

MANUAL DO USUÁRIO EZbrew série BIAB

Recebendo sua EZbrew:

Parabéns pela decisão em adquirir uma EZbrew! Obrigado por confiar em nosso propósito: criar e desenvolver soluções para facilitar a vida do cervejeiro caseiro.

1. Antes de receber o equipamento, verifique se a fita lacre que fecha a caixa do equipamento está intacta e se a caixa não apresenta danos. Se você constatar alguma irregularidade, não aceite a entrega e ligue imediatamente para nossa equipe no (48) 9 9106 3060 ou mande um whatsapp;
2. Abra a caixa com cuidado! Não use facas ou outro material cortante. Isto poderá arranhar o equipamento;
3. Retire cuidadosamente sua EZbrew da caixa e confira o conteúdo da embalagem;
4. Recomendamos uma brassagem inaugural com apenas água. Programe um ciclo curto de dois ou três patamares e deixe a água circular livremente até a fervura. Isto ajuda a remover possíveis resíduos de polimento do aço inoxidável, detectar algum vazamento e remover algum gosto indesejado. Deixe circular pelo menos 15 minutos com água fervente.

Montagem do equipamento:

1. Vire o tanque da sua EZbrew BIAB a face que tem a válvula de saída da bomba para a frente;
2. Retire todos os acessórios do tanque;

3. Instale a bomba na saída da válvula do tanque de brassagem. Verifique a seta indicativa, ela indica o fluxo do líquido, que tem que estar para fora.
CUIDADO: Não precisa apertar até o final da rosca, 4 voltas já são suficientes. Não é necessário apertar! A bomba é feita de Polisulfonato, um polímero atóxico e resistente a temperaturas de fervura e muito frágil. **Se você apertar demais corre o risco de quebrá-la, perdendo a garantia de sua bomba.** Use fita veda rosca sempre que você perceber que tem vazamento de líquido entre a rosca da bomba e a saída da válvula de inox. Sua bomba é blindada e resistente a água. Você pode lavar sem preocupação em danificar o dispositivo;
8. Instale a mangueira de recirculação na bomba e no encaixe superior do tanque de brassagem. Não esqueça de verificar se o anel de vedação está alojado nos espigões curvos de inox;
10. Instale e verifique se a caixa de comando está bem encaixada;
11. Ligue o plug de alimentação da bomba no local indicado na caixa de controle;
13. Conecte o cabo de alimentação 220 Volts em uma tomada que fica na parte traseira do equipamento e **certifique-se que a tomada entrou até o fundo da tomada.** O plugue é blindado e feito de borracha e é bem apertado para não entrar água;
14. Ligue o cabo de alimentação 220 Volts na tomada de força devidamente aterrada;
15. Ligue o botão vermelho na caixa de comando. O controlador soará um bip e rodará o teste de funcionamento do display automaticamente;
16. Coloque o coador de poliéster no aro de inox;
17. Coloque o aro de inox com o coador sobre a borda do equipamento.

Programando o Controlador:

Sua EZbrew é equipada com um exclusivo controlador automático para até 8 patamares de tempo e temperatura, sendo o último sempre de fervura.

Na saia do equipamento existe uma luz indicativa de que a resistência elétrica esteja ligada.

Não ligue sua EZbrew BIAB sem líquido no tanque para que sua resistência elétrica não trabalhar a seco. Fique atento antes de ligar o equipamento!

Com o sistema P.I.D., o controlador diminui a aceleração do aquecimento sempre quando está a 3 graus set point. Você perceberá isso quando o LED vermelho S1 começar a piscar. A função P04 do controlador deverá estar no número 5. Se você desejar mais velocidade de ataque do set point, mude para zero este parametro.

Com o sistema P.W.M., o controlador mantém a temperatura no patamar de forma suave, usando apenas metade da potência do aquecimento. Mais precisão e menor consumo de energia elétrica.

Faça um desenho de seu perfil de brassagem que você deseja realizar:

- Aperte o cursor “para cima” e coloque na função P00, aperte a tecla “S”;
- Insira a senha número 007 para entrar no modo de programação, aperte a tecla “S”;
- Com o cursor “para cima” ou “para baixo” selecione a função P02 e aperte a tecla “S”;
- Insira o número de patamares que você deseja realizar e aperte a tecla “S”;
- Selecione a função P06 e aperte a tecla “S” para sair do modo programação. Aparecerá no display a temperatura de seu equipamento;
- Aperte a tecla “S” para inserir os parâmetros dos patamares:

- Aparecerá SP1 (set point 1): insira a temperatura desejada e aperte a tecla “S”;
- Aparecerá T1 (tempo 1): insira o tempo desejado e aperte a tecla “S”;
- Proceda assim sucessivamente até cadastrar todas as temperaturas e tempos de seus patamares. Quando inserir o último parâmetro aparecerá a temperatura do seu equipamento novamente;
- Aperte o “cursor para baixo” para começar a executar a programação. Soará um beep e aparecerá ON no controlador. Certifique-se que a chave gangorra branca esteja na posição I (modo automático). Você pode interromper o aquecimento de modo manual sempre colocando a chave na posição central. Você pode também aquecer manualmente colocando a chave na posição II;

Pronto, seu equipamento começará a aquecer a água no tanque de fervura.

Em funcionamento:

1. Coloque toda a água que você usará na sua brassagem no tanque de sua EZbrew BIAB. Para a BIAB30, você deve colocar 40 litros;
2. O Controlador aquecerá a água até a temperatura do set point 1 e soará um BIP e começará a contar o tempo 1. Um ponto aparecerá piscando no canto inferior direito do display do controlador. Sempre que este ponto estiver piscando é sinal que o controlador estará controlado tempo de algum patamar.
3. Ligue a bomba e derrube lentamente o malte. Certifique-se que a válvula tripartida esteja aberta;
4. A partir deste ponto, o controlador fará automaticamente o seu perfil de brassagem pré programado. Soará um beep a cada vez que o setpoint de temperatura for atingido;
5. Mexa a cada 10 ou 15 minutos na cama de malte para quebrar os caminhos preferenciais aumentando assim a eficiência do processo de sacarificação;
6. No fim do processo de mosturação, o controlador soará um BIP mais prolongado e aparecerá FILL no visor. Neste momento o programador

fica em modo de espera e desliga o aquecimento. Aperte seta para baixo por 2 segundos;

7. Desligue a bomba e remova o saco de malte de dentro do tanque lentamente e deixe escorrer aos poucos. Peça ajuda a uma pessoa para isto. Deixe um balde ou uma bacia auxiliar ao lado de seu equipamento e coloque o saco dentro.
8. O controlador irá subir a temperatura até atingir a fervura;
9. Retire a borra que fica sobre o líquido no tanque de fervura com o auxílio de uma peneira em aço inoxidável;
10. Assim que o controlador atingir a temperatura que você programou na fervura, será contado automaticamente o tempo e soará um BIP. Marque no relógio o início da fervura para você controlar os tempos das adições de lúpulos e adjuntos. **Coloque os lúpulos e adjuntos dentro de um hop bag (saco para lúpulos) ou um hop spyder (filtro de inox). Se você colocar direto no mosto você corre o risco de entupir e trancar a bomba (a garantia da bomba não cobre danos por entupimento).** Neste período aproveite para preparar fermentador e o chiller;
11. Verifique a intensidade da fervura. Se estiver muito intenso, aperte o “cursor para cima” e entre na função F05 e aperte a tecla “S”. Você pode programar a intensidade da fervura de 0 até 100%;
12. Ao final do tempo de fervura, o controlador soará um alarme longo indicando o fim do processo de fervura e desligará automaticamente o aquecimento.
13. Com o auxílio da pá cervejeira, faça o whirlpool, que são movimentos circulares no sentido horário por 4 minutos e mais rápido por 1 minuto. Cuidado para não se queimar com respingos do mosto;
14. Deixe descansar o mosto por 15 a 20 minutos antes de começar o resfriamento;
15. Engate a mangueira de água fria no chiller e ligue a água de resfriamento;
16. Deixe o mosto esfriar com o auxílio do chiller sem mexer no mosto para que o trub fique no fundo da panela de fervura;
17. Assim que a temperatura do mosto estabilizar, transfira o mosto para o fermentador previamente sanitizado com o auxílio da bomba, acionando o botão verde. A partir dos 15 minutos finais da fervura são críticos do

ponto de vista de contaminação: evite conversar sobre o mosto, cuide para não ter contato com utensílios não sanitizados e não coloque a mão dentro do fermentador.

18. Se a temperatura do mosto estiver abaixo de 28 graus, você já pode inocular a levedura. Tampe o fermentador, instale o *air lock*, programe a temperatura da geladeira para a temperatura de 22 graus e aguarde 14 dias. Consulte o fabricante para maiores informações sobre as temperaturas ideais de sua levedura.

19. Está quase pronta sua cerveja!

Engarrafamento:

O que você vai precisar:

- Garrafas lavadas;
- Tampinhas;
- Primming feito na véspera;
- Arrolhador;
- Ácido peracético;
- Funil;
- Mangueira para encher as garrafas de baixo pra cima;
- Seringa e um recipiente para colocar o priming;
- Um recipiente para sanitizar as tampinhas com a solução do ácido peracético.

RECEITA DO PRIMMING:

Ingredientes

1 litro de água, 1 kg de açúcar (de preferência Demerara), 10 ml de suco de limão.

Modo de Preparo

Coloque os ingredientes em uma panela, ligue o fogo alto e mexa até ferver. Baixe o fogo, tampe a panela e ferva por 5 minutos. Deixe esfriar naturalmente e abra a tampa da panela somente quando for usar o primming.

Use 10 ml desta solução para cada litro de cerveja.

Por exemplo: Coloque 6 ml de primming com o auxílio de uma seringa e complete com a cerveja.

Tampe e mantenha fora da geladeira. Aguarde 7 dias para começar a degustar a cerveja feita por você!

Obrigado por confiar em nosso propósito de criar soluções para você fazer sua própria cerveja em casa!