



ИНСТРУКЦИЯ

**ЦКТ Pivovarnya.ru
FER-32VV**

СОСТАВ ОБОРУДОВАНИЯ

- 1) гидрозатвор — 1 шт
- 2) уплотнение гидрозатвора — 1 шт
- 3) термометр — 1 шт
- 4) уплотнительное кольцо термометра (белое) — 1 шт
- 5) гайка термометра М10
- 6) кран для слива сусла с уплотнением и гайкой М12 (может быть установлен в ЦКТ) — 1 шт
- 7) сливная трубка — 1 шт
- 8) кран $\frac{3}{4}$ дюйма для слива дрожжей (может быть установлен в ЦКТ) — 1 шт
- 9) съёмная ножка с винтами и гайками М6 (может быть установлена в ЦКТ) — 3 шт

МОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

- 1) Установите термометр в отверстие на ферментере и затяните гайкой М10. Убедитесь что на посадочном месте термометра одето уплотнительное кольцо
- 2) Установите кран для сусла в отверстие на ферментере и затяните его гайкой М12 (в случае если кран не установлен)
- 3) Подготовьте резьбу патрубку для слива дрожжей с помощью ФУМ-ленты (не входит в комплект), прикрутите кран $\frac{3}{4}$ дюйма к патрубку (в случае если кран не установлен)
- 4) Установите 3 съёмных ножки с винтами М6 и гайками М6 (в случае если ножки не установлены). Выдвинув ножки, можно выбрать удобную для вас высоту установки ферментера
- 5) Проверьте герметичность всех резьбовых соединений налив в ферментер воды и выдержав некоторое время. При наличии протечки демонтируйте оборудование, добавьте ФУМ-ленты на резьбовое соединение и снова установите оборудование

ПОДГОТОВКА К ФЕРМЕНТАЦИИ

- 1) Очень важно тщательно очистить ферментер и аксессуары перед ферментацией, это можно сделать любым чистящим средством, которое продается в магазинах для домашних пивоваров.
- 2) Перед каждым циклом брожения проверяйте емкость на герметичность, со временем резьбовые соединения могут ослабевать.
- 3) Не рекомендуется заполнять емкость выше 25-28 литров, убедитесь что имеется достаточное пространство для удаления углекислого газа, выделяемого при брожении.
- 4) Установите гидрозатвор в крышку, залив в него небольшое количество воды
- 5) После залива сусла заблокируйте крышку защелками
- 6) При использовании ферментер должен быть размещен на надежной горизонтальной опоре.

ПОСЛЕ ФЕРМЕНТАЦИИ

- 1) Пожалуйста, промывайте ферментер и аксессуары после использования, плесень и сухие остатки сусла могут испортить следующие партии пива.
- 2) ее используйте острые металлические инструменты для очистки, используйте мягкую ткань или мягкую губку и средства для мытья посуды для чистки котла
- 4) Храните ферментер в сухом месте и он прослужит вам долгие годы.

ЖЕЛАЕМ УДАЧНОГО ПИВА!

С уважением,
Пивоварня.ру