



Canning off Kegs

PROBLEMS TO OVERCOME

1. Volume
2. Head Pressure
3. Temperature

Canning off kegs can be a tricky situation due to the lack of temperature control, head pressure, and volume needed to can. One of the largest obstacles to overcome is volume; when utilizing an automated multi-head filler, you're pulling lots of volume, which is why we utilize a 2-inch, 1.5-inch, or 1-inch brewery hose. Most keg systems utilize the 3/8 I.D. hose which would then need to fill a 1.5-inch stainless manifold volume and maintain.

There are three methods that *may* work when trying to do this:

1. Daisy chain kegs together. Buy adapters that you can configure your kegs so that they can link together to increase volume. The increased volume will allow you to fill the manifold of the Wild Goose system. It is also suggested to configure the manifold in a way where you can reduce the volume of the manifold.
 - a. This could be achieved by reducing to 1-inch tri-clamp setups, or if utilizing a 2 head system, a Y-connection to fill heads 1 and 2, and then the keg to tri-clamp adapter hooked up to the bottom of the Y.
 - b. If you're utilizing a 3-5 head system, you will need to just fill the manifold completely.
2. Run individual kegs to each fill head; bypass the manifold altogether and run the keg straight to the 1.5-inch tri-clamp that attaches to the individual fill head, located prior to the restriction plates. This would work best with a 1 or 2 head system.
3. A combination of both – daisy chain 3 kegs or more per fill head. This way you're not changing diameters of the tubing like in example 2, but you have more volume like example 1. This will also ensure you are not doing keg change-outs constantly and getting low fills in between.

Head pressure is another aspect to overcome. You will need to increase head pressure to the kegs to overcome not having any static pressure/weight of the amount of beer in a brite tank, and the change in product hose diameters when adapting.

1. Increase pressure to the daisy chain upwards of 25psi and greater from the regulator to ensure an adequate flow to fill the manifold and supply the appropriate amount of volume per fill cycle. The problem to overcome is the amount of draw necessary to supply 3-5 heads. 1-2 heads require less volume per fill cycle.
2. When running individual kegs per fill head, success has been seen at around 20-25psi per fill head.

WILD GOOSE FILLING Service, Support & Parts
Monday-Friday, 9:00 a.m. - 5:00 p.m. U.S. Mountain Time
Help@WildGooseFilling.com | +1 720.406.7442

WILD GOOSE FILLING



Temperature is the next obstacle to overcome due to a lack of glycol system.

1. Set kegs in trash cans in the walk-in cooler and surround them with ice and rock salt to bring down and maintain freezing temperatures. Try to do this the night prior to canning. This will also ensure that the beer is not being agitated by picking up the kegs and dropping it into the trash cans just prior to canning.

樽からの缶充填

解決すべき問題点

1. ビール量
2. ヘッドプレッシャー
3. 温度

温度の管理・ヘッドプレッシャーの調整、そして必要な充填量に対する樽からの流量という意味において、樽からの缶充填は難しい問題です。その中でも特に深刻なのが流量です：自動式マルチヘッド充填機は一度に多くの量のビールを充填するため、ホース径が2インチ、1.5インチ、1インチといったブルワリーホースを使用します。一方ほとんどの樽のホース径は3/8インチしか無く、それを1.5インチのステンレス・マニフォールドに接続した上で流量を維持する必要があるわけです。

樽からの充填を行う際には以下の3つの方法がうまく機能するかもしれません：

1. アダプタを購入し、複数の樽を連結することで全体としての流量を増加させる。これにより缶充填システムに供給するビール量が増えることになります。以下のように、マニフォールド自体が保持するビール量を少なくするよう設定してみることもお勧めします。
 - a. 1インチ・ヘルール継手を使用することや、2ヘッドシステムの場合はマニフォールドを飛ばして第一ヘッドと第二ヘッドの接続にY字管を使用し、ヘルール接続アダプタによって樽からY字底部に直接接続してみる
 - b. 3~5ヘッドシステムを使用する場合は、マニフォールド内を完全に満たすだけのビールを樽から供給する
2. 一つのヘッドに対し、一つの樽を充当させる。この場合はマニフォールドを飛ばして、1.5インチ・ヘルール継手によって樽からのラインをリストリクション・プレートの直前で充填システムと接続する。充填ヘッド数1~2本のシステムに適した方法です。
3. 1番・2番の両方を組み合わせる。1つの充填ヘッドにつき3樽かそれ以上の樽を連結して繋ぐ。これにより、2番のようにホースサイズを変化させる必要がない一方で、1番のような流量をえられます。また、樽を頻繁に交換する必要がなく、さらに交換直前直後の低充填の頻度を少なくできます。

ヘッドプレッシャーも懸念材料の一つです。樽ではブライトタンクとは異なりタンク内に静的圧力やビール自体の重さが殆どなく、ホース径も細いため、通常より高い圧力をかける必要があります。

1. 樽を連結した場合はCO2レギュレーターを25PSI以上に設定し、マニフォールドがビールで満たされるよう十分な流量を確保し、充填サイクル毎に必要なビールが供給できるようにします。充填ヘッドが1~2本の場合は必要となるビール量はさほどではありませんが、3~5本の充填ヘッドとなると、必要量を供給するのはチャレンジかもしれません。

2.各充填ヘッド毎に樽を充当させる場合は、1ヘッドあたり20~25PSIでうまく行った経験があります。

グリコールチラーが使えない樽における温度管理は次の問題です。

1.一つの方法は、清潔なゴミ箱に樽を入れ、氷と岩塩を入れ氷点下まで下げる方法です。この方法を試す場合は、充填前夜から行うことをお勧めします。当日に行うと、樽の出し入れによって中のビールに衝撃が加わるからです。