя, поставьте их в чистое место. Вылейте раствор и ополосните водой из крана. Установите диск пеноулавливателя после стерилизации.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИВА.

1. Налейте в установку 5 л воды, желательно комнатной температуры. Откройте и всыпьте одну пачку пивной смеси. Затем добавьте воды до линии заполнения (ее видно на верхней половине корпуса установки). Не размешивайте.

2. Всыпьте содержимое пачки дрожжей в емкость. Пакетик с дрожжами находится внутри пакета с солодом. Не размешивайте. Закройте крышку на корпусе и поставьте установку в место, защищенное от солнца. Не ставьте к обогревательным приборам.

Рекомендация:

Иногда возникают проблемы с растворением солода. Чтобы избежать этого, перед началом приготовления пива засыпьте пивную смесь в емкость (объемом 3–7 л.) и разведите теплой водой. Размешайте до полного растворения. Растворенную смесь вылейте в пивоварню и долейте питьевой водой до метки.

3. Процесс брожения пива длится приблизительно 3–5 дней. Рекомендуемая температура 18–23°C. При 18°C процесс брожения будет происходить медленнее, чем при более высокой температуре. В этот период происходит сбраживание основного количества сахара, что сопровождается образованием алкоголя и выделением углекислого газа. Внешними признаками нормально протекающего брожения является появление шапки пены на поверхности пива. Через 2–3 дня пена начинает опадать, что свидетельствует о приближении процесса сбраживания к окончанию. Чтобы определить конец процесса главного брожения, надо из крана установки отобрать пробу молодого пива и попробовать его на вкус. Если вкус сладковатый, значит брожение не совсем закончилось и надо дать пиву постоять еще сутки или более. Если же сладкого вкуса не ощущается, а ощущается "горчинка" – можно считать, что процесс главного брожения закончен.

4. Дображивание пива. Пиво после главного брожения называется молодым пивом. Оно мутное из-за наличия дрожжевых клеток, не имеет остроты во вкусе, не обладает освежающими свойствами. Для того, чтобы пиво приобрело свежий и приятный вкус готового пива, оно должно пройти процесс дображивания. Для этого его помещают в холодильник на 7–10 дней. За это время дрожжи оседут и пиво осветлится. При низкой температуре пиво насыщается углекислотой и становится газированным, приобретает вкус готового пива.

5. Пробуйте пиво после десятого дня. Если при разливе пива в бокале образуется шапка пены и пиво вытекает хорошо, это значит, что давление в установке достаточное. По мере уменьшения пива в бочонке образуется вакуум, значит нужно добавить углекислый газ из блока карбонизации. Для одной партии пива расходуется, как правило, 2–3 баллончика углекислоты.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ:

- Во время брожения не храните пивную установку при температуре выше 23°C или на солнце.
- Не двигайте пивную установку во время брожения. Для подстраховки ставьте под бочку поднос на первые 3–5 дней. Не размещайте установку непосредственно около ковров или ценностей, которые могут быть повреждены сливом из предохранительного клапана или через неправильно установленное уплотнение.

ЧИСТКА ПОСЛЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Чтобы ослабить крышку и зажимы для чистки установки между циклами, поставьте пивоварню под горячую воду. Затем снимите крышку и наполните установку горячей водой для размягчения отложений. Не кладите в воду блок карбонизации. Тщательно почистите кран. Откройте и закройте его при полоскании горячей водой, повторите то же самое, используя отбеливатель. Осмотрите внимательно, не застряли ли мелкие частицы. Для более полной чистки кран можно разобрать, сняв основу ручки. Для этого просто поверните основу ручки против часовой стрелки (она на резьбе) и вытяните. После чистки осмотрите белый резиновый клапан и соберите кран, поворачивая основу ручки по часовой стрелке. Произведите полностью разборку всех частей и промойте их горячей водой. Храните установку в разобранном состоянии, для предотвращения накопления микроорганизмов в соединениях. Не используйте абразивы, растворители, посудомоечную машину!

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

Процесс приготовления пива – биологический процесс, чувствительный к среде и чистоте. Даже на самых современных пивоваренных заводах процесс брожения проходит неодинаково. Мини – пивоварня разработана для обеспечения нормального процесса приготовления пива, но возможны различные неожиданности. Большинство "неожиданностей" подпадают под четыре главных категории: сладковатый вкус, недостаточная насыщенность углекислотой, непрозрачность и кислотность.

СЛАДОСТЬ – Пивная смесь содержит солодовый сахар – мальтозу. Мальтоза придает вашему пиву сладость, если только она не полностью преобразована в алкоголь и CO₂ во время брожения. Сладость в пиве бывает также из-за недостаточно полного сбраживания. Важно добавлять надлежащее количество дрожжей. По этой причине мы рекомендуем использовать дрожжи, идущие в комплекте с пивной смесью. Если брожение неполное или "увязшее", дрожжи, возможно, были убиты слишком горячей водой при растворении порошка. Причиной также может быть слишком холодная вода и холодное место для брожения. Помещение машины в холодильник слишком рано может привести также к неполному сбраживанию.

НАСЫЩЕНИЕ УГЛЕКИСЛОТОЙ – этот процесс является результатом двух факторов. В процессе брожения происходит образование CO₂ естественным образом, и клапан удерживает необходимое количество этого газа. Второй, и более очевидный источник - баллончик с CO₂. Если пиво "выдохшееся" и сладковатое, вероятно часть проблемы заключается в неполном сбраживании мальтозы, в результате чего выделилось меньшее количество CO₂. Если пиво не сладкое, но "выдохшееся" на вкус...- газ CO₂ мог уйти из слабо уплотненного предохранительного клапана, незакрытой крышки или из другого уплотнения. Как только утечка определена и устранена, можно добавить CO₂ из баллончика. Перед использованием баллончика с CO₂, пиво должно быть достаточно холодным для хорошей карбонизации.

НЕПРОЗРАЧНОСТЬ – Это вызвано остатком дрожжей в виде взвеси, то есть неполным осаждением дрожжей. Этот процесс требует времени и холода, цикл брожения должен быть полным. Опять же, если имеется остаточная сладость, это указывает на то, что брожение не было закончено должным образом. Лечение здесь одно - полное брожение и длительное хранение в холоде. Также убедитесь, что поплавков подает пиво из верхней части сусли и присоединен к подающей трубке. Иначе вы будете наливать пиво из нижней части установки.

КИСЛЫЙ ВКУС – Это может случаться время от времени и вызвано бактериями, развивающимися в пиве. Если ваше пиво на вкус слегка отдает уксусом, это точно бактерии. Эти виды ошибок могут обнаруживаться в пиве, сохраняемом в течение долгого времени в тепле. Также возможен вариант, когда пивная установка, возможно, была плохо промыта и обработана. Промывка водой с отбеливателем предотвращает этот недостаток.

ВОДА – главный компонент в пиве. Если вы берете воду из скважины, мы рекомендуем прокипятить и охладить воду перед приготовлением пива. Не хлорированная вода может содержать бактерии, которые могут повлиять на вкус пива. Питьевая вода в городских системах обычно хорошая, но некоторые владельцы пивоварни предпочитают пропустить ее сначала через фильтр.