

# KEGLAND FERMZILLA GEN 3

## NÁVOD K POUŽITÍ



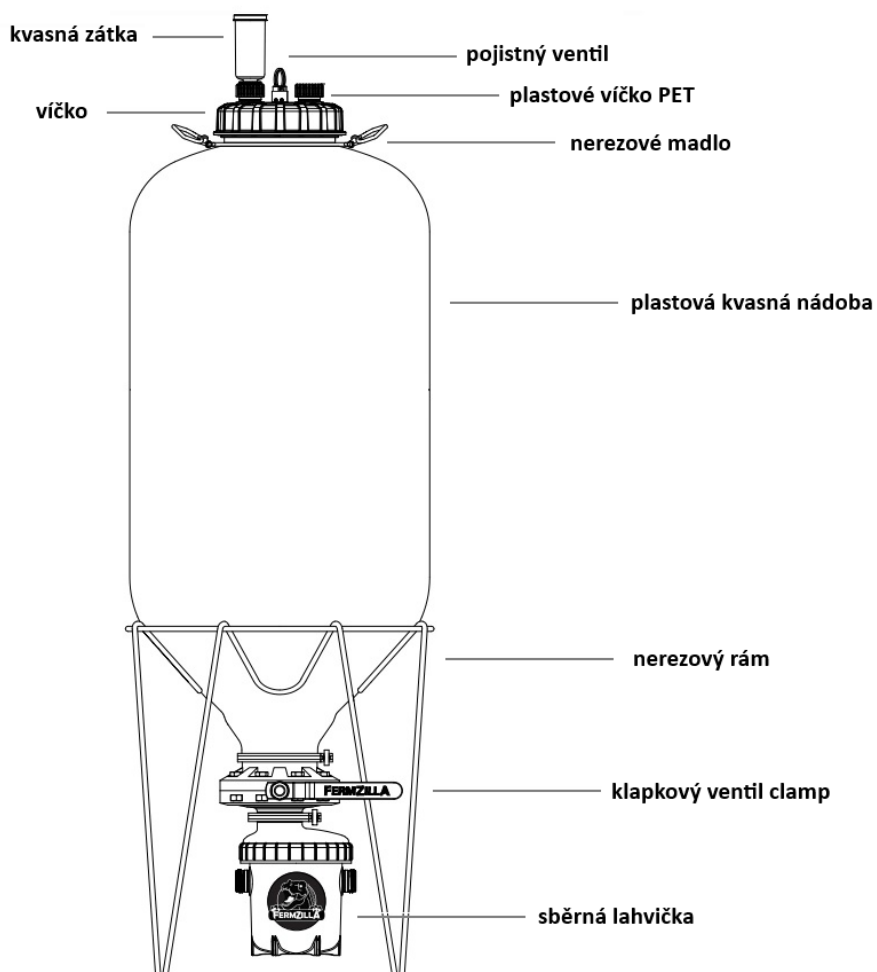
Tento návod obsahuje důležité informace, které se týkají bezpečného používání a manipulace s kvasnou nádobou FermZilla. Při použití dbejte na dodržování základních bezpečnostních pokynů. Jakékoliv jiné použití je pokládáno za nepřijatelné, a tedy nebezpečné. Dodavatel neručí za škody způsobené nesprávným používáním.

#### BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

- Neuvolňujte clampové spoje, když je FermZilla pod tlakem.
- Pokud není pod tlakem, nevystavujte ji kapalinám nad 50°C. Fermentor čistěte, omyjte nebo dezinfikujte pouze studenou vodou.
- Pod tlakem nevystavujte teplotám nad 35°C .
- Fermentor chraňte před přímým sluncem nebo teplem. Nevystavujte UV záření jakéhokoli druhu, sluneční světlo znehodnocuje PET.
- Používáte-li k zahřívání fermentoru tepelný pás, ponechte jej pouze pod hladinou kapaliny.
- Za žádných okolností nepoužívejte tlak vyšší, než 2,4 bar a nepřipojujte neregulovaný zdroj tlaku. Jestliže připojíte externí zdroj tlaku a ujistěte se, že má nezávislé přednastavení pojistného ventilu na 2,4 bar nebo nižší.
- Při fermentaci pod tlakem musí být k FermZille vždy připojen hradící ventil nastavený pod 2,4 bar.
- Nezasahujte do přetlakového ventilu. Používejte pouze červený nebo žlutý přetlakový ventil.
- Pokud dojde k intenzivní fermentaci, kdy se mladina se dostala do kontaktu s pojistným ventilem, důkladně ho vyčistěte, než začnete opětovně kvasit pod tlakem.
- Pokud je fermentor poškrábaný, anebo poškozený, nepoužívejte ho pod tlakem.
- Pokud používáte fermentor pod tlakem, provádějte hydrotest každých 24 měsíců, abyste se ujistili, že je jeho použití bezpečné.
- Nikdy nepoužívejte disiřičitan sodný, anebo hydroxid sodný. Používejte pouze doporučené chemické čisticí a dezinfekční prostředky.
  - StarSan v předepsané koncentraci.
  - Perkarbonát sodný za použití aktivátoru teploty.
  - Habla CIP v předepsané koncentraci.
- K čištění plastové nádoby nepoužívejte kartáče ani jiné *drsné* předměty, její povrch by se mohl poškodit.
- Během fermentace mějte klapku vždy otevřenou. Uzavírací klapku zavřete až po ukončení fermentace, kdy jsou hodnoty na hustoměru stabilní po 3 po sobě jdoucích dny.
- Zajistěte, aby byl systém (včetně sběrné nádoby) před odstraněním sběru kvasnic bez tlaku.
- Neutahujte karbonizační uzávěry příliš na závity víka nebo sběrné nádoby, mohlo by dojít k poškození závitu. Doporučujeme používat plastová víčka.
- Pravidelně ošetřujte všechna těsnění potravinářskou vazelinou.
- Rukojeti z nerezové oceli příliš neutahujte na hrdlo FermZilly.
- Nezvedejte FermZillu, když je plná. Pokud je naplněna mladinou, vyvarujte se přemísťování FermZilly, abyste zabránili vniku mladiny do pojišťovacího ventilu.
- Před začátkem fermentace vždy proveďte test těsnosti.

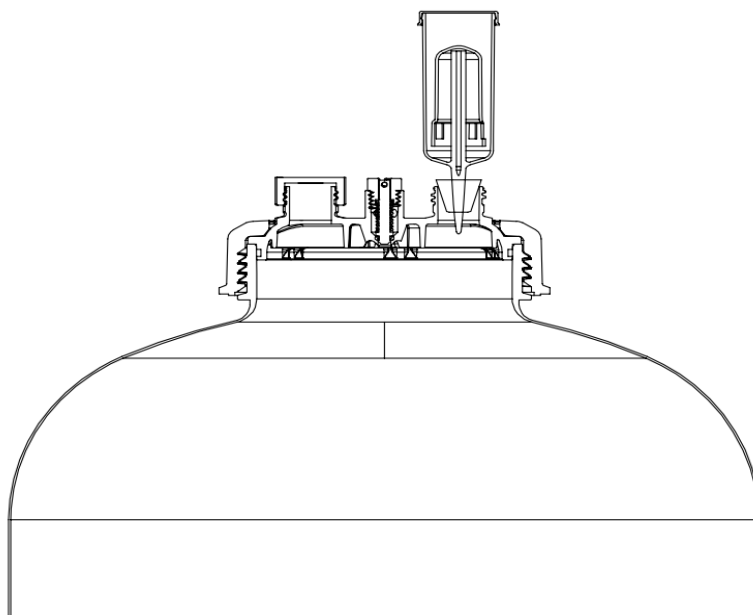
## KONTROLNÍ SEZNAM DÍLŮ:

- 1 x FermZilla plastová nádoba s kovovým kroužkem na hrdle
- 1 x stojan z nerezové oceli
- 1 x nerezové madlo
- 1 x závitový kroužek víka
- 1x ploché víko s červeným pojišťovacím ventilem
- 2x černé víčko
- 1 x kvasná zátka
- 1 x nalepovací teploměr
- 1 x nálepka s indikátorem hladiny
- 1x klapkový ventil
- 2 x nerezová objímka clamp
- 2 x těsnění clamp
- 1 x sběrná lahvička vč. víčka
- 1 x náhradní O-kroužek víka
- 1 x náhradní O-kroužek sběrné lahvičky



## SESTAVENÍ VÍKA S KVASNOU ZÁTKOU

- Ujistěte se, že je ve víčku o-kroužek. Ten doporučujeme namazat potravinářskou vazelínu, abyste prodloužili jeho životnost i životnost závitů. Přidání lubrikantu také podpoří jeho těsnicí vlastnosti.
- Nasaďte víko na hrdlo nádrže a našroubujte ho.
- Na jeden z uzávěrů našroubujte černé plastové víčko.
- Ujistěte se, že je červený pojišťovací ventil umístěn ve víčku FermZilly.
- Umístěte kvasnou zátku do zbývajících otvorů ve víku.



## MONTÁŽ NEREZOVÉHO MADLA

- Vložte šroub do otvoru v každé z rukojetí.
- Našroubujte matici na šroub. Tuto matici ještě neutahujte.
- Umístěte rukojeti kolem hrdla FermZilly, jak je znázorněno na obrázku.
- Vložte druhý šroub do zbývajících otvorů na rukojeti a našroubujte zbývajcí matici. Utáhněte dvě matice, a přitom držte šrouby, aby se netočily. Neutahujte příliš, mohlo by dojít k deformaci hrdla FermZilly.
- Rukojeti by se měly dát volně otáčet kolem hrdla FermZilly, pokud se s nimi otáčet nedá, jsou příliš těsné, doporučujeme je povolit.



**POZNÁMKA:** Při montáži se doporučuje orientovat rukojeť tak, aby odkrytý závit šroubu nejdále od vás byl orientován doleva.

## SESTAVENÍ KLAPKOVÉHO VENTILU

Mezi clampové spoje umístěte těsnění viz obrázek níže. Ujistěte se, že těsnění sedí v drážce. Těsnění doporučujeme promazat potravinářskou vazelínou. Poté zajistěte přiloženou objímkou.



## DEMONTÁŽ KLAPKOVÉHO VENTILU

Před demontáží klapkového vypouštěcího ventilu zbavte nádobu tlaku. Pro uvolnění tlaku v nádobě zatáhněte za kroužek PRV na víku, dokud není slyšet syčení. Jakmile je nádoba odtlakována, může být klapkový ventil demontován.

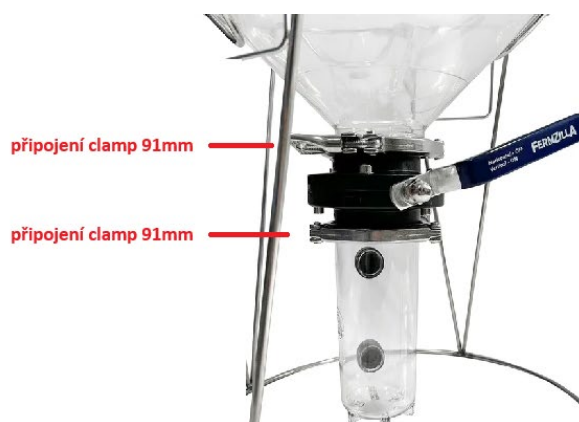
gen 3.1



gen 3.2



UPOZORNĚNÍ – sběrné lahvičky na kvasnice gen. 3.1 a gen 3.2 nejsou navzájem kompatibilní.



Sběrná láhev má několik využití. Jeho primární funkcí je sběr kvasinek, lze jej však využít i pro jiné účely:

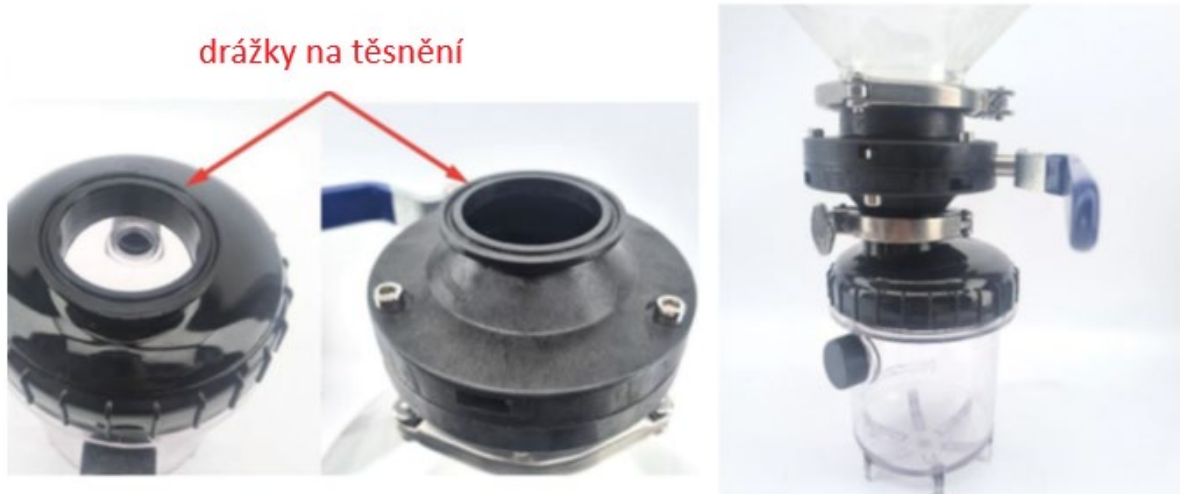
- Dry hop
- Vzorkovací nádoba
- Sběr a likvidace nežádoucího kalu nebo chmelových zbytků
- Karbonizace malých vzorků produktu
- Nádoba na kultivaci kvasnic

Sběrná láhev FermZilla je vyrobena z tepelně odolného plastu Tritan – je robustní a odolná vůči chemikáliím, ale také teplu a zvládne delší kontakt v horké vodě.

#### Sestavení sběrné nádoby

- Doporučuje namazat o-kroužek ve víčku sběrné nádoby

- Našroubujte namazanou sběrnou nádobu do závitů. Dbejte na to, aby nedošlo k přetažení, utáhněte jen tolik, abyste vytvořili nepropustné těsnění.
- Připevněte sběrnou nádobu na klapkový ventil pomocí clampové objímky a ujistěte se, že těsnění sedí v drážce na víku sběrné nádoby a klapce.



### Správná těsnost sběrné nádoby

Závit je stále vidět. Pro správné usazení O-kroužku je třeba víko ještě trochu utáhnout.



Není vidět žádný závit. Toto je správně. Neutahujte za tento bod, pouze utahujte, dokud není vidět žádný závit.





## PŘEMÍSTĚNÍ KVASNÉ NÁDOBY FERMZILLA

Pokud máte mladinu připojenou ve sběrné nádobě, zanechte klapku po celou dobu fermentačního procesu otevřenou. Škrticí klapka by měla být uzavřena až po ukončení fermentace. Pro odstranění sběrné nádoby po ukončení fermentace je důležité odtlakovat celý systém. Tlak v nádobě uvolníte otevřením škrticí klapky a zatáhnete za kroužek na pojistném ventilu, dokud z něj neuslyšíte žádné syčení. Poté doporučujeme uvolnit jeden z karbonizačních uzávěrů na sběrné nádobě, abyste zajistili, že sběrná nádoba je zcela bez tlaku. Jakmile je systém odtlakován, může být škrticí ventil uzavřen, pokud je ve FermZille kapalina.

### Sběr kvasinek a kalů

- Abyste mohli sebrat kvasinky, jednoduše našroubujte sběrnou láhev na kvasinky na trojcestný klapkový ventil.
- Škrticí klapka otevřená, když je rukojeť otočena ve svislém směru, a je vypnutá, když je ve vodorovné poloze. Jakmile je sběrná láhev nasazena otevřená, mohou kvasnice s klapkovým ventilem spadnout do sběrné láhve.
- Chlazením fermentoru se urychlí proces vypadávání kvasinek ze suspenze a výrazně urychlí kvasný proces. Nejjednodušší způsob, jak zchladit FermZillu, je fermentovat ve vyhrazené fermentačním chladniči. Ujistěte se, že existuje určitý tlak ve FermZille při chlazení, aby se zabránilo vytvoření vakua.
- Jakmile je láhev plná kvasnic, můžete ji znovu uzavřít a uložit do lednice pro další vaření nebo zlikvidovat, opláchnout a dezinfikovat, pokud jen chcete vypustit kal.

## ČIŠTĚNÍ FERMZILLY

- Uvolněte veškerý tlak z FermZilly a sběrné nádoby.
- Odstraňte sběrnou nádobu FermZilla, trojcestný klapkový ventil a víko.
- Opláchněte stěny FermZilly, víko a klapku (včetně vnější strany klapky) studenou vodou např. zahradní hadicí.
- Použitím jemné látky setřete jakékoliv zbytky ze stěn nádoby, víka, sběrné nádoby a klapkového ventilu. Nepoužívejte drsné prostředky, abyste nádobu nepoškrábali.
- Znovu nasadte klapkový ventil a zavřete ho. Sběrnou nádobu nepřipojíte.
- Sběrnou nádobu vypláchněte a naplňte studenou vodou a čistícím přípravkem (např. HABLA CIP) podle návodu na obalu, nasadte víko a protřepejte, aby se uvolnily kvasnice/chmel.
- Poté naplňte FermZillu studenou vodou a správným dávkováním přípravků k čištění (např. HABLA CIP) uvedeného na obalu. Nenechávejte přípravky v nádobě déle než 20 minut, protože by mohlo dojít k poškození nádrže.
- Pokud je na stěnách fermentoru velké množství chmelu nebo kvasinek, je nejlepší provést delší noční mytí pomocí čističe na bázi kyseliny (např. perkarbonát sodný za použití aktivátoru TAED).
- Odstraňte víko a vypusťte roztok otevřením klapkového ventilu a poté opláchněte studenou vodou.

### ČIŠTĚNÍ POJISTNÉHO VENTILU:

Pokud se pojistný ventil dostane do kontaktu s mladinou, hrozí jeho zalepení a je nutné ho vyčistit. To lze snadno provést uvolněním tlaku ve FermZille zatažením za kroužek, dokud v nádobě nezůstane žádný tlak. Poté ho vyšroubujte a ponořte do čistícího roztoku, abyste odstranili všechny lepkavé zbytky. Poté ho vydezinfikujte a zašroubujte jej zpět do tlakového víka.



## POUŽITÍ FERMZILLY BEZ TLAKU

FermZilly byly navrženy pro kvašení pod tlakem, ale lze je použít i bez tlakování a stáčet z nich samospádem.

## POUŽITÍ FERMZILLY POD TLAKEM

Tlaková fermentace je vrcholným stupněm kvašení. Téměř všechny komerční pivovary kvasí pod určitým tlakem. S FermZillou je možné kvasit při vyšších teplotách, rychleji a produkovat piva s menším zákalem kvasnic.

### Provedení testu těsnosti

Před každým plněním kvasné nádoby musíte provést kontrolu tlaku vody, abyste se ujistili, že vaše spoje jsou nepropustné. Naplňte FermZillu trochou vody a poté natlakujte minimálně na 1 bar. Zkontrolujte netěsnosti kolem všech uzávěrů/závitů převrácením vzhůru nohama ve všech směrech, kde hrozí nebezpečí úniku.

### Pro fermentaci pod tlakem budete potřebovat:

- 2x víčko k sycení a sanitaci
- 1x Silikonovou hadičku s plovákem
- 1x Hradící ventil BlowTie s naražečem Ball lock

Poznámka: tlakovací ani hradící sady nejsou součástí a je třeba je dokoupit samostatně.

- Tento hradící ventil by měl být nastaven na vámi požadovaný tlak (pod hranicí 2,4 bar).
- Jakmile kvasíte pod tlakem, nesmíte uzavírat klapkový ventil během fermentace, pokud máte ve sběrné lahvičce mladinu, která kvasí. Uzavírejte až poté, co 3 dny po sobě naměříte stejnou hustotu.
- Před odšroubováním sběrné lahvičky se ujistěte, že celá nádoba (včetně sběrné lahvičky) není pod tlakem.

## TIPY PRO ZAČÁTEK

### 1. Není třeba dělat whirlpool

Vzhledem k tomu, že nyní máte kónický fermentor, není potřeba dělat whirlpool. Jakmile vaše mladina vychladne, můžete vylít veškerý obsah do fermentoru. Chmel a kal se rychle usadí v kuželu a vy ho můžete snadno vypustit přímo přes spodní ventil. Průhledná stěna nádrže vám umožní oddělit čirou mladinu od kalu mnohem snadněji.

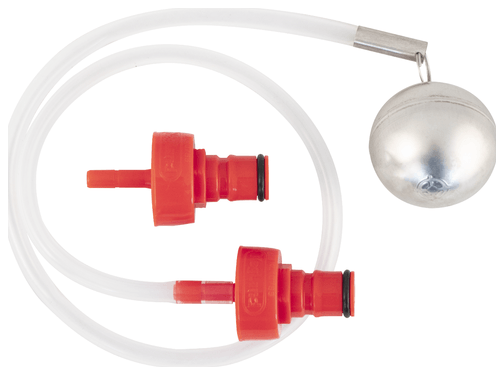
### 2. Dry hop

Dry hop lze jednoduše udělat skrz sběrnou nádobu. Poté, co jste odstřelili kvasnice a omyli ventil od nečistot jednoduše naplňte sběrnou nádobu vaším oblíbeným chmelem a znovu ji nasadte a ventil otevřete.

Poznámka: Pokud máte tlakovou láhev s CO<sub>2</sub>, můžete propláchnout sběrnou lahvičku CO<sub>2</sub> a eliminovat tím oxidaci.

## VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

[Tlakovací sada](#) pro kvašení pod tlakem



[Izolační plášť](#) pro ochranu před UV zářením.



[Hradící ventil](#) při kvašení pod tlakem.



[Vzorkovací sada](#) pro snadné odebrání vzorku z kvasné nádoby



[Hop Bong set](#) na studené chmelení.



[Výčepní sada](#) pro čepování nápoje přímo z FermZilly.



[Chladicí/ohřívací spirála](#) pro udržení požadované teploty v kvasné nádobě.



[Nerezová jímka pro teploměr](#)

