

#Braumeister 2021 Neuerungen und Vorteile

Die neue Steuerung ist ein Meilenstein in Funktion und Qualität mit der wir dem Wettbewerb voraus sind und ein klares Zeichen setzen das wir auf weitere positive Entwicklungen im Hobbybrauerbereich setzen.

- 5“ Zoll Touchscreen mit spiegelfreier Ansicht aus jedem Winkel und unanfällig gegen Wasserberührung.
- Steuerung mit der IP 65 Schutzklasse wasserdicht und über den Browser regelbar ist
- Integriertes WLAN Modul zur Anbindung an MySpeidel.com und für automatische Updates, somit spart man sich das extra WLAN Modul
- Zudem kann man nun mehrere WLAN Zugänge auf dem Braumeister speichern, sprich, wenn man zu seinem Freund geht und dann wieder zurück kommt hat er sich wie ein Telefon das netzt gemerkt und verbindet sich dann wieder automatisch
- Bluetooth verfügbar in der Steuerung um auch den Tilt Hydrometer an der Braumeister Steuerung auszulesen, auch wenn dieser sich in einem Tank neben dem Braumeister befindet

- Die Steuerung enthält nun auch die Funktion des Gärmeister Control (kann man sich einen Gärmeister Control sparen) somit kann über die Steuerung ein Magnetventil welches am Braumeister befestigt ist geregelt werden um die Würze nach dem Kochen automatisch herunter zu kühlen oder wenn man im Braumeister vergärt diese auch über den Braumeister steuern kann
- Autokühlen nach Hopfenkochen mittels Magnetventil (Art. No 78049 optional). Ausgang wird automatisch geschaltet wenn einprogrammiert
- Die Pumpenpause kann selber eingestellt werden, wann diese immer kommen soll und wie lange diese gehen soll – denn durch das Pattentierte Verfahren das Malz von unten nach oben auszuwaschen bringt deutlich mehr Ausbeute und durch die Pumpenpause ist garantiert das hier das Wasser auch immer wieder andere Wege durch das Malz findet.
- Timerfunktion in der Steuerung – das Wasser schon erhitzt haben an einer Bestimmten Zeit um gleich einzumeischen, oder gleich kalteinmischen und nur noch zum Abläutern zum Braumeister morgens kommen 😊
- Planänderung während dem Brauen ist nun möglich – Rast verlängern – Temperatur erhöhen
- Während dem Brauen ein Übersichtsscreen um zu prüfen was im nächsten Step kommt (Zutaten, Zeiten, ...)
- Ein Hilfe Menü, welches in jedem Brauschnitt auftaucht mit Bildern und Animationen hilft nun auch den Einsteigern den Braumeister gleich von Anfangan zu beherrschen und unterstützt den Fortgeschrittenen Brauer
- Die Lautstärke der Alarmtöne können nun individuell eingestellt werden
- Falls einmal alles verstellt wurde kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden

- Der Temperaturfühler befindet sich nun in der Führungsstange und ist somit nicht mehr am Boden, sondern direkt im Malz um eine noch genauere Temperatur zu ermitteln und auch beim Abkühlen eine exakte Temperatur anzuzeigen.
 - Deckel mit Spannring erhältlich um den Braumeister auch zur Vergärung verwenden zu können
 - Künftig wird die Pumpenstärke dann auch bei unseren großen Geräten entsprechend an der Steuerung einstellbar sein (200L, 500L 1000L)
 - Aufgeschweißter Doppelmantel nun nicht nur zum runter Kühlen nach dem Hopfen Kochen verwendbar, sondern auch um die Gärtemperatur zu steuern
 - Das 24V Netzteil ist nun Leistungsstark mit 40W und Zukunftssicher
 - Hochwertiger Edelstahl und alles Made in Germany
-
- Rezepte können nun auch vom Braumeister in MySpeidel gesynct werden
 - Gärrezepte von MySpeidel kann vom Gerät aus synchronisiert werden (einzeln oder automatisch)
 - Rezepte auf der Braumeister Steuerung sind aufgebaut wie auf MySpeidel, alle Daten sind somit auf dem Braumeister erreichbar: Brauen, Gären, Notiz, Charakter
 - Mehr Sprachen werden implementieren, Russisch, Italienisch, Franz, Chinese, ...
-
- Sehr kompaktes Gerät – wenig lose Teile –passt schön in die Küche
 - Alles aus einer Hand – nicht nur der Braumeister auch Tanks und alles drum herum für eine fertige Brauerei
 - Mit dem Braumeister kann man wachsen – 200L, 500L oder 1000L BM, wenn das Bier immer mehr Leuten schmeckt
 - Bester Service per Mail und Telefon (sogar noch erreichbar per Telefon ;))
 - LOB Brewing in unserem Braumeister möglich
 - Geringer Sauerstoffeintrag beim Brauen für einen besseren Geschmack
 - Erfahrung seit über 16 Jahren mit dem Braumeister
 - Ersatzteile auch noch lange verfügbar, da wir in unserem seit über 100 Jahre alten Familienbetrieb in dritter Generation hohe Qualität und Sicherheit abliefern