

Варите ваше любимое пиво у себя дома с помощью

SPEIDEL'S

Braumeister

Пивоварня ▪ Ингредиенты ▪ Брожение пива
Дозревание пива ▪ Аксессуары для пивовара

Полностью автоматизированный
контроль за пивоварением



20 Литров + 50 Литров



Варите свое собственное пиво



Варите свое собственное пиво естественным путем. С помощью домашней пивоварни вы получите огромное разнообразие сортов пива вместо скудного магазинного ассортимента. Будьте уникальным. Угощайте своим домашним пивом своих близких и друзей. Создайте свой уникальный сорт пива, который станет приятным сюрпризом и неотъемлемой частью любой вечеринки.

Пивоварня "Braumeister" рассчитана на приготовление 20 или 50 литров пива за раз. Благодаря полному контролю над процессом пивоварения и возможностью добавлять различные виды и количество хмеля, солода и воды практически на каждом этапе приготовления пива, вы сможете создать любой сорт пива - от светлого нефильтованного пива до темного и темного нефильтованного. Учитывая свои небольшие размеры и простоту в использовании, "Braumeister" является идеальным для домашнего пивоварения.

Варите пиво у себя на балконе, кухне или в саду - со временем пивоварение станет одним из самых любимых занятий для вас и вашей компании.

"Braumeister" создан для домашнего пивоварения



Пивоварня "Braumeister" специально разработана для домашнего пивоварения. Она способна выполнять все функции настоящей пивоварни и не требует покупки или подключения дополнительных устройств. Эти преимущества ставят "Braumeister" на первое место среди домашних пивоварень. Отличающей особенностью пивоварни является ее превосходное тщательное отделение не растворившегося солода от сусла.

Процесс очистки (отделения солода от сусла) очень прост - вывод лишнего солода производится через специальную трубку. И если обычно он занимает довольно длительный промежуток времени, то в пивоварне "Braumeister" данная процедура отнимет у вас лишь несколько минут.

Хмель - о нем должен знать каждый пивовар

Хмель в приготовлении пива играет одну из самых важных ролей: его растворение в пиве придает ему неповторный вкус, а его эфирные масла наполняют пиво оригинальным ароматом. Дубильные вещества, содержащиеся в осадке хмеля содержат белки, а поэтому эффект от их употребления имеет положительные свойства. Удивительные свойства хмеля проявляются не только в этом - он также

улучшает качество пены и является природным "консервантом" для пива, препятствуя "старению пива" и сохраняя его вкус на продолжительный период времени.

Хмель - это многолетнее вьющееся растение, достигающее высоты в 7 метров. Сбор хмеля обычно проходит в августе-сентябре. Для пивовара самая ценная часть хмеля - это лупулон (хмельная мука), который представляет собой клейкие зернышки (желестки), находящиеся на внутренней стороне прилистников. Лупулон, именно он придает пиву его неповторный аромат и горечь. В среднем на галлон пива используется 120-150 грамм хмеля. Но данная величина может изменяться в зависимости от сорта пива. Светлые сорта пива требуют меньшего количества хмеля, тогда как для приготовления темных сортов необходимо в два раза больше хмеля.



Процесс пивоварения в "Braumeister" от SPEIDEL

1

Программирование

"Braumeister" запрограммирован так, что при выборе определенного вида пива он автоматически будет варить его необходимое количество времени. Процесс пивоварения начнется автоматически после указания всех параметров. Система контроля позволит пользователю следить за всеми процессами пивоварения.



2

Начальное размешивание

В пивоварню заливается приблизительно 23 литра воды и нагревается до температуры 38°C, более точные данные зависят от конкретного вида пива. После этого в фильтр добавляется 4-5 кг солода. Далее вы фиксируете солод с помощью крышки и опорного захвата.



3

Перемешивание / Пивоварение

Включается насос и крахмал начинает вымываться из солода с помощью воды и образующегося сусла. 4 этапа пивоварения запускаются в соответствии с заданной программой, например:

- 1й этап: расщепление белка при температуре 55°C - прил. 5 мин.
- 2й этап: расщепление мальтозы при температуре 63°C - прил. 30 мин.
- 3й этап: осахаривание при температуре 72°C - прил. 20 мин.
- 4й этап: осахаривание при температуре 78°C - прил. 10 мин.



4

Очистка

По окончании всех четырех этапов вы услышите звуковой сигнал*. Теперь можете приступить к процессу очистки, как мы уже упоминали раньше - он легкий и простой, нужно просто извлечь емкость с солодом из пивоварни. Дайте постоять ей несколько минут над пивоварней, чтобы стекло оставшееся сусло, при желании вы можете пролить через нее воду, чтобы получить больший выход пива.



5

Варка хмеля

Получившееся сусло кипятят на протяжении 80 минут с открытой крышкой и добавив в него нужное количество хмеля. В кипящее сусло постепенно можно подливать воды взамен той, которая испарилась, или, если вы хотите получить продукт с оригинальной концентрацией, не добавлять воду. Об уровне заполнения пивоварни вы можете следить по специальному индикатору. По окончании процесса пивоварения вы услышите специальный звуковой сигнал.



6

Созревание / Выдержка

После кипячения сусла с хмелем начинается процесс брожения, который должен происходить при температуре от 15°C до 22°C, для быстрого охлаждения вы можете использовать специальную бочку для охлаждения сусла смешанного с дрожжами (аксессуар). Хорошо охлажденное и выдержанное пиво готово к употреблению сразу же после нескольких недель хранения в бутылках или в специальной бочке (аксессуар).

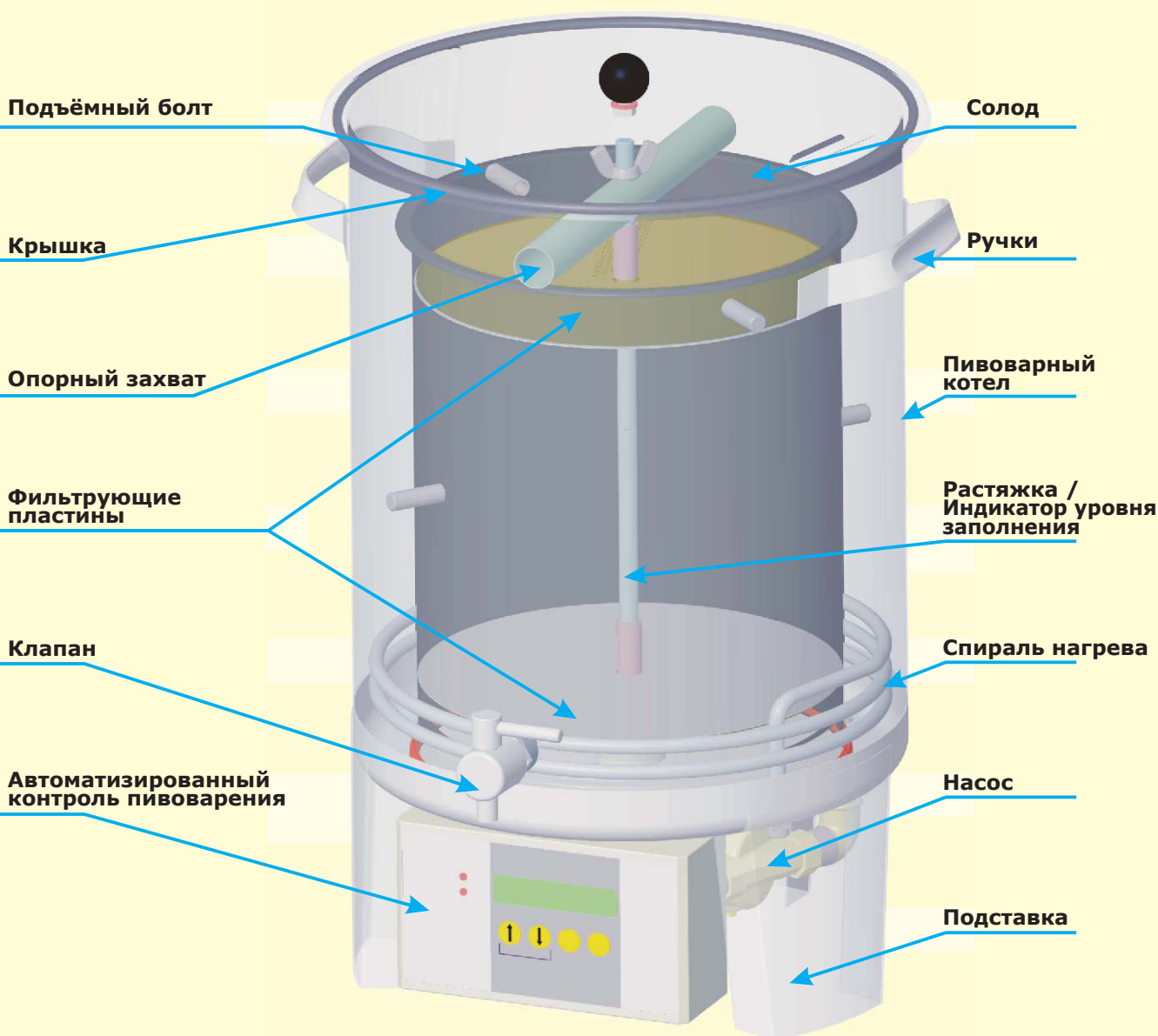


* - также вы можете запрограммировать "Braumeister" на 5 этапов.

Braumeister

Идеален Для Традиционного Домашнего Пивоварения

Дизайн защищен:
Патент DE 101 50 395 B4





Пивоваренный котел без солода



Пивоваренный котел заполненный солодом



Пивоваренный котел после извлечения солода (процесс очистки)

Технически характеристики "Braumeister" на 20 Л

Маркировка	Braumeister 20 Литров
Продукт №	47070
Материал	Нержавеющая сталь
Вес	15 кг с установленными болтами и другими съемными элементами
Спираль нагрева	Мощностью 2000 Вт
Насос	Мощностью 23 Вт
Электропитание	230 В
Вместимость	20 Л готового пива или приблизительно 25 Л пивного сусла
Высота	600 мм
Диаметр	400 мм
Размеры упаковочной коробки	740 x 600 x 610 мм
Управление	Полностью автоматизированный контроль за всеми процессами пивоварения (температура, время, управление насосом)

Технически характеристики "Braumeister" на 50 Л

Маркировка	Braumeister 50 Литров
Продукт №	45050
Материал	Нержавеющая сталь
Вес	24 кг с установленными болтами и другими съемными элементами
Спираль нагрева	Мощностью 3200 Вт
Насосы	Мощностью 2x23 Вт
Электропитание	230 В
Вместимость	50 Л готового пива или приблизительно 55 Л пивного сусла
Высота	700 мм
Диаметр	500 мм
Размеры упаковочной коробки	950 x 760 x 700 мм
Управление	Полностью автоматизированный контроль за всеми процессами пивоварения (температура, время, управление насосом)



Пивоварня "Braumeister"



"Braumeister" 20 Л
Размеры коробки:
740x600x610 мм
Продукт №: 47070



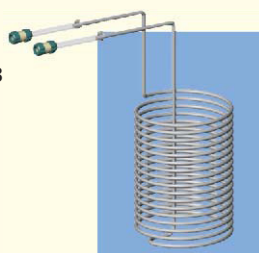
"Braumeister" 50 Л
Размеры коробки:
950x760x700 мм
Продукт №: 45050

Аксессуары

Использующиеся в процессе пивоварения:



Охладитель сусла из нержавеющей стали на 20 литров
Продукт №: 72899



Охладитель сусла из нержавеющей стали на 50 литров
Продукт №: 72900



Статический цилиндр для размешивания пива
Продукт №: 72897



Большой ковш для загрузки солода
Продукт №: 72898



Пивной шпindel для измерения температуры и содержания сусла
Продукт №: 72896



Измельчитель солода
Продукт №: 72903

Использующиеся в процессе брожения:



Бочка для брожения на 30 Л
Продукт №: 21006



Бочка для брожения на 60 Л
Продукт №: 21007



Сливной кран для бочки брожения
Продукт №: 21043



Втулка и затычка для бочки брожения
Продукт №: 21010

Использующиеся во время выдержки пива:



Бочка для выдержки пива объемом 5 Л с втулкой для вентиляции
Продукт №: 72904

Наборы для начинающих



Объемом 20 литров

- 1 пивоварня "Braumeister" 20 Л
- 1 охладитель сусла на 20 Л
- 1 измельчитель солода
- 1 сливной кран
- 1 втулка / затычка
- 1 ковш для солода
- 1 упаковка солода "Kölnler"

Продукт №: 45051

Объемом 50 литров

- 1 пивоварня "Braumeister" 20 Л
- 1 охладитель сусла на 20 Л
- 1 измельчитель солода
- 1 сливной кран
- 1 втулка / затычка
- 1 ковш для солода
- 1 упаковка солода "Kölnler"

Продукт №: 47071

Ингредиенты



Упаковка для 20 Л

Включает в себя упаковку солода, хмеля и дрожжей.

Упаковка солода Kölnler

Продукт №: 72901

Упаковка солода Wheat

Продукт №: 72902

Ингредиенты для пивоварения вы также можете приобрести в специализированных магазинах или заказав их по Интернету.

Пример приготовления 20 Л светлого пива

Ингредиенты

- 4,5 кг солода
- 30 литров воды средней жесткости
- 40-45 грамм хмеля с 3% альфа-кислотностью
- 7 грамм дрожжей для брожения

Варка пива в пивоварне "Braumeister"

Вода для пивоварения	25 Л	Концентрация сусла	11%
Начальное размешивание	38°C	Время варки	80-90 мин
Расщепление протеина	55°C 5 мин	Добавления хмеля	3/4 после 10 мин. варки
Расщепление мальтозы	63°C 30 мин		1/4 за 10 мин. до окончания варки
1 осахаривание	72°C 20 мин	Охлаждение	до 20°C
2 осахаривание	78°C 10 мин	Брожение	от 3х до 7ми дней
		Выдержка	4 - 6 недель

Юридические детали

По данным "Официальное регулирование налогообложения на пиво", для домашнего использования и в качестве хобби вы, как пивовар, можете варить до 200 л пива в год, свободного от налогообложения (данный закон имеет силу на территории Германии - если вы находитесь в другом государстве, пожалуйста, проконсультируйтесь по этому вопросу в местных органах власти).

Будьте смелее! За дополнительной информацией, пожалуйста, обратитесь к инструкции по эксплуатации, которая входит в комплект.

Другие Товары Нашего Производства, Которые Могут Вас Заинтересовать:

Нужный Комплект от Spidel:

Все устройства, которые вам могут понадобиться для работы дома и в саду.



Баки из нержавеющей стали для хранения:

Вина, различных жидкостей, инструментов...



Больше информации о нас вы сможете найти в Интернете:

www.doctorguber.ru



Обратная связь:

Санкт-Петербург тел. (812) 640-22-13, (812) 986-01-20

Москва тел. (495) 774-63-59, (910) 488-18-88