

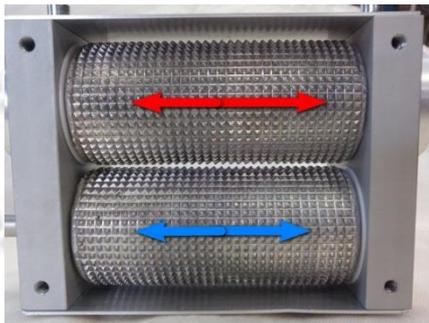
(«...ВСЕМ ИНЖЕНЕРАМ-МЕХАНИКАМ ПОСВЯЩАЕТСЯ...»)

Наконец-то я стал обладателем вальцовой мельницы для солода!!!

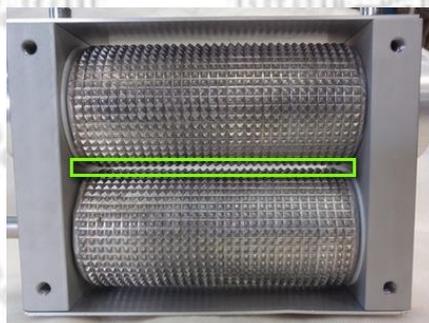
...я бы не стал сильно радоваться, т.к. сделана только половина дела, причем самая малая.

Внимательно осмотрите своё приобретение и обратите внимание на следующие моменты:

1. Валы перемещаются вдоль оси вращения:



2. Неодинаковый зазор по всей длине валов с обоих концов:

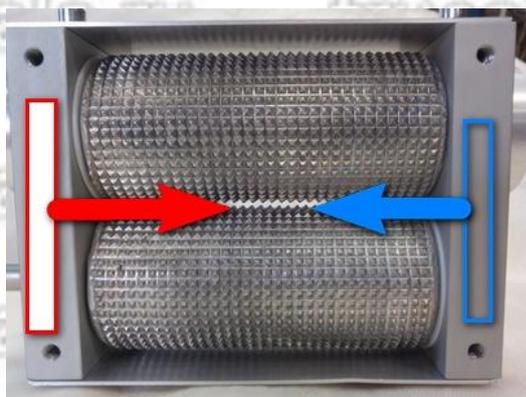


Для дальнейшей успешной эксплуатации вальцовой мельницы запаситесь небольшим количеством терпения, рожковым ключом «на 10», большой отвёрткой «под крест», шестигранником соответствующего размера.

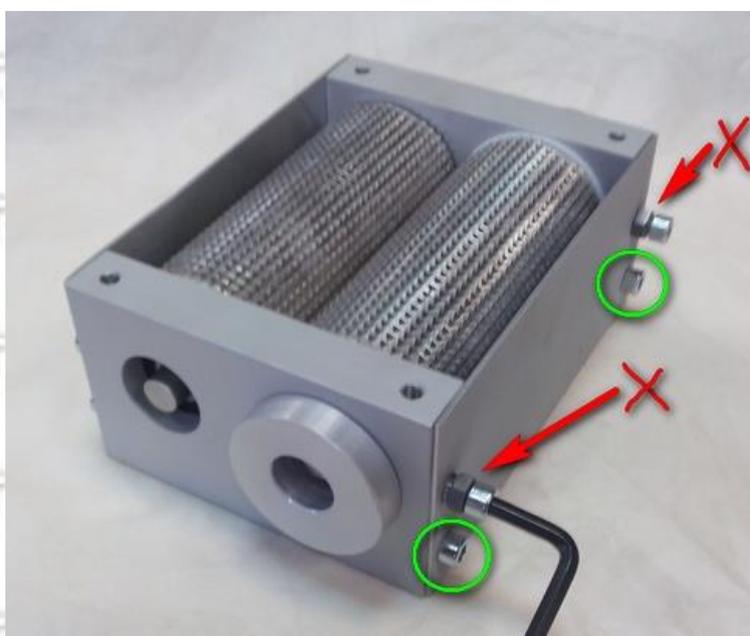
Установите мельницу на гарантированно плоскую и ровную поверхность в том положении сторон «верх-низ» в котором вы планируете её использовать и шестигранником отдайте все болты с обеих сторон (на некоторых моделях эксцентрик удерживает винт с головкой «под крест» - тут примените отвёртку соответствующего размера).



Сдвиньте боковины мельницы друг к другу насколько это позволяет конструкция:



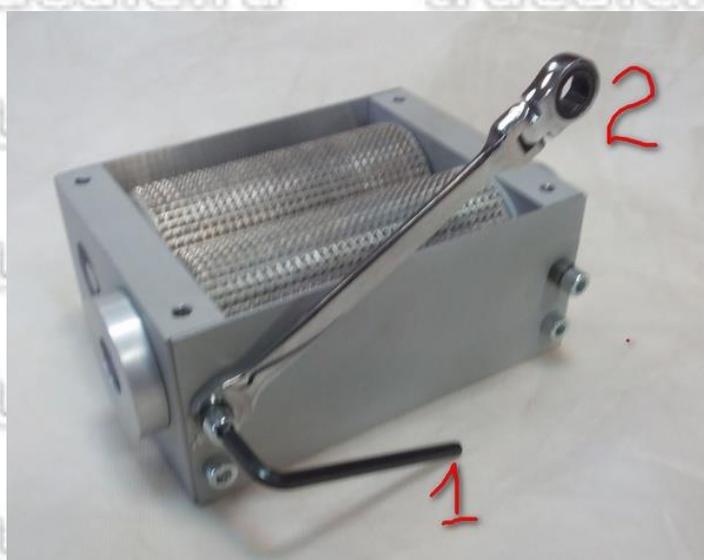
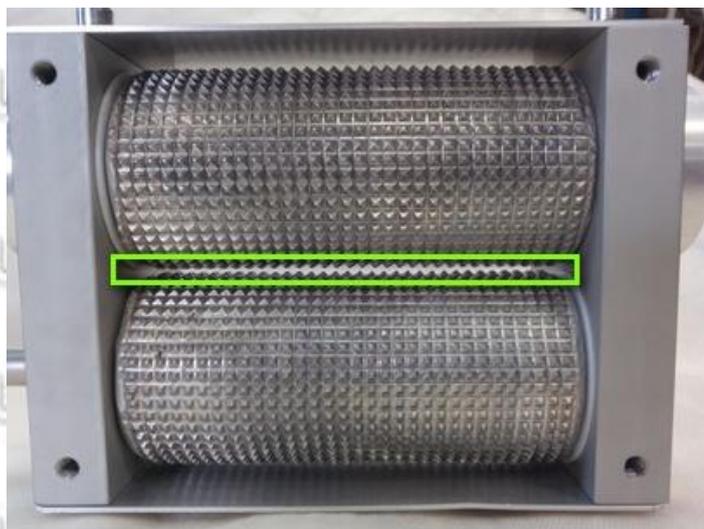
Удерживая новые положения боковин одной рукой, другой рукой с шестигранником слегка зафиксируйте все болты за исключением тех, которые с гайками:



Отпустите мельницу и проверьте, чтобы оба вала после проделанной операции свободно вращались в обоих направлениях. При необходимости операцию повторите, до достижения свободы вращения.

Выставьте интересующий Вас одинаковый зазор между обоими концами вала попеременным вращением эксцентриков и зафиксируйте их.





Если зазор [помол] по каким-либо критериям не устраивает пользователя – измените регулировку до требуемой.

Гражданам, уважающим фиксированные и точные численные значения разного рода, мы рекомендуем обзавестись набором калиброванных щупов, зажимать их между валами, фиксировать эксцентрики и с завидной точностью указывать данные по выставленному зазору в «бортовой журнал пивовара», не забывая помнить и упоминать эти численные значения в тематических дискуссиях. Для достижения высокого качества крафтового пива вы можете воспользоваться выявлением среднего размера солода методом «тысячи зёрен». Для этого потребуется высокоточный измерительный инструмент - штангенциркуль или микрометр. Получив статистические данные тестируемой партии солода измерением габаритов всей тысячи зёрен, необходимо рассчитать зазор между вальцами мельницы, для достижения оптимального качества помола:

$$\frac{\sum_1^{1000} \text{мин.размер зерна}}{1000 \cdot 2}$$

Касательно нашей практики: мы всегда выставляли и выставаем «зазор на глаз»...

Удачных помолов!

Зд мельница:



Зазор на мельницах **Зд** и **328д(большая Зд)** выставляется следующим образом:

Минимальный (обозначен зеленым) – максимально близко к ведущему валу, насколько позволяет эксцентрик (на одной линии, соединяющей центры ведущего вала и эксцентрика).



Максимальный (обозначен красным) – максимально далеко от ведущего вала, насколько позволяет эксцентрик (на одной линии, соединяющей центры ведущего вала и эксцентрика).



Обратная сторона мельницы:



Важно!!! Положения точек на эксцентриках обеих сторон должно быть симметрично друг относительно друга; валы – вращаться свободно «от руки».

После того как требуемый зазор выставлен, зафиксируйте эксцентрики винтами/болтами.

Trueale.ru рекомендует оставлять в бункере 50..100..150 грамм недомолотого солода и валы в зацеплении для следующего лёгкого старта.