

Hoja de instrucciones



Robobrew 35L todo en uno cervecería con Bomba

Generación 3

Modelo: KL04749

Advertencia Información importante!

1. Por favor, lea esta hoja de instrucciones antes de usar la unidad Robobrew. Si no está seguro acerca de cualquier parte del uso de esta cervecera por favor vea los vídeos de YouTube que hemos hecho o póngase en contacto con su distribuidor local.
2. Si el Robobrew está dañado de alguna manera no lo use. Póngase en contacto con su distribuidor local.
3. **NUNCA** encienda la bomba sin conectar el brazo de recirculación se muestra en el paso 4 de las instrucciones. Si no se ajustan a este brazo usted podría estar en riesgo de rociar mosto caliente en el aire que causa lesiones. Por favor
4. **NUNCA** encienda la bomba sin conectar primero el brazo de recirculación primero. Asimismo, no haga funcionar la bomba en seco durante períodos prolongados. Esto puede dañar la bomba.
5. Si en alguna etapa el brazo de recirculación no está instalado y / o necesita ser retirado, siempre asegúrese de que la válvula de bola está apagado (ver las instrucciones bajo el título antes de empezar)
6. No hierva en seco. No encender los elementos si hay menos de 4 litros de líquido en la caldera.
Este es el nivel mínimo de llenado.



LISTA DE PIEZAS

- Unidad principal RoboBrew Con Bomba
- Tapa de vidrio
- Enfriador de inmersión
- Extensión del Brazo de recirculación giratoria con conector macho y hembra camlocks + Camlock Lavadora
- RoboBrew falso fondo perforado + aro de anillo, tuerca y arandela
- Conjunto de tubo de malta:
 - a) Cuerpo de malta Pipe
 - b) la manija tubo de malta
 - c) tubo de malta inferior del tubo (con 3/8 rosca macho)
 - d) tubo malta superior Tubo con x2 soldada resortes de bloqueo
 - e) Tubería de malta inferior falso fondo con 3/8 rosca hembra (sin junta tórica de silicona necesario)
 - f) pantalla de malta tubería secundaria de malla
 - g) pantalla de malta de la cubierta de tubo con Silicone U-Seal Gasket
 - h) tubo superior de malta con embudo de desbordamiento
 - i) Tapón de Silicona negro del tubo de malta

ANTES QUE EMPECEMOS

Su RoboBrew le permitirá tener la libertad en la elaboración de su propia cerveza artesanal.

En este manual de instrucciones que le enseñaremos los conceptos básicos para conseguir que en su manera de hacer su propia cerveza artesanal de todo grano.

El RoboBrew fue creado para ayudar a introducir al público en la elaboración de cerveza todo grano sin los dolores de cabeza Perforar las ollas y cableado de las cajas. Aquí nos esforzamos por ayudarle en su viaje en el mundo del homebrew. Con una base de soporte al cliente de clase mundial detrás de nosotros y una creciente comunidad de fabricantes de cerveza amable y servicial de todos

los niveles de habilidad, todos se esfuerzan por obtener cada demás cerveza sea la mejor cerveza que puede hacer.



En primer lugar, hay algunas cosas que necesitamos discutir en términos de seguridad.

Como vamos a estar tratando con electricidad, líquidos calientes, bombas, etc Hay algunos peligros inherentes que deben tenerse en cuenta antes de hacer funcionar. Siempre use un banco robusto donde el Robobrew no se pueda caer. No realice la maceración en una zona con poca ventilación, zona de alto tráfico de pie o cualquier área donde los niños pueden llegar a la unidad Robobrew.

Antes de empezar a usar la cervecera cheque que tiene todos los componentes en estas instrucciones.

Por favor, compruebe también que antes de llenar la unidad Robobrew que esta válvula de bola en el lado de la unidad este cerrada y se encuentra en la posición horizontal (se muestra en la imagen a la derecha).



1. Caldera perforado Falso Asamblea Bottom

Este modelo de RoboBrew ha sido diseñado con un falso fondo perforado (falso fondo con patas) para la caldera. Este falso fondo NO HA sido diseñado para que pueda colocar el grano directamente en esta pantalla. Este falso fondo está diseñado para proteger la bomba de sólidos y los residuos en cosas tales como bolitas de lúpulo, flores, especias, granos, etc. Este fondo falso aumenta considerablemente la operación confiable de las unidades RoboBrew y se recomienda que esta pantalla está siempre en su lugar si se va a utilizar la bomba.

El falso fondo tiene patas que suspenden el falso fondo aproximadamente 20 mm por encima de la base de la caldera de modo que todo el líquido que sale en la bomba a través de la válvula de bola se filtrara usando esta pantalla.

El fondo falso tiene patas que suspenden el fondo falso unos 20 mm por encima de la base de la caldera, por lo que todo el líquido que sale por la bomba a través de la válvula de bola se filtrará usando esta pantalla.

Una vez que la pantalla está en su lugar llene la caldera con la cantidad deseada de agua para la maceración (Pure). Ajuste la temperatura en la pantalla y esperar a que el agua se caliente.



2. Ensamble del grifo(Llave)

El grifo(llave) del Robobrew es bastante sencillo de montar. Asegúrese de que la junta de silicona está en el cuerpo del grifo antes de la instalación. (Ver imagen de abajo).

La tuerca de fijación se puede apretar sobre la rosca desde el interior de la caldera Robobrew.



3. Ensamblaje de tubería de malta

El tubo de malta(Cesto) es el recipiente que va a contener el grano que se meterá dentro de la caldera. El tubo de malta se compone de una pantalla superior y una pantalla inferior.

Como se puede ver desde la derecha de la pantalla inferior se ve un poco diferente y no tiene una junta de silicona y también tiene una varilla roscada de acero que se enrosca en el tubo de malta pantalla inferior. Atornille esta varilla roscada en la pantalla inferior como se muestra.

Una vez que la varilla se atornilla en la parte inferior coloque la pantalla inferior en el interior del tubo de malta por lo que es en la parte inferior de la tubería de malta.

Los modelos más nuevos de Robobrew también tienen una pantalla de doble rejilla inferior como se muestra en la foto a continuación. Esta pantalla de malla adicional aumenta la velocidad a la que fluye el mosto a través de la tubo de malta. También acelera el proceso de filtración para que el mosto sea más claro y más rápido.

Esta pantalla de malla adicional también puede ser equipado a los modelos más antiguos Robobrew.



Una vez que la parte inferior de la pantalla está en su lugar utilizar el tubo de extensión y colocar esta en la parte superior del otro tubo de acero que acaba de adjuntar a la pantalla inferior.

No hay necesidad de empujar el tubo de extensión hasta el final a la parte inferior.

Después de haber conectado el tubo de extensión a continuación, puede utilizar el pequeño tapón de silicona negro y poner esto sobre el agujero en la parte superior del tubo de extensión. Este tapón va a prevenir que el grano meta en el centro de la tubería y termine en la caldera.



Se recomienda instalar el mango tubo de malta antes de agrega el grano y tubo de malta en a su RoboBrew.

Para encajar el mango de alimentación coloque un extremo del mango a través del un agujero. Empuje la manija en un lado lo suficiente para que tenga suficiente espacio libre en el otro lado para orientar el mango en el agujero opuesto.

Una vez que el mango se ha instalado puede levantar / maniobrar el tubo de malta con facilidad.



4. maceración

Recomendamos levantar el cesto donde va la malta vacío para insertar el mango de tubo de malta antes de agregar su grano.

Una vez que el tubo de malta ha sido ensamblado y tengamos el agua a la temperatura lista (70-75 °C) se puede verter su grano en la cesta de malta. El tubo de malta está diseñado para soportar hasta 9 kilos de grano, pero en la mayoría de las recetas es probable que solo use de 4 a 5 kilos.

Una vez que los granos han sido vertidos en el cesto de malta es importante agitar los granos y eliminar todas las bolas de masa (manchas secas). Agitar bien el grano que tomará alrededor de 2-5 minutos.

Una vez que haya amasado el grano encaje la pantalla superior (mostrar a la derecha)

La pantalla superior debe ser colocado de manera que toque ligeramente la parte superior del grano y usted debe asegurarse de que la junta de silicona es concéntrica contra el diámetro interior de la tubería de malta.

Una vez que haya montado la pantalla superior utilizar el tubo sifón inoxidable y colocar este sobre el tubo de extensión con el lado del cono hacia arriba.

Empuje hacia abajo en el cono hasta que el tubo de extensión y el cono está sentado suavemente contra la pantalla superior. (Que se muestra a la izquierda)

Tenga en cuenta: Utilizar únicamente elemento de 500w para aumentar la temperatura cuando se inserta malta de tuberías.

Usando el elemento 1900W potente con tubo de malta insertado puede quemar la parte inferior de su RoboBrew.

NOTA: Los botones de voltaje en 110-120V unidades Robobrew es menor.



5. Colocación de las juntas camlocks

La recirculación es algo que se puede hacer fácilmente usando la bomba que está integrado en este modelo de Robobrew.

Se recomienda comprar un poco de tubo de silicona extra con el Robobrew ya que esto ayudará con la transferencia del mosto procedente de la unidad Robobrew a su fermentador usando la bomba o la válvula de bola.

Si va a recircular durante la maceración es recomienda que sólo utilice el elemento 500watt. Normalmente, esto será lo suficientemente rápido por sí mismo para calentar suavemente el puré.

La velocidad de recirculación se puede controlar utilizando la llave de bola en la base del brazo recirculation.

NOTA: Debido a la restricción de potencia en sistemas de corriente alterna de 110 V la potencia de las unidades Robobrew 110v en países como Estados Unidos será menor de lo que se muestra en las fotos a la derecha.

ADVERTENCIA: El brazo recirculation debe montarse siempre que la bomba está en uso. Siga estas instrucciones para ajustar el brazo de recirculación.

Antes de fijar el brazo de recirculación, por favor, compruebe si las juntas de silicona se encuentran todavía en la camlock femenina. Si eso está suelto o caído no va a hacer un sello completo y abra fuga cuando la bomba está en uso.

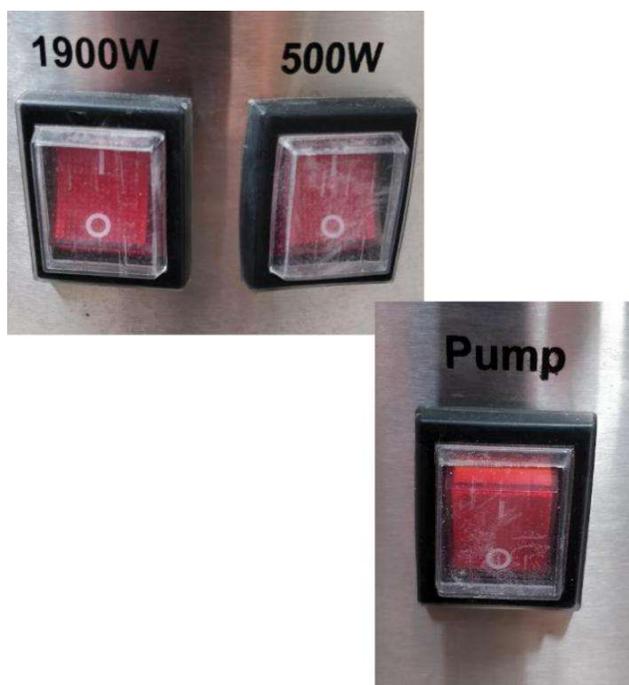
Debemos hacer hincapié en que no gire el brazo de trasiego de rotación mientras se está encajado en la posición de bloqueo hacia abajo. Si tiene que girar el brazo de trasiego para llenar el fermentador, por favor apague la bomba y vuelva a ajustar la camlock a la posición que necesita a continuación, volver a activar el camlock.



6. Temperatura

La temperatura en la pantalla lee la temperatura en la parte inferior de la caldera cerca de donde está montado el elemento. Es importante entender que esta no es la temperatura del núcleo de la masa (Puré). Si recircular durante el tiempo suficiente la temperatura del puré con el tiempo estará cerca de la temperatura de la pantalla. Dicho esto, si desea aumentar la temperatura del puré, normalmente es más rápido y más fácil sobrepasar el tamaño deseado. Baje la temperatura unos pocos grados mientras usa un termómetro secundario en la mezcla para controlar la temperatura central de la mezcla.

Una foto a la derecha muestra la colocación de la sonda. La ubicación de la sonda ha sido diseñada de esta manera, ya que evita que el elemento se sobrecaliente y queme el mosto al tomar la temperatura del mosto más cercana al elemento. ¡Esta es la razón por la que su temperatura de ataque debe ser precisa!



7. Lavado(Spargin)

Una vez que haya macerado el grano durante 60-90 minutos es tiempo de lavar el grano.

Usando la agarradera de la canasta del grano levantar el tubo de malta de la caldera y rotar 90 grados hasta que vea los soportes del mismo.

Una vez que los soportes han sido localizados coloque la canastilla hacia abajo y asegurar que queden dentro del soporte

Vierta el agua caliente (75-80C aproximadamente) sobre el grano dentro de la tubería de malta y esto va a enjuagar el grano de la mayoría de los azúcares restantes. Este proceso requerirá probablemente 5-15 litros de agua dependiendo de su receta y la gravedad deseada que usted está tratando de lograr.

Recomendamos encarecidamente un recipiente secundario para contener el agua caliente para este proceso. Si no hay agua caliente usar directamente de su grifo .



8. Hirviendo

La ebullición es uno de los pasos finales para la fabricación de cerveza en el Robobrew. Simplemente es necesario ajustar la temperatura a 120°C y encienda ambos elementos. Una vez que el Robobrew ha empezado a hervir normalmente el único elemento 1900 vatios es suficiente para mantener un punto de ebullición constante. A continuación, hacer las adiciones de lúpulo según su receta.

9. Enfriamiento

El Robobrew incluye un serpentín de enfriamiento por inmersión.

Opcional enfriador de contraflujo se puede adquirir por separado pero estos son complicados de usar y se vende como accesorio.

El enfriador de inmersión es fácil de usar y limpiar. Sólo tiene que conectar la manguera de jardín a cada extremo y correr agua fría a través de este mientras se está inmerso en el mosto en la caldera.



Si desea acelerar el proceso de enfriamiento

También se puede remover el mosto mientras se enfría o usar la bomba para recircular el mosto. Esto aumentará en gran medida la velocidad a la que se extrae el calor a través del enfriador de inmersión.

Accesorios de compresión para el enfriador de inmersión se pueden comprar por separado si desea utilizar las conexiones roscadas. (Ver imagen a la izquierda - el número de pieza 009326).

Aunque la bobina de enfriamiento por inmersión fue destinada a ser utilizado con agua, también hay otro método que es digno de mención. Eso es pasar el mosto caliente a través de la bobina y luego sumergir la bobina en un baño de hielo.

Si prefiere utilizar este método, conecte un poco de tubería de silicón al brazo de recirculación y después el otro extremo del Serpentín. Recircular el mosto hirviendo a través de la serpentín y de nuevo en la caldera durante al menos 5 minutos para asegurarse de que el serpentín está caliente y que cualquier bacteria potencial en la bobina esté expuesta al mosto hirviendo.

A continuación, coloque el serpentín de refrigeración en un cubo de agua con hielo. Use la válvula de bola en el brazo de recirculación para ajustar el caudal. El ajuste del caudal en el brazo de recirculación afectará la temperatura en la salida de la bobina. Por lo tanto, use este ajuste para alcanzar la temperatura de mosto deseada, de modo que el mosto esté a una temperatura adecuada para colocar en su fermentador.

Controlador digital y ajustes de temperatura

Monitor:

Temperatura Actual- Este muestra la temperatura actual. Tenga en cuenta que esta es la temperatura que se toma en la parte inferior de la Robobrew para cerrar el elemento. Como resultado, esta temperatura a menudo no será la misma que la temperatura del núcleo dentro del grano en el tubo de malta. Por lo general, si desea aumentar la temperatura central del grano en el tubo de malta, deberá establecer el plazo objetivo en varios grados más caliente que la temperatura deseada del núcleo de puré.

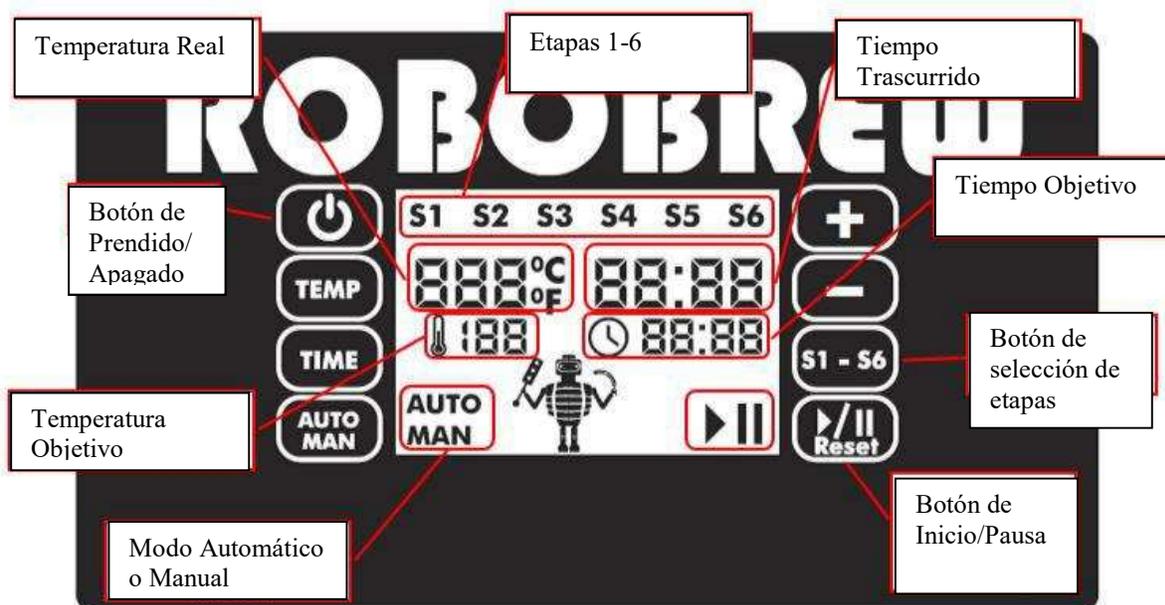
Temperatura objetivo - Este es la temperatura objetivo a la que los elementos continuarán operando. Una vez que se alcanza la temperatura de objetivo los elementos se apagarán.

Tiempo transcurrido - Este es la cantidad de tiempo que ha transcurrido. Esto sólo se mostrará en el modo automático.

Tiempo objetivo - Esta es la cantidad de tiempo asignado a una etapa en particular. Esto sólo se mostrará en el modo automático. El una vez que el tiempo transcurrido ha alcanzado el objetivo de tiempo de la unidad, se pasa a la siguiente etapa.

Etapas 1-6 - este modelo tiene 6 etapas diferentes en las que puede programar un tiempo y una temperatura. Una vez que el tiempo haya pasado de una etapa, saltará a la siguiente etapa.

Una vez que se hayan completado todas las etapas, la alarma sonará. Si establece 00:00 en el tiempo para una etapa en particular, esa etapa se saltará.



Botones

1. **Encendido apagado** - Este botón es para apagar o Prender el Equipo.
2. **Temp** - Al pulsar este botón, se permitirá cambiar la temperatura. Presione este botón una vez de forma rápida y el ajuste de temperatura objetivo comienza a parpadear. A continuación, utilice los botones +/- para ajustar la temperatura. El Robobrew puede completar un ciclo entre Celsius y Fahrenheit simplemente pulsando y manteniendo pulsado el botón de temperatura durante más de unos pocos segundos.
3. **Time** - Al pulsar este botón, se permitirá cambiar el tiempo objetivo.
4. **Auto / Man** - Este botón cambia entre automáticas / etapas y modo manual.
5. **+/-** - Los botones más y menos son para incrementar y disminuir los ajustes de tiempo y Temperatura.
6. **S1-S6** - Este botón es para cambiar entre las diferentes etapas. Este botón sólo funcionará en modo automático no manual.
7. **Inicio/Pausa** - Este botón reproducir o pausar el proceso de elaboración de la cerveza. Cuando se pulsa el botón de Pausa los elementos estén apagados y el temporizador se detendrá.

Restablecimiento de Fabrica.

Para restablecer todos los ajustes de la Robobrew y despejar todas las etapas de la manera más rápida, es de hacerlo pulsando rápidamente los botones "+" y "-" al mismo tiempo de forma rápida. Ambos botones deben ser presionados exactamente al mismo tiempo para que esto funcione. NOTA: Este restablecimiento también restablecerá la cifra de calibración.

Calibración

Este modelo de robobrew tiene una función de calibración de la temperatura. Si encuentra que la temperatura real en la pantalla no es correcto, esto puede ser calibrado. Este procedimiento Normalmente no es necesario y si no está seguro de lo que está haciendo es mejor dejar la calibración a 0. Para ajustar los parámetros de calibración siga las siguientes instrucciones:

1. Encienda el Robobrew y pulse el botón de pausa.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón de Time hasta que se muestre el número de calibración.
3. Ajustar el número de calibración entre -10 y +10. Una cifra positiva aumentará la temperatura mostrada y una cifra negativa disminuirá la temperatura ambiente mostrada. Por ejemplo, si su Robobrew está leyendo 200C en la pantalla pero debería estar leyendo 250C, entonces use una cifra de calibración de positivo 5..
4. Pulse el botón Time otra vez para volver a la pantalla principal.

Nota: La cifra de calibración debe ajustarse en grados centígrados pero afectará a la temperatura que se muestra tanto en grados centígrados y Fahrenheit.

Modo manual

El Robobrew es más fácil de operar en el modo manual. Cuando está en modo manual sólo hay 4 botones que necesita para su uso. Temp, y el botón positivos, negativos, Inicio / pausa. Para ajustar la temperatura es preciso detener la operación a continuación, sólo tiene que pulsar el botón de temperatura y utilizar los botones positivos y negativos para ajustar el temperature objetivo deseado.

Modo automático

En el modo automático hay 6 etapas diferentes que se pueden establecer en el Robobrew. Estas etapas se pueden utilizar para programar una maceración escalonada o, alternativamente, se pueden utilizar para configurar un temporizador para precalentar el agua para que ya está precalentado cuando se despierta el día de su preparación.

Una vez que el botón de reproducción se ha pulsado las etapas se recorrerán de S1 a S6. Si alguna de las etapas se establecen con el tiempo 00:00 esta etapa se saltará. Para configurar las etapas utilice las siguientes instrucciones:

1. Pulse el botón de pausa y poner el robobrew en modo automático con el botón AUTO / MAN.
2. Pulse el botón S1-S6 para seleccionar el escenario que desea ajustar.
3. Use los botones de temperatura, tiempo y positivo y negativo para configurar la temperatura y el tiempo deseados para esa etapa.
4. Pulse el botón S1-S6 para pasar a la etapa siguiente y repita el paso 3 hasta que todas las etapas estén configuradas.
5. No es necesario utilizar todas las etapas si no quiere. Si establece una etapa en 00:00 se ignorará esta etapa.
6. Una vez que finalice la configuración de todas las etapas utilice el botón S1-S6 para seleccionar el escenario que desea iniciar a partir de (normalmente S1) a continuación, empuje el botón de Inicio y las etapas se iniciará en secuencia.
7. Es posible saltar hacia adelante y hacia atrás a diferentes etapas si se desea. Para ello simplemente pulse el botón de pausa luego
Use la tecla S1-S6 para seleccionar el escenario que desea iniciar después haga clic en el botón de reproducción y esta etapa se iniciará.
8. Cuando se esté reproduciendo una etapa el icono de esa etapa parpadeará en la pantalla
9. Cuando todas las etapas se han completado la Robobrew hará sonar una alarma y mantendrá la última temperatura establecida en la configuración de la etapa.

APOYO

Por favor unirse al Grupo de Usuarios RoboBrew en Español en facebook para recetas, ayuda, consejos y trucos para hacer funcionar su RoboBrew. Si necesita soporte de hardware póngase en contacto con su distribuidor más cercano Robobrew.

Accesorios recomendados

La tubería de Silicon

tubo de silicona es ideal para transferir el mosto procedente de la unidad Robobrew a su fermentador o en un cubo caliente. Recomendamos tubo de silicona de alta resistencia con 12mm y

18,5 mm de diámetro exterior



También es adecuado para temperaturas de hasta 200C por lo que es adecuado para la transferencia de mosto caliente.

Desafortunadamente tubo de silicona es más caro que el vinilo (PVC) de tubos sin embargo, es más adecuado para esta aplicación.

Inoxidable Mash Paddle

Estas paletas de mango de acero inoxidable de mango largo. Ideal para quitar las bolas de masa y ayudar a remover las maltas.



Refractómetro

Un refractómetro es una herramienta fantástica para tomar lecturas de gravedad instantáneas del mosto caliente. Esta herramienta le ayudará a optimizar tus lecturas o mediciones

Esta herramienta es mucho mejor que los hidrómetros, ya que dan una lectura más rápida sin tener que calibrar la lectura basada en la temperatura del mosto.



Guantes para uso industrial

Estos guantes de trabajo son ideales para la manipulación de productos químicos, y también para agarrar objetos cubiertos de mosto caliente. Tienen mangas largas en ellos y son perfectos para elaborar cerveza con.)



RoboJacket Chaqueta térmica de Neopreno

Esta chaqueta marca una diferencia significativa al comparar la eficiencia de las unidades RoboBrew y es una chaqueta que se amortiza en ahorro de energía, por lo que es una buena opción para cualquier nuevo usuario de RoboBrew.

10% más rápido el tiempo de calentamiento, el 50% menos de pérdida de calor en la caldera.

El tamaño de la chaqueta se ajusta al RoboBrew 35L con bomba y también sin bomba.

La chaqueta está hecha de neopreno grueso que es fácil de limpiar después de su uso.



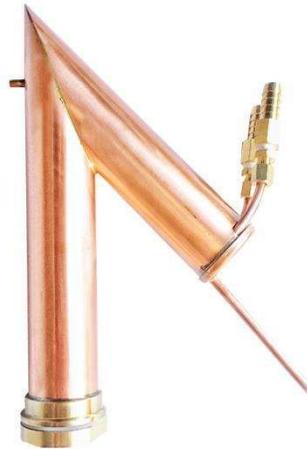
Tapa de destilación para RoboBrew (agujero de 47 mm)

Hacer cerveza y licores! Con este práctico accesorio serás capaz de instalar un AlcoEngine Pot o Reflux en tu RoboBrew.



AlcoEngine Pot Still

Este diseño de olla aún se ha creado para permitir los compuestos delicados que forman la compleja estructura de muchos whiskies y ginebras. Esta forma icónica de vee aún se ha creado para capturar los ésteres vitales, aldehídos y compuestos fenólicos que son necesarios para dar al espíritu final una complejidad que simplemente no se puede crear de otra manera.



AlcoEngine reflujo Todavía

Este diseño de reflujo de gestión de flujo (FM) aún se ha diseñado para crear un alto porcentaje de destilado neutro y puro.

La tecnología FM utilizada en este diseño hace que este proceso sea robusto y fácil de usar. No hay necesidad de preocuparse por las presiones del agua y la sintonización fina de las velocidades del flujo de agua. El diseño de FM le permite controlar directamente la relación de reflujo y, por lo tanto, la pureza de su producto final. Nunca ha sido tan fácil disfrutar del arte de la destilación.

