



Brewmeister

20 / 50 litri

1) Si tratta di un sistema pratico, semplice e molto efficace per produrre birra da home brewer.

Il brewmeister si compone essenzialmente di :

- una caldaia in inox riscaldata con una resistenza;
- un programmatore di tempi e temperature;
- un cilindro interno inox di contenimento del macinato;
- di una pompa di ricircolo del mosto;
- accessori vari.

2) Operazioni preliminari :

Dopo aver provveduto ad un perfetto lavaggio di tutta l'attrezzatura ed alla sua disinfezione, si macina il malto, e, detto macinato, viene inserito nel cilindro centrale dopo che questo è stato fatto scorrere lungo l'albero di centraggio, è stato messo il falso fondo e questo è stato ricoperto con il filtro in tela. Posto il macinato si provvede a mettere sopra l'altro filtro tela ed il fondo inox, fissandolo strettamente con la barra sull'albero di centraggio.

3) Preparativi ed inizio dell'ammostamento :

Riempire di un quantitativo di acqua, da definirsi in funzione del modello di brewmeister, a 30° - 35 ° C, impostare le rampe di ammostamento sul programmatore e far partire il ciclo produttivo . L' apparecchio provvede a far circolare il mosto, che si va formando in continuo, attraverso il malto macinato, concentrando sempre più il mosto.

4) Lavaggio delle trebbie :

Raggiunta la fine del programma impostato, verificato con il blu di metilene l' amido si provvede a togliere la barra di fissaggio, a sollevare il cestello contenente le trebbie, e, dopo averlo fissato con lo strumento in dotazione si provvede a far gocciolare e se del caso percolare acqua a 70 ° per l' eventuale esaurimento finale del mosto. Si controlla, quindi, il grado plato. Se questo è corretto si toglie il cilindro con le trebbie esauste.

5) Cottura del mosto :

Il mosto subirà la cottura con luppolo fino al raggiungimento dei parametri finali prefissati, sempre agendo sul programmatore tempi e temperature.

6) Raffreddamento :

Raggiunto lo stato di cottura finale si inserisce la spirale in inox, ampiamente dimensionata, collegandola alla rete dell' acqua e si porta nel più breve tempo possibile il mosto alla temperatura di fermentazione voluta (18° / 20°).

7) Fermentazione :

Il mosto raffreddato viene scaricato attraverso l'apposito rubinetto nel fermentatore in plastica e fatto fermentare fino alla attenuazione voluta.



Come si può facilmente capire il sistema permette di produrre il mosto senza travasi, spostamento di liquidi, in modo efficace, pulito ed utilizzando una vecchia tradizionale tecnica di produzione birraria.

Il programmatore tempi e temperature è molto preciso ed in grado di mantenere gli step classici della fabbricazione della birra.

BUONA BIRRA !!!

speidel gmbh

uberti srl