

Statinaičių (kegas) ir rinkinys užgazavimui



Nustokite pildyti butelius ir pradėkite pilti šviežią alų į mini keg slėginio statines!

119,79 € su PVM

Prekės kodas: 1.212-1913.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Aprašymas – „Brewferm® Barrel“ mini statinėlių pradedančiųjų rinkinys su „Party Star Deluxe“

Planuojate vakarėlį ar visada svajojote namuose išpilstyti savo pačių pagamintą alų į statinėles? Nustokite pildyti butelius ir pradėkite pilti šviežią alų iš šio kieto mini slėginio statinėlio!

Kaip tai veikia?

Perpilkite alų į statinę, įpilkite 3 g cukraus į kiekvieną litrą ir palikite alų fermentuotis šiltoje vietoje. Tada statinę pastatykite vėsioje vietoje. Jau po kelių dienų galėsite pradėti mėgautis savo pačių pilstomu alumi. CO₂ suteikia alui putotą putų sluoksnį ir išlaiko jo šviežumą. Be to, statinė yra hermetiška, todėl alų galima laikyti keletą savaičių. Ko dar laukiate?

Komplektą sudaro:

- 3 patogūs 5 litrų talpos mini slėginiai statinėliai su specialiais daugkartinio naudojimo gumos kamščiais
- „Party Star Deluxe“ alaus čiaupas: specialus CO₂ čiaupo antgalis su reguliuojamu alaus srautu ir CO₂ išleidimu
- 10 anglies dioksido balionėlių po 16 g
- Praktiškas naudojimo vadovas (anglų kalba)

Pripildymas:

Ištirpinkite reikiamą cukraus kiekį aluje, skirtame statinei.

PASTABA: mažose buteliuose esančiam alui naudokite tik 1/3 įprasto cukraus kiekio. Todėl į kiekvieną alaus litrą įpilkite ne

daugiau kaip 2–3 g.

Niekada nepripildykite statinės iki galo! Visada palikite apie 2–3cm tarpą. Tai atitinka statinės pripildymą iki viršutinės siauros „iškyšos“ aplink statinę. Dabar uždarykite mini statinę specialiu guminiu kamščiu.

Išitikinkite, kad kamštis įdėtas tinkamai, kad jis visapusiškai prigludėtų. Šiek tiek sudrėkinus kamštį, jį įdėti bus daug lengviau.

Brandimas:

Dabar tiesiog leiskite alui bręsti kaip įprasta, kaip ir buteliuose. Iš pradžių keletą dienų šiltoje vietoje (15–20 °C), tada keletą savaičių šaltoje vietoje (10–15 °C). Neįstatykite čiaupo į mini statinę!

Išpilstymas:

Išitikinkite, kad alus yra pakankamai atvėsęs išpilstymui. Tvirtai prispaudžiame čiaupogalvutę statmenai prie rudos gumos kamščio vidinio balto kamščio. Šis baltas kamštis įkris į slėginį statinėlių ir vėliau bus išimtas. Dėl slėgio tam gali prireikti nemažai jėgos.

Išspauskite jį visiškai vienu judesiu, kad gumos žiedas tikrai tvirtai apglėbtų alaus čiaupą. Visiškai nuspaudžiame alaus čiaupą, kad abi statinėlio

spauštuvės užsifikuotų ir pasigirstų spragtelėjimas.

Išpylimas:

Pirmiausia išpilkite vieną ar daugiau bokalų alaus. Jei slėgis sumažėja, galite įdėti CO₂ kasetę į laikiklį ir vienu judesiu įsukti kasetės laikiklį

tiesiai į pilstymo įrenginį. Kai pilstymo įrenginio kaištis atidaro CO₂ kasetę vienu kartu tiesiai į pilstymo įrenginį. Kai pilstymo

įrenginio kaištis atidarys CO₂ balionėlį, išgirsite trumpą šnypstelėjimą. CO₂ srautą galite reguliuoti pasukdami juodą reguliavimo vožtuvą. Galite palikti CO₂ slėgį nuolat įjungtą, tačiau, jei kurį laiką neketinate pilti alaus, rekomenduojame uždaryti reguliavimo vožtuvą.

Valymas:

Po naudojimo tinkamai išvalykite ir dezinfekuokite statinę naudodami „CHEMIPRO®“. Vėl išskalaukite ją švariu vandeniu! Niekada neuždarykite jos, kol ji drėgna. Leiskite statinei visiškai išdžiūti prieš ją kur nors padėdami. Nepamirškite surinkti

rudą ir baltą kamščius bei juos išvalyti, kad būtų paruošti kitam alaus virimui. Įkiškite baltą kamštį atgal į rudą guminį kamštį.

IŠPĖJIMAS:

Niekada nenaudokite daugiau cukraus nei rekomenduojama. Niekada nenaudokite deformuoto mini bario. Tai ženklas, kad per didelis slėgis galėjo pažeisti

suvirinimo siūlę. Reguliariai tikrinkite slėginį barį ir gumos kamštį, ar nėra įtrūkimų ar įskilimų. Rekomenduojame reguliariai keisti

tiek slėginį barį, tiek gumos kamštį, kad išvengtumėte deformacijos ir gumos supuvimo.

Nuotraukų galerija:

