

Инструкция по работе с экстрактором на ПВК

1 . Рубашку ПВК заполняем водой. Согласно выбранной рецептуре, внутрь котла наливаем необходимый объем воды.



Обратите внимание! Если в помпе отсутствует вода, то она работать не будет.

Следите за уровнем жидкости в ПВК – он должен быть выше уровня помпы. В противном случае, перед использованием налейте немного воды в помпу.

2. Вставьте вилку от помпы в розетку и при помощи кнопки переключателя “вкл” и “выкл” управляйте помпой.



3. Включите тен и помпу для ускорения процесса нагрева. Кран регулировки напора откройте на максимум.
4. Как только вода в ПВК нагреется до необходимой температуры, выключите помпу и засыпьте дробленый солод, при этом тщательно его перемешивая.



5. На данный момент Ваш затор достаточно вязкий, так как в нем находится еще много белка и крахмала. Поэтому включите помпу и с помощью крана регулировки напора установите минимальную скорость прокачки сусла.
6. Через 15-20 минут можно увеличить скорость, приоткрыв кран. Скорость потока и чистота сусла контролируется с помощью смотрового диоптра.



7. В конце процесса затираания сусло должно осветлиться и Вы начнете перекачку сусла в сусловарочный котел или предварительную емкость.

Существует 2 варианта откачки сусла из ПВК:

1 вариант

- Закрывать кран регулировки напора;
- отключить помпу;
- сусло слить через основной кран с помощью заглушки со сливом 12 мм.

2 вариант

- Закрывать кран регулировки напора;
- выключить помпу;
- отсоединить рассекатель (но не извлекать его!);
- установить на его место штуцер “елочку” с силиконовым шлангом;



- включить помпу;
- открыть кран регулировки напора на минимальный поток.

8. Для того, чтобы не разрушать фильтрационный слой дробины, промывную воду необходимо лить на шляпку рассекателя.



На фото представлен процесс перекачки сусла из ПВК в сусловарочной котел.



Благодаря работе экстрактора, сусло получается очень прозрачным.



Плотность отфильтрованного сусла измеряем с помощью ареометра.



Далее ведем процесс пивоварения согласно выбранной технологии.