

# MANUAL DE INSTRUCCIONES Y USO

# Güthen Brew

By BREWING BROTHERS CO.



Bienvenidos al Club de los maestros cerveceros  
Redes Sociales: @GUTEN\_BREW

Fermentador Cónico de 32L  
Modelo: FER32C

**Gracias por comprar el Fermentador Cónico GütenBrew.  
Por favor, lea las instrucciones a continuación para ensamblar el  
fermentador.**

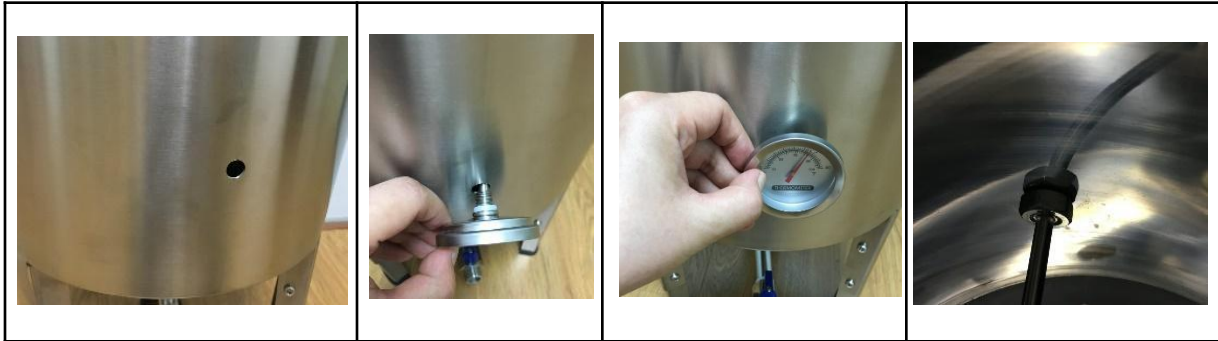
**RECUERDE: Con Güten, hacer cerveza se disfruta.**

<b>COMPONENTES</b>							
No.	Component	Image	Qty	No.	Component	Image	Qty
1	Airlock		1	7	Tuerca de valvula para embotellamiento		1
2	Goma complemento para airlock		1	8	Brazo giratorio		1
3	Termómetro		1	9	3/4" Válvula de filtro		1
4	Anillo plástico para termómetro		1	10	Soportes desmontables		3
5	Tuerca para ajustar termómetro		1	11	Tornillo M6		12
6	Válvula de grifo + anillo plástico		1	12	Tuerca M6		12

## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

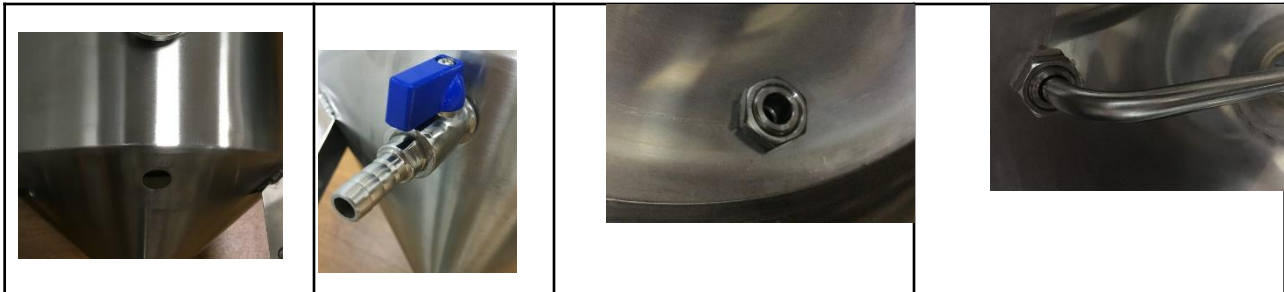
Primero, coloque el anillo blanco en el termómetro.

Por favor posicione e inserte el termómetro dentro del agujero desde la parte exterior del fermentador. Luego apriete y ajuste desde la parte interior con la tuerca de tornillo especial (componente 5). Siga las imágenes a continuación para comprender el proceso.



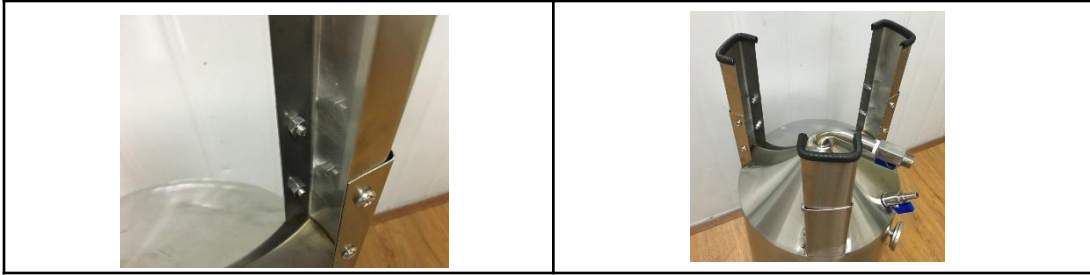
Coloque la válvula de embotellado en la superficie del cono y apriétela con una tuerca de tornillo (componente 12). Está delante del fermentador, en la parte cónica, como se muestra en las imágenes a continuación.

Luego inserte el brazo giratorio en la entrada de la válvula al interior del fermentador. Puede ajustar el brazo giratorio girando la válvula de grifo durante la fermentación.



Selle la válvula de filtro con un espaciador de silicona, atornille la válvula de filtro en el tubo que va en la punta del cono, como se indica a continuación.

El montaje se realiza con 3 soportes desmontables con tornillo M6 y tuerca M6 (componentes 11 y 12).



## PREPARACIÓN DE FERMENTACIÓN

1. Es muy importante esterilizar el fermentador y los accesorios antes de la fermentación, para evitar obtener un producto malogrado.
2. Por favor, asegúrese de que no haya fugas antes de transferir el mosto al fermentador.
3. No se recomienda llenar el fermentador con mosto a máxima capacidad, ya que eso impedirá que salgan burbujas de aire o ralentizará el proceso. Se recomienda llenar hasta 30 litros.
4. Coloque el airlock en la cubierta como se muestra y llénelo con poca cantidad de agua (no más de la mitad).
5. Bloquee la tapa con las 4 abrazaderas.
6. El fermentador debe colocarse en un piso o mesa estable, con una estructura de soporte segura y horizontal antes de su uso.



## DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN

1. Esterilice el fermentador y los accesorios después de su uso, para evitar enmohecer el fermentador debido a los residuos. Sea cauteloso con la limpieza ya que los residuos secos también pueden adherirse al metal.
2. No use ningún elemento de metal afilado para eliminar cualquier residuo. Use un paño suave o un estropajo para limpiar el interior de la caldera.
3. Se recomienda utilizar productos de limpieza adecuados (ácido fosfórico, ácido peracético, detergentes alcalinos, entre otros).
4. Almacene el fermentador en un lugar seco.