

Speidel Braumeister 20L / 50L

- Les gjennom alle instruksjonene før du setter igang med bryggingen.
- Se over maskinen før bruk, ikke bruk dersom det er synlige skader på maskinen.
- Før du kobler til speidelen bør du ha tatt ut maltrøret og fylt speidelen med vann, for å unngå at varmeelementene går tørr.
- Du bør være tilstede ved hele prosessen og ikke la maskinen stå ubevoktet.
- Ved vask av Speidelen, eller ferdig bruk, skal strømkabel være frakoblet strøm.
- Sett deg godt inn i instruksjonene før bruk.

Teknisk data 20L:

- 2000 W Varmekilde
- 9 W pumpe
- Max maltmengde : 6,0 kg
- Markeringer på stang: 15L, 20L, 25L vannmengde
- Max fyllemengde: 25L
- Minimum fyllemengde: 16L

For å unngå at elementene på Speidelen går tørr er 16 liter med vann den minste mengden vann som bør brukes i Speidel 20. Speidel selv anbefaler å starte med 25L vann(øverste strek).

Teknisk data 50L:

- 3200 W Varmekilde
- 2 x 9 W pumper
- Max maltmengde 13 kg
- Markeringer på stang: 20L, 25L, 30L, 45L, 50L, 55L
- Max fyllemengde: 55L
- Minimum fyllemengde: 40L(Med mindre kort maltrør blir brukt)

For å unngå at elementene på speidelen går tørr, er 40 liter med vann den minste mengden vann som bør brukes i Speidel 50, med mindre du har kjøpt inn et kort maltrør for mindre brygg. Speidel selv anbefaler å starte med 55L vann(øverste strek).

OBS: Knappene på speidelen er veldig følsom ovenfor væske og kan låse seg helt dersom den får f.eks vannsprut på seg eller blir brukt med våte fingre. Dersom dette skjer, koble fra strømmen, tørk av med en tørr fille og koble strømmen tilbake. Speidelen bruker vanligvis å fortsette der den slapp.

Automatisk modus:

Trykk Brewstart, velg en oppskrift og trykk Select for å starte. Følg instruksjonene på skjermen for å stille inn meskestegene, humletilsetninger og koketid.

Vi har en stegvis gjennomgang ved bruk av automatisk modus, som kan brukes sammen med denne gjennomgangen.

Vi har også en gjennomgang av en bryggedag i automatisk modus lengre nede i dette dokumentet.

OBS: I automatisk modus er det lagt inn pumpepauser for å forhindre kanalisering i mesken, så pumpen kan plutselig sku seg av I noen minutter.

Manuell drift:

I manuelt modus kan pumpen og varmeelementet skrues av og på og temperaturen stilles inn. I løpet av den manuelle driftsmodusen, pumpen og varmeapparatet kan slås av og på. Bruk temperaturknappen på høyre side for å stille ønsket temperatur; da aktivere piltastene og velg knapp.

Vi har også en gjennomgang av en bryggedag i manuelt modus lengre nede i dette dokumentet.

Avbryt:

Når du trykker på "Abort"- knappen, blir du tatt tilbake start menyen, uavhengig av driftsmodus du befinner deg I.

Du kan se om pumpen eller varmen er igang ved å se oppe til høyre på skjermen. Dersom **P** og **H** symbolet er i en fylt gul firkant er begge i drift, de er av dersom ikke. Dersom halvfylt symbol er den i drift, men er bare midlertidig avskrudd av programvaren.

Plassering av maltrør:

Fest den røde pakningen på bunnen av maltrøret.

Når korrekt mengde vann er tilsatt(Speidel anbefaler 25L) og denne har nådd mesketemperatur. Plasser maltrøret oppi Speidelen, deretter den grove silen med tappen pekende opp, fine silen. Imellom her kommer malt. Deretter den fine silen og så den grove. Fest alt dette med stangen og vingemutteren.

OBS: Når du fyller maltrøret, påse at pumpen er avslått.

Eksempel på en bryggedag Manuelt modus:

Speidel anbefaler å fylle Speidelen til øverste strek(25/55 liter) med vann uten at maltrøret er satt inn.

Når vann er fylt i maskinen kan en koble maskinen til strøm.

En havner da i "Basic mode" her kan en velge å gå inn i Manuelt modus eller i automatisk modus.

Dersom en velger å brygge i Manuelt modus anbefales det at du har et tidsur for å holde styr på mesketider, humletilsetninger og koketid. Her kan en stille inn nøyaktig meske-temperatur med bruk av piltastene og "Select" knappen. En kan også skru av og på varmeelementet og pumpen ved å trykke på de respektive knappene.

Når mesketemperatur er nådd, skru av pumpen.

Du kan nå plassere maltrøret med pakningen ned mot bunnen. Plasser den groveste bunnristen, med den fine risten øverst i maltrøret. Du kan nå blande inn malten, og pass på å røre det grundig inn.

Når du er fornøyd med innrøringen, plasser den fineste risten etterfulgt med den groveste toppristen. Plasser stangen på tvers av maltrøret og stram godt med vingemutteren.

Skru nå på pumpen.

For å beregne mengden skyllevann som trengs ved slutten av meskingen, så tar vi utgangspunkt i at vi skal ha 25 liter med ferdig vørter. Dersom vi da har et ølsett med 5,5 kg malt, og vi startet med 25 liter meskevann og det vil ca fordampe 3 liter væske iløpet av kokingen, så kan vi beregne hvor mye vi må skylle med.

Et anslag på mengdene er:

$$\text{Meskevann - væsketap fra malt} = 25\text{L} - (5,5 \text{ kg} * 0,8\text{L/kg}) = 20,6\text{L}$$

Siden det fordamer ca. 3 liter iløpet av kokingen, ønsker vi å bli sittende igjen med 28 liter etter meskingen.

$$\text{Skyllevann} = 28\text{L} - 20,6\text{L} = 7,4 \text{ liter}$$

Dette vannet kan du med fordel varme til ca. 75 grader om du har mulighet til dette, men ikke høyere enn 75 grader, da dette kan dra ut uønskede smaker fra malten.

Når du har nådd slutten av mesk, skru av pumpen, sku løs maltrøret. Løft opp maltrøret med løftebøylen og støtt det på støttebøylen, ta dette gjerne i to omganger, løft først opp til det første paret med støtter. Når det har fått dryppet av seg litt er løftet til det siste paret med støtter mye lettere. Når maltrøret er på de nederste støtteboltene, kan du begynne med skyllingen.

For å komme til kok er det bare å justere varmen opp til 100 grader med bruk av piltastene og "Select" knappen.

Automatisk modus, eksempel på en bryggedag.

I automatisk modus kan en lagre opp til 10 ulike oppskrifter. For vår bryggedag velger vi en av disse ved å presse "Select" og bruker piltastene for å stille inn mesketemperatur og -tid, her kan en stille inn opp til 5 meskesteg. ved å presse "Select" igjen vil en komme til innstilling av humletilsetninger, hvor du kan programmere inn varsling når du skal tilsette disse.

Når alt er ferdig instilt, kan du velge oppskriften du nå har lagt inn, velg den med "Select", press "Brewstart" og følg instruksjonene på skjermen.

Når du når mesketemperaturen vil du få bedskjed fra maskinen.

Du kan nå plassere maltrøret med pakningen ned mot bunnen. Plasser den groveste bunnristen, med den fine risten øverst i maltrøret. Du kan nå blande inn malten, og pass på å røre det grundig inn.

Når du er fornøyd med innrøringen, plasser den fineste risten etterfulgt med den groveste toppristen. Plasser stangen på tvers av maltrøret og stram godt med vingemutteren.

Du kan nå presse "Select" og bekrefte av maltøret er fylt. Pumpen og varmen vil igjen skru seg på og gå igjennom stegene som du programmerte isted.

Når Speidelen varsler om meskeslutt, har den skrudd av pumpen og du kan ta å løfte ut maltrøret med løftebøylene og holde den oppe med støttebøylene for å la den renne av seg. Løft opp maltrøret med løftebøylene og støtt det på støttebøylene, ta dette gjerne i to omganger, løft først opp til det første paret med støtter. Når det har fått dryppet av seg litt er løftet til det siste paret med støtter mye lettere. Når maltrøret er på de nederste støtteboltene, kan du begynne med skyllingen.

La det stå i 15-20 minutter å dryppe av seg før du løfter maltrøret helt av og starter kok på speidelen.

Herifra og ut kan du bare følge oppskriften som vanlig.

Rengjøring:

Rengjøring bør utføres ved bryggeslutt, det gjør vaskingen av maskinen mye lettere og forhindrer at vørter og humlerester størkner fast.

En rask skylling med lunket vann vil fjerne mye av grovpartiklene og gjøre resten av vaskingen mye enklere. Deretter kan alle delene i rustfritt stål kan vaskes med et vaskemiddel, for eksempel PBW(powdered brew wash) blandet ut i 10 liter vann.

Her kan du sette speidelen i manuelt modus og skru av og på pumpen. La vaskemiddelet virke i minimum 30 minutter med pumpen i gang. Gå over sidene med en myk svamp eller klut. Vask godt av varmeelementet for å fjerne eventuelle fastbrente vørterrester.

Deretter skyll godt med vann for å fjerne såpen. Det kan avogtil samle seg rester i impelleren i pumpehuset, demonter pumpen og skyll godt vekk eventuelle rester. Vær forsiktig sånn at elektronikken ikke kommer i kontakt med vann.

Deler som medfølger Speidel Braumeister

- Speidel bryggemaskin
- Malt-rør
- Pakning til maltrør
- Grov sil x2
- Fin sil x2
- Vingemutter
- Stang for feste av maltrør(rør med hull på midten)
- Løftebøyle
- Støttebøyle
- Lokk