

» Braumeister - vše co potřebujete pro výrobu piva

Zařízení pro homebrewing a začínající pivovary z nerezové oceli



» Nekupuj kopii. Pořid' si originál.

Existuje mnoho zařízení pro výrobu piva. Ale jen jediný Braumeister. Není to žádné překvapení. Protože revoluční technologie sladového koše byla vyvinutá právě Speidelem. S 15-tiletou vedoucí pozicí ve vývoji nás nikdo nemůže překonat - nanejvýš nás mohou kopírovat.



» Výroba piva nikdy nebyla jednodušší

Geniální výhoda Braumeisteru spočívá v tom, že sladová kaše (dílo, rmut, sladina, mladina) není promíchávaná žádným míchacím zařízením, ale jemnou samovolnou termickou cirkulací mladiny. Tímto způsobem promíchávání díla se ve varně nic nepřipaluje a nemusí se tedy během fáze vaření mladiny dílo míchat. Vystírka, rmutování, scezování, chmelovar - to vše probíhá ve stejné elektricky ohřívané nádobě. Díky tomu je výroba piva velmi snadná, jednoduchá a čistá.

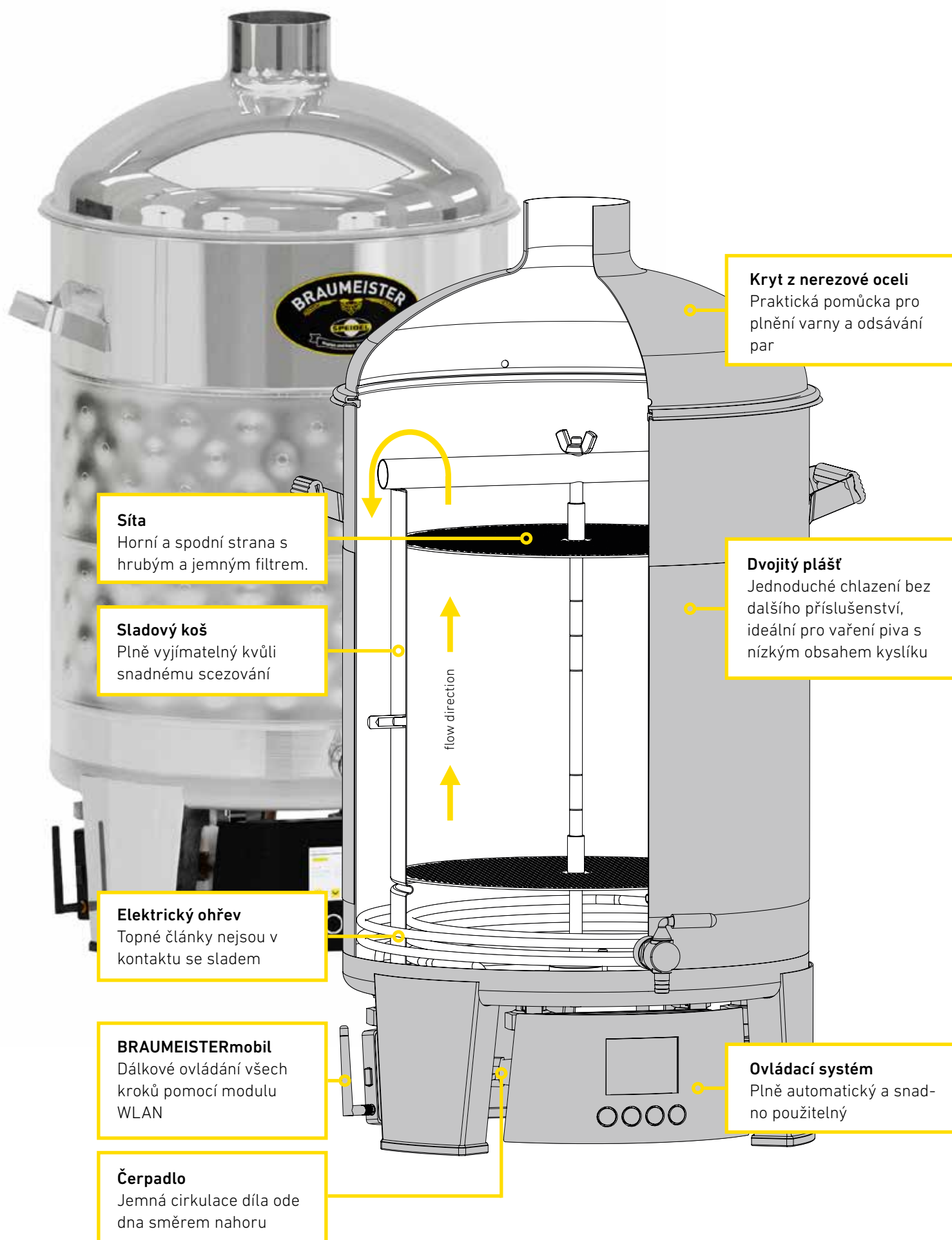
Na rozdíl od komplikovaného vybavení některých jiných hobby pivovarů, s Braumeisterem nemusíte během výroby mladiny dílo stále míchat. Díky patentované technologii sladového koše (malt pipe technology) pивní sladina cirkuluje šetrně a spolehlivě systémem potrubí, která nejsou zvenčí viditelná. Takže nic nikde nehoří a navíc nic není potřeba přečerpávat do jiných nádob během všech fází vaření mladiny. Braumeister je jediné varné zařízení, které čerpá sladové dílo zdola nahoru - tedy proti gravitaci.

Díky této metodě se extrakt ze sladu uvolňuje během přerušení chodu čerpadla a extrakt je optimálně a jemně vyplavován ze sladových zrn, čímž se dosahuje intenzivnější sladové vůně piva.

Ovládací systém automaticky řídí celý proces vaření. Požadované doby a teploty jsou přesně udržovány ve všech krocích a fázích výroby pивní mladiny. Ovládání lze naprogramovat pomocí přednastavených nebo individuálně zvolených receptů. Pomocí volitelného modulu bezdrátové sítě LAN můžete synchronizovat vaše recepty s Braumeisterem a sledovat i řídit celý varný proces na počítači nebo mobilu ve vaší bezdrátové síti LAN.

Braumeister je vyroben téměř celý z odolné nerezové oceli a vyznačuje se vysoce kvalitním zpracováním - Made in Germany!





» Dobré důvody, proč zvolit Braumeister

Patentovaná technologie sladového koše

Díky naší patentované technologii sladového koše je dílo (sladová kaše) jemně rozmícháváno zespodu nahoru. Tímto způsobem dosahujeme optimálního promývání sladu bez nutnosti míchání. Zároveň jsme šikovně skryli potrubí. Naše původní koncepce "malt pipe technology" je zdokonalována od roku 2003 a byla patentována.

Braumeister PLUS

Díky svařovanému dvojitému plášti varny Braumeister PLUS dosáhnete efektivního chlazení a dokonce čistší mladiny i bez použití chladicí spirály.

Snadné čištění

Dokonalé řemeslné zpracování a nejvyšší kvalita svary usnadňují čištění. Čerpadlo varny Braumeister je možné otevřít a ručně vyčistit. Braumeister PLUS má také výtokový kohout na spodní straně nádoby. To umožňuje snadné vypouštění znečištěné vody.

Snadný servis a údržba

Komponenty jako jsou regulátor, čerpadlo nebo snímače lze snadno vyměnit pomocí elektrických konektorů. To vám umožní provádět si drobné opravy sami.

Automatické řízení varného procesu

Plně automatické řízení varny má barevný displej, stavové světelné kontrolky a paměť pro 10 receptů. Může být použito v automatickém režimu anebo v ručním režimu. Má také funkci časovače pro spuštění procesu vaření mladiny. Braumeister je rozšiřitelný pro použití s digitálním vestavěným modulem My Speidel.

Vždy aktuální

Pravidelné aktualizace softwaru lze instalovat prostřednictvím modulu bezdrátové sítě LAN BRAUMEISTERmobil. I dříve zakoupená zařízení zůstávají kompatibilní s novým příslušenstvím.

Příslušenství a fermentační nádrže

Nabízíme velký výběr příslušenství a fermentačních nádrží naší vlastní výroby jak pro vaření mladiny, tak i pro hlavní kvašení a dozrávání piva.

MySpeidel

S produktem MySpeidel nabízíme bezplatný portál pro tvorbu, správu, synchronizaci a stahování receptur pro naše varny a fermentační zařízení. Takže můžete sdílet vaše oblíbené recepty s pivovarnickou komunitou anebo objevovat nové receptury. Veškerá vaše zařízení Speidel můžete spravovat online právě zde.

Zkušenosti

Máme více než 100 let zkušeností v konstrukci nádrží pro výrobu vína a piva. Kromě toho můžeme odkazovat na více než 15 let zkušeností s malými pivovary. Úroveň našeho know-how je možné vidět v praktických detailech, v koordinovaném příslušenství a automatickém řízení výroby s časovačem kroků.

Celosvětový servis

Naším zákazníkům poskytujeme poradenství a podporu po celém světě e-mailem nebo telefonem a věnujeme si čas také individuálním řešením.

Vyrobeno v Německu

Naše výrobky jsou vyráběny výhradně ve městě Ofterdingen v Německu.



» 10-litrový Braumeister

Tak malý a již skutečný Braumeister: 10-litrový Braumeister je tak praktický, že může být dokonce využíván v té nejmenší kuchyni. Nicméně má všechny výhody skutečné technologie Braumeister: patentovaná technologie sladového koše, vysoce kvalitní řemeslné zpra-

cování a plně automatické řízení. Díky tomu je ideální pro všechny, kteří mají malou zkušenost s pivovarnictvím nebo pro testování vzorků velmi malých množství piva. Nebude-
te chtít váš nový Braumeister vůbec odložit !

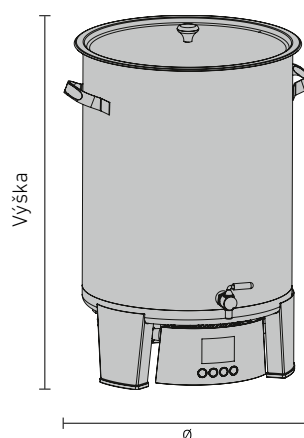
10-LITROVÝ BRAUMEISTER

Kapacita l	Produkt č.	Čistá hmotnost kg	Přepravní hmotnost kg
10	41010	10	13

TECHNICKÝ POPIS 10-LITROVÉHO BRAUMEISTERU

- › Topná cívka: výkon 1200 W
- › Čerpadlo: 9 W
- › Elektrické napájení: 230 V (jištění min. 10 A)
- › Řídicí systém: plně automatické řízení (teplota, čas, čerpadlo)
- › Max. množství sladu: 2,8 kg

ROZMĚRY 10-LITROVÉHO BRAUMEISTERU



Kapacita l	Výška cm	Ø cm	Velikost balení D x Š x V cm
10	48	30	60 x 40 x 50



» Startovací sada 10 Litrů

STARTER KIT BM-10-ECO

Obsahuje

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 10-litrový Braumeister | 5 Výpustní kohout pro fermentační nádobu |
| 2 Chladič z nerezové oceli 10 litrů | 6 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu |
| 3 Mačkadlo sladu | 7 Velká míchací lopatka |
| 4 12-litrová fermentační nádoba | |

Starter kit 1-7

Produkt č.

41011

**Nabídku sladů najdete
na stránka 55**



1



2



3



4



5



6



7



» 20-litrový Braumeister 20-litrový Braumeister PLUS

Braumeister byl speciálně vyvinut jako varná jednotka pro začínající a aktivní hobby a domácí pivovarníky. Kompaktní rozměry a snadná manipulace činí zařízení ideální pro domácí použití. Plně automatický řídicí systém vaří mladinu podle přednastavených nebo individuálních receptů. Ve všech fázích vaření mladiny se čas a teploty přesně řídí zvoleným receptem. V naší komunitě pivovarníků na adrese www.myspeidel.com najdete ke stažení stovky receptů pro vaření mnoha druhů piva.

Braumeister nevyžaduje stálé míchání. Díky patentované technologii sladového koše, který není viditelný zvenjšku, je pivo jemně a šetrně mícháno termickou cirkulací.

Braumeister je jediná varna, která čerpá sladovou kaši směrem zdola nahoru. Díky této metodě se extrakt ze sladu uvolňuje během přerušení chodu čerpadla a extrakt je optimálně a jemně vyplavován ze sladových zrn, čímž se dosahuje intenzivnější sladové vůně piva.

Braumeister PLUS je typický navařeným dvojitém pláštěm. Díky dvojitému plášti pro chlazení mladiny není potřeba dřívější příslušenství a varna poskytuje více volnosti při vaření piva, například při výrobě mladiny s nízkou úrovní nežádoucí oxidace. To umožňuje vyrábět mnohem složitější druhy piva než kdykoli předtím. K vypuštění špinavé vody je na spodní straně kotle umístěn vypustný kohout, což usnadňuje čištění varny.

20-LITROVÝ BRAUMEISTER

Model l	Produkt č.	Čistá hmotnost kg	Přepravní hmotnost kg
20	47070	15	20
20 PLUS	47070-10	19	24



Vlevo: Braumeister 20L
Vpravo: Braumeister 20L PLUS

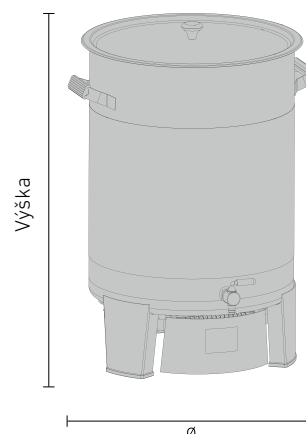
TECHNICKÝ POPIS 20-LITROVÉHO BRAUMEISTERU

- › Topná cívka: 2,000 W output
- › Čerpadlo: 9 W
- › Elektrické napájení: 230 V (jištění min. 10 A)
- › Řídicí systém: plně automatické řízení (teplota, čas, čerpadlo)
- › Max. množství sladu: 6 kg

TECHNICKÝ POPIS 20-LITROVÉHO BM PLUS

- › Topná cívka: 2,000 W output
- › Čerpadlo: 9 W
- › Elektrické napájení: 230 V (jištění min. 10 A)
- › Řídicí systém: plně automatické řízení (teplota, čas, čerpadlo)
- › Max. množství sladu: 6 kg
- › Svařený dvojité plášť pro chlazení
- › Připojení studené vody na zadní straně 1 "AG (2x)
- › Výpustný kohout 3/4 "na dně nádrže
- › Perfektní řešení pro nízkooxidační výrobu mladiny

ROZMĚRY 20-LITROVÉHO BRAUMEISTERU



Model	Výška	Ø	Velikost balení
l	cm	cm	DxŠxV cm
20	60	40	74x60x61
20 PLUS	60	40	74x60x61

» Startovací sady 20 Litrů

STARTER KIT BM-20-ECO

Obsahuje

- 1 20-litrový Braumeister
- 2 Chladič z nerezové oceli 20 litrů
- 3 Mačkadlo sladu
- 4 30-litrová fermentační nádoba

- 5 Výpustní kohout pro fermentační nádobu
- 6 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 7 Velká míchací lopatka

Starter kit 1–7

Produkt č.

47071



1



2



3



4



5



6



7

STARTER KIT BM-20-BASIC

Obsahuje

- 1 20-litrový Braumeister
- 2 Chladič z nerezové oceli 20 litrů
- 3 Mačkadlo sladu
- 4 30-litrový univerzální nerezový keg sud

- 5 Výpustní nerezový kohout
- 6 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 7 Velká míchací lopatka

Starter kit 1–7

Produkt č.

47073



1



2



3



4



5



6



7

Nabídku sladů najdete na stránka 55

STARTER KIT BM-PLUS-20-ECO**Obsahuje**

- 1 20-litrový Braumeister PLUS
- 2 Mačkadlo sladu
- 3 30-litrová fermentační nádoba
- 4 Výpustní kohout pro fermentační nádobu

- 5 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 6 Velká míchací lopatka

Starter kit 1-7

Produkt č.

47071-10



1



2



3



4



5



6

STARTER KIT BM-PLUS-20-BASIC**Obsahuje**

- 1 20-litrový Braumeister PLUS
- 2 Mačkadlo sladu
- 3 30-litrový univerzální nerezový keg sud
- 4 Výpustní nerezový kohout

- 5 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 6 Velká míchací lopatka

Starter kit 1-6

Produkt č.

47073-10



1



2



3



4



5



6

STARTER KIT BM-PLUS-20-PRO**Obsahuje**

- 1 20-litrový Braumeister PLUS
- 2 Mačkadlo sladu
- 3 30-litrový cylindrokónický tank (netlakový)
- 4 Nerezový kulový kohout (2ks)
- 5 Vzorkovací ventil DN 10

- 6 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 7 Šroubovací jímka pro tepločidlo DN 10
- 8 Teploměr analogový
- 9 Velká míchací lopatka
- 10 Chladicí jednotka »cool«

Starter kit 1-8

Produkt č.

47072-10



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



» 50-litrový Braumeister 50-litrový Braumeister PLUS

Každý, kdo chce vařit trochu více piva, potřebuje 50-litrový Braumeister. Tento model je dodáván rovněž s patentovanou technologií sladového koše, plně automatickým ovládáním a kvalitní kvalitou zpracování. 50-litrový Braumeister je k dispozici také jako model PLUS se svařovaným dvojitým pláštěm pro chlazení a výpuštěným ventilem ve spodní části. Zde také volitelný modul bezdrátové sítě LAN otevírá dveře komunitě pivovarníků na www.myspeidel.com a ke stovkám dostupných receptů. A samozřejmě i pivo je také čerpáno zespoda nahoru. Toto uvolňuje sladový extrakt během přerušení chodu

čerpadla a sladový výluh je optimálně a jemně vyplavován s cílem získat intenzivnější sladovou vůni piva.

Pšeničné pivo, ležáky, ejly, světlá i tmavá piva ... s Braumeisterem můžete vařit všechny druhy piva. Poznáte rozdíl v kvalitě mezi vaším vlastním pivem a obyčejnými průmyslově vyráběnými pivy z obchodu. Buďte opatrní: jakmile ochutnáte, nikdy nebudete chtít přestat pít. Přírodní způsoby výroby piva bez pasterizace, kvalitní suroviny a zřeknutí se chemických přísad jsou nepostradatelné pro výrobu skvělého nápoje.

50 LITRŮ BRAUMEISTER

Model l	Produkt č.	Čistá hmotnost kg	Přepravní hmotnost kg
50	45050	24	31
50 PLUS	45050-10	30	37



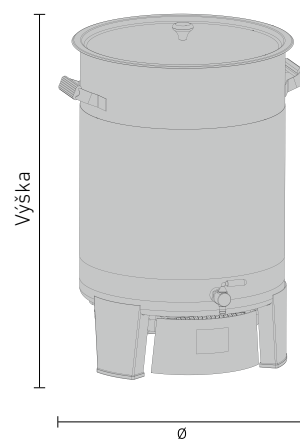
TECHNICKÝ POPIS 50-LITROVÉHO BRAUMEISTERU

- › Topná cívka: výkon 3200 W
- › Čerpadlo: 2 x 9 W
- › Elektrické napájení: 230 V (jištění min. 16 A)
- › Řídicí systém: plně automatické řízení (teplota, čas, čerpadlo)
- › Max. množství sladu: 13 kg

TECHNICKÝ POPIS 50-LITROVÉHO BM PLUS

- › Topná cívka: výkon 3200 W
- › Čerpadlo: 2 x 9 W
- › Elektrické napájení: 230 V (jištění min. 16 A)
- › Řídicí systém: plně automatické řízení (teplota, čas, čerpadlo)
- › Max. množství sladu: 13 kg
- › Svařený dvojité plášť pro chlazení
- › Připojení studené vody na zadní straně 1 "AG (2x)
- › Výpustný kohout 3/4 "na dně nádrže
- › Perfektní řešení pro nízkooxidační výrobu mladiny

ROZMĚRY 50-LITROVÉHO BRAUMEISTERU



Model	Výška	Ø	Velikost balení
l	cm	cm	D x Š x V cm
50	70	50	74 x 60 x 61
PLUS 50	70	50	74 x 60 x 61

» Startovací sady 50 Litrů

STARTER KIT BM-50-ECO

Obsahuje

- 1 50-litrový Braumeister
- 2 Chladič z nerezové oceli 50 litrů
- 3 Mačkadlo sladu
- 4 60-litrová fermentační nádoba

- 5 Výpustní kohout pro fermentační nádobu
- 6 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 7 Velká míchací lopatka

Starter kit 1–7

Produkt č.

45051



1



2



3



4



5



6



7

STARTER KIT BM-50-BASIC

Obsahuje

- 1 50-litrový Braumeister
- 2 Chladič z nerezové oceli 50 litrů
- 3 Mačkadlo sladu
- 4 60-litrový univerzální nerezový keg sud

- 5 Výpustní nerezový kohout
- 6 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 7 Velká míchací lopatka

Starter kit 1–7

Produkt č.

45053



1



2



3



4



5



6



7

Nabídku sladů najdete na stránka 55

STARTER KIT BM-PLUS-50-ECO**Obsahuje**

- 1 50-litrový Braumeister PLUS
- 2 Mačkadlo sladu
- 3 60-litrová fermentační nádoba
- 4 Výpustní kohout pro fermentační nádobu

- 5 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 6 Velká míchací lopatka

Starter kit 1–7

Produkt č.

45051-10



1



2



3



4



5



6

STARTER KIT BM-PLUS-50-BASIC**Obsahuje**

- 1 50-litrový Braumeister PLUS
- 2 Mačkadlo sladu
- 3 60-litrový univerzální nerezový keg sud

- 4 Výpustní nerezový kohout
- 5 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 6 Velká míchací lopatka

Starter kit 1–6

Produkt č.

45053-10



1



2



3



4



5



6

STARTER KIT BM-PLUS-50-PRO**Obsahuje**

- 1 50-litrový Braumeister PLUS
- 2 Mačkadlo sladu
- 3 60-litrový cylindrokónický tank (netlakový)
- 4 Nerezový kulový kohout (2ks)
- 5 Vzorkovací ventil DN 10

- 6 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 7 Šroubovací jímka pro tepločidlo DN 10
- 8 Teploměr analogový
- 9 Velká míchací lopatka
- 10 Chladicí jednotka »cool«

Starter kit 1–10

Produkt č.

45052-10



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



10 LITROVÝ BM



20 LITROVÝ BM

Výška (cm)	48	60
Průměr	30	40
Čistá hmotnost (kg)	11	15
Přepravní hmotnost (kg)	13	20
Velikost balení (l × w × h cm)	60 × 40 × 50	74 × 60 × 61
Topná cívka (W)	1.200	2.000
Čerpadlo (W)	9	9
Elektrické napájení	230 V / 10 Amp	230 V / 10 Amp
Tloušťka pláště (mm)	1,0	0,8
Materiál	Nerezová ocel 1.4301 (V2A / AISI 304)	Nerezová ocel 1.4301 (V2A / AISI 304)
Povrchová úprava	Vnější: lesklé leštění / vnitřní: kartáčované / IIId (2R)	IIId (2R)
Max. množství sladu (kg)	2,8	6
Doporučené umístění	Kuchyně	Kuchyně / Pracovna
Objem vyrobené mladiny	10 litrů	20 litrů
Speciální výbava	žádná	žádná
Produkt č.	41010	47070



20 LITROVÝ BM PLUS



50 LITROVÝ BM



50 LITROVÝ BM PLUS

60	70	70
40	50	50
19	24	30
24	31	37
74 × 60 × 61	74 × 60 × 61	74 × 60 × 61
2.000	3.200	3.200
9	2 × 9	2 × 9
230 V / 10 Amp	230 V / 16 Amp	230 V / 16 Amp
1,5	0,8	1,5
Nerezová ocel 1.4301 (V2A / AISI 304)	Nerezová ocel 1.4301 (V2A / AISI 304)	Nerezová ocel 1.4301 (V2A / AISI 304)
IIId (2R)	IIId (2R)	IIId (2R)
6	13	13
Kuchyně / Pracovna	Pracovna - Varná místnost	Pracovna - Varná místnost
20 litrů	50 litrů	50 litrů
Chladicí plášť, vodní přípojka, přídavný výpuustný kohout	žádná	Chladicí plášť, vodní přípojka, přídavný výpuustný kohout
47070-10	45050	45050-10



» Něco, na co bychom měli být hrdí

Velký Braumeister je nejen dokonalým varným zařízením, ale také vypadá dobře. Není tedy divu, že v Brexx v Genrzau v Německu je 500-litrový Braumeister umístěný tak, aby byl na očích hostům restaurace. S tak pěkným výhledem totiž pivo chutná ještě lépe!





» 200-litrový Braumeister

Některé sny se lidem splní! Staňte se nezávislími a vařte vlastní speciální pivo pro vaše hosty. Využijte osvědčené koncepce systému Braumeister s kompaktním varným zařízením. Vystírka, rmutování, scezování, chmelovar, víření mladiny, chlazení mladiny, to vše se provádí v

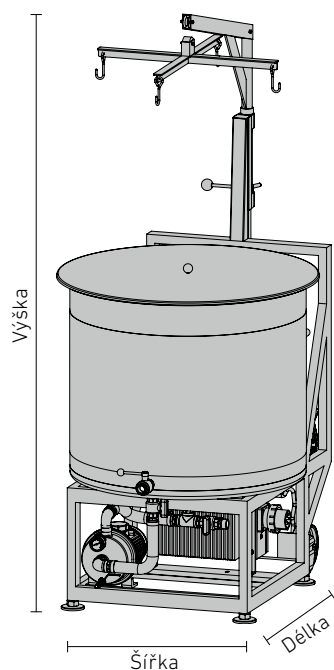
jednom kotli. Navíc je systém mobilní, snadno se přemísťuje a má jen malé prostorové nároky.

200-LITROVÝ BRAUMEISTER

Kapacita l	Produkt č.	Čistá hmotnost kg	Přepravní hmotnost kg
200	45200	150	200



ROZMĚRY VARNY BRAUMEISTER 200 LITRŮ



Kapacita l	Délka cm	Šířka cm	Výška cm	Dřevěná bedna DxŠxV cm
200	136	90	210	132x100x175

TECHNICKÝ POPIS 200-LITROVÉHO BRAUMEISTERU

- › Elektrický ohřev: výkon 3x 3000 W
- › Čerpadlo: 370 W
- › Elektrické napájení: 400 V / 3 fáze
(jištění min. 16 A do hvězdy, 32 A do trojúhelníku)
- › Celková spotřeba: 9,4 kW
- › Chlazení: povrch 1,3 m², dvojitý plášť,
s použitím ledové vody přibližně 50 min
až na 25 ° C při víření mladiny
- › Řídicí systém: plně automatické řízení
(teplota, čas, čerpadlo)
- › Max. množství sladu: 42 kg



» 500-litrový Braumeister

Dokonce i u 500-litrové varny Braumeister zůstává proces vaření mladiny stejně jednoduchý jako u jeho menšího bratra. Plně automatické řízení hlídá dodržování přednastavených nebo individuálně nastavených receptur a ovládá celý varný proces přes všechny fáze vaření mladiny s přesnými časy a teplotami. Funkce integrovaného časovače šetří čas - například voda k vystírce může být předeřívána již brzy ráno, ještě než k varně přijdete.

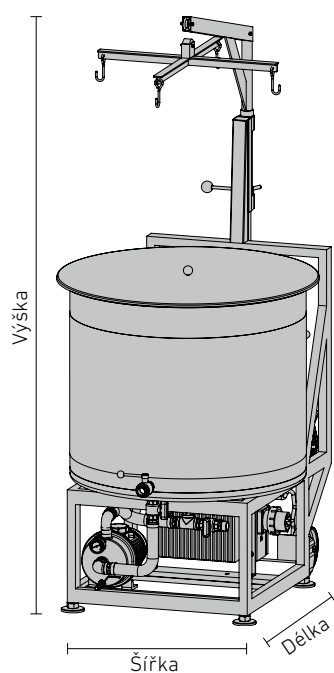
Navzdory zvýšenému objemu zůstává systém mobilní, snadno se přemísťuje a zabírá minimální prostor. Scezování sladiny se provádí snadno a rychle vytažením sladového koše pomocí připojeného zvedacího zařízení. Tím docílíte bezztrátového a rychlého scezování, které je důležité pro co nejmenší oxidaci sladiny.

500-LITROVÝ BRAUMEISTER

Kapacita l	Produkt č.	Čistá hmotnost kg	Přepravní hmotnost kg
500	46500	380	500
500 Přídavný kotel	46510		



ROZMĚRY VARNY BRAUMEISTER 500 LITRŮ



Kapacita l	Délka cm	Šířka cm	Výška cm	Dřevěná bedna DxŠxV cm
500	253	130	277	245x135x141

TECHNICKÝ POPIS 500-LITROVÉHO BRAUMEISTERU

- › Elektrický ohřev: výkon 6x 3000 W
- › Čerpadlo: 370 W
- › Elektrické napájení: 400 V / 3 fáze
(jištění min. 32 A do hvězdy, 63 A do trojúhelníku)
- › Celková spotřeba: 18,4 kW
- › Chlazení: povrch 1,8 m², dvojitý plášť,
s použitím ledové vody přibližně 2h
až na 25 ° C při víření mladiny, pro kratší časy je
nutné dodatečné externí chlazení
- › Řídicí systém: plně automatické řízení
(teplota, čas, čerpadlo)
- › Max. množství sladu: 120 kg

ROZŠÍŘENÍ 500-LITROVÉHO BRAUMEISTERU

- › Příkladový varný kotol z nerezové oceli
- › Pro chmelovar 500 až 600 l mladiny z první várky,
aby byl 500-litrový Braumeister včas k dispozici
znovu pro vystírku a rmutování druhé várky



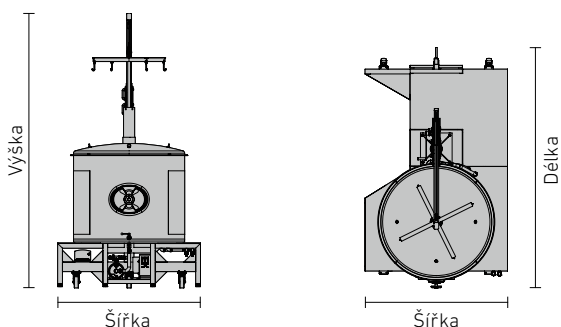
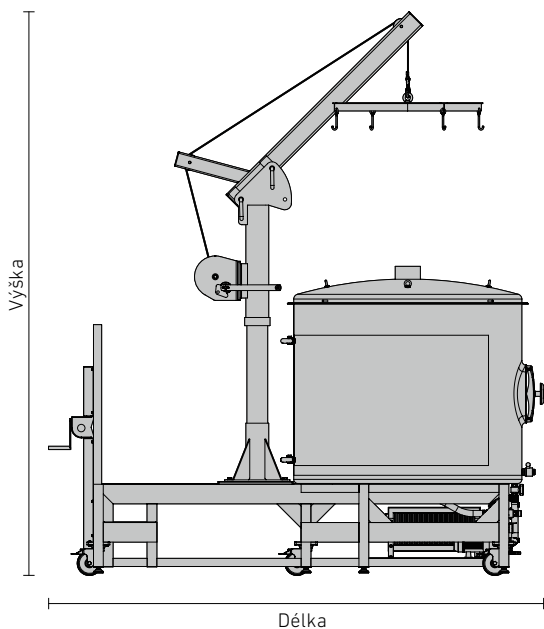
» 1000-litrový Braumeister NOVINKA

Dokonce i u 1000-litrové varny Braumeister zůstává proces vaření mladiny stejně jednoduchý jako u jeho menšího bratra. Plně automatické řízení hlídá dodržování přednastavených nebo individuálně nastavených receptur a ovládá celý varný proces přes všechny fáze vaření mladiny s přesnými časy a teplotami. Funkce integrovaného časovače šetří čas - například voda k vystírce může být předeřívána již brzy ráno, ještě než k varně přijdete.

V reakci na mnoho požadavků našich zákazníků jsme nově vyvinuli 1000-litrový Braumeister. Tento model varny je vhodný pro každého, kdo chce vařit ještě více piva. Dokonce i s 1000-litrovým vařením zůstává proces vaření mladiny stejně jednoduchý jako u ostatních Braumeisterů. A také je zde funkce integrovaného časovače, který usnadňuje práci, protože např. teplá voda může být připravená brzy ráno před začátkem vaření první várky mladiny.

1000-LITROVÝ BRAUMEISTER

Kapacita l	Produkt č.	Čistá hmotnost kg	Přepravní hmotnost kg
1.000	41000	850	980



ROZMĚRY VARNY BRAUMEISTER 1000 LITRŮ

Kapacita l	Délka cm	Šířka cm	Výška cm	Dřevěná bedna DxŠxV cm
1.000	305	180	345	310x190x195

TECHNICKÝ POPIS 1000-LITROVÉHO BRAUMEISTERU

- › Elektrický ohřev: výkon 4x 3000 W + 8 x 2.725 W
- › Čerpadlo: 370 W
- › Elektrické napájení: 400 V / 3 fáze (jištění min. 63 A do hvězdy, 125 A do trojúhelníku)
- › Celková spotřeba: 34,2 kW
- › Chlazení: povrch 2,56 m², dvojitý plášť, doporučuje se doplňkový deskový výměník tepla pro chlazení mladiny
- › Řídicí systém: plně automatické řízení (teplota, čas, čerpadlo)
- › Klenutý horní kryt s přípojovací armaturou DN 150 pro odsávání brýdových par a otvor pro dávkování chmele
- › Max. množství sladu: 225 kg



» Startovací sady 200 / 500 Litrů

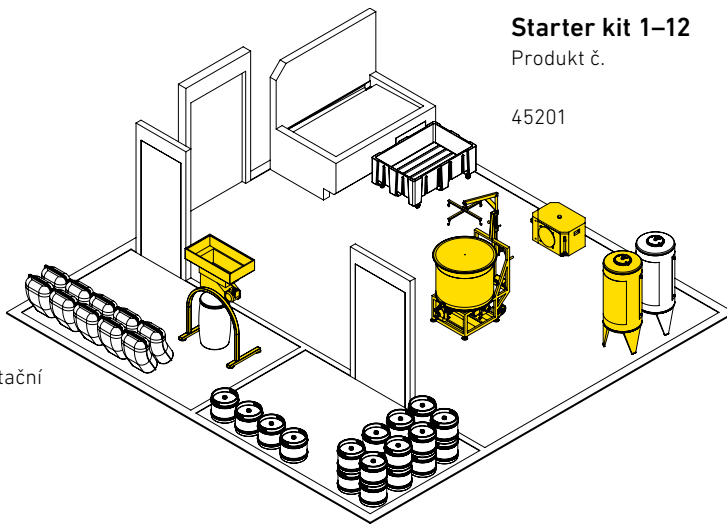
STARTER KIT »200-LITROVÝ BRAUMEISTER«

Obsahuje

- 1 200-litrový Braumeister
- 2 Pojízdňý zásobník na namačkaný slad a mláto
- 3 Mačkadlo sladu
- 4 Hadicová souprava 5 metrů
- 5 Vodní chladič Chilly 1,7 kW
- 6 240-litrové fermentační nádrže z nerezové oceli
- 7 Pojízdňý sokl pro fermentační nádrže
- 8 Kulový kohout z ušlechtilé oceli pro fermentační nádrž FD (2 ks)
- 9 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 10 Odměrný válec pro hustoměr
- 11 Hustoměr
- 12 Čisticí sada

Starter kit 1–12
Produkt č.

45201



1



2



3



4



5



6



7



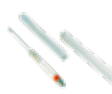
8



9



10



11



12

Pro zrání piva (dokvašování) musí být použity odpovídající tlakové zrací tanky nebo odpovídající počet pivních sudů KEG.



STARTER KIT »500-LITROVÝ BRAUMEISTER«

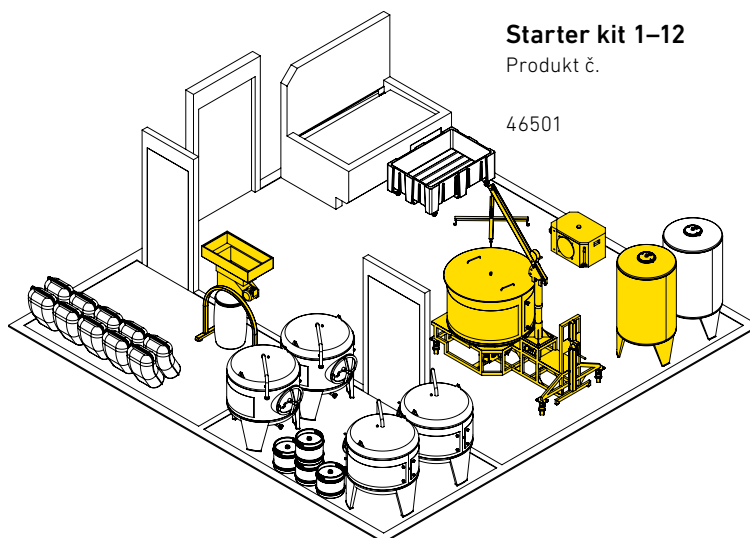
Obsahuje

- 1 500-litrový Braumeister
- 2 Termoizolační návlek
- 3 Pojízdný zásobník na namačkaný slad a mláto
- 4 Mačkadlo sladu
- 5 Hadicová souprava 5 metrů
- 6 Vodní chladič Chilly 1,7 kW
- 7 725-litrové fermentační nádrže z nerezové oceli
- 8 Kulový kohout z ušlechtilé oceli pro fermentační nádrž FD (2 ks)
- 9 Kvasná zátka se vzduchovým uzávěrem pro fermentační nádobu
- 10 Odměrný válec pro hustoměr
- 11 Hustoměr
- 12 Čistící sada

Starter kit 1–12

Produkt č.

46501



Pro zrání piva (dokvašování) musí být použity odpovídající tlakové zrací tanky nebo odpovídající počet pivních sudů KEG.



200 LITROVÝ BM

Výška (cm)	210
Délka (cm)	136
Šířka (cm)	90
Čistá hmotnost (kg)	150
Přepravní hmotnost (kg)	200
Topná cívka (W)	3 × 3.000
Čerpadlo (W)	370
Elektrické napájení	400V / 16 Amp
Celkový příkon (kW)	9,4
Tloušťka pláště (mm)	1,5
Materiál	Nerezová ocel 1.4301 (V2A / AISI 304)
Povrchová úprava	IIId (2R)
Max. množství sladu (kg)	42
Doporučené umístění	Pivovar
Objem vyrobené mladiny	200 litrů
Produkt č.	45200

**500 LITROVÝ BM****1000 LITROVÝ BM**

277

345

253

305

130

180

380

850

500

980

6 × 3.000

4 × 3.000, 8 × 2.725

370

370

400 V / 32 Amp

400 V / 63 Amp

18,4

33,8

1,5

2,0

Nerezová ocel 1.4301
(V2A / AISI 304)Nerezová ocel 1.4301
(V2A / AISI 304)

IIId (2R)

IIId (2R)

120

225

Pivovar

Pivovar

500 litrů

1000 litrů

46500

41000

» Na všechny dobré věci stojí
za to si počkat

Není divu, že většina pivovarníků nejen v Brau-
meisteru vaří, ale také používají naše tanky
Speidel pro kvašení a zrání piva.





» Fermentační nádoby a vejce

Chladicí spirála pro spodně
kvašené pivo stránka 52

PE FERMENTAČNÍ SUDY

Výrobek	Produkt č.
PE fermentační sud 12 litrů	21047
PE fermentační sud 20 litrů	21052
PE fermentační sud 30 litrů	21006
PE fermentační sud 60 litrů	21007
PE fermentační sud 120 litrů	21008



Dodává se bez kohoutů a kvasné zátky

NEREZOVÉ UNIVERZÁLNÍ KEGY

Výrobek	Produkt č.
Univerzální KEG sud 30 litrů	UF-035 Var 0005
Univerzální KEG sud 60 litrů	UF-035 Var 0006



NOVINKA

PE CYLINDROKÓNICKÝ TANK SKLEPMISTR

Výrobek

Produkt č.

PE tank Sklepmistr 30 litrů	77367
PE tank Sklepmistr 65 litrů	77368
PE tank Sklepmistr 120 litrů	77369



- › Sklepmistr (Kellermeister) je cylindricko-kuželová nádrž ideální pro beztlakovou fermentaci piva.
- › Díky své speciální konstrukci se použité pivovarské kvasnice shromažďují v kuželu a mohou být sbírány a opětovně znovu použity.
- › Pivo po kvašení je možné stáčet do lahví vyčištěné od kvasnic pomocí stáčecího kohoutu.
- › Víko nádrže se sklopnou hranou působí samo o sobě jako kvasná zátka. Není nutný žádná další kvasná zátka.
- › Sklepmistr je vyroben z polyethylenu vhodného pro styk s potravinami. Díky hladkému vnitřnímu povrchu je velmi snadné jej vyčistit.
- › Stáčecí pивní kohout a hlavní výpustný kohout mají vnitřní závit G ¾ "
- › Obsahuje 2 pozice pro kohouty
- › Zahrnuje analogový teploměr

Chladicí spirála pro spodně kvašené pivo stránka 52

PE FERMENTAČNÍ VEJCE

Výrobek

Šířka
cm

Výška
cm

Produkt č.

PE fermentační vejce 60 litrů	48	79	21090
PE fermentační vejce 250 litrů	76	120	21070
PE fermentační vejce 600 litrů	103	157	21080

- › Vhodná nádoba k fermentaci (kvašení) vína, piva a moštu
- › Vyrobeno z potravinářského PE
- › Spontánní fermentace je vhodná pro složitější a sofistikovanější vína a piva
- › Propustnost kyslíku z plastu bezpečného pro potraviny umožňuje konzistentní působení kyslíku a vede tak k ideálnímu procesu fermentace a dozrávání alkoholických nápojů.
- › Po ukončení fermentace a stočení nápoje lze hladký povrch nádoby snadno vyčistit
- › Pro 60-litrovou nádobu : Výpust 2 x G ¾ "vnitřní závit
- › Pro 200-litrovou nádobu a více : Výpust 2 x G1" vnitřní závit



Tvar vejce je založený na "zlatém poměru"



» Nerezové fermentační tanky

MALÉ NEREZOVÉ FERMENTAČNÍ TANKY (NETLAKOVÉ)

Výrobek	Ø cm	Výška cm	Produkt č.
Fermentační tank 60 litrů	44	90	FD-044-S Var 0019
Fermentační tank 120 litrů	44	127	FD-044-S Var 0020

- › Pro kvašení většího množství piva doporučujeme náš fermentační tank Speidel z nerezové oceli.
- › Speciální 3D vnitřní povrch usnadňuje čištění tanku.
- › Konstrukce dvojitého chladicího pláště umožňuje připojení vodní chladicí jednotky k tankům, což je nutné zejména při výrobě spodně kvašeného piva.
- › Fermentační tank z nerezové oceli stojí na třech stabilních nohách.
- › Armatura pro stáčení čistého piva nad kvasnicemi G $\frac{3}{4}$ " (vnitřní závit)
- › Armatura pro vypouštění kvasnic a celého obsahu tanku ze dna tanku G $\frac{3}{4}$ " (vnitřní závit)
- › Dvojitý chladicí plášť s armaturami pro připojení vodního chlazení 2 x G 1 " (vnější závit)
- › Jímka DN 10 se záplečkou pro připojení termočidla
- › Nádob s dvojitým chladicím pláštěm
- › Víko se závitem pro kvasnou zátku Speidel



**Příslušenství pro tyto nádrže
naleznete na stránka 52**

VELKÉ NEREZOVÉ FERMENTAČNÍ TANKY (NETLAKOVÉ)

Výrobek	Ø cm	Výška cm	Produkt č.
Fermentační tank 240 litrů	55	152,4	FD-055-S Var 0047
Fermentační tank 525 litrů	82	146,6	FD-082-S Var 0067
Fermentační tank 625 litrů	82	166,1	FD-082-S Var 0068

- › Pro kvašení většího množství piva doporučujeme náš fermentační tank Speidel z nerezové oceli.
- › Speciální 3D vnitřní povrch usnadňuje čištění tanku.
- › Konstrukce dvojitého chladicího pláště umožňuje připojení vodní chladicí jednotky k tankům, což je nutné zejména při výrobě spodně kvašeného piva.
- › Fermentační tank z nerezové oceli stojí na třech stabilních nohách.
- › Armatura pro stáčení čistého piva nad kvasnicemi G 1 " (vnitřní závit)
- › Armatura pro vypouštění kvasnic a celého obsahu tanku ze dna tanku G 1 " (vnitřní závit)
- › Dvojité chladicí plášť s armaturami pro připojení vodního chlazení 2 x G 1 "(vnější závit)
- › Jímka pro připojení termočidla DN 10 DIN 11851
- › Nádob s dvojítm chladícím pláštěm
- › Víko se závitem pro kvasnou zátku Speidel



CYLINDROKÓNICKÉ NEREZOVÉ FERMENTAČNÍ TANKY (NETLAKOVÉ)

Výrobek	Ø cm	Výška cm	Produkt č.
Cylindrokónický fermentační tank 30 litrů	35	83	FD-035-S Var 0002
Cylindrokónický fermentační tank 60 litrů	35	109	FD-035-S Var 0001

Příslušenství pro tyto nádrže
naleznete na stránka 52

- › Pro kvašení menšího množství piva doporučujeme náš cylindrokónický fermentační tank Speidel z nerezové oceli.
- › Speciální 3D vnitřní povrch usnadňuje čištění tanku.
- › Konstrukce dvojitého chladicího pláště umožňuje připojení vodní chladicí jednotky k tankům, což je nutné zejména při výrobě spodně kvašeného piva.
- › Fermentační tank z nerezové oceli stojí na třech stabilních nohách.
- › Vzorkovací ventil pro odběr vzorků piva DN 10 DIN 11851
- › Jímka pro připojení termočidla DN 10 DIN 11851
- › Armatura pro stáčení čistého piva nad kvasnicemi G 1 " (vnitřní závit)
- › Armatura pro vypouštění kvasnic a celého obsahu tanku ze dna tanku G ¾ " (vnitřní závit)
- › Dvojité chladicí plášť s armaturami pro připojení vodního chlazení 2 x G ¾ "(vnější závit)
- › Nádob s dvojítm chladícím pláštěm
- › Víko se závitem pro kvasnou zátku Speidel
- › Kónické dno s vrcholovým úhlem 60 °





» Nerezové tlakové fermentační tanky

NEREZOVÉ TLAKOVÉ FERMENTAČNÍ TANKY

- › Pro kvašení i zrání většího množství piva doporučujeme naše tlakové fermentační tanky Speidel z nerezové oceli s povoleným přetlakem až 1.2 bar.
- › Speciální 3D vnitřní povrch usnadňuje čištění tanku.
- › Díky tlakovému provedení fermentačních tanků může pivo kvasit i zrát v jediné nádrži a nepotřebujete k tomu žádnou vzduchem chlazenou místnost.
- › Konstrukce dvojitého chladicího pláště umožňuje připojení vodní chladicí jednotky k tankům, což je nutné zejména při výrobě spodně kvašeného piva.
- › Vyrobeno v souladu s normou pro tlaková zařízení PED 2014/68 / EU včetně schválení německou technickou kontrolní agenturou (TÜV).
- › Horní tlakové dómické dno NW 400
- › Bezpečnostní pojistný přetlakový ventil namontovaný na horním dnu
- › Typový štítek pro identifikaci tanku v souladu s normou pro tlakové nádoby
- › Víceúčelová horní připojovací armatura : Hrdlo DN 25 DIN 11851 vylisované na horním dně pro T-adaptér - slouží k připojení ventilu CO₂, hradicího přístroje nebo sprchovací trysky DN 10 pro snadné čištění a sanitaci tanku.
- › Fermentační tank z nerezové oceli stojí na třech stabilních nohách.
- › Armatura pro stáčení čistého piva nad kvasnicemi G 1" (vnější závit)
- › Armatura pro vypouštění kvasnic a celého obsahu tanku ze dna tanku G 1" (vnější závit)
- › Dvojitý chladicí plášť s armaturami pro připojení vodního chlazení 2 x G 1" (vnější závit)

Kompletní sestavy a konfigurace tanků Speidel najdete ve speciálním katalogu

- › Vzorkovací ventil pro odběr vzorků piva DN 10 DIN 11851
- › Jímka pro připojení termočidla DN 10 DIN 11851
- › Kónické dno s vrcholovým úhlem 60 °

NEREZOVÉ TLAKOVÉ FERMENTAČNÍ TANKY - CYLINDRICKÉ

Výrobek	Ø cm	Výška cm	Produkt č.
Tlakový cylindrický tank 240 litrů 1,2 baru	55	147	FD-055-S Var 0045
Tlakový cylindrický tank 240 litrů 2,5 baru	55	147	FD-055-S Var 0082
Tlakový cylindrický tank 625 litrů 1,2 baru	82	174	FD-082-S Var 0064
Tlakový cylindrický tank 625 litrů 2,5 baru	82	174	FD-082-S Var 0113
Tlakový cylindrický tank 1.150 litrů 1.2 bar	100	222	FD-100-S Var 0001
Tlakový cylindrický tank 1.150 litrů 2,5 baru	100	222	FD-100-S Var 0002



NEREZOVÉ TLAKOVÉ FERMENTAČNÍ TANKY - CYLINDROKÓNICKÉ

Výrobek	Ø cm	Výška cm	Produkt č.
Tlakový cylindrokónický tank 240 litrů 1,2 baru	55	175	FD-055-S Var 0043
Tlakový cylindrokónický tank 240 litrů 2,5 baru	55	175	FD-055-S Var 0083
Tlakový cylindrokónický tank 625 litrů 1,2 baru	82	215	FD-082-S Var 0063
Tlakový cylindrokónický tank 625 litrů 2,5 baru	82	215	FD-082-S Var 0114
Tlakový cylindrokónický tank 1.150 litrů 1.2 bar	100	270	FD-100-S Var 0003
Tlakový cylindrokónický tank 1.150 litrů 2,5 baru	100	270	FD-100-S Var 0004

Na zvláštní žádost jsou k dispozici také cylindrokónické tanky netlakové (bez PED certifikátu)



PŘÍPLATEK ZA IZOLACI PLÁŠTĚ TANKU

Výrobek

Izolační návlek

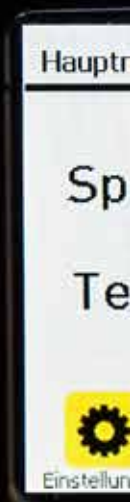
- › 10 mm izolace Armaflex z nerezové oceli - návlek na plášť tanku
- › Lze objednat pouze ve spojení s těmito nádržemi :

Tlakový nerezový cylindrický tank FD-055 240 litrů
 Tlakový nerezový cylindrický tank FD-082 625 litrů
 Tlakový nerezový cylindrický tank FD-100 1.200 litrů



» Vše je pod kontrolou

Díky modulu bezdrátového internetu a nové platformě myspeidel.com můžete ovládat váš Braumeister, když sedíte doma na gauči a dokonce spravovat své recepty. Rovněž proces fermentace piva může být monitorován a ovládán vzdáleně pomocí příslušensví GÄRSPUND-mobil nebo GärmeisterCONTROL.



menü 22:35 P H

eidels Braumeister

mp 24.5°C

gen Manuell Braustart Rezept





» MySpeidel.com

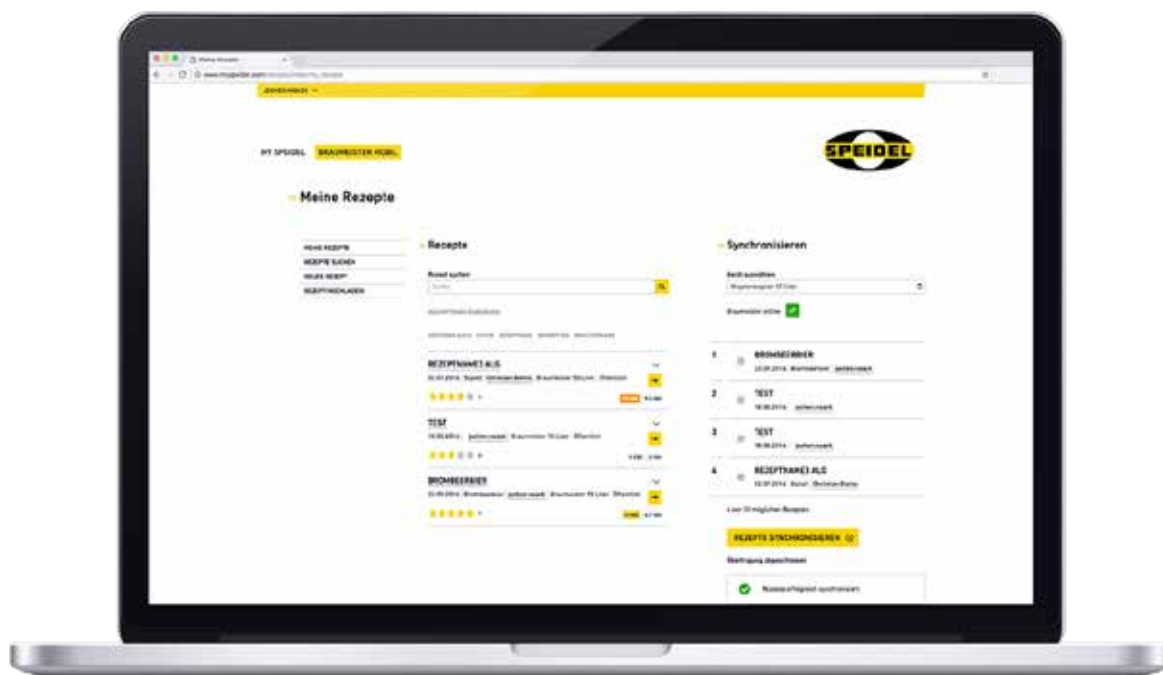
Všechno je zábavnější, pokud můžete vaše nadšení sdílet s ostatními. Proto jsme spustili "MySpeidel", digitální hřiště pro všechny, kteří mají zájem o pivo vyráběné na zařízení Speidels Braumeister.

S touto on-line platformou můžete vytvořit váš oblíbený recept, uložit jej na internet a sdílet s ostatními členy pivovarnické komunity. Každý zákazník společnosti Braumeister má svoje vlastní přihlašovací údaje. Prostřednictvím myspeidel.com můžete spravovat i několik zařízení, jako je Braumeister a GÄRSPUNDmobil (viz strana 45).

Bezdrátový internetový modul BRAUMEISTERmobil je vaší vstupenkou do společnosti MySpeidel. S tímto modulem můžete synchronizovat recepty s Braumeisterem a také sledovat a řídit ho během procesu vaření mladiny, zatímco jste přihlášení k bezdrátovému připojení k internetu. Takže i když sedíte doma na gauči, víte, co se děje ve vašem pivovaru.

Modul lze dodat pro všechny varny Braumeister s novým ovládacím panelem (od roku 2015). Stačí přimontovat modul k varně a připojit jej k vaší internetové síti. Modul je napájen přímo z varny Braumeister. Dodávka obsahuje mini USB kabel. BRAUMEISTERmobil tak může být také použit pro aktualizaci na nejnovější firmware Braumeister.

Zaregistrujte se nyní na adrese www.myspeidel.com



Bezdrátový internetový modul BRAUMEISTERmobil je k dispozici pro všechny varny Braumeister s novým ovládacím panelem od roku 2015.

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO USNADNĚNÍ PROCESU VÝROBY PIVA

Výrobek

BRAUMEISTERmobil

- › Vaše vstupenka do MySpeidel
- › Bezdrátový internetový modul pro vzdálený dohled nad procesem vaření v dosahu bezdrátové místní sítě pomocí bezdrátového směrovače
- › Pro aktualizaci řídicího systému Braumeister na nejnovější software (firmware)
- › Pro všechny 10 až 500 litrové varny Braumeister s řídicím systémem od roku 2015
- › Síťový standard: IEEE 802.11 b / g / n
- › Software pro aktualizaci: PC s minimálními systémovými požadavky Windows 7 nebo vyšší
- › Připojení přes místní bezdrátovou síť

Produkt č.



77455



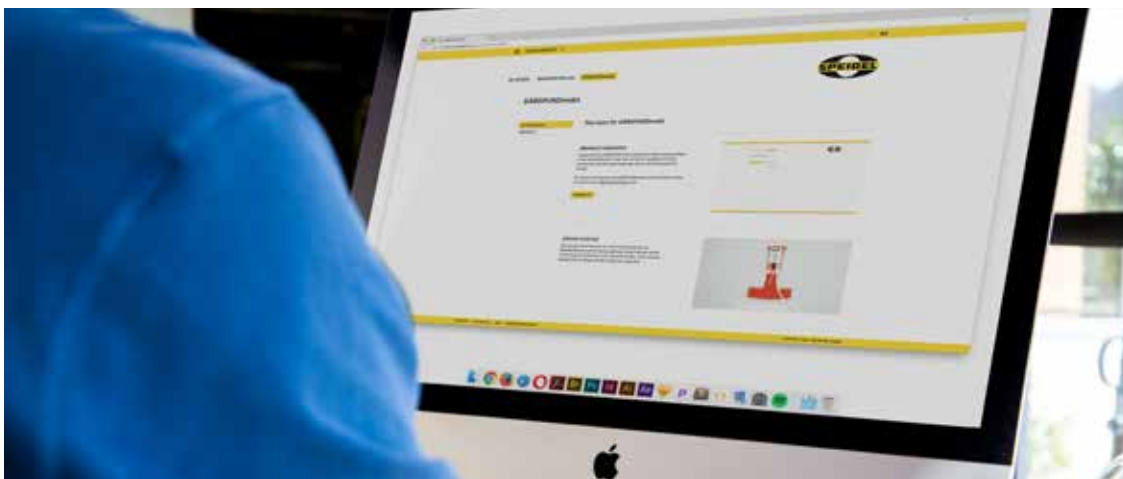
» Pohodlný dohled nad fermentačním procesem

Nejen proces vaření mladiny, ale i fermentační proces při kvašení a zrání piva lze vzdáleně sledovat a řídit. GÄRSPUNDMobil měří fermentační aktivitu tím, že počítá počet bublin CO₂ vaší kvasné zátky i teplotu piva a odesílá tyto informace do vašeho účtu MySpeidel. Tyto informace můžete použít k dohledu a analýze fermentačního procesu. Tímto způsobem můžete lépe předvídat a naplánovat datum stáčení piva do lahví nebo sudů.

GÄRSPUNDMobil je dokonalým doplňkem k využití plného potenciálu kvasné technologie. Můžete použít jeho údaje pro identifikaci korelace mezi fermentační křivkou, teplotní křivkou a chutí vašeho piva. A tak snadno optimalizujete svůj proces výroby piva. Budete moci vylepšovat vaše pivo krok za krokem a vařit jej takové, jaké ho potřebujete mít. Dodávka obsahuje kabel s teplotním čidlem, zástrčku s konektorem pro kabel a adaptérový kabel z mini USB na USB.

Profesionální verze fermentačního procesoru je Gärmeister CONTROL. Jedná se o perfektní systém pro ovládání fermentačních tanků Speidel z nerezové oceli s chladícím pláštěm a tepelným čidlem. Vedle jednoduché požadované regulace teploty je možné použít fermentační programy s až pěti různými fázemi, které vám umožní určit teploty a časy pro každé médium. Nastavení lze měnit pomocí dotykového displeje.

Gärmeister CONTROL má kabelové vývody pro elektromagnetický ventil chladicího okruhu a volitelný topný okruh. Rozsah dodávky zahrnuje elektromagnetický ventil, dvoumetrový kabel, termočidlo a napájení 24 V s mezinárodními konektory. Modul Gärmeister CONTROL lze pomocí modulu WiFi monitorovat a řídit online prostřednictvím služby My Speidel.

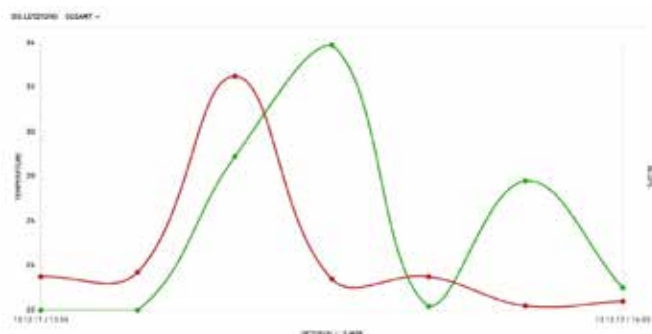


PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO USNADNĚNÍ PROCESU FERMENTACE

Výrobek

GÄRSPUNDmobil

- › Měří se fermentační aktivita počítáním počtu bublin, procházejících kvasnou zátkou, a teplotou
- › Odesílá tyto informace aplikaci MySpeidel prostřednictvím bezdrátového připojení k internetu
- › Síťový standard: IEEE 802.11 b / g / n
- › Světelné diody indikují stav zařízení
- › Včetně kabelu USB - mini-USB, kabelu a tepelného čidla, konektoru a zdířky pro kabel
- › Bez kvasné zátky (není součástí zařízení)



Produkt č.

21100



Kvasnou zátku naleznete na stránce 53 (položka č. 21010).

Fermentační křivka:
Takto vypadá typický
graf fermentačního
procesu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO USNADNĚNÍ PROCESU FERMENTACE

Výrobek

Gärmeister CONTROL

- › Ovladač pro monitorování a ovládání jednoho nerezového fermentačního tanku Speidel s chladicím pláštěm a tepelným čidlem (str. 38, položka č. 64071)
- › Fermentační program s 5 fázemi (teplota a čas)
- › Teplotní rozsah -5 °C až +50 °C
- › Jednoduchá regulace požadované teploty v 5 fázích.
- › TFT displej s dotykovou obrazovkou
- › Výstupy: elektromagnetický ventil pro chladicí okruh, volitelný topný okruh
- › Dodávka obsahuje 1ks elektromagnetického ventilu, 2m kabel pro elektromagnetický ventil, tepelné čidlo, napájení (24 V DC včetně mezinárodních konektorů pro Evropu, USA, UK, Austrálii)
- › Pomocí modulu bezdrátového internetu lze zařízení Gärmeister CONTROL také sledovat a řídit online přes aplikaci My Speidel

Produkt č.

77278





» Nízko-oxidační výroba piva

Co? Ještě jste o tom nikdy neslyšeli? Nízko-oxidační vaření mladiny (Low Oxygen Brewing, LOB), je snahou udržovat kontakt s kyslíkem během procesu vaření piva na možném minimu, zejména ve fázi rmutování, scezování a chlazení mladiny. Tím, že se minimalizuje kontakt se vzdušným kyslíkem, dochází k lepšímu zachování existujících příchutí v pivu a pivo pak má dlouhodobou stabilitu a trvanlivost.



» Příslušenství pro varny Braumeister 10/20/50 litrů

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PROCES VAŘENÍ MLADINY

Výrobek		Produkt č.
Chladič mladiny z nerezové oceli pro 10-litrový Braumeister		77445
Chladič mladiny z nerezové oceli pro 20-litrový Braumeister		72899
Chladič mladiny z nerezové oceli pro 50-litrový Braumeister		72900
Víko z nerezové oceli pro 10-litrový Braumeister		78035
Víko z nerezové oceli pro 20-litrový Braumeister		78032
Víko z nerezové oceli pro 50-litrový Braumeister		78033
Izolační návlek pro 10-litrový Braumeister		77451
Izolační návlek pro 20-litrový Braumeister		77354
Izolační návlek pro 50-litrový Braumeister		77355
Sada k čerpání mladiny pro 20-litrový Braumeister		66712
Sada k čerpání mladiny pro 50-litrový Braumeister		66713

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PROCES VAŘENÍ MLADINY

Výrobek

Produkt č.

Odměrný válec pro hustoměr



72897

Hustoměr

- › S teplotní korekcí pro měření extraktu původní mladiny EPM



72896

Zkrácený sladový koš pro 20-litrový Braumeister

- › Pro vaření 10 litrů mladiny na 20-litrovém Braumeisteru
- › Označení objemu ve spodní části : 12 l
- › Max. množství sladu: 3 kg
- › U varny Braumeister PLUS chlazení pomocí dvojitého pláště funguje pouze v omezené míře s polovičním množstvím mladiny



77421

Zkrácený sladový koš pro 50-litrový Braumeister

- › Pro vaření 25 litrů mladiny na 50-litrovém Braumeisteru
- › Označení objemu ve spodní části : 20 l, 25 l, 30 l
- › Max. množství sladu: 6 kg
- › U varny Braumeister PLUS chlazení pomocí dvojitého pláště funguje pouze v omezené míře s polovičním množstvím mladiny



79263

Velká lopatka na slad



72898

Sada nástrojů pro čištění varny



78027

Mačkadlo sladu Braumeister

- › Možnost nastavení mezery mezi válci
- › Nosný rám (výškově nastavitelný)
- › Násypka na slad z nerezové oceli s objemem 25 l
- › Možnost ručního ovládání klikou anebo akumulátorovým šroubovákem
- › Tvrzené válce z kalené oceli



77467

Ruční šrotovník na slad



72903

Chmelové síto

- › Adaptér na 20-litrový a 50-litrový Braumeister



77391

Sada pro nízkooxidační vaření pro Braumeister 20 litrů

- › Zahrnuje plovoucí víko, podpěrný kroužek pro síto a montážní matici



66736

Sada pro nízkooxidační vaření pro Braumeister 50 litrů

- › Zahrnuje plovoucí víko, podpěrný kroužek pro síto a montážní matici



66733

» Příslušenství pro varny Braumeister 200 / 500 litrů

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PROCES VAŘENÍ MLADINY

Produkt

Produkt č.

Izolační návlek pro 200-litrový Braumeister

- › Izolace varny pro zrychlení varného procesu a úsporu energie



77357

Izolační návlek pro 500-litrový Braumeister

- › Izolace varny pro zrychlení varného procesu a úsporu energie



77380

Izolační návlek pro 1000-litrový Braumeister

- › Izolace varny pro zrychlení varného procesu a úsporu energie



77470

Odměrný válec pro hustoměr



72897

Hustoměr

- › S teplotní korekcí pro měření extraktu původní mladiny EPM



72896

Velká lopatka na slad



72898

Sada nástrojů pro čištění varny



78027

Sada hadic

- › Hadicová koncovka G 1 " vnitřní závit

1 5 m

2 10 m



77363

77366

Mačkadlo sladu Maltman

- › Možnost nastavení mezery mezi válci
- › Nosný rám
- › Násypka na slad
- › Tvrzené válce z kalené oceli
- › Bezúdržbová válečková ložiska
- › Napájení 230 V 50 Hz



77371

120 litrový plastový barel

- › Pro namačkaný slad
- › Kompatibilní s mačkadlem sladu Maltman



21008

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PROCES VAŘENÍ MLADINY

Výrobek

Produkt č.

Nerezový talíř na sladový koš pro 500L Braumeister

- › Pro odkládání vytaženého sladového koše s mlátem
- › Vybavený pojezdovými kolečky



66584

Nerezový talíř na sladový koš pro 500L Braumeister

- › Pro odkládání vytaženého sladového koše s mlátem
- › Vybavený pojezdovými kolečky



66605

200 litrový PE univerzální zásobník na odpad

- › Pro odkládání sladového mláta a podobně
- › Vybavený pojezdovými kolečky
- › 126,5 x 85,5 x 46 cm (D x Š x V) plus výška koleček



10103

95-litrový univerzální sud z nerezové oceli

- › Pro bezpečné skladování sladu
- › Vzduchotěsný



UF-044-0095

Dřevěné míchadlo sladové kaše

77390



» Příslušenství pro fermentační tanky

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO KVASNÉ A ZRACÍ TANKY

Výrobek

Produkt č.

Chladicí jednotka "Cool" 0,3 kW

- › Perfektní řešení pro malé 60 a 120 litrové fermentační tanky FD
- › Včetně integrovaného cirkulačního čerpadla, regulace teploty a připojení Gardena
- › Teplotní rozsah : -6 ° C až +20 ° C
- › Napájení 230 V / 50 Hz



77457

Chladicí jednotka "Chilly" 1,7 kW

- › Teplotní rozsah : -10 ° C až +25 ° C
- › Sada hadicových spojek pro 240 l / 525 l / 625 l / fermentační tanky tlakové i netlakové
- › Napájení 230 V / 50 Hz



72905

Gärmeister CONTROL

- › Procesor pro řízení fermentačního procesu
- › Další informace najdete na stránka 45



77278

Chladicí spirála pro plastové fermentační nádoby

- › Spirála z nerezové oceli pro montáž do víka fermentační nádoby
- › Pro plastové fermentační nádoby od 12 do 60 litrů



77482

Chladič mladiny pro fermentační tanky Sklepmistr

- › Pro upevnění do víka tanku Kellermeister
- › Pro nádrže Sklepmistr s objemem od 30 litrů do 120 litrů



77397

Jímka šroubovací DN 10 pro teploměr nebo termočidlo procesoru Gärmeister CONTROL



64071

Teploměr analogový



63887

Podstavec na kolečkách pro fermentační nádrže FD 60 litrů / 120 litrů

- › Výška 16 cm



77520

Podstavec na kolečkách pro fermentační nádrže FD 120 litrů / Fermentační vejce 250 litrů

- › Výška 16 cm



77400

Sanitační a plnicí víko pro fermentační nádrže FD



86162

Motýlová klapka pro fermentační nádrže FD a tlakové nádoby

- › vnitřní závit G 1" / vnější závit G 1", AISI 304
- › Dodává se bez záślepek



87882

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO KVASNÉ A ZRACÍ TANKY

Výrobek

Produkt č.

**Kulový kohout z nerezové oceli pro fermentační nádrže
FD / fermentační vejce 60 litrů**

› 2x vnější závit G 3/4", AISI 304



75104

**Kulový kohout z nerezové oceli pro fermentační
nádrže FD**

› vnější závit G1" + vnitřní závit G1", AISI 304



64939

**Kulový kohout z nerezové oceli pro fermentační vejce
250 / 600 litrů**

› 2x vnější závit G1", AISI 304



69315

Vzorkovací kohout DN 10

› Standardní edice

› Bez možnosti připojení spirálového kompenzátoru pěny



64949

**Redukce / prodloužení : z vnitřního závitu 3/4"
na vnitřní závit 1"**

› female G 3/4" na female G 1"



45062

Kvasná zátka pro fermentační nádrže

21010

Výpustný kohout pro plastové fermentační nádoby

21043

Nalepovací pásek pro indikaci teploty v tanku

66715

Vypouštěcí kohout z nerezové oceli

› vnější závit G 3/4" s protiběžnou maticí

› AISI 304



65276

Spojka GEKA

› vnitřní závit 1", AISI 304



66540

Spojka GEKA s hadičníkem

› hadičník 1", AISI 304



66633

Gardena spojka

› vnitřní závit G 1/2", AISI 304

› vnitřní závit G 3/4", AISI 304

› vnitřní závit G 1", AISI 304



66686

89672

66685

TriClamp adaptér

› vnitřní závit G 1" – TriClamp DN 25, AISI 304

› TriClamp DIN 32676



66702

» Příslušenství pro tlakové fermentační tanky

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO NEREZOVÉ KVASNÉ A ZRACÍ TANKY - TLAKOVÉ

Výrobek

Produkt č.

T-adaptér

- › Pro připojení CO₂, hradicího přístroje nebo sanitace
- › 2 x vnější závit G ¾" - boční šroubení
- › Spodní šroubení DN 25 slouží k připojení k armatuře na horní části tanku



87711

Hradicí přístroj Piccolino

- › Připojuje se k T-adaptéru
- › vnitřní závit G ¾" - vnější závit G ¾"



87712

Uzavírací kohout CO₂

- › Připojuje se k T-adaptéru
- › vnitřní závit G ¾" - vnější závit G ¾"



87986

Sanitační a mycí tryska s rozstříkovací sprchovou hlavicí

- › Sanitační tryska DN 10
- › Šroubení DN 25 slouží k připojení k armatuře na horní části tanku



87833+87847

Vzorkovací kohout DN 10 redukční

- › Kohout kompatibilní se spirálovým omezovačem pění
- › Připojovací závit pro spirálový omezovač pění



83922

Spirálový omezovač pění

- › Slouží k redukci množství pěny při odebrání vzorků piva
- › Kompatibilní s vzorkovacím kohoutem DN 10 redukčním



83866

Záslepka se šroubením G ¾"



64524

Záslepka se šroubením DN 25



76493

» Příslušenství - pивní sudy KEG

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PROCES ZRÁNÍ PIVA: KEGY

Výrobek

9-litrový pивní keg NC

› Obsahuje horní armaturu pro čištění vnitřku kegu

18-litrový pивní keg NC

› Obsahuje horní armaturu pro čištění vnitřku kegu

Produkt č.



77376



77377

» Příslušenství - suroviny

PŘÍSLUŠENSTVÍ - SUROVINY PRO VÝROBU PIVA

Výrobek

Sady surovin pro vaření piva včetně chmele a kvasnic pro hlavní recepty Speidel

- 1 Festbier (Festivalové pivo)
- 2 Rauchbier (Nakuřované pivo)
- 3 Weizenbier (Pšeničné pivo) 38°
- 4 Pilsner (Ležák)
- 5 IPA (Indický Pale Ale)
- 6 Pilsner Eichenbock (Dubové pivo)

Doporučení

- › 1 balení obsahuje suroviny pro 2 várky piva vařeného v Brewmasteru o objemu 10 litrů
- › 1 várku piva vařeného v Brewmasteru o objemu 20 litrů
- › 2 balení obsahují suroviny pro 1 várku piva vařeného v Brewmasteru o objemu 50 litrů



Produkt č.

77270

77271

77272

77273

77274

77275

Recepty lze nalézt na www.myspeidel.com

» Příslušenství - čepování piva

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO ČEPOVÁNÍ PIVA

Výrobek

Produkt č.

Pivní výčepní souprava PICNIC NC - KEG - pivní výčepní pistole

- › Láhev s CO₂ 2 kg
- › Tlakový regulátor - redukční ventil
- › Hadice včetně koncovek
- › Výčepní "pistole" s kompenzátorem pěny



47100

Pivní výčepní souprava BARBECUE NC - KEG - kompaktní výčepní zařízení s chlazením

- › Láhev s CO₂ 2 kg
- › Tlakový regulátor - redukční ventil
- › Hadice včetně koncovek NC
- › Výčepní zařízení s průběžným chlazením piva Pygmy 25, 230V



47101

Pivní výčepní souprava PUB Euro - KEG - kompaktní výčepní zařízení s chlazením

- › Láhev s CO₂ 2 kg
- › Tlakový regulátor - redukční ventil
- › Narážecí hlava typu Korb
- › Hadice včetně koncovek Euro
- › Výčepní zařízení s průběžným chlazením piva Pygmy 25, 230V



47102

Pivní výčepní souprava PUBFLEX NC + Euro - KEG - kompaktní výčepní zařízení s chlazením

- › Láhev s CO₂ 2 kg
- › Tlakový regulátor - redukční ventil
- › Narážecí hlava typu Korb
- › Hadice včetně koncovek NC + Euro
- › Výčepní zařízení s průběžným chlazením piva Pygmy 25, 230V



47103



» Zboží pro fanoušky

PŘÍSLUŠENSTVÍ - TRIČKA

Výrobek

Produkt č.

Trička

1 "Braumeister"



4777-M / L / XL / XXL

2 "Selbst braut der Mann" (I muž umí vařit)



4778-M / L / XL / XXL

3 "Logo" (logo Braumeister)



4780-M / L / XL / XXL

4 "Die Braut" (Nevěsta)



4779-S / M / L / XL

Zástěra "Speidels Braumeister"



77389



» Konec masové výroby piva!

Každodenní hororový scénář: Smícháno s nedefinovatelnými přísadami, pivo je namačkáno do plastových beden a přepravováno na druhý konec země. Za těchto podmínek vyrábí mezinárodní pivovar až 409 900 000 hl piva ročně. Zde Brewmaster může pomoci. Pomozte ukončit masovou výrobu piva.





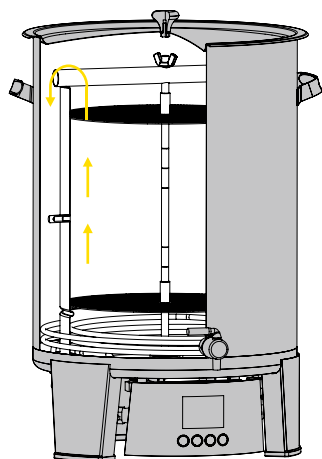
» Proces vaření mladiny

1 PROGRAMOVÁNÍ

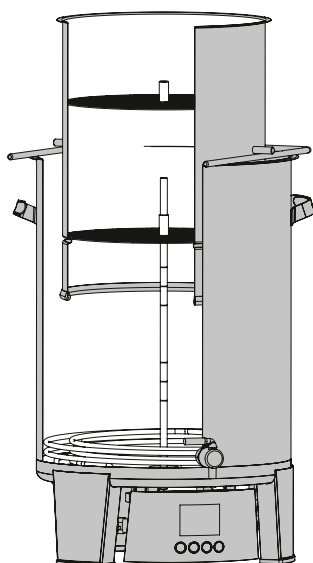
V závislosti na zvoleném receptu je Brewmaster naprogramován sládkem - jsou nastaveny potřebné kroky, časy a teploty, anebo stáhnete recept z MySpeidel. Proces vaření mladiny začíná přepnutím na automatické řízení. Řídicí systém vede uživatele všemi kroky a automaticky provede všechny čtyři fáze vaření mladiny.

2 VYSTÍRKA

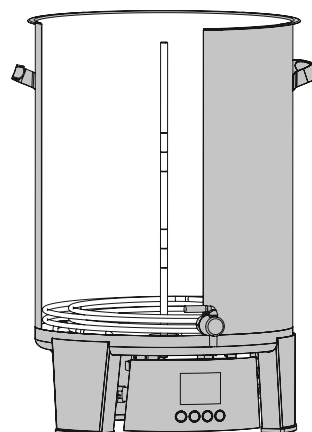
V závislosti na zvoleném receptu a metodě se voda nejprve zahřeje na teplotu 38 ° C. Poté je do varny vložen sladový koš s filtračními síty. Do sladového koše se nasype namačkaný slad - provede se tzv. vystírka. Sladový koš je zafixován v pracovní poloze.



"Varna se sladovým košem
(Proces vystírky a rmutování)"



"Varna s vyjmutým sladovým košem
(proces scezování sladiný)"



"Varna bez sladového koše
(proces vaření sladiný s chmelem - chmelovar)"



Jednotlivé kroky procesu vaření mladiny a fermentace piva jsou podrobně popsány v příručce.

3 VYSTÍRKA / RMUTOVÁNÍ

Čerpadlo se zapne. Intenzivní cirkulace vody zajistí, že ze sladu jsou extrahovány škroby.

- 1 Horká vystírka - štěpení proteinů a enzymů 55 ° C, přibližně 5 min
- 2 Nižší cukrotvorná teplota - štěpení maltózy 63 ° C, přibližně 30 min
- 3 Vyšší cukrotvorná teplota - štěpení zbytku škrobů na dextriny 72 ° C, přibližně 20 min
- 4 Odrmutovací teplota - ukončení činnosti většiny enzymů 78 ° C, přibližně 10 minut

4 SCEZOVÁNÍ

Na konci čtyř fází rmutování zazní akustický signál. Následné scezování sladiny se provádí jednoduchým vyjmutím sladového koše. V případě 200 a 500 litrových varen Braumeister se vyjmutí koše provádí pomocí zdvihacího zařízení. Nechejte několik minut stékat z koše sladinu (předek) a odstraňte sladový koš - pokud chcete, prolijte ještě předtím horkou vodu přes sladový koš (vyslazování), abyste dosáhli lepšího výtěžku.

5 CHMELOVAR

Sladina se vaří 80 minut při otevřeném víku varny a během chmelovaru se několikrát do sladiny přidává chmel. Odpařená voda se má nahradit přidáním čerstvé varné vody. Původní extrakt může být konečně upraven přidáním vody nebo jejím odpařením. Stupnice na stěně Braumeisteru slouží jako hladinoměr. Na konci chmelovaru se znovu ozve akustický signál.

6 FERMENTACE / MATURACE

Ihned po chmelovaru se teplota mladiny sníží na úroveň fermentační teploty pomocí chladiče mladiny, anebo (v případě Braumeister PLUS nebo 200 a 500 litrového Braumeisteru) pomocí dvojitého pláště varny. Mladina se smíchá s pivovarskými kvasnicemi, provzdušní a zahájí se hlavní kvašení mladiny (fermentace) ve vhodné velké nádrži (příslušenství). Následuje zrání piva v lahvích, sudech nebo tlakových zracích tancích (maturace). Po několika týdnech zrání se může hotové chlazené pivo konzumovat. Jednotlivé kroky procesu vaření a fermentace piva jsou podrobně popsány v příručce.



» Chmel a slad

1 PELETY CHMELE

Aromatický nebo hořký chmel v lisované podobě. Hořkost chmele se udává v % kyseliny alfa a obvykle se pohybuje v rozmezí od 4% do 17% alfa. Z důvodu praktického skladování a používání se jedná o nejběžnější formu používaného chmele.

2 HLÁVKY CHMELE

Aromatický chmel nebo hořký chmel ve formě sušených hlávek (šišek). Hořkost chmele se udává v% kyseliny alfa. Hlávkový chmel se primárně používá k aromatizaci mladiny na konci procesu vaření anebo pro studené chmelení již hotového piva.

Chmelové pelety nemusí vypadat tak hezky jako hlávkový chmel, ale je snadnější je dávkovat.



1



2



3



4



5



6



7



8

3 PILSNER MALT (EBC 2-3) - PLZEŇSKÝ SLAD

Plzeňský slad je vhodný k výrobě všech světlých piv nebo jako základní slad pro speciální piva.

- › Plzeňské pivo
- › Jakýkoliv jiný typ piva

4 MUNICH MALT (EBC 15-20) - MNICHOVSKÝ SLAD

Mnichovský slad zdůrazňuje typický charakter piva tím, že zvyšuje jeho vůni. Dosáhne s ním také výrazné barvy piva.

- › Sladová piva
- › Tvrdá piva
- › Silná piva

5 VIENNA MALT (EBC 7-9) - VÍDEŇSKÝ SLAD

Dosáhnete s ním zlatě zabarveného piva, výraznější a bohaté chuti.

- › Ležáky
- › Tvrdá piva
- › Domácí piva

6 LIGHT WHEAT MALT (EBC 3-5) - SVĚTLÝ PŠENIČNÝ SLAD

Pro zlepšení typické vůně svrchně kvašeného piva. Vytváří chudé, hubené pivo a zdůrazňuje typickou vůni pšeničného piva.

- › Pšeničná piva
- › Kölsch piva
- › Altbier piva
- › Svrchně kvašená výčepní piva
- › Světlá piva

7 CARAPILS MALT (EBC 3-5) - KARAMELOVÝ SLAD

Karamelový slad zlepšuje stabilitu pěny a dává pivu plnou chuť.

- › Pilsner piva
- › Světlá piva
- › Nealkoholická piva

8 SMOKED MALT (EBC 3-6) - NAKUŘOVANÝ SLAD

Nakuřovaný slad dává pivu typickou kouřovou chuť vypáleného sudu.

- › Nakuřované pivo
- › Ležáky
- › Sklepní piva
- › Speciální piva
- › Pšeničná piva



» Výpočet nákladů na výrobu piva - 200 litrový Braumeister

"Následující výpočet nákladů lze použít na vaření přibližně 200 litrů piva. Čísla platí pro Českou republiku. Výpočet nezahrnuje náklady na pracovní sílu."

VZOROVÁ KALKULACE - VÝROBA 200 LITRŮ 12° PIVA

Slad + chmel	1125 CZK
Elektřina	250 CZK
Voda	260 CZK
Daň z piva (ČR)	768 CZK

Celkem	2403 CZK
--------	----------

12 CZK za litr / 6 CZK za půllitrovou láhev

» Právní aspekty (platné pro Českou republiku)

Hobby pivovary, kteří vyrábějí domácí pivo pro osobní spotřebu, mohou vyrobit až 200 litrů piva za rok bez placení spotřební daně. Toto pivo se ale nesmí prodávat. Větší množství vyrobeného piva vyžaduje placení tzv. spotřební daně. Řemeslný pivovar musí před zahájením výroby piva oznámit tento záměr nejblížšímu státnímu celnímu úřadu. To je vyjádřeno písemně v příslušném zákonu o dani z piva.

Co říká zákon

Podle zákona č. 353/2003 o spotřebních daních je každý domácí výrobce piva povinen učinit oznámení na místně příslušnému správci daně.

Praktický výtah paragrafů zákona:

§ 80 Plátce daně z piva

(1) Plátcem není fyzická osoba, která spolu s osobami tvořícími s ní domácnost³³⁾ vyrobí v zařízení pro domácí výrobu piva, pro vlastní spotřebu, pro spotřebu členů její domácnosti, osob jí blízkých³³⁾ nebo jejích hostů, pivo v celkovém množství nepřesahujícím 200 l za kalendářní rok, za podmínky, že nedojde k jeho prodeji.

(2) Fyzická osoba, která vyrábí pivo podle odstavce 1, je povinna bezodkladně oznámit správci daně datum zahájení výroby, místo výroby a předpokládané množství vyrobeného piva za kalendářní rok.

(3) Pokud fyzická osoba poruší podmínky stanovené v odstavci 1, je povinna se zaregistrovat jako plátce nejpozději do 15 kalendářních dnů ode dne porušení těchto podmínek.

§ 86 Osvobození od daně z piva

(1) Od daně je také osvobozeno pivo

- a) pro výrobu octa uvedeného pod kódem nomenklatury 2209,
- b) pro výrobu a přípravu léčiv,
- c) pro výrobu přísad při výrobě potravin a nápojů, jejichž obsah alkoholu nepřesahuje 1,2 % objemových, nebo
- d) pro výrobu potravinářských výrobků, pokud obsah alkoholu v nich nepřekročí 8,5 litru alkoholu ve 100 kg výrobku u čokoládových výrobků nebo 5 litrů alkoholu ve 100 kg výrobku u ostatních výrobků.

(2) Od daně je dále osvobozeno pivo ve výši technicky zdůvodněných skutečných výrobních ztrát. Správce daně je oprávněn posoudit, zda tyto ztráty odpovídají charakteru činnosti plátce a obvyklé výši ztrát obdobných jiných plátců při stejné činnosti, a vyžadovat prokázání ztrát a o zjištěný rozdíl upravit základ daně.

(3) Od daně je dále osvobozeno pivo, které je vyrobeno fyzickou osobou v zařízení pro domácí výrobu piva výhradně pro vlastní spotřebu její a osob s ní tvořících domácnost³³⁾ osob jí blízkých³³⁾ nebo jejích hostů, až do množství, které nepřesáhne 200 l za kalendářní rok, za podmínky, že nedojde k jeho prodeji.

(4) Od daně je dále osvobozeno pivo určené k použití jako vzorky pro povinné rozbory⁵³⁾ nezbytné výrobní zkoušky nebo jako vzorky odebrané správcem daně.

(5) Evidence piva osvobozeného od daně dle tohoto ustanovení se vede odděleně. Evidence se uchovává po dobu 10 let od konce kalendářního roku, ve kterém byla tato evidence vyhotovena.

§ 135b Přestupky proti oznamovací povinnosti osoby vyrábějící pivo pro vlastní spotřebu

(1) Fyzická osoba se jako osoba, která vyrábí pivo podle § 80 odst. 1, dopustí přestupku tím, že ve stanovené lhůtě neoznámí správci daně

a) datum zahájení výroby

b) místo výroby, nebo

c) předpokládané množství vyrobeného piva za kalendářní rok.

(2) Za přestupek podle odstavce 1 lze uložit pokutu do 50000 Kč.

Celé znění zákona je možné nalézt včetně dalších souvisejících předpisů např. zde <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2003-353>.



» Pivovarské recepty

FESTBIER PRO 20-LITROVÝ BRAUMEISTER

Ingredience

23 l	Vystírací voda plus voda použitá pro scezování
2.0 kg	plzeňského sladu
2.5 kg	mnichovského sladu
0.5 kg	karamelového sladu
40 g	chmele Tettnang (4,2 % alfa)
1 balení	kvasnic Saflager S-23

Varný postup

Mash program (Rmutování)

- 1 60 °C > Začátek rmutování
- 2 63 °C > 25 min
- 3 73 °C > 40 min
- 4 78 °C > 10 min
- 5 Chmelovar > 80 min

Chmelení

- 30 g chmele Tettnang
> 70 minut před koncem chmelovaru
10 g chmele Tettnang
> 10 minut před koncem chmelovaru

Stupňovitost piva (EPM)

12° pro 21 litrů mladiny

Hlavní kvašení

Teplota kvašení cca 12 ° C

Dozrávání piva - ležení

2-3 dny při pokojové teplotě a následně 3-4 týdny v chladničce při 5 °C

RAUCHBIER (SMOKED BEER) PRO 20-LITROVÝ BRAUMEISTER

Ingredience

23 l	Vystírací voda plus voda použitá pro scezování
2.70 kg	mnichovského sladu
1.35 kg	nakuřovaného sladu
0.45 kg	karamelového sladu
25 g	chmele Hallertauer (4,2 % alfa)
1 balení	kvasnic Saflager WB 34/70

Varný postup

Mash program (Rmutování)

- 1 60 °C > Začátek rmutování
- 2 63 °C > 20 min
- 3 73 °C > 30 min
- 4 78 °C > 5 min
- 5 Chmelovar > 80 min

Chmelení

- 20 g chmele Hallertauer
> 70 minut před koncem chmelovaru
5 g chmele Hallertauer
> 10 minut před koncem chmelovaru

Stupňovitost piva (EPM)

12° pro 21 litrů mladiny

Hlavní kvašení

Teplota kvašení cca 12 ° C

Dozrávání piva - ležení

2-3 dny při pokojové teplotě a následně 3-4 týdny v chladničce při 5 °C



Tip: Víko varny může být použito jako skvělá pomůcka při sypání sladu při vystírce.

IPA PRO 20-LITROVÝ BRAUMEISTER

Ingredience

23 l	Vystírací voda plus voda použitá pro scezování
4.0 kg	sladu Pale Ale
0.5 kg	karamelového sladu
50 g	chmele Centennial (12,3 % alfa)
100 g	chmele Cascade (16,8 % alfa)
1 balení	kvasnic Safale US-05

Varný postup

Mash program (Rmutování)

- 1 63 °C > Začátek rmutování
- 2 63 °C > 70 min
- 3 73 °C > 5 min
- 4 78 °C > 5 min
- 5 Chmelovar > 80 min

Chmelení

- 25 g chmele Centennial > 70 minut před koncem chmelovaru
- 25 g chmele Centennial > 55 minut před koncem chmelovaru
- 40 g chmele Cascade > 40 minut před koncem chmelovaru
- 30 g + 30 g chmele Cascade > těsně před koncem chmelovaru

Stupňovitost piva (EPM)

12° pro 21 litrů mladiny

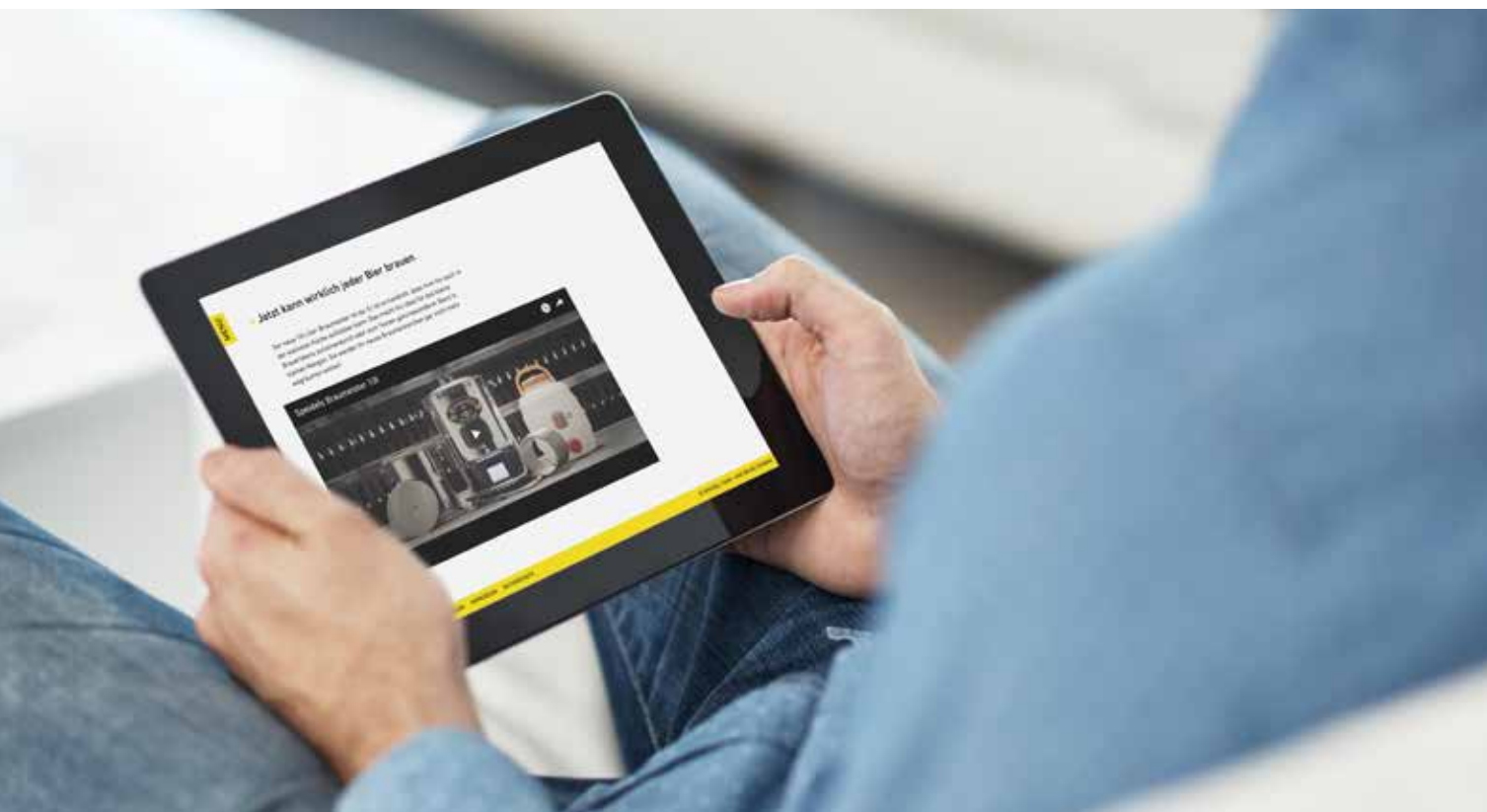
Hlavní kvašení

Teplota kvašení cca 22 ° C

Dozrávání piva - ležení

2-3 dny při pokojové teplotě a následně 2-3 týdny v chladničce při 5 °C

Další recepty naleznete na našich webových stránkách
www.pivovary-braumeister.cz
a na www.myspeidel.com



11-2018 / 1

TANKS MADE WITH PASSION

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2
72131 Ofterdingen
Telephone +49(0)7473 9462-0
Fax +49(0)7473 9462-99
verkauf@speidel-behaelter.de

Speidel Czech Republic
Zastoupení fy Speidels pro Českou republiku

Czech minibreweries s.r.o.
Kolofíkovo nábřeží 30
747 05 Opava
Czech Republic
ID/IČ 29462819
VAT/DIČ CZ29462819

www.speidels-braumeister.de

www.pivovary-braumeister.cz

www.wagnerwagner.de