

## УСТРОЙСТВО ПИВОВАРНИ



1. Ёмкость для брожения
2. Гидрозатвор с уплотнительным кольцом
3. ЖК термометр
4. Кран для розлива

## ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 1 Внимательно ознакомьтесь с инструкцией.
- 2 Убедитесь, что место, где будет происходить процесс пивоварения, хорошо освещено.

## ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Перед началом работы необходимо продезинфицировать пивоварню.

Дезинфекция – очень важный этап в процессе приготовления пива, так как это убивает бактерии, дикие дрожжи и плесень, которые могут испортить вкус Вашего пива. Всё оборудование, в т.ч. сама емкость для брожения, а на этапе розлива пива и бутылки, с которыми будет контактировать Ваше пиво, должно быть продезинфицировано. Использовать можно дезинфицирующие средства в таблетках.

Промойте емкость так, чтобы раствор дезинфекции попал на всю внутреннюю поверхность емкости. На этом этапе следует прикрутить краник к емкости для брожения. Откройте и закройте краник, чтобы очищающий раствор попал внутрь. Так же в раствор необходимо положить все предметы, которые будут использоваться далее в процессе приготовления сула. Оставьте раствор в емкости на 15-20 минут, затем повторно несколько раз наклоните емкость для контакта стенок с раствором и слейте раствор. Промойте оборудование 2-3 раза прохладной проточной водой. Слейте некоторое количество воды через краник, чтобы смыть хлорный раствор.

**Важно!** На этапе промывки оборудования убедитесь, что краник прикручен к емкости достаточно надежно и соединение не допускает протечки воды. Если вы видите протекание на месте крепежа краника — немного поверните краник до исчезновения протечки.

**ВНИМАНИЕ:** При использовании очищающих средств соблюдайте правила работы, соответствующие работе с опасными веществами.

## СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При использовании пивоварни после дезинфекции в первый раз необходимо произвести сборку.

- 1 Проверьте надежность крепления краника № 4 к емкости для брожения № 1
- 2 Закройте крышкой емкость для брожения № 1 и вставьте в нее гидрозатвор с уплотнительным кольцом № 2
- 3 Наклейте ЖК-термометр № 3 на емкость для брожения № 1.

При работе с пивными суслами, читайте инструкцию к каждому отдельному суслу и соблюдайте все пункты.

## ЧИСТКА АППАРАТА

- 1 Тщательно промойте все комплектующие пивоварни, а также дополнительные предметы, использованные в процессе пивоварения.
- 2 Убедитесь, что пивоварня очищена должным образом, прежде чем убирать ее на хранение.

**Данная пивоварня изготовлена из высокопрочного полиэтилена и пригодна для приготовления не только пива, но и браги, кваса, сбитня и медовухи.**