

Grainfather Glycol Chiller

Date d'envoi estimée: juin, 2019

Contrôlez votre température de fermentation avec précision, à chaque fois!

Le contrôle de la température est l'un des éléments les plus cruciaux pour la production d'une bière de bonne qualité. Elle doit être régulée et stable tout au long du processus de fermentation pour éviter que la levure soit stressée et fermenter correctement pour obtenir le bon profil de saveur.

Avec la capacité de commander et de contrôler individuellement la température de quatre fermenteurs coniques Grainfather, chacun avec leurs propres programmes de fermentation, le Glycol Chiller est le complément idéal pour garantir des résultats de fermentation supérieurs.

Conception

Avec son design compact et élégant, qui intègre toujours notre gamme complète de fonctionnalités, le Glycol Chiller maintient le principe de Grainfather consistant à fournir un équipement de brassage domestique de qualité, offrant des résultats similaires à ceux d'une brasserie artisanale, avec un faible encombrement.

Avec l'ajout du Glycol Chiller, votre système fonctionne à son niveau ultime et vous êtes même en mesure de produire à l'eau froide jusqu'à 4 à 6 ° C (39 à 43 ° F).

Le Glycol Chiller se connecte à un manchon de refroidissement caché, situé entre les deux parois en acier inoxydable du fermenteur conique. La température désirée est réglée dans le régulateur de température numérique du fermenteur conique, le liquide passe ensuite à travers ce manchon, refroidissant l'acier inoxydable qui refroidit la bière dans le fermenteur. Le manchon de refroidissement n'entre jamais en contact avec la bière, il est complètement dissimulé et n'a pas besoin d'être nettoyé ni désinfecté - une véritable innovation pour un fermenteur de cette envergure.

Caractéristiques

Vous permet de provoquer une chute à froid de 23 L (6 US Gal) de moût à des températures aussi basses que 4-6°C (39-43 ° F). La température minimale varie en fonction de facteurs externes tels que la température ambiante de la pièce, le nombre de fermenteurs connectés et d'autres conditions environnementales.

Refroidit et alimente jusqu'à 4 fermenteurs coniques à différentes températures et horaires de fermentation.

Remarque: Les instructions pour le Glycol Chiller seront attachées à l'extérieur du carton d'expédition. Il est important de les conserver, de ne pas les jeter et de les lire attentivement avant de les utiliser pour vous assurer que l'appareil ne sera pas endommagé. Si, pour une raison quelconque, ceux-ci ne sont pas inclus dans votre achat, nous vous recommandons vivement de télécharger une nouvelle copie.

Garantie: Il y a une garantie de 24 mois sur les Glycol Chiller.

Incluant: La prise d'alimentation du Glycol Chiller, le coupleur de connexion de refroidissement, le tuyau isolé de 2 m (6,5 pi), l'entonnoir glycol, le tube en silicone pour pompe d'amorçage.

Remarque: lorsque vous recevrez votre appareil, vous devrez le remplir avec un mélange de propylène glycol. Reportez-vous aux instructions fournies avec le Glycol Chiller pour obtenir des informations sur le mélange, le remplissage et l'amorçage de la pompe.