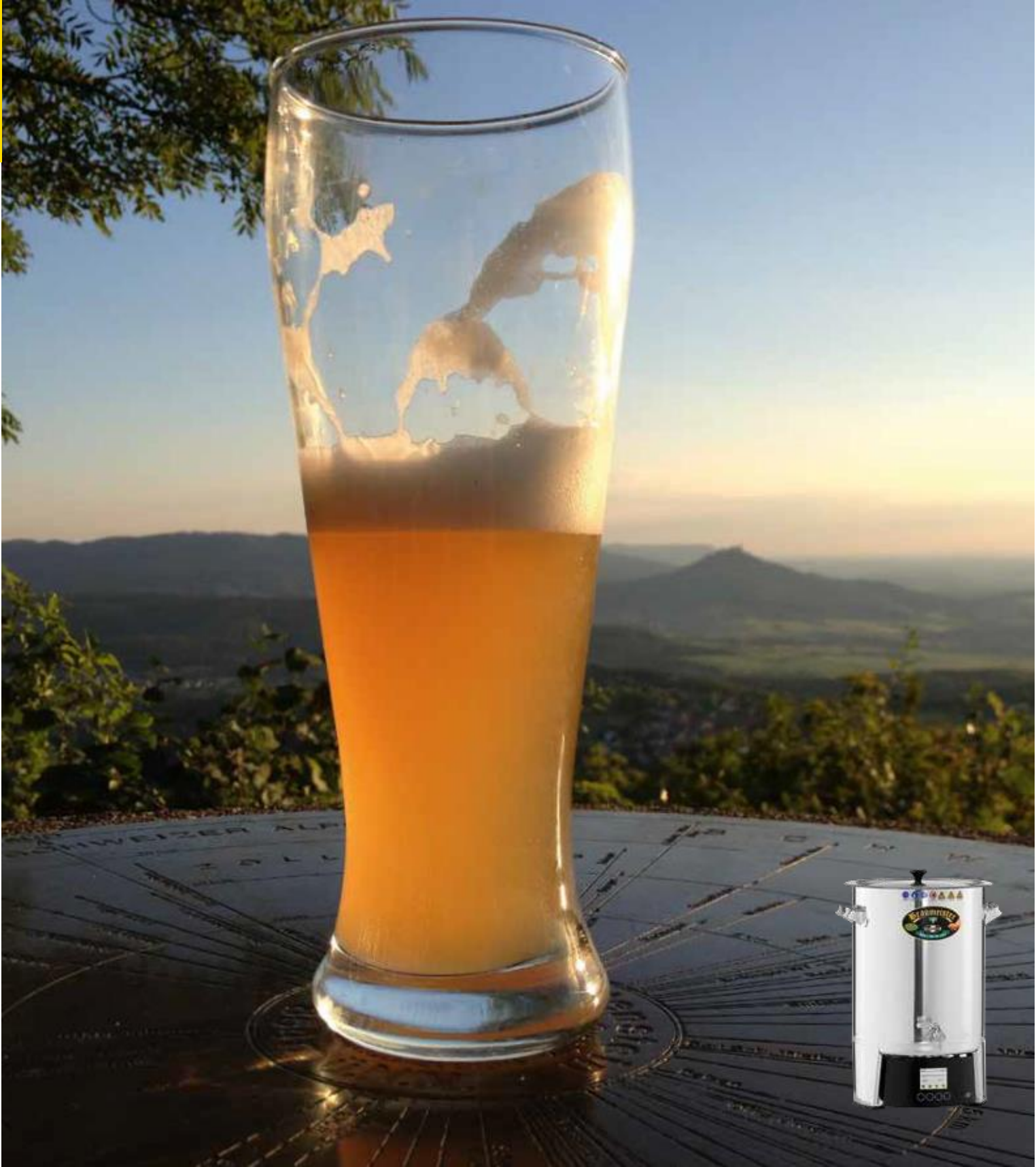


» Φτιάξτε τη δική σας μπύρα !  
Ανοξείδωτος οικιακός εξοπλισμός ζυθοποίησης

2016






## » Έχετε απογοητευτεί από τις μπύρες μαζικής παραγωγής;

Οι αληθινοί λάτρεις της μύρας ολοένα και πιο συχνά απογοητεύονται από τις μπίρες μαζικής παραγωγής από τα μεγάλα ζυθοποιεία. Πολύ συχνά, η γεύση τους είναι σχεδόν ίδια, ενώ η ολοένα και αυξανόμενη λίστα των πρόσθετων τα οποία χρησιμοποιούνται έχει οδηγήσει τους καταναλωτές στην εύρεση εναλλακτικών λύσεων. Μία από αυτές είναι να φτιάξουν τη δική τους μύρα!

Και τότε είναι το σημείο στο οποίο "μπαίνει" στο παιχνίδι το *Braumeister*.

A close-up photograph of a person's hand holding several green hop cones. The hand is positioned on the left side of the frame, with fingers gently gripping the cones. The hop cones are bright green and have a textured, scale-like appearance. The background is dark, making the green of the hops stand out. The text is overlaid on the lower half of the image.

» Συνήθως έχετε τα χέρια σας γεμάτα όταν φτιάχνετε μύρα. Αυτό αλλάζει με τη *Braumeister*.

Ο απλός χειρισμός του Braumeister διευκολύνει εντυπωσιακά τον τρόπο εργασίας σας. Τώρα πλέον μπορείτε να απολαύσετε τη μοναδική εμπειρία της ζυθοποίησης. Τί θα λέγατε εάν αντί για τη συνεχή ανάδευση και τις μεταγγίσεις, μπορούσατε να επεκτείνετε τη γκάμα των γεύσεων με μύρες από διαφορετικά είδη λυκίσκου, από όλο το κόσμο; Όλα είναι στο χέρι σας!

## » Η πατενταρισμένη τεχνολογία φτιαγμένη από ειδικούς

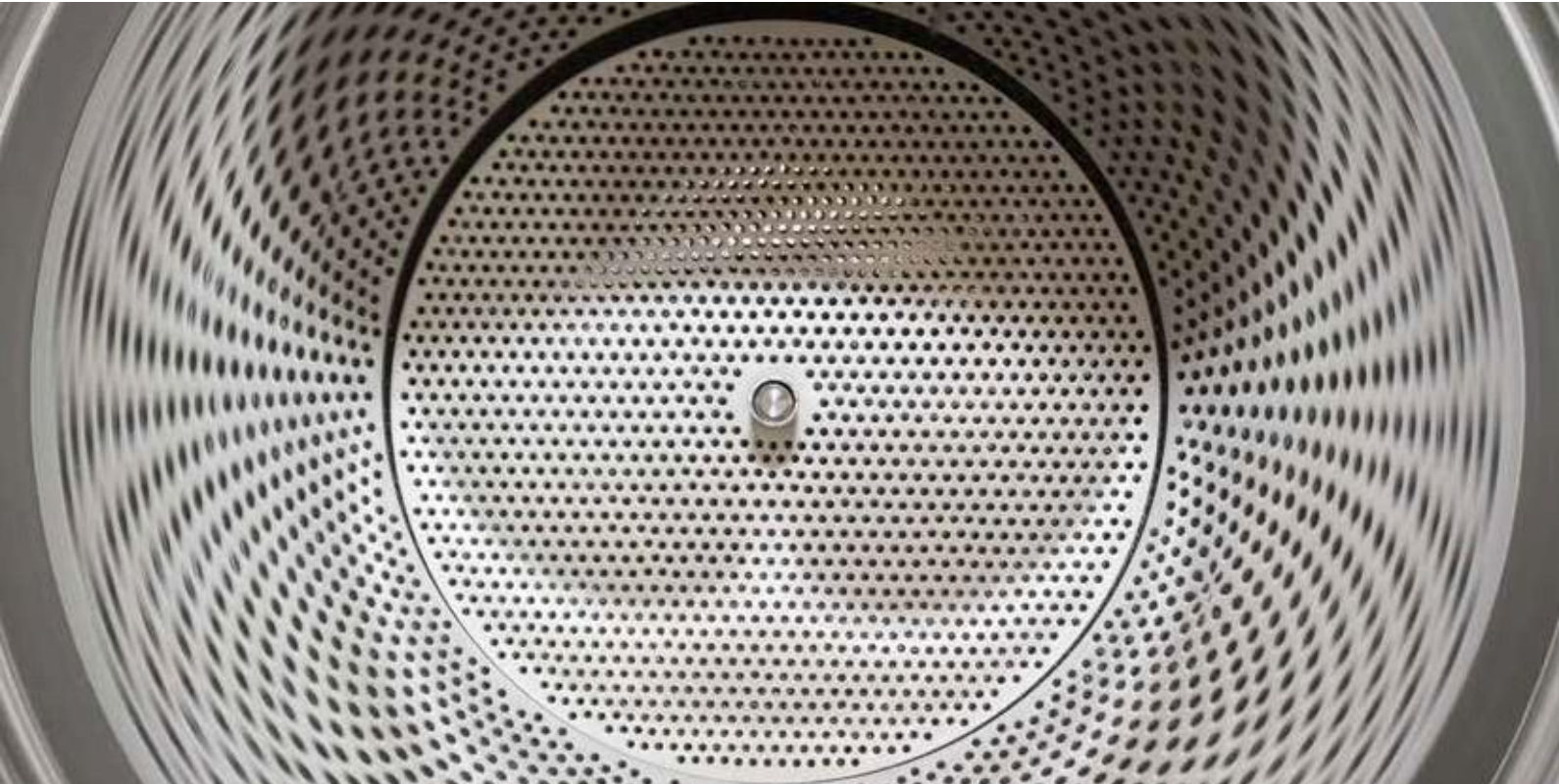


Η καινοτομία του *Braumeister* είναι ότι η εκχύλιση της βύνης δεν γίνεται με μηχανισμό ανάδευσης, αλλά με ήπια ανακύκλωση του βυνογλεύκους. Όλες οι διαδικασίες λαμβάνουν χώρα στο καζάνι: πολτοποίηση, έκπλυση, βρασμός. Αυτό καθιστά όλη τη διαδικασία της ζυθοποίησης απλή και "καθαρή".

Το πλήρως αυτοματοποιημένο σύστημα ελέγχου παρακολουθεί όλη τη διαδικασία παραγωγής και μπορεί να προγραμματιστεί με βάση τη συνταγή η οποία εκτελείται. Σχεδόν όλο το σύστημα *Braumeister* είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι. Η υψηλή - *made in Germany* - ποιότητα είναι μαγευτική.







## » Braumeister 10/20/50 λίτρων

Το Braumeister θα σας μετατρέψει σε έναν master της μπύρας. Αναπτύχθηκε και σχεδιάστηκε για να είναι το ιδανικό εργαλείο για το hobby για τον καθένα λάτρη της μπύρας. Οι συμπαγείς διαστάσεις του το καθιστούν ιδανικό για οικιακή χρήση.

Το πλήρως αυτοματοποιημένο και ελεγχόμενο σύστημα ζυθοποίησης δουλεύει τόσο με τις standard συνταγές, όσο και με την προσωπική του κάθε χειριστή. Ο χρόνος και η θερμοκρασία διατηρούνται σταθερές καθ' όλη τη φάση παραγωγής. Σε αντίθεση με τις άλλες δύσχρηστες συσκευές του εμπορίου, δεν απαιτείται η συνεχής χειροκίνητη ανάδευση. Το πατενταρισμένο σύστημα ήπιας ανακύκλωσης της βύνης εξασφαλίζει ότι τίποτα δεν καίγεται και δίνει άριστο ποιοτικό αποτέλεσμα.

Ό,τι κι αν προτιμάτε, μια σταρένια μπύρα, μία lager ή ale, το Braumeister σας επιτρέπει να ζυμώσετε όλων των ειδών τις μπύρες. Σίγουρα θα δοκιμάσετε και θα αντιληφθείτε τη διαφορά της δικής σας μπύρας από αυτές που μαζικώς παράγονται χωρίς να έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Προσοχή όμως: από τη στιγμή που θα έχετε εντοπίσει τη γεύση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της δικής σας σπιτικής μπύρας, ίσως στρέψετε για πάντα τη πλάτη σε όλες αυτές τις μπύρες που έχουν την ίδια γεύση. Με άλλα λόγια, όταν έχετε γνωρίσει το Braumeister, θα σας είναι δύσκολο να παραιτηθείτε από την απόλαυση αυτής της φυσικής ζυθοποίησης, χωρίς χρήση πρόσθετων και παστερίωσης.

### BRAUMEISTER 10 / 20 / 50 ΛΙΤΡΩΝ

Όγκος βραστήρα lt.	Item No.	Βάρος kg	Βάρος φόρτωσης kg
10	41010	10	13
20	47070	15	20
50	45050	24	32



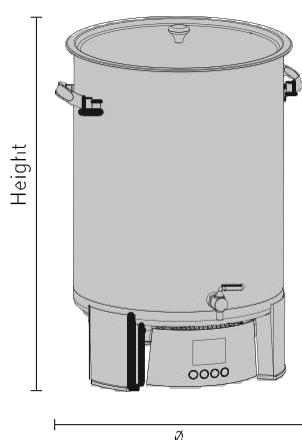


Το Braumeister είναι διαθέσιμο σε 10 -20 - 50- λίτρα

#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ BRAUMEISTER 10 LT.

- › Θερμαντική αντίσταση: 1,000W
- › Αντλία: 9W
- › Τροφοδοσία ρεύματος: 230V (ασφάλεια min. 10A)
- › Σύστημα ελέγχου: πλήρως αυτοματοποιημένο (έλεγχος ζύμωσης, θερμοκρασίας, χρόνου, αντλίας)
- › Μέγιστη ποσότητα βύνης: 2.8 kg

#### ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΩΝ BRAUMEISTER 10 / 20 / 50



Όγκος δοχείου Lt.	Ύψος cm	∅ cm	Διαστάσεις ΜxΠxΥ cm
10	48	30	60x40x50
20	60	40	74x60x61
50	70	50	74x60x61

#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ BRAUMEISTER 20 LT.

- › Θερμαντική αντίσταση: 2,000W output
- › Αντλία: 9W
- › Τροφοδοσία ρεύματος: 230V (ασφάλεια min. 10A)
- › Σύστημα ελέγχου: πλήρως αυτοματοποιημένο (έλεγχος ζύμωσης, θερμοκρασίας, χρόνου, αντλίας)
- › Μέγιστη ποσότητα βύνης: 6 kg

#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ BRAUMEISTER 50 LT.

- › Θερμαντική αντίσταση: 3,200W output
- › Αντλία: 2x9W
- › Τροφοδοσία ρεύματος: 230V (ασφάλεια min. 16A)
- › Σύστημα ελέγχου: πλήρως αυτοματοποιημένο (έλεγχος ζύμωσης, θερμοκρασίας, χρόνου, αντλίας)
- › Μέγιστη ποσότητα βύνης: 13 kg





## » Η γνώμη σας ...

»Αυτή τη στιγμή απολαμβάνω το αποτέλεσμα της 41<sup>ης</sup> μου ζυθοποίησης. Χάρη στις συμβουλές σας και στο *Braumeister*, έχω φτιάξει την καλύτερη - για εμένα - μπίρα. Το να φτιάχνω τη μπίρα μου με το *Braumeister* είναι διασκεδαστικό. Είναι απλώς τέλειο! Υπάρχουν ορισμένα πράγματα χωρίς τα οποία θα μπορούσα να ζήσω, αλλά το *Braumeister* δεν είναι ένα από αυτά. Δεν έχω κάποια πρόταση για τη βελτίωση του *Braumeister*. Είναι τέλειο.«

Heinz F., Germany

»Το προηγούμενο Σαββατοκύριακο, η σταρένια μπίρα μου ήρθε πρώτη στο διαγωνισμό του Cape Town για τη καλύτερη σπιτική μπίρα. Το μεγαλύτερο μερίδιο αυτής της επιτυχίας ανήκει στο *Braumeister!*«

Jan S., South Africa



### Starter KIT - Braumeister 10

#### Περιλαμβάνει

- 1 Braumeister 10lt.
- 2 Ανοξείδωτος ψυκτήρας
- 3 Μύλος βύνης
- 4 Δοχείο ζύμωσης 12 lt.

- 5 Εξωτερική βάνα για το δοχείο ζύμωσης
- 6 Τάπα με εξαεριστικό για το δοχείο ζύμωσης
- 7 Μεγάλη σέσουλα βύνης
- 8 Συσκευασία ζύμωσης μπύρας *koelner*  
(για δύο ζυμώσεις)

41011



1



2



3



4



5



6



7



8

### Starter KIT - Braumeister 20

#### Περιλαμβάνει

- 1 Braumeister 20lt
- 2 Ανοξείδωτος ψυκτήρας
- 3 Μύλος βύνης
- 4 Δοχείο ζύμωσης 30 lt

- 5 Εξωτερική βάνα για το δοχείο ζύμωσης
- 6 Τάπα με εξαεριστικό για το δοχείο ζύμωσης
- 7 Μεγάλη σέσουλα βύνης
- 8 Συσκευασία ζύμωσης μπύρας *koelner*  
(για μία ζύμωση)

47071



1



2



3



4



5



6



7



8

### Starter KIT - Braumeister 50

#### Περιλαμβάνει

- 1 Braumeister 50lt
- 2 Ανοξείδωτος ψυκτήρας
- 3 Μύλος βύνης
- 4 Δοχείο ζύμωσης 60 lt

- 5 Εξωτερική βάνα για το δοχείο ζύμωσης
- 6 Τάπα με εξαεριστικό για το δοχείο ζύμωσης
- 7 Μεγάλη σέσουλα βύνης
- 8 2 συσκευασίες ζύμωσης μπύρας *koelner*  
(για μία ζύμωση)

Starter kit 1-8  
Item No.

45051



1



2



3



4



5



6



7



8

## » Αξεσουάρ για τα Braumeister 10 / 20 / 50

### Braumeister 10 / 20 / 50

#### Braumeister 10

- » Κατασκευή από ανοξείδωτο ασάλι
- » Ικανότητα ζύμωσης: 10 λίτρα μπίρας (κανονική)  
= περίπου 11 λίτρα βυνογλεύκους
- » Μέγιστη ποσότητα βύνης 2.8 kg



41010

#### Braumeister 20

- » Κατασκευή από ανοξείδωτο ασάλι
- » Ικανότητα ζύμωσης: 20 λίτρα μπίρας (κανονική)  
= περίπου 23 λίτρα βυνογλεύκους
- » Μέγιστη ποσότητα βύνης 6 kg



47070

#### Braumeister 50

- » Κατασκευή από ανοξείδωτο ασάλι
- » Ικανότητα ζύμωσης: 50 λίτρα μπίρας (κανονική)  
= περίπου 55 λίτρα βυνογλεύκους
- » Μέγιστη ποσότητα βύνης 13 kg



45050

## Εξοπλισμός βυνοποίησης

		Item No.
Ανοξείδωτος ψυκτήρας για το Braumeister 10		77445
Ανοξείδωτος ψυκτήρας για το Braumeister 20		72899
Ανοξείδωτος ψυκτήρας για το Braumeister 50		72900
Ανοξείδωτο καπάκι για το Braumeister 20		78032
Ανοξείδωτο καπάκι για το Braumeister 50		78033
Θερμικός μανδύας για το Braumeister 20		77354
Θερμικός μανδύας για το Braumeister 50		77355
Ογκομετρικός κύλινδρος		72897
Πυκνόμετρο > Με διόρθωση θερμοκρασίας για τη μέτρηση του ειδικού βάρους		72896

## Αξεσουάρ

Δοχείο βύνης για εκχύλιση 10 Lt, με το Braumeister 20

» Με βαθμονόμηση: 12 Lt

» Μέγιστη ποσότητα βύνης 3 kg



77421

Δοχείο βύνης για εκχύλιση 25 Lt, με το Braumeister 50

» Με βαθμονόμηση: 20 Lt, 25 Lt, 30 Lt

» Μέγιστη ποσότητα βύνης 6 kg



79263

Μεγάλη σέσουλα



72898

Σετ καθαρισμού



78027

Μύλος βύνης



72903

Σίτα βύνης



77391

Ποδιά *Speidels Braumeister*



77389

## Εξοπλισμός ζύμωσης

Δοχείο ζύμωσης 12 Lt

21047

Δοχείο ζύμωσης 20 Lt

21052

Δοχείο ζύμωσης 30 Lt

21006

Δοχείο ζύμωσης 60 Lt

21007

Δοχείο ζύμωσης 120 Lt.

21008



Τάπα για το δοχείο ζύμωσης

21043



Εξαεριστικό για το δοχείο ζύμωσης

999  
21010



## KELLERMEISTER

- › Το Kellermeister είναι μια κωνική δεξαμενή ιδανική για ζυμώσεις χωρίς πίεση.
- › Ο ειδικός σχεδιασμός της, επιτρέπει την επανασυλλογή και χρησιμοποίηση των ζυμών.
- › Η μπόρα μπορεί να συλλεχθεί και να εμφιαλωθεί από την βάνα.
- › Το καπάκι λειτουργεί επίσης ως ασφαλιστικό για τον αέρα.
- › Το Kellermeister είναι φτιαγμένο από πολυαιθυλένιο εγκεκριμένο για τρόφιμα. Η λεία επιφάνειά του, εξασφαλίζει εύκολο καθαρίσμα.
- › Βάνα εξαγωγής μπόρας, κύρια βάνα με  $\frac{3}{4}$ " θηλυκό σπείρωμα.
- › Περιλαμβάνει δύο τάπες.
- › Περιλαμβάνει θερμομόμετρο.

30 Lt. Kellermeister, No. 77367

65 Lt. Kellermeister, No. 77368

120 Lt. Kellermeister, No. 77369

Ποιότητα Speidel



## Εξοπλισμός για την ωρίμανση της μπόρας

Βαρελάκι ωρίμανσης 5 Lt.



72904

Βαρελάκι keg 9 Lt NC



77376

Βαρελάκι keg 18 Lt NC



77377



## Εξοπλισμός εμφιάλωσης μύρας

**ΚΙΤ *Picnic***

- › Φιάλη CO<sub>2</sub>
- › Ρυθμιστής πίεσης
- › Λάστιχα (συμπεριλαμβάνονται οι συνδέσεις)
- › Πιστόλι γεμίσματος με ασφάλεια

I  
47100**ΚΙΤ *Barbecue***

- › Φιάλη CO<sub>2</sub>
- › Ρυθμιστής πίεσης
- › Λάστιχα (συμπεριλαμβάνονται οι συνδέσεις)
- › Πιστόλι γεμίσματος με συνεχές σύστημα ψύξης Pygmy 25, 230 V



47101

## Διάφορα

**ΚΙΤ Ζυθοποίησης για το Braumeister 20 LT**

- › Βύνη
- › Λυκίσκος
- › Ζύμες
- 1 συσκ. ζυθοποίησης για μύρα Koelner
- 2 συσκ. ζυθοποίησης για σταρένια μύρα

72901  
72902**dVd:** Σεμινάριο μύρας από τον Conrad Seidl

- » 120 min
- » Γλώσσα : Γερμανικά
- » Ιστορία, παραγωγή, είδη μύρας, ζυθοποιεία, κ.α.



77370



» Το BRAUMEISTER διαθέσιμο  
και σε 500 LT.

Όταν οι πελάτες μας, ανέφεραν ότι αναζητούν ένα Braumeister μεγαλύτερο από το μοντέλο των 200 λίτρων, τότε επενδύσαμε στη δημιουργία του Braumeister 500 LT. Η επιτυχία του είναι τόσο μεγάλη, ώστε σε πολλές μικρο-μπυραρίες είναι σε συνεχή λειτουργία.

Το Braumeister 500 LT είναι φτιαγμένο με την πατενταρισμένη τεχνολογία Braumeister και την κορυφαία ποιότητα της Speidel.





## » Braumeister 200 / 500

Τα όνειρα μπορούν να γίνουν πραγματικότητα. Γίνετε ανεξάρτητος ζυθοποιός και φτιάξτε μπύρα για τους καλεσμένους σας. Εκμεταλλευθείτε τα πλεονεκτήματα του Braumeister, μιας συμπαγούς και εύχρηστης μονάδας ζυθοποίησης: η εκχύλιση, ο διαχωρισμός, ο βρασμός του λυκίσκου, η ψύξη του βυνογλεύκου, γίνονται σε ένα και μόνο δοχείο.

Ο πλήρως αυτοματοποιημένος κύκλος λειτουργίας, ελέγχει και εκτελεί με ακρίβεια (θερμοκρασία, χρόνος), όλες τις φάσεις του προγράμματος, αναλόγως με το επιλεγμένο πρόγραμμα. Ο διαχωρισμός του βυνογλεύκου γίνεται εύκολα και γρήγορα με τον εγκατεστημένο μηχανισμό ανύψωσης. Έτσι, η έκπλυση γίνεται γρήγορα, εύκολα και καθαρά.

Επιπλέον, το μηχάνημα είναι φορητό και εύκολο στη μεταφορά. Ο χώρος που απαιτείται για την εγκατάστασή του είναι ο ελάχιστος. Αυτά τα χαρακτηριστικά, το καθιστούν ιδανικό για εγκατάσταση και λειτουργία σε εστιατόρια, pubs, οικιακά μικροζυθοποιεία. Το ελάχιστο κόστος συντήρησης και το χαμηλό κόστος παραγωγής, εξασφαλίζουν την γρήγορη απόσβεση της επένδυσής σας.

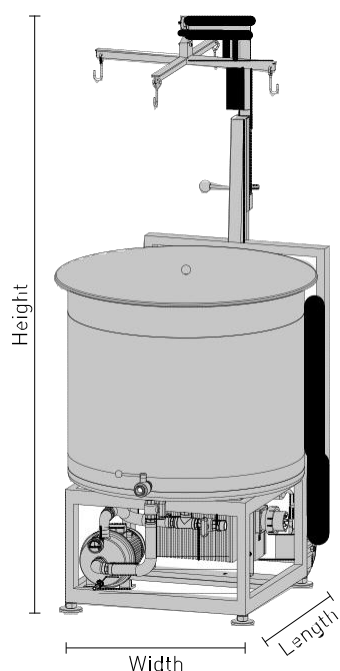
### BRAUMEISTER 200 / 500 ΛΙΤΡΩΝ

Όγκος δεξαμενής Lt.	Item No.	Βάρος kg	Βάρος φόρτωσης kg
200	45200	150	200
500	46500	380	500



Το Braumeister  
XXL είναι διαθέσιμο  
σε 200 και 500 λίτρα.

#### Διαστάσεις του Braumeister 200 / 500



Όγκος	Μήκος	Πλάτος	Ύψος	Παλέτα
Lt.	cm	cm	cm	L x W x H
200	136	90	210	132x100x175
500	253	130	277	245x135x141

#### Τεχνικά στοιχεία Braumeister 200

- › Θερμαντική αντίσταση: 3 x 3,000 W
- › Αντλία: 370 W
- › Τροφοδοσία ρεύματος: 400 V (ασφάλεια min. 16 A)
- › Καταναλισκόμενη ισχύς: 9.4 kW
- › Ψύξη: 1.3 m<sup>2</sup> διπλός μανδύας με κρύο νερό, περίπου 50 min στους 25 °C με whirlpool
- › Σύστημα ελέγχου: πλήρως αυτόματο (θερμοκρασία, χρόνος, αντλία)
- › Μέγιστη ποσότητα βύνης 42 kg

#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ Braumeister 500

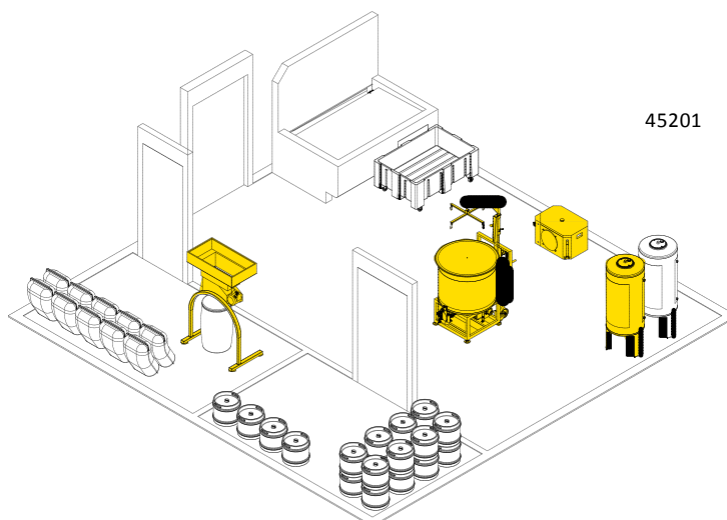
- › Θερμαντική αντίσταση: 6 x 3,000 W
- › Αντλία: 370 W
- › Τροφοδοσία ρεύματος: 400 V (αφάλεια min. 32 A)
- › Καταναλισκόμενη ισχύς: 18.4kW
- › Ψύξη: 1.8 m<sup>2</sup> διπλός μανδύας με κρύο νερό, περίπου 2 στους 25 °C με whirlpool,
- › Σύστημα ελέγχου: πλήρως αυτόματο (θερμοκρασία, χρόνος, αντλία)
- › Μέγιστη ποσότητα βύνης 120 kg



## Starter KIT για το Braumeister 200

### Περιλαμβάνει

- 1 200 Lt. Braumeister
- 2 Ανοξείδωτος δίσκος με ρόδες
- 3 μύλος βύνης
- 4 Σετ λάστιχων - 5 μέτρα
- 5 Ψυκτικό »Chilly« 1.7 kW
- 6 240 λίτρων ανοξείδωτη δεξαμενή ζύμωσης
- 7 Τροχήλατη βάση
- 8 Ανοξείδωτες βάνες - ball valve - για τη δεξαμενή ζύμωσης FD (2x)
- 9 Τάπα με εξαεριστικό
- 10 Ογκομετρικός κύλινδρος
- 11 Πυκνόμετρο
- 12 Σετ καθαρισμού

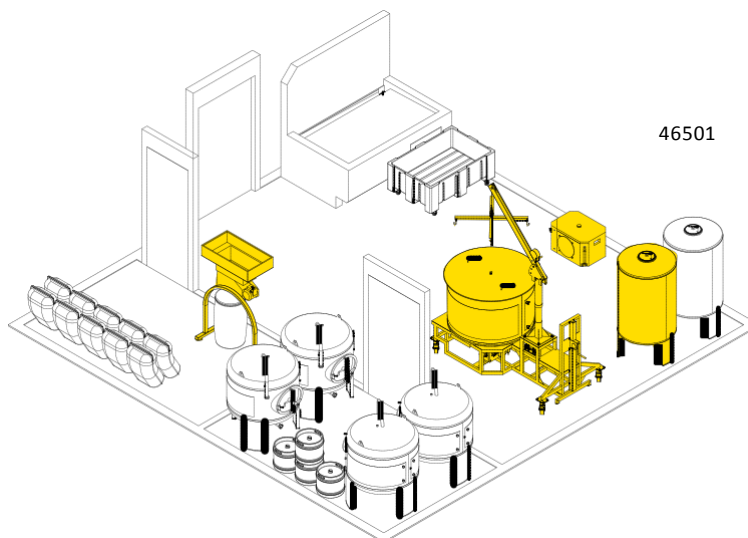


Για την ωρίμανση, δεξαμενές ή βαρελάκια ωρίμανσης ή βαρελάκια keg, διατίθεται επιπλέον εξοπλισμός.

## Starter KIT για το Braumeister 500

### Περιλαμβάνει

- 1 500 Lt. Braumeister
- 2 Θερμικός μανδύας
- 3 Ανοξείδωτος δίσκος με ρόδες
- 4 Μύλος βύνης
- 5 Σετ λάστιχων - 5 metres
- 6 Ψυκτικό »Chilly« 1.7 kW
- 7 625 litre stainless steel fermentation tank
- 8 Ανοξείδωτες βάνες - ball valve - για τη δεξαμενή ζύμωσης FD (2x)
- 9 Τάπα με εξαεριστικό
- 10 Ογκομετρικός κύλινδρος
- 11 Πυκνόμετρο
- 12 Σετ καθαρισμού



Για την ωρίμανση, δεξαμενές ή βαρελάκια ωρίμανσης ή βαρελάκια keg, διατίθεται επιπλέον εξοπλισμός.

## » Εξοπλισμός των Braumeister 200 / 500

### Braumeister 200 / 500

#### **Braumeister 200**

- » Κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι
- » Ικανότητα ζυθοποίησης 200 Lt.. μπόρας  
= περίπου 230 Lt. βυνογλεύκους
- » Μέγιστη ποσότητα βύνης 42 kg



45200

#### **Braumeister 500**

- » Κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι
- » Ικανότητα ζυθοποίησης 500 Lt.. μπόρας  
= περίπου 550 Lt. βυνογλεύκους
- » Μέγιστη ποσότητα βύνης 120 kg



46500

#### **Braumeister 500 -επέκταση**

- » Κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι
- » Ικανότητα ζυθοποίησης 500 - 600 Lt. βυνογλεύκους



46510



## Εξοπλισμός Braumeister 200/500

Θερμικός μανδύας για το Braumeister 200



77357

Θερμικός μανδύας για το Braumeister 500



77380

Ογκομετρικός κύλινδρος



72897

Πυκνόμετρο

› Με διόρθωση θερμοκρασίας για τη μέτρηση του ειδικού βάρους



72896

Μεγάλη σέσουλα βύνης



72898

Σετ καθαρισμού



78027

Σετ λάστιχων

› Σύνδεσμος 1" θηλ. (IT)

1 5 m

2 10 m



77363

77366

Μύλος βύνης με χοάνη

» 230 V 50 Hz



77371

Βαρελάκι 120 Lt.

» Για την αλεσμένη βύνη

» Προσαρμόζεται ακριβώς κάτω από τον μύλο.



21008

## Εξοπλισμός Braumeister 200/500

Τροχήλατη ανοξείδωτη βάση για το Braumeister 200



66584

Τροχήλατη ανοξείδωτη βάση για το Braumeister 500  
» For the support of the malt pipe



66605

200 Lt. σκάφη με τροχούς  
» Για την απομάκρυνση της βύνης  
» 126.5 cm x 85.5 x 46 cm (Μ x Π x Υ)



10103

Ανοξείδωτο universal keg 95 Lt.  
» Για τη φύλαξη της βύνης  
» Αεροστεγές κλείσιμο



UF-044-0095

Ξύλινη κουτάλα ανάδευσης της βύνης



77390

Ποδιά »Spreidels Braumeister«



77389

## Ferment-egg

- › Κατάλληλα για την ζύμωση οίνου, μπύρας, γλεύκους.
- › Υλικό κατασκευής PE (ασφαλές για τρόφιμα)
- › Αυθόρμητη ζύμωση η οποία δίνει πιο περίπλοκο και γεμάτο χαρακτήρα στη μπύρα ή το κρασί.
- › Η διαπερατότητα του O<sub>2</sub> από το υλικό κατασκευής είναι τέτοια ώστε να οδηγεί σε ιδανική ζύμωση και ωρίμανση του προϊόντος.
- › Μετά την ζύμωση, ο καθαρισμός της λείας επιφάνειας του εσωτερικού, είναι εύκολος και γρήγορος.

- 1 Fermentegg 250 Lt.,  
Πλάτος 76cm, Ύψος 157 cm, Item No. 21070
- 2 Fermentegg 600 Lt.,  
Πλάτος 103 cm, Ύψος 157 cm, Item No. 21080

Ποιότητα Speidel



## Ανοξειδωτες δεξαμενές ζύμωσης (Pressureless)

- › Γιαν τη ζύμωση μεγάλων ποσοτήτων μπύρας, συνιστούμε τις ανοξειδωτες δεξαμενές ζύμωσης Speidel.
- › Η ειδική 3D επιφάνεια, εξασφαλίζει εύκολο καθαρισμό.
- › Για την παραγωγή μπύρας *bottom-fermented*, διατίθεται διπλός μανδύας για σύνδεση με ρο ψυκτικό.
- › Η ανοξειδωτη δεξαμενή στηρίζεται σε τρία σταθερά "πόδια".
- › Αρσ. σπείρωμα 1" για την βάνα εξαγωγής καθαρού προϊόντος.
- › Αρσ. σπείρωμα 1" για την κεντρική βάνα.
- › Αρσ. σπείρωμα (2 x 1") στον μανδύα για σύνδεση με το ψυκτικό.
- › Μανδύας ψύξης
- › Καπάκι με δυνατότητα τοποθέτησης εξαεριστικού

- 1 Ανοξειδωτη δεξαμενή ζύμωσης 240 Lt.  
(pressureless),  $\varnothing$  55 cm, Ύψος 152.4 cm Item  
No. FD-055-S Var 0047
- 2 Ανοξειδωτη δεξαμενή ζύμωσης 525 Lt.  
(pressureless),  $\varnothing$  82 cm, Ύψος 146.6 cm Item  
No. FD-082-S Var 0067
- 3 Ανοξειδωτη δεξαμενή ζύμωσης 625 Lt.  
(pressureless),  $\varnothing$  82 cm, Ύψος 166.1 cm Item  
No. FD-082-S Var 0068

Ποιότητα Speidel



## Ανοξείδωτες δεξαμενές πίεσης

- › Για την ζύμωση / ωρίμανση μεγάλων ποσοτήτων μπύρας, συνιστούμε τις δεξαμενές πίεσης (max. 1.2 bar.)
- › Η ειδική 3D επιφάνεια εξασφαλίζει εύκολο καθαρίσµα.
- › Με διπλό µανδύα ψύξης.
- › Κατασκευασµένη συµφώνως µε τις οδηγίες για δοχεία πίεσης 97 / 23 / EG, µε έγκριση από την TÜV.
- › Καμπύλο ανώτερο στρώµα µε θόλο πίεσης NW 400
- › Βαλβίδα ασφαλείας στο επάνω µέρος
- › Πολυχρηστική σύνδεση: ακροφύσιο NW 25 DIN 11851 στο επάνω µέρος για σύνδεση µε προσαρµογέα T για την σύνδεση µε τη βαλβίδα CO<sub>2</sub> και την κεφαλή καθαρισµού.
- › Ακροφύσιο δειγματοληψίας NW 10 DIN 11851
- › Αισθητήρας θερμοκρασίας NW 10 DIN 11851
- › Έξοδος καθαρού προϊόντος 1" ET
- › Έξοδος ολικής εκκένωσης 1" ET
- › Σπείρωµα (2 x 1" ET) στον µανδύα ψύξης
- › Δεξαµενή µε πυθµένα κωνικό (κλίση 60°).

- 1 Ανοξείδωτη δεξαµενή ζύµωσης 120 Lt.,  $\phi$  55 cm, ύψος 103 cm, Art.No. FD055S Var 0044
- 2 Ανοξείδωτη δεξαµενή ζύµωσης 240 Lt,  $\phi$  55 cm, ύψος 155 cm, Item No. FD055S Var 0045
- 3 Ανοξείδωτη δεξαµενή πίεσης 625 Lt,  $\phi$  82 cm, ύψος 174 cm, Art.No. FD082S Var 0064
- 1 Ανοξείδωτη δεξαµενή πίεσης ZKG 120 Lt. ,  $\phi$  55 cm, ύψος 124 cm, Item No. FD055S Var 0046
- 2 Ανοξείδωτη δεξαµενή πίεσης ZKG 240 Lt.,  $\phi$  55 cm, ύψος 175 cm, Item No. FD055S Var 0043
- 3 Ανοξείδωτη δεξαµενή πίεσης ZKG 625 Lt,  $\phi$  82 cm, ύψος 215 cm, Item No. FD082S Var 0063



## Εξοπλισµός δεξαµενών ζύµωσης / ωρίµανσης

Ψυκτική µονάδα Chilly 1,7 kW  
 » Θερµοκρασία -10 °C έως +25 °C  
 › Λάστιχα σύνδεσης µε τις δεξαµενές ζύµωσης 240 Lt / 525 Lt / 625 Lt, και πίεσης



72905

Σύστηµα ρύθµισης της θερμοκρασίας ζύµωσης *FermFlex*



77375

Βάση θερμομέτρου NW 10  
 Ανιχνευτής *FermFlex*













64071

Θερμόμετρο



63887

## Εξοπλισμός δεξαμενών ζύμωσης / ωρίμανσης

<p>Τροχήλατη βάση για δεξαμενές ζύμωσης 120/240 Lt. και για δεξαμενή ferment-egg 250 Lt. » Ύψος 16 cm</p>		77400
<p>Τροχήλατη βάση για δεξαμενές ζύμωσης 525/625 Lt. και για δεξαμενή ferment-egg 600 Lt. » Διαθέσιμο την Άνοιξη 2015</p>		77500
<p>CIP και καπάκι γεμίσματος για τις δεξαμενές ζύμωσης Fd</p>		86162
<p>Βάνα πεταλούδας, για τις δεξαμενές ζύμωσης / πίεσης. › IT-ET 1", AISI 304</p>		87882
<p>Ανοξείδωτη ball-valve (1") για τη δεξαμενή ζύμωσης › AISI 304</p>		64939
<p>Ανοξείδωτη ball-valve για δεξαμενή ferment-egg 250 / 600 Lt. › ET-ET 1", AISI 304</p>		69315
<p>Συστολή 3/4" x 1"</p>		45062
<p>Τάπα με εξαεριστικό για τη δεξαμενή ζύμωσης</p>		21010
<p>Ανοξείδωτη βάννα › ET 3/4" με παξιμάδι › V2A</p>		65276
<p>Σύνδεσμος GeKa › IT 1", AISI 304</p>		66540

## Ανοξείδωτες δεξαμενές πίεσης

### Προσαρμογέας T

- » Σύνδεση στο βανάκι CO<sub>2</sub> και στη συσκευή Piccolino.
- › Πλευρικές συνδέσεις 2 x ET ¾"
- › Στο κάτωάκρο, σύνδεση NW 25 για σύνδεση με το ακροφύσιο τροφοδοσίας.



87711

### Συσκευή Piccolino

- » Προσαρμόζεται στον προσαρμογέα T
- › Σύνδεση IT ¾" με παξιμάδι



87712

### Βανάκι CO<sub>2</sub>

- » Προσαρμόζεται στον προσαρμογέα - T
- › IT-ET ¾"



87986

### Ακροφύσιο ψεκασμού με βάση

- › Ακροφύσιο NW 10
- › NW 25 για σύνδεση στο ακροφύσιο τροφοδοσίας



87833 + 87847

### Δειγματολήπτης NW 10

- » Στάνταρντ έκδοση



64949

### Δειγματολήπτης NW 10 αρθρωτός

- » Θερμο-ανθεκτική βάνα
- › Με σπείρωμα σύνδεσης σε αρθρωτό σπιράλ



83922

### Αρθρωτό σπιράλ



83866

### Τάπα ¾"



64524

### Τάπα NW 25



76493

## Εξοπλισμός ωρίμανσης (kegs)

Keg 30 Lt.



77361

Keg NC 9 Lt.



77376

Keg NC 18 Lt.



77377

## Εξοπλισμός εμφιάλωσης

### ΚΙΤ *Barbecue*

- › Φιάλη CO<sub>2</sub>
- › Ρυθμιστής πίεσης
- › Λάστιχα (συμπεριλαμβάνονται οι συνδέσεις)
- › Πιστόλι γεμίσματος με συνεχές σύστημα ψύξης Pygmy 25, 230 V



47101

### ΚΙΤ *Pub*

- › Φιάλη CO<sub>2</sub>
- › Ρυθμιστής πίεσης
- › Κεφαλή διανομής *Korb*
- › Λάστιχα (συμπεριλαμβάνονται οι συνδέσεις)
- › Πιστόλι γεμίσματος με συνεχές σύστημα ψύξης Pygmy 25, 230 V



47102

### ΚΙΤ *PubFlex*

- › Φιάλη CO<sub>2</sub>
- › Ρυθμιστής πίεσης
- › Κεφαλή διανομής *Korb*
- › Λάστιχα EURO + NC (συμπεριλαμβάνονται οι συνδέσεις)
- › Πιστόλι γεμίσματος με συνεχές σύστημα ψύξης Pygmy 25, 230 V



47103



## » Μπύρα με το δικό σας στίλ!

Αποχαιρετήστε για πάντα τις μπύρες μαζικής παραγωγής με παρόμοιες γεύσεις, και φτιάξτε τη δική σας με πραγματικά αυθεντική γεύση: φτιάξτε μια lager, μια ale, μια σταρένια είτε ακολουθώντας προκαθορισμένη συνταγή, είτε βασισμένη στο δικό σας γούστο και στίλ! Με το Braumeister όλα είναι δυνατά.









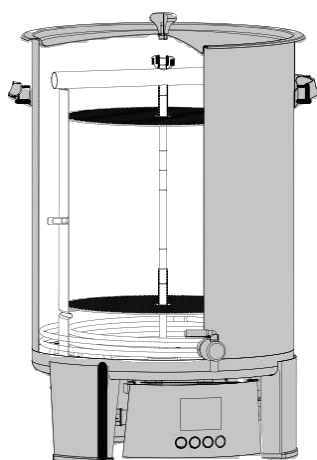
## » Διαδικασία ζυθοποίησης

### 1 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ

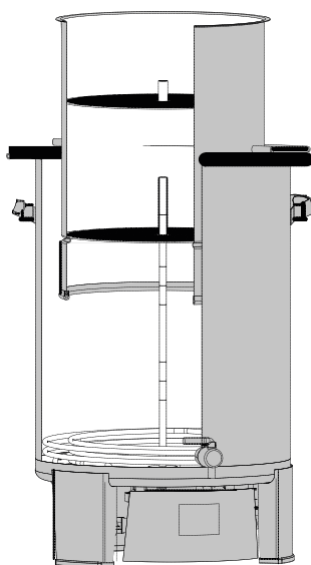
Το Braumeister προγραμματίζεται, αναλόγως με την επιθυμητή συνταγή. Η διαδικασία ξεκινάει με την επιλογή του οπ στο αυτόματο. Το σύστημα ελέγχου καθοδηγεί τον χειριστή καθ' όλη τη διάρκεια της ζυθοποίησης με ανάλογα ηχητικά και οπτικά μηνύματα.

### 2 ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ

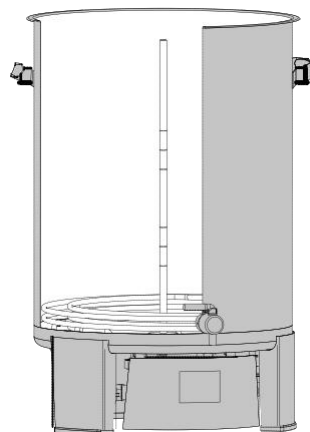
Αναλόγως με τη συνταγή και την μέθοδο, γεμίζουμε με νερό το οποίο θερμαίνεται στους 38 °C. Στη συνέχεια τοποθετούμε τη σωλήνα της βύνης με το ενσωματωμένο κόσκινο. Προσθέτουμε τη βύνη και στερεώνουμε τη σίτα με τα ασφαλιστικά.



Kettle με την σίτα βύνης  
(εκχύλιση)



Kettle χωρίς την σίτα βύνης  
(έκπλυση)



Kettle χωρίς την σίτα βύνης  
(Βράσιμο λυκίσκου)



Στο εγχειρίδιο χρήσης, αναφέρονται αναλυτικώς, όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας της ζυθοποίησης.

### 3 ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ / ΕΚΧΥΛΙΣΗ

Η αντλία ενεργοποιείται και η ανακύκλωση της βύνης με το νερό προκαλεί την εκχύλιση του αμύλου από την βύνη. Οι τέσσερις φάσεις της ζυθοποίησης εκτελούνται συμφώνως με το πρόγραμμα, επί παραδείγματι:

- 1 Τροποποίηση των πρωτεϊνών  
55 °C, περίπου επί 5 min
- 2 Φάση μαλτόζης  
63 °C, περίπου επί 30 min
- 3 Φάση σακχαροποίησης  
72 °C, περίπου επί 20 min
- 4 Φάση σακχαροποίησης  
78 °C, περίπου επί 10 min

### 4 ΕΚΠΛΥΣΗ

Στο τέλος της πολτοποίησης, ένα ηχητικό σήμα μας πληροφορεί για το τέλος της διαδικασίας. Το επόμενο στάδιο, ο διαχωρισμός του βυνογλεύκου από την βύνη, γίνεται εύκολα και γρήγορα με την απομάκρυνση της σίτας με την σωλήνα. Στα Braumeister 200 / 500 αυτό γίνεται με τον μηχανισμό ανύψωσης. Αφήνουμε την πολτοποιημένη βύνη να στραγγίξει για λίγα λεπτά και απομακρύνουμε, προσθέτοντας λίγο νερό εάν είναι απαραίτητο, για μεγαλύτερη απόδοση.

### 5 ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟΥ ΛΥΚΙΣΚΟΥ

Με το καπάκι ανοικτό, το βυνογλεύκος βράζει για 80 λεπτά με επαναλαμβανόμενες προσθήκες του λυκίσκου. Το νερό το οποίο εξατμίζεται, αντικαθίσταται από νέο. Η αρχική πυκνότητα μπορεί να ρυθμιστεί με την αφαίρεση ή την προσθήκη επιπλέον νερού. Η βαθμονόμηση του Braumeister βοηθάει σε αυτό, σαν ένας δείκτης στάθμης. Στο τέλος του βρασμού, ένα ηχητικό σήμα μας πληροφορεί για το τέλος και αυτής της φάσης.

6 ΖΥΜΩΣΗ / ΩΡΙΜΑΝΣΗ Αμέσως μετά το βράσιμο του βυνογλεύκου, η θερμοκρασία του πρέπει να κατέβει στη θερμοκρασία ζύμωσης. Αυτό γίνεται με ένα ψυκτήρα γλεύκου ή (στη περίπτωση του Braumeister 200 / 500 LT) με διπλό μανδύα. Στο βυνογλεύκος προστίθενται οι ζύμες και η ζύμωση ξεκινάει σε ένα κατάλληλο δοχείο ζύμωσης (πρ. εξοπλισμός). Έπειτα από αρκετές εβδομάδες φύλαξης σε φιάλες ή βαρελάκια (πρ. εξοπλισμός), η μπύρα μπορεί να καταναλωθεί.



## » Λυκίσκος και Βύνη

**1** Λυκίσκος σε pellets  
Αρωματικός ή με πικρή γεύση λυκίσκος, σε πεπιεσμένη μορφή pellets. Η πικράδα του λυκίσκου εκφράζεται ως % των α - οξέων, και κυμαίνεται από 4% έως 17%. Ο λυκίσκος σε μορφή pellets χρησιμοποιείται περισσότερο λόγω του ότι είναι ευκολότερη η συντήρηση και η προσθήκη του.

**2** Σκιάδια λυκίσκου  
Αρωματικός ή με πικρή γεύση λυκίσκος, σε αποξηραμένα σκιάδια. Η πικράδα του εκφράζεται ως % των α - οξέων. Χρησιμοποιείται σε αυτή τη μορφή, κυρίως προς το τέλος της ζυθοποίησης για την ενίσχυση του αρώματος.

Τα pellets λυκίσκου, έχουν το πλεονέκτημα της εύκολης δοσομέτρησης και προσθήκης.



1



2



### 3 Βύνη PILSNER (EBC 2–3)

Η βύνη αυτή είναι κατάλληλη για την παραγωγή ελαφριάς μπύρας, ή ως βύνη βάσης για την παραγωγή ειδικών τύπων μπύρας.

- › Μπύρες Pilsner
- › Οποιοσδήποτε τύπος μπύρας

### 4 Βύνη Μονάχου (EBC 15–20)

Ενισχύει τον τυπικό χαρακτήρα της μπύρας, ενισχύει το άρωμα, δίνει έντονο χρώμα.

- › Μπύρες malt
- › Μπύρες Fest
- › Δυνατές μπύρες

### 5 Βύνη VIENNA (EBC 7–9)

Κατάλληλη βύνη για την παραγωγή "χρυσοκίτρινης" μπύρας, με πλούσια γεύση και έντονο άρωμα.

- › Lagers
- › Μπύρες Fest
- › Σπιτικές μπύρες

### 6 Σταρένια βύνη (EBC 3–5)

Για την ενίσχυση του τυπικού αρώματος. Για μπύρες λεπτές, με αψάδα, με χαρακτηριστικό άρωμα βύνης σταριού.

- › Μπύρες σταριού
- › Μπύρες Kölsch
- › Μπύρες Altbier
- › Top-fermented βαρελίσιες μπύρες (draught)
- › Ελαφριές μπύρες

### 7 Βύνη CARAPILS (EBC 3–5)

Η βύνη αυτή βελτιώνει και σταθεροποιεί την παραγωγή αφρού, παράγοντας μπύρες με γεμάτο σώμα.

- › Μπύρες Pilsner
- › Ελαφριές μπύρες
- › Μπύρες χωρίς αλκοόλ

### 8 Βύνη Smoked (EBC 3–6)

Δίνει στη παραγόμενη μπύρα τη χαρακτηριστική "καπνιστή" αίσθηση.

- › Smoked beers
- › Lagers
- › Ειδικές μπύρες
- › Μπύρες σταρένιες





## » Συνταγές ζυθοποίησης

Μπύρα Fest  
20 LT Braumeister

### Συστατικά

23 LT Αρχικό νερό, με δυνατότητα  
παροχής επιπλέον ποσότητας  
2.0 kg Βύνη Pilsner  
2.5 kg Βύνη Munich  
0.5 kg Carapils  
40 g Λυκίσκος Tettnang  
(4,2 % alpha)  
1 συσκ. Ζύμες Saflager S23

### Προετοιμασία

#### Πρόγραμμα πολτοποίησης

1 60 °C › Πολτοποίηση  
2 63 °C › 25 min  
3 73 °C › 40 min  
4 78 °C › 10 min  
5 Βράσιμο › 80 min

#### Προσθήκη λυκίσκου

30 g λυκίσκος Tettnang  
› 70 min πριν το τέλος του βρασμού  
10 g λυκίσκος Tettnang  
› 10 min πριν το τέλος του βρασμού

#### Αρχική πυκνότητα

12 °P στα 21 LT

#### Ζύμωση

Ζύμωση στους 12 °C

#### Ωρίμανση

2–3 ημέρες θερμ. περιβάλλοντος, 3–4  
εβδομάδες στους 5 °C

Μπύρα Smoked  
20 LT Braumeister

### Συστατικά

23 LT Αρχικό νερό, με δυνατότητα  
παροχής επιπλέον ποσότητας  
2.70 kg Βύνη Munich  
1.35 kg Βύνη Smoked  
0.45 kg Carapils  
25 g Λυκίσκος Hallertau  
(4,2 % alpha)  
1 συσκ. Ζύμες Saflager WB 34 / 70

### Προετοιμασία

#### Πρόγραμμα πολτοποίησης

1 60 °C › Πολτοποίηση  
2 63 °C › 20 min  
3 73 °C › 30 min  
4 78 °C › 5 min  
5 Βράσιμο › 80 min

#### Προσθήκη λυκίσκου

20 g λυκίσκος Hallertau  
› 70 min πριν το τέλος του βρασμού  
5 g λυκίσκος Hallertau  
› 10 min πριν το τέλος του βρασμού

#### Αρχική πυκνότητα

12 °P στα 21 LT

#### Ζύμωση

Ζύμωση στους 12 °C

#### Ωρίμανση

2–3 ημέρες θερμ. περιβάλλοντος, 3–4  
εβδομάδες στους 5 °C

Μπύρα IPa  
20 LT BRAUMEISTER

**Συστατικά**

23 LT	Νερό, με δυνατότητα επιπλέον παροχής
4.0 kg	Βύνη Pale Ale
0.5 kg	Carapils
50 g	Λυκίσκος Centennial (12.3 % alpha)
100 g	Λυκίσκος Cascade (6.8 % alpha)
1 συσκ.	Ζύμες Safale US-05

**Αρχική πυκνότητα**

12 °P at 21 Lt

**Ζύμωση**

Ζύμωση στους 22 °C

**Ωρίμανση**

2–3 ημέρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος,  
2–3 εβδομάδες στους 5 °C

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ**

**Πρόγραμμα πολτοποίησης**

- 1 63 °C › Mashing
- 2 63 °C › 70 min
- 3 73 °C › 5 min
- 4 78 °C › 5 min
- 5 Βρασμός › 80 min

**Προσθήκη λυκίσκου**

- 25 g Centennial  
› 70 min πριν το τέλος του βρασμού
- 25 g λυκίσκος Centennial  
› 55 min πριν το τέλος του βρασμού
- 40 g λυκίσκος Cascade  
› 40 min πριν το τέλος του βρασμού
- 30 g + 30 g λυκίσκος Cascade  
› Τέλος βρασμού + ψύξη



**PILSNER**  
200 LT BRAUMEISTER

**Συστατικά**

230 LT	Νερό, με δυνατότητα παροχής επιπλέον νερού
38.0 kg	Βύνη Pilsner
2.0 kg	Σταρένια βύνη
280 g	Λυκίσκος Tettnang (4.2 % alpha)
2 συσκ.	Ζύμες Saflager ζύμες

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ**

**Πρόγραμμα πολτοποίησης**

- 1 38 °C › Πολτοποίηση
- 2 63 °C › 40 min
- 3 73 °C › 25 min
- 4 78 °C › 10 min
- 5 Βράσιμο › 80 min

**Προσθήκη λυκίσκου**

- 200 g λυκίσκος Tettnang › 70 min πριν το τέλος του βρασμού
- 80 g λυκίσκος Tettnang › 10 min πριν το τέλος του βρασμού

**Αρχική πυκνότητα**

12 °P στα 210 LT

**Ζύμωση**

Ζύμωση στους 12 °C

**Ωρίμανση**

2–3 ημέρες σε θερμ. περιβάλλοντος,  
3–4 εβδομάδες στους 5 °C

**ΣΤΑΡΕΝΙΑ ΜΠΥΡΑ**  
200 LT BRAUMEISTER

**Συστατικά**

230 LT	Νερό, με δυνατότητα παροχής επιπλέον νερού
20.0 kg	Σταρένια βύνη
20.0 kg	Βύνη Pilsner
180 g	Λυκίσκος Tettnang (4.2 % alpha)
2 συσκ.	Ζύμες Safbrew WB06

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ**

**Πρόγραμμα πολτοποίησης**

- 1 50 °C › Πολτοποίηση
- 2 63 °C › 15 min
- 3 73 °C › 35 min
- 4 78 °C › 15 min
- 5 Βράσιμο › 80 min

**Προσθήκη λυκίσκου**

- 180 g λυκίσκος Tettnang › 70 min πριν το τέλος του βρασμού

**Αρχική πυκνότητα**

12 °P στα 210 LT

**Ζύμωση**

Ζύμωση στους 22 °C

**Ωρίμανση**

2–3 ημέρες σε θερμ. περιβάλλοντος,  
2–3 εβδομάδες στους 5 °C

