



Bier Brewer

EQUIPAMENTOS INOX
CERVEJARIA ARTESANAL

AQUI

MANUAL DE COMO UTILIZAR SUA MICROCERVEJARIA

Manual de como usar o equipamento Fermentador

De forma simples e objetiva você vai aprender como utilizar seu equipamento. Basta seguir as instruções conforme abaixo para fabricação de cerveja. Qualquer eventual dúvida entre em contato.

MANUAL DE COMO UTILIZAR SUA MICROCERVEJARIA

Para a transferência para o fermentador é necessário deixar fechado o registro que controla a vasão da bomba. Após isso insira o trocador de calor na posição correta, lembrando que de um lado que irá passar a cerveja quente e do outro lado contrário irá passar água para ocorrer a troca de calor. Feito isso ligue a bomba e controla a vasão no próprio registro da saída da máquina, lembrando que quanto mais devagar a passagem da cerveja e mais rápida a passagem da água melhor a troca de calor.

•Fermentação

Depois de esvaziar o mosto resfriado no Fermentador, o fermento será adicionado ao mosto. Recomenda-se a utilização de fermento seco, que é colocado diretamente no recipiente de fermentação. Nesta fase, você deve decidir se deseja obter alta fermentação ou cerveja de baixa fermentação. A levedura de fermentação elevada requer que o processo de fermentação seja levado a cabo a uma temperatura de 15-23 ° C, enquanto a levedura de baixa fermentação exerce a sua ação a uma temperatura de 4-12 ° C. Portanto, a adição de fermento depende da receita e do tipo de cerveja desejada. Por exemplo, a cerveja de trigo e a cerveja Kölsch são cervejas de alta fermentação, enquanto a cerveja Pilsener são cervejas de baixa fermentação. A fermentação alcoólica da cerveja é devido à ação de organismos de fermento da cerveja, que transformam açúcares fermentáveis em álcool e dióxido de carbono. Depois de adicionar a levedura, feche imediatamente o recipiente de fermentação com uma tampa e uma rolha de fermentação. O ácido peracético deve ser vertido no tampão de fermentação para evitar que os organismos estrangeiros entrem no recipiente. Tenha em mente que também nesta fase você deve trabalhar em condições de esterilidade absoluta para evitar que organismos estrangeiros contaminem a cerveja. O recipiente de fermentação não deve ser completamente selado, uma vez que é necessário permitir o escape de dióxido de carbono gerado durante a fermentação. Armazene o recipiente de fermentação em uma sala sombreada que esteja à temperatura necessária para a ativação da levedura. A cerveja de baixa fermentação pode ser fermentada em um tanque de refrigeração, enquanto a cerveja de



Seu equipamento vem completo para produzir sua cerveja com a maior qualidade.

alta fermentação pode ser fermentada em uma sala à temperatura ambiente. É essencial que a temperatura permaneça constante. Uma temperatura muito baixa irá diminuir a velocidade ou impedir a ação das células de levedura. Pelo contrário, uma temperatura muito alta pode destruir as células de levedura. A fermentação deve começar 12 horas após a adição da levedura, que será observada pelas bolhas de gás que escapam através do tampão de fermentação. O tempo de fermentação é de 4-7 dias. Manchas escuras de fermento podem aparecer na espuma durante o processo de fermentação, que deve ser removido com uma colher de cozinha estéril. No caso de extrair fermento o registro deve ser limpo imediatamente e desinfetada com algodão incorporado em ácido peracético. Isso evitará que os restos se queimem, o que pode causar contaminação bacteriana durante a transferência subsequente.

•Maturação

Durante a fermentação secundária ou a maturação, os açúcares restantes da fermentação primária e os açúcares adicionados mais tarde são fermentados - a cerveja nova é enriquecida com dióxido de carbono, o que é importante para a formação subsequente e o teor final de espuma, bem como para obter uma cerveja de aroma fresco

e sabor equilibrado. Além disso, durante o amadurecimento da cerveja ocorre um esclarecimento natural. Uma vez que a fermentação é concluída - não mais gases de fermentação escapam - a transferência pode prosseguir. Antes da transferência, você deve preparar os recipientes ou garrafas de maturação e, se necessário, deixar o degelo. Para o amadurecimento, a melhor opção é usar barris ou garrafas de maturação, bem como, tanques de pressão especiais para cerveja. Nesta fase, é igualmente essencial trabalhar em condições estéreis. Portanto, todos os utensílios devem ser cuidadosamente limpos e desinfetados antes de serem utilizados. Você deve fazer essas preparações durante o processo de fermentação primária ou mesmo antes, para que você possa trabalhar silenciosamente no dia da transferência e se concentrar no essencial. Transfira a cerveja nova a tempo para aprox. 0,5 ° P antes da conclusão da fermentação ou, se a fermentação for realizada até o final, junte cuidadosamente à cerveja nova a fração de mosto (separada nas fases anteriores) no fermentador 1 -2 h antes da transferência. Este tempo de espera permitirá que o turvo se estabeleça novamente. Use um tubo flexível para a transferência. Conecte uma extremidade do tubo ao pino de drenagem e coloque a outra extremidade na parte inferior do recipiente. Isso evitará a formação excessiva de espuma e muita perda de dióxido de carbono. Os recipientes devem ser preenchidos no máximo em 90%- deixando espaço para fermentação- e fechados imediatamente de forma hermeticamente. Certifique-se de não mexer os motivos do fundo do recipiente de fermentação de modo a não transferi-los junto com a cerveja. Uma vez completada a transferência, guarde a cerveja durante 1-2 dias à mesma temperatura em que a fermentação primária foi realizada. O armazenamento ocorre a uma temperatura de 10-12

° C, para cerveja de alta fermentação, ou 0-2 ° C, para cerveja com baixa fermentação. Nota importante: é essencial que, durante a fermentação secundária, verifique se as garrafas não são submetidas a excesso de pressão por dióxido de carbono. Execute este cheque aprox. 12 horas após a transferência e novamente durante os primeiros 2-3 dias. Se necessário, purgue o excesso de dióxido de carbono. Armazene os frascos na posição vertical para que as turbinas se assemelhem ao fundo. Através deste modo de processamento, você receberá uma cerveja de turbidez natural. Tradicionalmente, considerou-se que cervejas de turvação natural (sem esclarecimentos adicionais) são as cervejas mais nutritivas. Atualmente, eles também são preferidos, uma

vez que as células de levedura possuem vitaminas B valiosas. A primeira prova de teste pode ser feita após 2-4 semanas de armazenamento. O prolongamento do tempo de armazenamento produz um sabor ainda mais equilibrado.

Após chegar a 7°C baixar 1°C por dia para evitar congelamento.

Caso ocorra o congelamento desligar o fermentador da tomada e esperar descongelar. Esse processo de congelamento somente ocorre quando baixar a temperatura rapidamente.

Limpeza do Fermentador

Pode ser feita por soda, detergente neutro alcalino, ácido peracético, álcool, ou água quente. Ou por uma Bomba CIP.

Cuidados /Manutenção:

Queima do termostato: Ao abaixar a temperatura e perceber que o motor está trabalhando (os canos de cobre congelados) e no controlador de temperatura não

MANUAL DE COMO UTILIZAR SUA MICROCERVEJARIA

Estiver abaixando a temperatura, pode ter ocorrido à queima do sensor, é indicado que desligue o fermentador da tomada que entre em contato com o fabricante.

• COMO FAZER O PRIMING

Sua própria cerveja está pronta. Sirva gelada e divirta-se com seus amigos!

• Itens necessários para Fabricação de Cerveja:

01 Espumadeira

01 Placa de toque com 03 cavidades

01 Refratômetro

02 Erlenmeyer de 01 litro

01 Solução de iodo

01 Balança de precisão de 5 kg

01 Moinho de cereais (ideal é moinho de rolo para somente quebrar o grão) 01 Balde de 30 litros com torneira

01 Tubo de enchimento (para encher as garrafas)

01 Airlock com rolha

01 Manômetro controlador de pressão para garrafa completo

01 Pá grande de cervejeiro

01 Filtro de água com carvão ativado

02 Litros de ácido peracético

01 Termômetro com proteção

01 Trocador de placas ou Chiller

03 Metros de mangueira atóxica

01 Funil

01 Arrolhador

- 01 Pipeta Pasteur
- 01 Álcool 70
- 01 Spray vaporizador
- 01 Escova de Nylon alimentício para lavar garrafa

- Problemas com a cerveja obtida: Causa/ Solução

A CERVEJA TEM CHEIRO E GOSTO DE AZEDO. Ocorreu uma contaminação com bactérias. Você deve descartar a cerveja. Trabalhar em áreas frias e intensificar as medidas de higiene. Os tempos de processamento podem ter sido excessivamente curtos e, como resultado, manteve muito amido na cerveja.

18 O MALTE Compensar água que é muito quente (> 80 ° C) foi adicionado. O teor de álcool é muito alto. Reduza a concentração original de extrato seco, adicionando água durante o cozimento com lúpulo. O teor de álcool é muito baixo.

Aumente a concentração original de extrato seco prolongando o tempo de cozimento (evaporação da água).

CHEIRO ESTRANHO intensifique as medidas de higiene. Evite que o produto entre em contato com mofo ou metais não nobres. Evite a exposição à luz de cerveja durante o armazenamento. A fermentação não ocorre. Adicione mais fermento.

ATIVAR O FERMENTO. Verifique a temperatura de fermentação. Agite o necessário para arejá-lo. Cerveja turva, mantenha a cerveja armazenada por mais tempo. Reduza a temperatura de fermentação secundária. Evite o sedimento cair durante a transferência. Dióxido de carbono insuficiente Demasiado dióxido de carbono foi perdido durante a transferência direta ou por mangueiras. Muito dióxido de carbono (excesso de espuma) A pressão é excessiva. Purgar o ar com mais frequência frascos com ficha de fixação. A transferência foi feita muito cedo, antes da conclusão da fermentação. Demasiado deve ter sido adicionado antes da transferência. Pouco conteúdo de espuma A quantidade de dióxido de carbono é insuficiente. Reduza o intervalo de proteólise. Aumente a temperatura inicial de maceração. Melhorar a eliminação de turbinas a quente. Reduza a temperatura de fermentação.

- Instruções de Higiene e Limpeza do equipamento

Manter as condições de higiene é de extrema importância na cerveja. Especialmente durante os estágios a baixas temperaturas (refrigeração, transferência e fermentação), a cerveja deve estar exposta a um risco de contaminação bacteriana que possa estragar a cerveja e todo o trabalho realizado. Portanto, certifique-se de que os recipientes (fermentadores, trocadores de calor, barris ou garrafas) e os materiais de trabalho (colheres, torneiras, juntas) estão completamente limpos. É recomendável usar ácido peracético, álcool vol 70 ou água fervente ou substâncias similares para desinfetar esses recipientes e objetos. O ácido peracético pode ser comprado em lojas especializadas em produtos de adegas e fabricação caseira. Durante este tempo, fermentador deve ser agitado várias vezes. Antes do uso, deve ser esvaziado e permitido drenar. Não é necessário enxaguar com água. A presença de algumas gotas ou restos de ácido peracético na cerveja é totalmente inofensiva. A desinfecção dos recipientes de

armazenamento e amadurecimento é realizada da mesma forma que a desinfecção do recipiente de fermentação. Se, após a fermentação, a cerveja for embalada em garrafas com uma rolha de aperto para maturação e armazenamento, as garrafas devem ser desinfectadas, aquecendo-as no forno. Antes disso, as vedações de borracha devem ser removidas e colocadas em água fervente ou em um banho de ácido peracético. As

Garrafas devem ser aquecidas no forno até uma temperatura de aprox. 130 ° C. Depois de desligar o forno, deixe as garrafas esfriarem para temperatura ambiente e selá-las com as juntas desinfectadas. Desta forma, garante que a cerveja fermentada seja transferida para garrafas completamente limpas. A desinfecção deve ser feita alguns dias antes de completar a fermentação, de modo que a transferência ocorra rapidamente e sem complicações.

- Condições e processo de garantia

As condições de garantia estabelecidas por lei serão aplicadas. O período de garantia para os equipamentos Bier Brauer são de 12 meses.

Para processamento rápido de reclamações de garantia, os defeitos devem ser notificados por escrito imediatamente após a detecção. Esta notificação incluirá uma descrição dos defeitos e, se possível, imagens ou vídeos que as ilustrem.

A garantia não abrangerá defeitos devido ao não cumprimento das instruções de uso, manuseio inadequado ou desgaste normal do dispositivo.

MANUAL DE COMO UTILIZAR SUA MICROCERVEJARIA
Qualquer dúvida entre em contato

Qualquer dúvida entre em contato



Contatos:

Tel.:51.3748-4738

Rua Fabio Brito de Azambuja, 863
Lajeado - RS
CEP: 95913-068 - Brasil

Acesso nosso site

www.bierbrauer.com.br

Adicione-nos no facebook

www.facebook.com/bierbrauerequipamentos

Nós acompanhe em nosso canal

https://www.youtube.com/channel/UCcH2_WRpK-FtoyE35jGBSA/videos

Adicione-nos no circulo de amigos GOOGLE +

<https://plus.google.com/u/1/118085527131318221366>

Poderá entrar em contato com representante ou diretamente ao fabricante usando as seguintes informações de contato:

E-mail:bierbrauer2016@yahoo.com

Whatsapp (51) 9 9376-2838

(de segunda a sexta, exertos feriados das 08:00hs as 11:30hs das 13:30hs as 17:00hs)

Atenciosamente Brauer Indústria e Comércio de Maquinas e Equipamentos LTDA
CNPJ23.342.502.0001/04