

SERPA UNIVERZÁLIS SÖR-PÁLINKA ÉS LEKVÁRFŐZŐ BERENDEZÉS

80 literes

DUPLA-FALÚ



HASZNÁLATI UTASÍTÁS (HU)

Tartalomjegyzék

1. Műszaki adatok
2. Felszerelés magyarázat
3. Használati útmutató
 - 3.1. Feltöltés
 - 3.2. Felfűtés
 - 3.3. Sörfőzés folyamata
4. Biztonságtechnikai leírások
5. Tisztítás
6. Garancia és szerviz

SerPa univerzális sör és pálinkafőző berendezés

1. Műszaki adatok

- 83liter teljes és 75liter töltési térfogat
- 1.4301-es saválló 2mm-es rozsdamentes acél üstszerkezet, három lábbal, lángfogó köpeny opcióval, keringető szivattyúval
- Duplafalú vízfürdős üst nyomásmérővel, biztonsági lefújó-szeleppel, beszívó szeleppel, 2,5colos leürítő golyóscsappal

Tartozékok:

- Rozsdamentes malátahenger, alsó szilikon tömítéssel
- Alsó perforált lemez/malátaágy megtartására/
- Felső perforált lemez, leszorító karral, menetes szárral
- Alsó-felső finomszűrő 1-1darab
- Henger kiemelő kar és hengert tartó keret
- Főzési idő: 300-360perc
- Duplafalűtése: gázgővel vagy elektromosan /opció/
- Univerzális főző jelentése: A berendezés kialakítása úgy történt, hogy az opcióként hozzá rendelhető rézkupola és egylépcsős töltetes oszlop ráhelyezésével pálinkafőző funkcióban is tud üzemelni, a szivattyú-nyílások ledugózása után.

2. Felszerelés magyarázat



3. Használati útmutató

3.1 Feltöltés

Főzés előtt alaposan öblítsük át az üstöt, szivattyú-keringetéssel is, valamint a duplafalat.

Duplafal feltöltése: Alsó csonkon keresztül indítsuk a vizet mindaddig, amíg a felső csonkon meg nem érkezik. Várjuk meg a folyamatos kifolyást, majd ekkor zárjuk el az alsó, majd utána a felső csonkot. Ellenőrizzük a duplafal nyomásmérőjét, a felső csonkon addig eresszünk ki vizet, ameddig nullát nem mutat. Készítsük elő a megfelelő méretű /26cm-es szőnyeglángos/ gázégőnket és állítsuk be úgy, hogy legalább 7-10cm lángtér maradjon a gázégő és a fenéklemez között. A gázpalackot reduktorral alkalmazzuk.

Elektromos üzemeltetésnél/opcióban vásárolható/csatlakoztassuk a fűtőszálat a hálózathoz. A 4,5kw-os fűtőszálhoz 20amper a 6kw-os fűtőszálhoz 25amperes hálózat szükséges. A hálózat ellenőrzését és az első beüzemelést szakember jelenléte mellett végezzük.

Vezessünk főzési naplót! A dokumentált adatokat a későbbi főzések során felhasználhatjuk.

3.2 Felfűtés

Begyűjtjük a gázégőt. Törekedjünk a kékesen égő intenzív szúrólángra. A felfűtést viszonylag gyorsan, nagy lánggal végezzük. Az üstköpeny maximális nyomása 0,8 bar lehet, e felett vissza kell szabályozni a lefűjő szelep nagyon lassú tekerésével. A biztonsági szelep 1,5bar nyomásnál lefűj. Főzés közben az üzemi nyomást ne engedjük 0,5bar fölé.

3.3 Sörfőzés folyamata

Előkészületek

Szerezzük be a hozzávalókat. A receptúra által előírt /kómló, maláta, élesztő/ megvásárlása, melyeket főzés előtti napokban frissen szerezzünk be. Fontos, hogy a maláta frissen legyen zúzva/roppantva/ a szemek ne legyenek túl finomra őrölve. Kezdés előtt tisztítsunk és fertőtlenítsünk el minden eszközt, ami a főzés folyamán kapcsolatba kerülhet a sörlével. Fertőtlenítéshez használjunk CHEMIPRO OXI por alakú szert, kereskedelemben kapható, öblítés nélkül száradás közben fertőtleníti.

Sörhöz használt víz lágyítása

A szükséges főzési víz mennyiségét lágyítani kell. A hideg csapvizet 30 percig főzzük az üstben, majd hűtsük le a főzés megkezdéséig és tároljuk lezárt edényben. Az üstöt alaposan mossuk el a szennyeződésektől. /PH 6-6,4 között legyen/

Sörfőzés lépései

A már lágyított cefrésző vizünket, mely a másló-víz nagy részét is tartalmazza, berendezésünk esetében 60litert öntsünk az üstbe úgy, hogy a behelyezett malátahenger tetejétől 5-6cm-el

mélyebben legyen a szint. Cefrésző vizünket melegítsük a receptúrában meghatározott becefrzési hőmérsékletre. Helyezzük a malátahengerbe az alsó perforált szűrőlemezt, majd rá a finomszűrőt és hajtsuk be a középső hüvelybe a menetes-szárat. /Ezt a folyamatot elvégezhetjük a cefrésző-víz melegítése előtt is./ Ezután részletekben és kevergetés mellett öntsük a roppantott maláta összmenyiségét a hengerbe. Helyezzük a henger tetejére a felső perforált szűrőlemezüket a finomszűrővel úgy, hogy a finomszűrő a perforált szűrő alá kerüljön. Majd a menetes-szárra helyezett lezorító karral és anyával rögzítsük a hengert szorosan az üst aljához.

Indul a sörfőzés tényleges folyamata:

- Bekapcsoljuk a fűtést vagy gázégőt és a keringető szivattyút.
- Melegítéssel cefrénk hőmérsékletét lépcsőzetesen a recepturában megadottak szerint emelni kezdjük a különböző pihentetési hőfokokra. Az üstöt a cefrzési szakaszban fedővel fedjük.
- A pihentetési fázisoknál a szivattyút kikapcsoljuk.
- A pihentetési lépcsőfokok közötti melegítés sebessége 1°C/perc optimálisan.
- Az utolsó pihentetési fázis a kicefrzés /78-80 C°/
- Jódpróba /Ha nem jelentkezik kékes-lilás elszíneződés, viszont barnás-sárgás lesz, a cukrosítás befejeződött./
- A maláta hengert a lezorító elemek oldása után a kiemelő karral a tartókeretre állítjuk és hagyjuk a malátaágyban lévő sörlevet lecsöpögni. /Keringető szivattyú kikapcsolva/
- Máslás: Másló-vizünk nagy részét berendezésünk szivattyús átmosásos technológiája miatt már a cefrésző-vízhez hozzáadtuk. A maradék másló-vizünket /78° C /itt adjuk hozzá a sör-léhez a felemelt malátahengerben lévő cefreágy átmosásával. Hagyjuk lecsepegni 10-15perc.
- Szűrést ebben a fázisban a technológia kapcsán, a henger malátaágya végezte.
- Malátahenger és vele együtt a törköly eltávolítása az üstről.
- Sör-lé töménység ellenőrzése, brix fokolóval, refraktométerrel. Méri, hogy a cefrzés során a malátából mennyi extraaktot nyertünk ki, mennyi az oldott anyag tartalom. Számítással a későbbi alkoholtartalom ennél a fázisnál állítható be.
- Komlóforralás: Megkezdjük a sör-lé melegítését egészen addig, amíg el nem kezd forni, néhányszor bekapcsoljuk a szivattyút is. Közben előkészítjük a komlóforraló zsákokban a receptnek megfelelő mennyiségeket. A komlóforralás/1-1,5óra/ alatt a receptben meghatározott időkbén a kiírt mennyiségeket hozzáadjuk a forrásban lévő sör-léhez. A forralás alatt tartani kell az elérendő töménységet, ha az extrakt tartalom túl magas, hígítani kell a sörlevet, ha túl alacsony, víz elpárologtatásával kell csökkenteni a folyadékszintet. /mérést 20°C-on hajtjuk végre/
- Komlóforralást nyitott üstben hajtjuk végre.
- Forralási idő letelte után a fűtést ki kell kapcsolni.
- Forró sörlevet megfelelő úrtartalmú edénybe a leeresztő csapon keresztül különböző szűrőtechnikák alkalmazásával leürítjük.

- Hűtés: Fontos a gyors hűtés, egy óra alatt elérjük a szobahőmérsékletet /20-22°C /. Egy spirális réztekercs sör-lébe merítésével - melyben hidegvíz áramlik - hűtjük le a sörlevet.
- Levegőztetés, élesztővel beoltás: A lehűtött sörlevet egy légmentesen zárható erjesztő tartályba, hordóba kell különböző szűrési technikák alkalmazásával átönteni úgy, hogy 15-20% térfogat még maradjon az erjesztéshez. Levegőztetéshez sörlevet egy mérőpohárral magasról visszaönteni többször megismételve. Előkészített élesztőt sör léhez hozzáönteni, elkeverni, erjesztő tartályt légmentesen lezárni kotyogót behelyezni.

Kész a sörlevünk, jön az erjedés és az érlelés, majd élvezzük, amit lelkiismeretesen végigcsináltunk.
/Gratulálunk/

4. Biztonságtechnikai előírások

- A készüléket kizárólag nagykorú, illetve a szakszerűen felkészített személy kezelheti.
- A használat közben be kell tartani a sörfőzésre vonatkozó általános tűz és munkavédelmi előírásokat.
- A berendezést gyúlékony robbanásveszélyes környezetben használni tilos.
- Zárt környezetben a szellőzésről gondoskodni kell.
- Üzemzavar esetén leállítás után, meg kell várni míg a készülék lehűl, a hibaelhárítás csak azután végezhető.
- A gázégő biztonságos használatára vonatkozó szabályokat be kell tartani. Üzem közben a kezelői felügyeletet biztosítani kell.
- Gyerekkorúak ne tartózkodjanak az üzemelő készülék közepében.
- Védőruha, védőkesztyű használata ajánlott.
- Meghibásodott készüléket használni tilos.
- A főzés befejeztével a készüléket mindig ürítsük le.
- Huzamosabb leálláskor a vízteret ürítsük le, főleg ha fagyveszélyes helyen tároljuk.

5. Tisztítás

Annak érdekében, hogy a berendezés hatásfoka minél jobb legyen minden egyes használat után mossuk el. A berendezést oly módon kell tisztítani, hogy azon ne keletkezzen se vegyi se mechanikus sérülés.

6. Garancia, szerviz

Gyártó: Minőség- Magyar Bt

1171 Budapest Strázsahegy utca 49.

0630-9999073

info@minosegmagyar.hu

www.sorfozes.com

KEDVES FELHASZNÁLÓ!

Köszönjük, hogy a mi sörfőzőnket választotta. Biztosak vagyunk abban, hogy elégedett lesz a berendezéssel. Amennyiben a garanciális időn belüli javításra lenne szükség, minden esetben vegye fel a kapcsolatot az eladóval, vagy közvetlenül cégünkkel.

KÉRJÜK, ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT FELTÉTLENÜL OLVASSA EL A HASZNÁLATI ÚTMTATÓT!

GARANCIALEVÉL

Berendezés típusa

Gyári száma

Vásárlás dátuma

Eladó aláírása és bélyegzője

Vásárlási számla száma

Ezzel a Garancialevéllel, a Gyártó garantálja minden olyan meghibásodás kijavítását, amely a garancia időn belüli, gyártási hibákból eredendő meghibásodásra vonatkozik.

A garancia ideje a vásárlás napjától számított 12 hónapig él.

Garanciális javításon töltött idővel a garancia ideje meghosszabbodik.

Amennyiben a garanciális hibát nem lehet kijavítani, a Gyártó egy ugyanolyan típusú berendezést szolgáltat a Vevő részére.

A garancia érvényesítéséhez, mindenképpen szükség van a vásárlást igazoló számlára és a kitöltött, hitelesített Garancialevélre.

A garancia megszűnik, amennyiben:

1. A Vásárló nem tudja bemutatni a vásárlást igazoló számlát vagy a Garancialevél nincs hitelesítve
2. Nem rendeltetésszerűen használta a berendezést
3. Amennyiben illetéktelen javítások, átalakítások történtek a berendezésen
4. Amennyiben a hibát a nem rendeltetésszerű használat, vagy szállításból adódó hiba okozta.

Származási hely: Magyarország

Szervizbe érkezés

Dátuma

Szerviz aláírás

Bélyegző

Javítás dátuma