



BRAUPROFI 150 L, isoliert und mit Kupfer verkleidet, elektrisches Rührwerk

BRAUPROFI in verschiedenen Größen und Ausstattungen lieferbar

WENGERTs BRAUPROFI zum Maischen-Läutern-Würzekochen alles in EINEM

- Schonendes Maischen
- Rasche Aufheizzeiten
- Keine Oxidation
- Geringe Scherkräfte
- Hohe Sudhausausbeute
- Seitlicher Ablass, dadurch als Whirlpool verwendbar
- Elektroeinsätze
- Ölbad in hochwertigem Edelstahl
- Indirekte Beheizung durch integrierten Kupfer-Diffusions-Boden mit hohem und schonendem Wärmeübergang
- Läuternormsiebboden
- Anlage eignet sich hervorragend für Induktions- und Dekoktionsverfahren
- Bock-Doppelbock bei gleicher Ausschlagmenge

BRAUANLEITUNG – WENGERTs BRAUPROFI®

Arbeiten vor Braubeginn:

1. Der Brauprofi muß vor Sudbeginn – um Geschmacks- und Keimübertagung zu vermeiden – sorgfältigst gereinigt werden.
2. Kontrolle von
 - 2.1. Ölbehälter und Ölstand
 - 2.2. Sicherheitsarmaturen
 - 2.3. Elektroanschlüsse, Kabel und Leitungen

Brauen:

Aufheizen:

Norm-Siebboden in den BRAUPROFI einsetzen und Kupferhaube aufsetzen. Hauptguß einfüllen. Den BRAUPROFI mit Strom versorgen und Elektrothermostat auf Temperatur 250 – 300°C einstellen.

Maischen:

Um Klumpenbildung zu vermeiden und um einen kompletten Malzaufschluß zu erreichen, sollte kontinuierlich gerührt werden. Bei Erreichen der Temperatur Elektrothermostat bis „Klick“ zurückschalten. Temperatur kann auf dem Digitalthermometer abgelesen werden. Die Temperatur wird gehalten.

Läutern:

Heizung ausschalten. 5 Minuten Lätterruhe. Der Lätterboden ist während dem Heizen und Maischen bereits im BRAUPROFI eingesetzt somit kann das Lättern sofort beginnen. Hierzu den Klarablaufhahn am Apparatboden zur Hälfte öffnen. Es wird abgelättert und die Würze wird in einem hitzebeständigen Behälter aufgefangen. Trubstoffe werden wieder zurück in den Lätterapparat gegeben.

Läutern – Aufgießen:

Beim Lätteraufguss wird Heißwasser mit 78°C verwendet. Die Wassermenge ist nach Grad Plato Stammwürze zu bestimmen. Nach dem Lättern Treber und Sieb herausnehmen. Den BRAUPROFI abkühlen und den Siebboden entnehmen. Anschließend vollständige Reinigung des BRAUPROFIS und des Siebbodens.

Würzekochen:

Der Siebboden wird beim Würzekochen nicht eingesetzt. Die Würze wird nun entweder mittels Pumpe oder manuell in den BRAUPROFI eingefüllt und bis zum Kochen aufgeheizt. Bei Erreichen von ca. 96°C die Heizleistung reduzieren und Hopfen dazu geben.

Whirlpool:

Nach Ablauf der Kochzeit Heizung ausschalten. Nach 2 – 5 Minuten Würze mittels Rührer in Rotation versetzen. Haube samt Rührer abnehmen. Nach Beendigung des Rotationvorgangs kann die Würze durch den Auslaß blank abgezogen werden.

Anschließend Sud abkühlen. Nach Abkühlen Hefe zusetzen.

Wir wünschen Ihnen GUT SUD.

WENGERT Brennerei- und Brautechnik
Lagerstraße 9
88287 Grünkraut/Gullen
Telefon: +49 (751) 63129
Fax: +49 (751) 67434
Email: info@wengert.cc
Homepage: <http://www.wengert.cc>