

# FASTFERMENT™ 53 л

<https://www.beermachines.ru/>

## ИНСТРУКЦИЯ



### Поздравляем с покупкой FastFerment!

Теперь вы с минимальными усилиями приготовите лучшее пиво, вино, сидр или медовуху в комфортных домашних условиях. Спасибо, что выбрали нас — мы стараемся сделать всё, чтобы процесс пивоварения и виноделия принёс вам только отличные результаты и положительные эмоции.

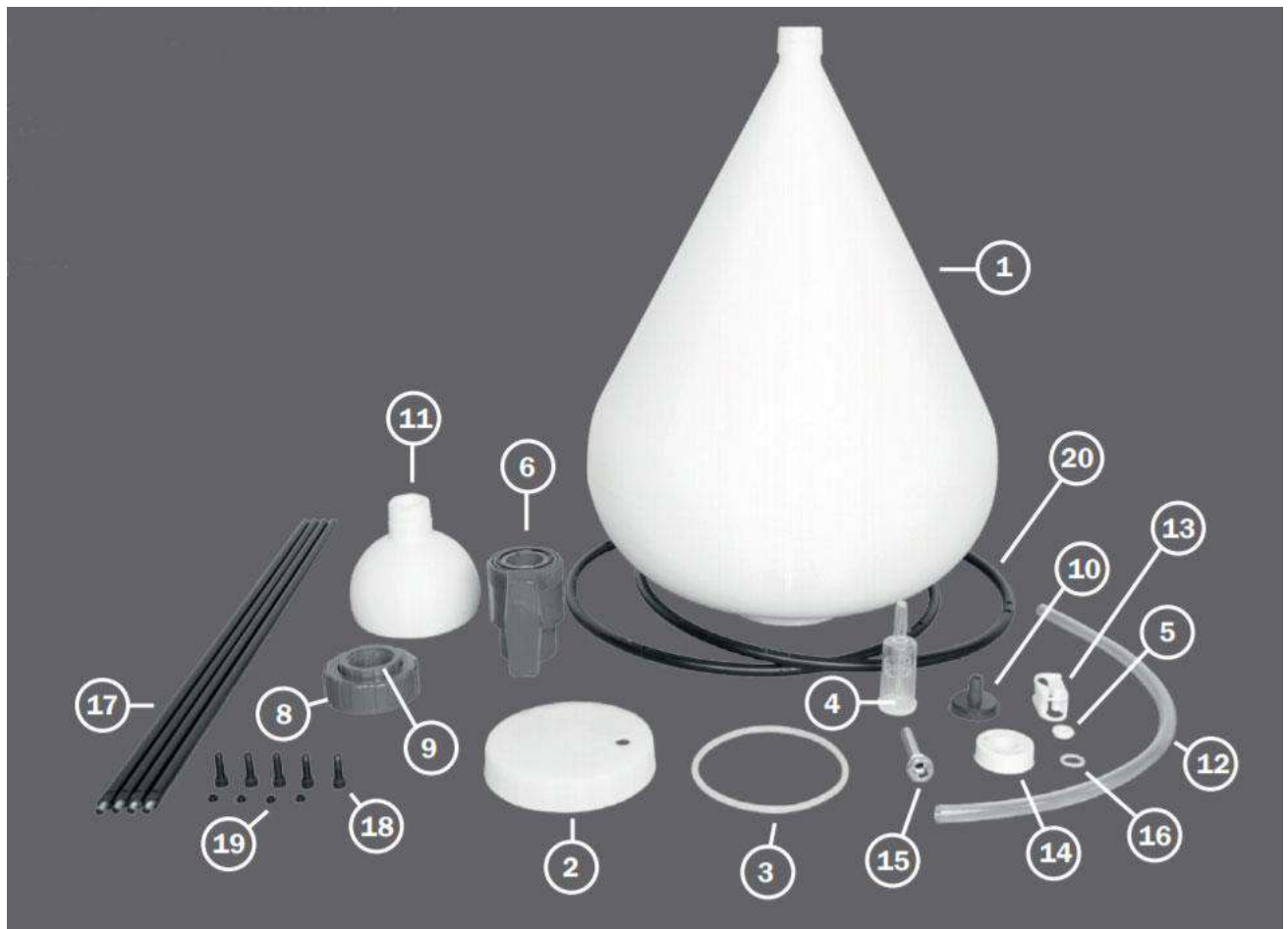
**Важно!** Прежде чем начать использование FastFerment, прочитайте данную инструкцию полностью.

**FastFerment** позволяет домашним пивоварам и виноделам производить первичное и вторичное брожение в одной и той же емкости. Это экономит время, и уменьшает риск заражения пива или вина.



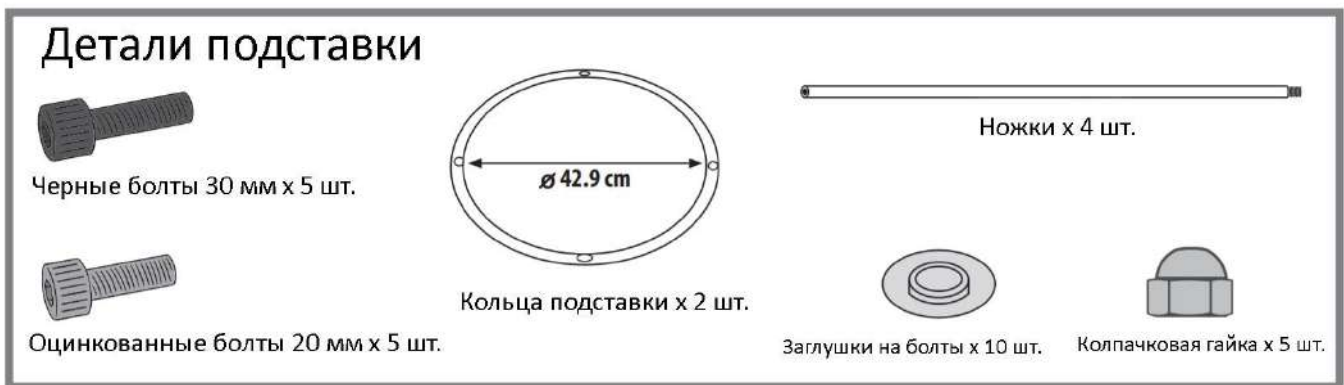
### Комплектация набора FastFerment

1. Конический ферментер – 1 шт.
2. Крышка – 1 шт.
3. Уплотнитель крышки (уже установлен) – 1шт.
4. Разборный гидрозатвор - 1 шт.
5. Уплотнитель гидрозатвора – 1 шт.
6. Кран – 1 шт.
7. Запасное уплотнительное кольцо для крана – 1 шт. (нет на картинке)
8. Union Rings – 2 (1 для штуцера для шланга, 1 для емкости для сбора осадка)
9. Фитинг Union для емкости для сбора осадка – 1 шт.
10. Штуцер для шланга – 1 шт.
11. Емкости для сбора осадка – 1 шт.
12. Шланг – 1 шт.
13. Зажим для шланга – 1 шт.
14. ФУМ-лента – 1 шт.
15. Термогильза – 1 шт.
16. Уплотнительная резинка для термогильзы (уже установлена на термогильзу) – 1 шт.
17. Ножки подставки – 4 шт.
18. Болты для закрепления ножек – 10 шт.
19. Заглушки на болты – 10 шт.
20. Кольца подставки – 2 шт.

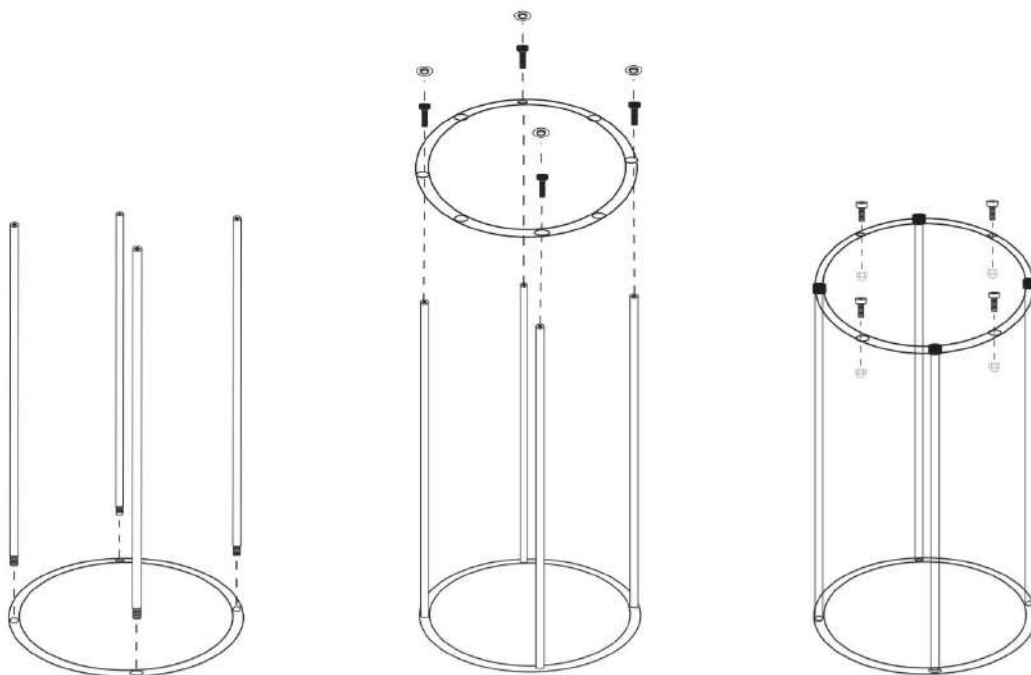


### Сборка подставки

Используйте только подставку для FastFerment 53 л. Подставка для FastFerment 30 л не выдержит нагрузки и может сломаться.



Для закручивания болтов рекомендуется использовать шестигранный ключ. Убедитесь, что вкручиваете в ножки нужные болты (30 мм). Если для закрепления ножек будут использованы болты 20 мм, то в случае поломки подставки гарантия будет аннулирована.



**Шаг 1:** Вкрутите ножку в кольцо подставки (4 ножки – 4 отверстия). С помощью 10 мм гаечного ключа закрепите ножки на подставке. Если ножки не закреплены с помощью гаечного ключа, гарантия аннулируется.

**Шаг 2:** Сверху, на ножки, установите второе кольцо подставки и слабо закрепите его с помощью черных болтов 4 x 30 мм. Болты вставьте через кольцо в ножки. Закрепите каждый болт входящим в комплект шестигранным ключом. Чтобы установить пластиковые заглушки на болты, с усилием нажмите на них.

**Шаг 3:** В оставшиеся отверстия установите оцинкованные болты 4 x 20 мм в том же направлении, что и черные. Закрепите их колпачковыми гайками с помощью шестигранного ключа и 13 мм гаечного ключа. Чтобы установить на болты пластиковые заглушки, с усилием нажмите на них. Эти дополнительные болты нужны, чтобы обеспечить устойчивость подставки.

**Шаг 4:** Переверните подставку так, чтобы все 8 болтов были на полу. Если подставку не перевернуть и установить ферментер на болты, корпус ферментера повредится.

### Сборка FastFerment

#### Шаг 1: Промойте ферментер и все детали

Перед использованием FastFerment очень важно тщательно промыть его мягкой губкой/тканью с использованием специального средства. Промойте и продезинфицируйте все детали ферментера прежде, чем собрать установку.

#### Шаг 2: Используйте ФУМ-ленту

Обмотайте входящей в комплект ФУМ-лентой в сторону закручивания резьбы (по часовой стрелке, см. картинку):

- резьбу на основании ферментера
- резьбу на ёмкости для сбора осадка
- резьбу на термогильзе

**Важно:** если вы накрутите ленту не в ту сторону, то установка может дать течь.



#### Установка термогильзы

*Обратите внимание, термогильза не вкручена в FastFerment. Перед установкой обмотайте её резьбу ФУМ-лентой в сторону закручивания.*

*Вкручивать и выкручивать термогильзу следует с особой осторожностью, чтобы не повредить внутреннюю резьбу. Переустанавливая термогильзу, обязательно обмотайте её резьбу ФУМ-лентой. Вкручивайте аккуратно, чтобы не перетянуть — медная термогильза может повредить пластиковую резьбу ферментера.*

**Шаг 3:** Закрутите и раскрутите крышку без уплотнительной прокладки 10 раз, чтобы разорвать нить. Это необходимо сделать, чтобы крышка гладко и легко накручивалась на резьбу ферментера.

**Шаг 4:** Подсоедините кран к ферментеру (стороной с внутренней резьбой). **ВАЖНО:** перед установкой крана намотайте на резьбу на дне емкости 4-5 слоев ФУМ-ленты. Не затягивайте кран слишком сильно – вы можете повредить резьбу; гарантия в таком случае аннулируется.

Кран следует затягивать руками до тех пор, пока он не будет плотно прижат. Не затягивайте кран гаечным ключом. В случае протечки намотайте дополнительные слои ФУМ-ленты.

**Шаг 5:** Подсоедините один из фитингов крана к емкости для осадка.

**Шаг 6:** Присоедините шланг к штуцеру для шланга.

**Шаг 7:** Вкрутите ёмкость для сбора осадка к крану и откройте кран.

**Шаг 8:** Вставьте резиновый уплотнитель для гидрозатвора в отверстие в крышке.

**Шаг 9:** Вставьте гидрозатвор в уплотнитель.

**Шаг 10:** Поместите FastFerment на подставку.

**Шаг 11:** Заполните FastFerment. Вставьте уплотнитель в крышку и закрутите её.

**Шаг 12:** Проведите тест на протечку, чтобы убедиться в герметичности установки. Рекомендуется оставить жидкость в ферментере не менее, чем на 5-6 часов.

**Шаг 13:** Проведите дезинфекцию оборудования и начните приготовление своей первой партии с FastFerment.

## Важные рекомендации

1. Никогда не ставьте FastFerment на емкость для сбора осадка.
2. Каждый раз перед использованием тщательно промывайте установку с помощью мягкой губки или ткани. Никогда не используйте для очистки абразивные средства (щётка, скребок) – они могут поцарапать ферментер.
3. Рекомендуется полностью разбирать и тщательно промывать установку каждые 6 месяцев. Это обеспечит долгую службу деталей ферментера, а также высокое качества вашего пива и вина. Будьте осторожны и внимательны – не повредите резьбу ферментера во время сборки/разборки.
4. На FastFerment не должны попадать прямые солнечные лучи.
5. Не подвергайте FastFerment прямому нагреву (открытым огнём, тепловой пушкой), иначе пластик расплавится.
6. Очистка термогильзы. Термогильза вкручена в ферментер. При выкручивании её из ферментера с целью очистки (что рекомендуется делать каждые 6 месяцев) следует быть особенно осторожным, чтобы не повредить внутреннюю резьбу ферментера. Обязательно оборачивайте резьбу термогильзы ФУМ-лентой.

Вкручивайте аккуратно, чтобы не перетянуть — медная термогильза может повредить пластиковую резьбу ферментера.

7. Для мытья деталей из серого пластика используйте воду температурой не выше 60°C.





Влейте в FastFerment ингредиенты



Закройте ферментер крышкой с установленным гидрозатвором



Оставьте на первичное брожение



После окончания первичного брожения поверните кран



Отсоедините ёмкость для сбора осадка



Вылейте из ёмкости осадок, промойте и продезинфицируйте её



Либо уберите ёмкость в холодильник, чтобы использовать эти дрожжи повторно



Подсоедините ёмкость для сбора осадка к ферментеру



Откройте кран



Оставьте на вторичное брожение



Закройте кран, когда брожение закончится



Отсоедините ёмкость для сбора осадка



Подсоедините наливной шланг



Отрегулируйте хомут для шланга



Разлейте по бутылкам или кегам

## Топ 5 часто задаваемых вопросов:

### 1. Кран протекает посередине - ОН НЕ СЛОМАН!

В этом случае кран нужно затянуть сильнее. Со временем центральная часть крана может расхлябаться и ее нужно затянуть руками. См. картинки:



1. Снимите ручку с крана



2. Вставьте выпуклости

в соответствующие углубления



3. Затяните среднюю часть крана по часовой стрелке. Теперь протекать не должно



Чтобы помыть кран, сделайте то же самое и отсоедините среднюю часть, откручивая её против часовой стрелки

### 2. Кран засорился

Кран засоряется, если в него из сусла попадают крупные частицы хмеля или вкусовых добавок. Чтобы избежать засорения, используйте ситечко для хмеля и специй или специальные нейлоновые мешочки. Также периодически встряхивайте ферментер.

### 3. Во время брожения кран должен быть открыт или закрыт?

Во время брожения кран должен быть всегда открыт, чтобы дрожжевой осадок попадал в ёмкость для сбора дрожжей.

### 4. Можно ли ставить FastFerment на ёмкость для сбора дрожжей?

**НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ!** Ферментер 100% упадёт, сломается и, скорее всего, испачкает весь пол. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** устанавливайте FastFerment на подставку.

### 5. Какую температуру способен выдержать FastFerment?

FastFerment выдерживает 80°C. При превышении этого значения гарантия на FastFerment аннулируется.

# FASTFERMENT™

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИВА

Всегда ориентируйтесь на данные, указанные в вашем рецепте.

Существует 3 наиболее важные рекомендации: Чистота, Подготовка, Запись своих действий.

### Пивоварение с солодовым экстрактом

Приготовление сусла (следуйте инструкции на банке):

**Шаг 1:** Помойте и соберите FastFerment.

**Шаг 2:** Проведи тест на протечки (с помощью воды). Если протечек нет, продезинфицируйте оборудование.

**Шаг 3:** Для проведения дезинфекции используйте входящую в комплект таблетку ДЕО-Хлора. Растворите таблетку в 10 л прохладной воды. После дезинфекции промойте оборудование чистой водой (можно кипяченой). Промывать обязательно: содержит хлор!

**Шаг 4:** Налейте в FastFerment 4 л холодной воды.

**Шаг 5:** Вскипятите в кастрюле 1 л воды и снимите кастрюлю с огня.

**Шаг 6:** Подержите банки с экстрактом в горячей воде для разжижения экстракта, затем вылейте экстракт в кастрюлю с кипящей водой и тщательно перемешайте.

**Шаг 7:** Медленно вылейте содержимое кастрюли в ферментер с холодной водой, постоянно помешивайте.

**Шаг 8:** Долейте в ферментер FastFerment холодную воду и доведите общий объем до 9 л. Перемешайте.

**Шаг 9:** Возьмите образец сусла и запишите показания гидрометра.

**Шаг 10:** Когда температура сусла опустится до 18-25°C, добавьте в него дрожжи. Сусло можно охладить с помощью чиллера.

*У вас есть возможность провести аэрацию сусла. Для этого закройте ферментер крышкой и мягко потрясите его, либо энергично перемешайте сусло лопаткой.*

**Шаг 11:** Закройте ферментер крышкой и поставьте на Подставку. Оставьте в покое на время первичного брожения (время зависит от типа пива).

**Шаг 12:** Оставьте сусло на первичное брожение на 5-7 дней в темном месте при температуре окружающей среды 18-25°C. Температура брожения зависит от сорта пива. При приготовлении Эля сусло рекомендуется сбавивать при температуре 18-21°C.

**Шаг 13:** По окончании брожения закройте кран, отсоедините ёмкость для сбора дрожжей и вылейте ее содержимое.

*У вас есть возможность сохранить дрожжи для повторного использования. Далее в этой инструкции даны рекомендации, как это сделать.*

## Розлив по бутылкам:

**Шаг 14:** Промойте, продезинфицируйте: бутылки, шланг, штуцер для шланга и зажим для шланга.

Присоедините шланг к крану FastFerment.

**Шаг 15:** Разлейте пиво по бутылкам. В каждую бутылку добавьте декстрозу из расчета 2 ч. л. на 1 л пива. Закрытые бутылки выдержите минимум 2 недели при температуре 18-25°C (вдали от солнечного света). Все это время пиво будет карбонизироваться.

**Шаг 16:** Через 2 недели пиво готово к употреблению. Для улучшения вкуса бутылки можно выдержать в темном месте еще несколько месяцев. Перед употреблением охлаждайте.

## Показания гидрометра

Гидрометр используется для определения удельной плотности сусла. Этот показатель нужен, чтобы определить, сколько сбраживаемых сахаров содержит сусло. Сахара имеют большую плотность, чем вода, поэтому сусло с большим количеством сахаров будет иметь более высокую плотность.

Показания снимают с сусла, имеющего температуру около 20°C. Если температура жидкости выше на 5°C, добавьте к полученному значению 0,001 SG и, соответственно, если температура сусла ниже на 5°C, убавьте от полученного значения 0,001 SG.

## Зачем использовать гидрометр?

**Показания** гидрометра позволяют точно определять, закончился ли процесс брожения. Кроме того, **показания** гидрометра (взятые до внесения дрожжей) помогут в конце процесса приготовления пива определить содержание алкоголя в пиве.

**Первый показатель должен быть получен в начале брожения. Убедитесь, что тестируемый образец имеет температуру 20°C. Так вы получите наиболее точный результат.**

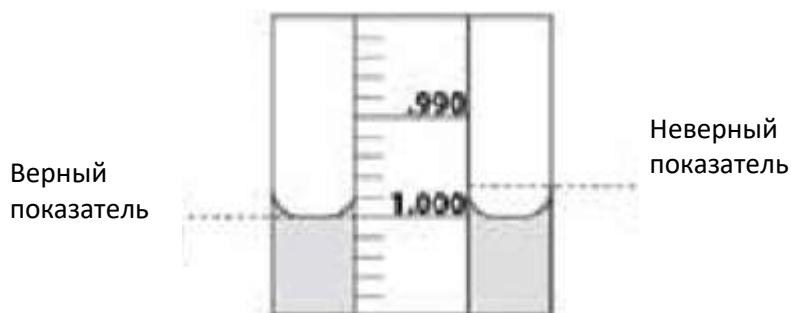
## Начальная/Оригинальная плотность (OG)

Как правило, начальная плотность пива находится в диапазоне между 1,030 SG и 1,060 SG.

## Снятие показаний гидрометра

**Шаг 1:** Налейте немного сусла в цилиндр гидрометра, оставьте сверху 5 см свободного пространства.

**Шаг 2:** Вставьте гидрометр в цилиндр. Дайте ему покружиться в жидкости, чтобы выпустить возможные пузырьки со стенок цилиндра. При снятии показания убедитесь, что уровень жидкости находится на уровне ваших глаз и вы принимаете во внимание самое нижнее показание (см. картинку).



**Шаг 3:** После первичного брожения возьмите вторую пробу.

## **Конечная плотность (FG)**

Конечная плотность пива обычно около 1,012.

## **Определение количества алкоголя**

Чтобы вычислить содержание алкоголя в пиве сделайте расчет по формуле  $(OG - FG) * 131$ .

## **Повторное использование дрожжей**

**Шаг 1:** Подсоедините ёмкость для сбора дрожжей, откройте кран, добавьте сусло и внесите дрожжи.

**Шаг 2:** Брожение начнется в течение 1-3 дней.

**Шаг 3:** Осадок оседает в первые несколько дней брожения. Его можно выбросить, а ёмкость для сбора осадка - помыть. Не меняйте ёмкость для сбора осадка ранее, чем через 24 часа после установки. Для осадка характерен тёмный цвет.

**Шаг 4:** Ёмкость для осадка следует менять только когда осадок накопился и поднимается выше крана. Постарайтесь не сливать пиво.

**Шаг 5:** После удаления большей части осадка необходимо дождаться окончания первичного брожения (6-12 дней).

**Шаг 6:** Закройте кран и отсоедините ёмкость для сбора осадка.

**Шаг 7:** Плотно вставьте резиновую затычку в ёмкость, чтобы герметично её закрыть. Храните в холодильнике или в тёмном прохладном месте. Повторно дрожжи можно использовать в течение 2-4 недель.

**Шаг 8:** Протрите вторую ёмкость для осадка и подсоедините её к FastFerment.

**Шаг 9:** Откройте кран и начните вторичное брожение.

**Шаг 10:** Небольшое количество дрожжей и осадка продолжит скапливаться в ёмкости. Их можно выбросить по окончании брожения.

**Шаг 11:** Чтобы использовать дрожжи повторно, просто внесите в следующую партию пива всё содержимое ёмкости для осадка.