

MANUAL DO USUÁRIO EZbrew série Ks

Recebendo sua EZbrew:

Parabéns pela decisão e obrigado por escolher EZbrew e 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) 99106 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 de fervura com a face que tem a válvula de saída da bomba para a frente;

2. Solte o parafuso borboleta da trava de segurança da tampa e guarde em um local seguro. Você precisará dela quando desejar transportar seu equipamento;

3. Abra a tampa e retire o tanque de mostura junto com todos os acessórios;

4. Coloque a tampa com o anteparo virado para cima sobre o tanque de fervura;

5. Encaixe o tubo de descida de inox no furo da tampa virado para o centro do equipamento, de modo que a saída do líquido aconteça sobre a resistência elétrica. Isto ajudará a ter uma melhor leitura de temperatura;

6. Encaixe o tanque de mostura sobre a tampa e sobre o tubo de descida de inox. Verifique se o anel de vedação esteja perfeitamente encaixado sob a válvula de descida do tanque de mostura;

7. Instale a bomba na saída da válvula do tanque de fervura. 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 Polissulfonato, 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 na entrada do tanque mostura. Não esqueça de verificar se o anel de vedação está alojado nos espigões curvos de inox;

9. Instale o sensor anti-transbordamento no furo superior do tanque de mostura;

10. Coloque a Caixa de Comando Remoto na borda do tanque de mostura e ligue o sensor anti-transbordamento, que fica na parte inferior do comando remoto;

11. Ligue o cabo de comando de 8 pinos na caixa de potência, que fica na saia do equipamento;

12. Ligue o cabo de alimentação de 3 pinos na caixa de potência; que fica na saia do equipamento;

13. Ligue o cabo de alimentação 220 Volts na caixa de potência;

14. Ligue o cabo de alimentação 220 Volts na tomada de força;

15. Ligue o botão vermelho na caixa de comando. O controlador soará um bip e rodará o teste de funcionamento do display automaticamente;

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. Sua EZbrew tem sensores de segurança que não deixa sua resistência elétrica trabalhar a seco. Fique atento, mesmo o controlador enviando sinal para a parte de potência, ela poderá não ligar.

Com o sistema P.I.D., o controlador diminui a aceleração do aquecimento sempre quando está próximo do set point. Você perceberá isto quando o LED vermelho S1 começar a piscar.

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:
- Vai aparecer SP1 (set point 1): insira a temperatura desejada e aperte a tecla “S”;
- Vai aparecer 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 vai aparecer a temperatura do seu equipamento novamente;
- Aperte o “cursor para baixo” para começar a executar a programação. Vai soar 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. 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 algum patamar.

2. Ligue a bomba e transfira a água para o tanque de mostura e derrube lentamente o malte. Certifique-se que a válvula tripartida esteja fechada e a válvula da panela de fervura esteja aberta;
3. Aguarde alguns minutos para hidratar o malte e abra lentamente a válvula de descida e ligue a bomba;
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. Se o líquido estiver demorando pra descer, desligue a bomba, feche a válvula do tanque de mostura e com auxílio de uma pá cervejeira, mexa o malte até sentir que vc está tocando o fundo falso. Pare de mexer e aguarde de 3 a 5 minutos para formar novamente a cama de malte naturalmente. Abra a válvula lentamente e ligue novamente a bomba. Observe o nível do líquido no tanque de mostura e regule a válvula a fim de estabilizar o nível. Repita este procedimento sempre que precisar;
6. Com um termômetro auxiliar, monitore a temperatura no tanque de mostura. Uma diferença de 2 a 5 graus entre a temperatura do tanque superior e o inferior é normal e o controlador trabalha para estabilizar as duas temperaturas;
7. 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, enquanto você remove o tanque de mostura, o líquido está subindo a temperatura. Desligue a bomba e deixe o líquido descer totalmente. Feche a válvula tripartida, desconecte o sensor de transbordamento e retire a panela de mostura e jogue fora a palha do malte que sobrou;
8. Retire a borra que fica sobre o líquido no tanque de fervura com o auxílio de uma peneira de inox;
9. 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. Neste período aproveite para preparar as adições de lúpulo e preparar fermentador e o chiller. **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).;

10. 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%;
11. Ao final do tempo de fervura, o controlador soará um alarme longo indicando o fim do processo de fervura e desligará automaticamente o aquecimento.
12. 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;
13. Deixe descansar o mosto por pelo menos 20 minutos antes de começar o resfriamento;
14. Engate a mangueira de água fria no chiller e ligue a água de resfriamento;
15. Deixe o mosto esfriar com o auxílio do chiller sem mexer no mosto para que o trub fique no fundo da panela de fervura;
16. 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.
17. 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. Está quase pronta sua cerveja!

Engarrafamento:

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