

GRAINFATHER G40

Bedienungsanleitung

powered by



SERIES

LET ME **CHANGE** THE WAY YOU BREW

GRAINFATHER
3
YEAR WARRANTY



SICHERHEITS INFORMATIONEN

1. Lies vor der Verwendung des Grainfather G40 alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem Servicepartner oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden.
3. Das Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, z. B. in Personalküchen, Büros, Bauernhäusern, Hotels, Motels, Bed-and-Breakfasts, Cateringbetrieben und ähnlichen Umgebungen.
4. Das Gerät ist ausschließlich für den Innenbereich bestimmt.
5. Es darf nicht in Bereichen installiert werden, in denen ein Wasserstrahl verwendet wird.
6. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
7. Das Gerät muss während des Betriebs immer aufrecht stehen.
8. Installation nur an Orten, die von geschultem Personal beaufsichtigt werden.
9. Die Installation eines FI-Schutzschalters (RCD) mit einem Auslösestrom ≤ 30 mA wird empfohlen.
10. Der A-bewertete Schalldruckpegel des Geräts sollte unter 70 dB liegen.
11. Ziehe vor Reinigung, Lagerung oder im Fehlerfall immer den Netzstecker.
12. Kessel, Deckel und Leitungen können bis zu 100 °C (212 °F) heiß werden – Vorsicht beim Umgang! Gerät nicht während des Betriebs bewegen.
13. Die seitlichen Griffe dienen ausschließlich dem Transport, wenn das Gerät leer und abgekühlt ist.
14. Bei großen Schüttungen wird empfohlen, den Malzkorb zu zweit oder mit einer Hebevorrichtung anzuheben. Alleinheben kann zu Verletzungen führen.
15. Der Zugang zum Servicebereich ist nur für Personen mit entsprechender Fachkenntnis gestattet. Zulässige Umgebungstemperatur: -20 °C bis 40 °C.
16. Zum Schutz vor Brand, Stromschlag und Verletzungen dürfen Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

HINWEIS: : Wir empfehlen nicht, dieses Gerät von Kindern verwenden zu lassen. Eine Missachtung der oben genannten Sicherheitsinformationen kann zu schweren Verletzungen führen und die Garantie ungültig machen.

HINWEIS FÜR EUROPA:

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder ohne Erfahrung verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht stehen oder eine Einweisung erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung nur unter Aufsicht.

AUFBAU DIAGRAMM & TEILELISTE



HINWEIS: Die vollständige Ersatzteilliste für den G40 ist online verfügbar unter: help.grainfather.com

VORMONTAGE VOR DEM BRAUEN



Vor der ersten Verwendung empfehlen wir, den G40 und alle seine Komponenten mit dem Grainfather High Performance Cleaner zu reinigen.

Detaillierte Reinigungshinweise findest du **auf Seite 13.**

1. MONTAGE DES FILTERS

Setze den doppelten Boden (Hopfenfilter) (4) in den G40 (6) ein. Der Filter sollte fest sitzen – drücke ihn leicht nach unten, bis er sicher eingerastet ist.



2. ANBRINGEN DES CONTROLLERS

Nimm den Controller, das Kabel und das M16-DC-Verbindungskabel (5) aus der Verpackung und befestige den Controller sicher an der Halterung an der Vorderseite des Geräts. Entferne anschließend die Schutzkappe vom M16-Anschluss (7). Stecke das Controllerkabel und den M16-DC-Stecker in den Anschluss und ziehe die Sicherungsmutter fest.



3. ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

Stecke das Hauptstromkabel auf der Rückseite in die Basis des G40 und verbinde das andere Kabelende mit einer passenden Steckdose (15 A in US/CA, 16 A in EU, 13 A in UK, 10 A in AU/NZ). Das Display des Controllers sollte nun aufleuchten. Falls dies nicht geschieht, überprüfe, ob Controllerkabel, M16-DC-Verbindung und Hauptstromkabel korrekt und fest angeschlossen sind.

DER **G40** CONTROLLER

Der G40 Smart Controller verfügt über eine integrierte WLAN-Verbindung, sodass du dein Mobilgerät als Fernsteuerung nutzen kannst. Verbinde dich mit der kostenlosen Grainfather App, um schrittweise durch den Brauprozess geführt zu werden und auf tausende Rezepte zuzugreifen.

VERBINDUNGSEINRICHTUNG

Beim ersten Einschalten des Controllers erscheint der Verbindungsbildschirm. Drücke SET, um zur Standardanzeige zu wechseln.

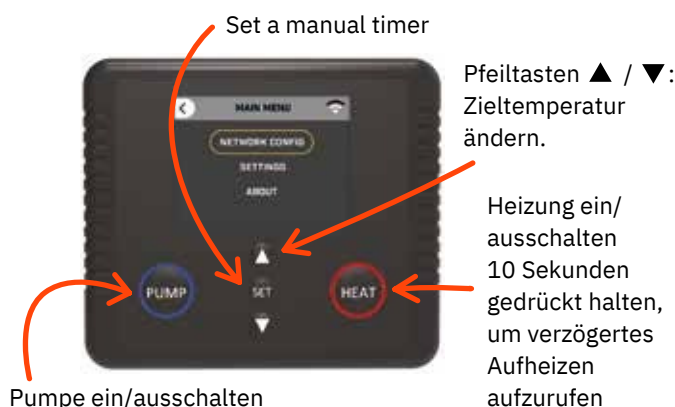
STANDARDANZEIGE

Die Standardanzeige zeigt die aktuelle Temperatur und die Zieltemperatur, das Einheitsymbol (°C oder °F), den Timer (wenn aktiv), den Status der WLAN-Verbindung sowie den Leistungsmodus (nur für AU/NZ).

HAUPTMENÜ

Auf diesem Bildschirm werden die Hauptoptionen angezeigt:

- Netzwerkkonfiguration • Einstellungen • Info



NETZWERKKONFIGURATION

Auf diesem Bildschirm kannst du ein neues WLAN-Netzwerk hinzufügen und den G40-Controller verbinden. Wähle „Add new network“ und folge den Anweisungen auf dem nächsten Bildschirm. Wenn dein G40 zuvor mit anderen Netzwerken verbunden war, kannst du diese hier löschen.

EINSTELLUNGEN

Auf diesem Bildschirm werden die Haupteinstellungen des G40-Controllers angezeigt:

Leistungsregelungsmodus:

In diesem Modus kann die Heizleistung manuell in 5 %-Schritten angepasst werden – ideal zur Leistungssteuerung beim Destillieren. Drücke „Power Control“ und verwende die Pfeiltasten, um die Leistung einzustellen.

HINWEIS:

Dieser Modus kann auch über die Grainfather App gesteuert werden. Wähle im Hauptbildschirm der App zwischen manuellem Modus und Leistungsmodus und verwende dort die Pfeiltasten, um die Leistung anzupassen.

Einheiten ändern:

Auswahl zwischen Celsius und Fahrenheit.

Temperatur kalibrieren:

Der G40 verfügt über zwei NTC-Temperatursensoren (Negative Temperature Coefficient). Diese messen über den elektrischen Widerstand keramischer oder metallischer Elemente mit einer Genauigkeit von 0,05 °C (0,025 °F).

Eine Kalibrierung sollte nur durchgeführt werden, wenn der Sensor mit einem zertifizierten Thermometer (+/- 0,01 °C / 0,005 °F) verglichen wurde.

Kochtemperatur

Passe die Kochtemperatur an die Höhenlage deines Brauorts an. Ermittle online deine Höhe über dem Meeresspiegel und den Siedepunkt des Wassers an diesem Ort. Ändere den Wert von 100 °C (212 °F) auf die entsprechende Temperatur.

Signalton-Einstellungen:

Hier kannst du den Signalton deaktivieren. Im Silent Mode ertönt kein akustisches Signal, wenn der nächste Brauschnitt erreicht wird.

INFO (ABOUT)

Hier findest du Geräteinformationen. Wenn der G40 mit dem Internet verbunden ist, kannst du hier auch Firmware-Updates prüfen und installieren.

WLAN-STEUERUNG & APP INTEGRATION



Für das optimale Brauerlebnis verbindest du deinen Controller mit der Grainfather App.

1.

Stelle sicher, dass dein WLAN-Netzwerk den Standort deines G40 erreicht. Obwohl sich eine Verbindung auch über größere Entfernungen herstellen lässt, empfehlen wir, das Gerät innerhalb von 10 m (30 ft) vom Router zu platzieren. Wenn du den G40 weiter entfernt betreiben möchtest, nutze am besten einen WLAN-Repeater, um Verbindungsprobleme zu vermeiden.

2.

Lade die Grainfather App aus dem App Store oder Google Play Store auf dein Mobilgerät herunter und registriere ein Konto, falls du die App zum ersten Mal verwendest.



SCANNE & ENTDECKE
DIE KOSTENLOSE
GRAINFATHER APP

3.

Wenn du den Controller das erste Mal einschaltest, erscheint der Verbindungsbildschirm. Falls dieser nicht angezeigt wird, drücke die SET-Taste, wähle im Menü „Network Config“ und anschließend „Add New Network“. Öffne dann auf deinem Mobilgerät die Grainfather App.



4.

In der App findest du unter dem Gerätebildschirm eine Übersicht aller Brau- und Gärgeräte, die in deinem Konto gespeichert sind.

HINWEIS: Die folgenden Bildschirmansichten zeigen ein iOS-Gerät; das Layout kann bei Android leicht abweichen.

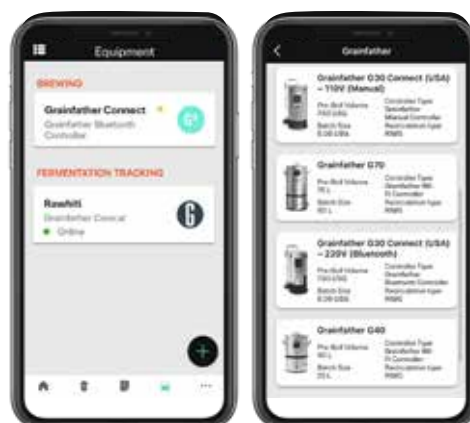
5.

Um ein neues Gerät hinzuzufügen, tippe unten rechts auf das „+“-Symbol und wähle „Brewing Equipment“.

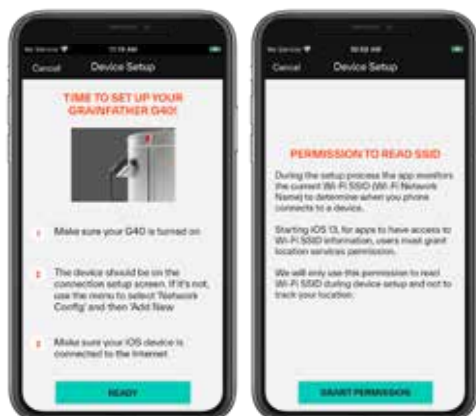
6.

Wähle in der Markenliste „Grainfather“ und anschließend „Grainfather G40“ aus der Geräteliste.

Dein G40 ist nun verbunden und kann über die Grainfather App gesteuert werden.



7. Tippe im Geräteeinrichtungsbildschirm auf „Ready“. Dein Mobilgerät kann nun bestimmte Berechtigungen anfordern, die für die Verbindung mit dem G40 erforderlich sind. Diese können je nach Gerät variieren – alle Anfragen akzeptieren.



8. FÜR ANDROID-NUTZER

Wenn du den G40 über ein Android-Gerät einrichtest, wähle deinen Controller aus der angezeigten Liste aus (siehe Schritt 10).

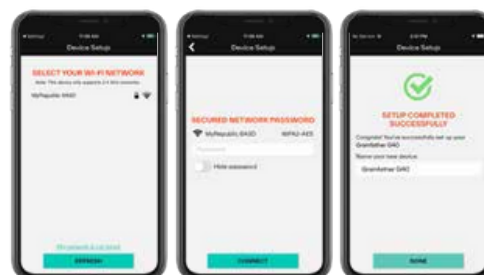
9. FÜR iOS-NUTZER

Wenn du ein iOS-Gerät verwendest, folge den Anweisungen auf dem Bildschirm, um dein Mobilgerät mit dem G40 zu verbinden. Sobald die Verbindung hergestellt ist, erhältst du eine Benachrichtigung auf deinem Gerät. Tippe darauf, um zur Grainfather App zurückzukehren – du gelangst automatisch zurück zum Geräteeinrichtungsbildschirm.



10. Sobald dein Smartphone (Android oder iOS) erfolgreich mit dem G40 verbunden ist, wähle dein WLAN-Netzwerk aus der Liste, gib dein Passwort ein und tippe auf „Connect“.

Vergib anschließend einen Gerätenamen und bestätige mit „Done“. In der Grainfather App kannst du nun Rezepte auswählen oder eigene erstellen. Außerdem steht dir das Schritt-für-Schritt-Brausystem zur Verfügung, mit dem du deinen Brauprozess präzise steuern kannst.



11. Nach Abschluss der Einrichtung kehrst du automatisch zum Gerätebildschirm zurück. Wähle deinen Grainfather G40, um in die Controller-Oberfläche zu gelangen.



12. Auf dem G40-Controller erscheint nun eine Sicherheitsabfrage, um die Fernsteuerung zu erlauben. Drücke die SET-Taste und wähle „Yes“. Dein G40 ist nun bereit, über dein Mobilgerät gesteuert zu werden.

HINWEIS: Diese Sicherheitsabfrage für die Fernsteuerung entspricht der Norm IEC/EN 60335-1 und erscheint jedes Mal, wenn du den G40 per Mobilgerät verbindest.



In der Grainfather App kannst du jetzt Rezepte auswählen oder eigene erstellen. Außerdem steht dir das Schritt-für-Schritt-Brausystem zur Verfügung, mit dem du sicher und präzise brauen kannst.

BRAUEN MIT DEM G40

Du bist nun bereit, mit dem Brauen zu starten! Folge den nächsten Schritten, um deinen Brauprozess mit dem G40 erfolgreich durchzuführen.

1. HAUPTGUSS-WASSER IN DEN G40 GEBEN

Stelle deinen G40 auf eine ebene, stabile Fläche, bevor du mit dem Brauen beginnst. Wir empfehlen, das Gerät auf dem Boden zu platzieren, da im weiteren Brauprozess schweres Heben erforderlich ist. Gib die im Rezept angegebene Menge an Hauptguss hinzu – nutze dazu die Berechnungsfunktionen der Grainfather App.

HINWEIS: Achte darauf, dass das Kugelventil des Rezirkulationsarms während dieses Schritts geöffnet ist, um eine Luftblase in der Pumpe zu vermeiden.

2. MAISCH- / EINMAISCHTEMPERATUR EINSTELLEN

Stelle über den G40-Controller oder dein Mobilgerät die gewünschte Maischtemperatur ein und drücke die HEAT-Taste, um das Aufheizen zu starten. Setze den Glasdeckel auf, um die Aufheizzeit zu verkürzen.

Wenn dein G40 mit der Grainfather App verbunden ist, kannst du den Brauvorgang an diesem Punkt direkt über dein Mobilgerät steuern.

3. MALZKORB EINSETZEN

Setze die Siebplatte für den Malzkorb (14) in den Malzkorb (15) ein und achte darauf, dass die Platte fest und eben auf dem Boden des Korbs aufliegt.



4. MALZKORB EINSETZEN

Setze den vollständig montierten Malzkorb langsam in den G40 ein. Achte darauf, dass die Oberkante des Malzkorbs flach auf dem Tragring für Malzkorb (2) aufliegt.



5. MALZ EINFÜLLEN UND RÜHREN

Sobald das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, gib das Malz langsam in den Malzkorb und rühre gründlich um, um trockene Klumpen zu vermeiden.

HINWEIS: Der G40 benötigt weder eine obere Siebplatte noch ein Überlaufrohr, da der Malzkorb über zusätzliche Ablauflöcher verfügt.

Bei Suden mit hohem Alkoholgehalt kannst du optional eine obere Siebplatte verwenden, um das Malz im Korb zu halten, falls der Würzestand sehr hoch ist. Dadurch wird verhindert, dass Würze durch die Öffnungen der Malzrohrgriffe abfließt.

Eine zusätzliche Siebplatte für den Malzkorb ist bei MashCamp erhältlich.

Die maximale Malzmenge im Malzkorb beträgt 13 kg. Dieser Wert hängt jedoch von Schrotgrad, Malztyp und Sorte ab. Mit einer zusätzlichen Siebplatte auf der Maische lässt sich der Prozess oft einfacher steuern. Wenn du unsicher bist, empfehlen wir, bis zu 12 kg einzumaischen.

6. REZIRKULATIONSSCHLAUCH ANBRINGEN

Achte darauf, dass der Rezirkulationsschlauch (13) fest mit dem Anschluss am Rezirkulationsarm verbunden ist, und stecke den Schlauchanschluss in die Rezirkulationsöffnung an der Seite des G40-Gehäuses. Lege das andere Ende des Schlauchs auf die Oberfläche der Maische.



7. MAISCHEN (WÜRZE REZIRKULIEREN)

Stelle sicher, dass das Kugelventil am oberen Ende des Rezirkulationsarms (11) geöffnet ist.

Starte dann die Rezirkulation, indem du die PUMP-Taste am Controller oder in der Grainfather App drückst.

Wenn die Rezirkulation nicht beginnt, schalte die Pumpe mit der PUMP-Taste kurz aus, blase in den Schlauch, um eine Luftblase zu lösen, und starte die Pumpe anschließend erneut.

TIPP: Um Zeit zu sparen, kannst du während des Maischens bereits dein Nachgusswasser vorbereiten.

8. MALZKORB AUS DEM G40 HEBEN

Wenn das Maischen beendet ist, schalte die Pumpe aus und entferne den Rezirkulationsschlauch. Schließe anschließend das Kugelventil am Rezirkulationsarm. Setze den Malzrohrgriff (12) in die Öffnungen des Malzkorbs ein, hebe den Korb vorsichtig an und drehe ihn um 45°, sodass die Füße am Boden sicher auf dem Tragring für Malzkorb (2) aufliegen.

ACHTUNG



Bei größeren Malzschüttungen wird empfohlen, den Malzkorb zu zweit oder mit einer mechanischen Hebevorrichtung anzuheben. Das Alleinheben kann zu schweren Verletzungen führen.



9. LÄUTERN UND ENTFERNEN DES MALZKORBS

Lass die Würze vollständig in den Kessel ablaufen. Gieße anschließend das Nachgusswasser vorsichtig und gleichmäßig über das Malzbett, bis das Wasser ein paar Millimeter über dem Malz steht, und lass es ablaufen.

TIPP: Um Zeit zu sparen, kannst du bereits jetzt mit dem Aufheizen zur Kochtemperatur beginnen.

VORSICHT

Sei besonders vorsichtig und drehe den Malzkorb nicht, während er sich in der Läuterposition befindet, da er sonst vom Tragrings rutschen kann.

Wenn der Nachguss nicht abläuft, entferne die obere Siebplatte (falls verwendet), senke den Korb ab und lockere das Malzbett mit einem Edelstahlrührpaddel oder einem ähnlichen Werkzeug, indem du es mehrfach von der Mitte nach außen einschneidest. Setze den Korb anschließend wieder in die Läuterposition und bringe die obere Siebplatte (falls vorhanden) wieder an, um den Nachguss fortzusetzen. Achte darauf, dass der Tragrings für Malzkorb fest in seiner Nut sitzt und vom Halteclip für Tragrings (3) gesichert ist. Wenn du den Ring zur Reinigung entfernst, setze ihn danach immer wieder korrekt mit Halteclip ein.



Nach Abschluss des Läuterns setze den Malzrohrgriff ein und hebe den Malzkorb vorsichtig aus dem Kessel.

HINWEIS: Bei großen Schüttungen empfiehlt es sich, einen Teil des Malzes auszuschöpfen, um das Gewicht vor dem Anheben zu reduzieren.

10. WÜRZE KOCHEN

Nach dem Entfernen des Malzkorbs führe den Würzekochen durch und gib die im Rezept vorgesehenen Hopfengaben hinzu.

Während des Kochens den Glasdeckel nicht aufsetzen, da sonst Überkochen droht.

ACHTUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und Dampf.

WÜRZEKÜHLEN

MIT DEM

GEGENSTROMKÜHLER

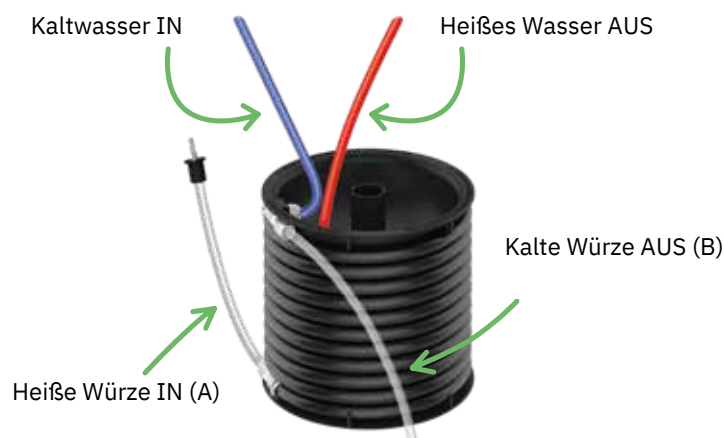
Der G40 ist mit einem Gegenstromkühler (16) ausgestattet. Dieser wurde entwickelt, um deine Würze effizient zu kühlen und einen einfachen sowie hygienischen Transfer direkt in den Gärbehälter zu ermöglichen.

REINIGUNG

Vor der ersten Nutzung den Gegenstromkühler mit Reiniger durchspülen (Details siehe Seite 13). Achte außerdem darauf, dass der Gärbehälter sauber und desinfiziert ist, bevor du die Würze kühlst und überträgst.

DURCHFLUSSRATEN

Der maximale Wasserdurchfluss durch den Würzekühler beträgt 3 L pro Minute. Überschreite diesen Wert nicht, da sonst der Kühler beschädigt werden kann. Der maximale Würzedurchfluss liegt bei 2,2 L. Bei diesem Durchfluss und einer Leitungswasser-temperatur von 20 °C erreicht die Würze im Gärbehälter etwa 25 °C. Durch Reduzierung des Würzedurchflusses und Anpassung des ½"-Kugelventils (11) kann die Würze auf etwa 3 °C über der Wassertemperatur abgekühlt werden.



1. Schalte am Ende des Würzekochens das Heizelement aus. Erzeuge mit dem Rührpaddel einen Whirlpool, indem du die Würze kräftig umrührst.

HINWEIS: Ein leichter Whirlpool kann auch automatisch durch die Pumpenkraft entstehen.

2. Stelle den Gegenstrom-Würzekühler auf eine stabile Arbeitsfläche oder einen Tisch und stecke den Schlauchanschluss am Ende von Verbindung (A) in die Rezirkulationsöffnung an der Innenseite des G40-Gehäuses.

HINWEIS: Achte darauf, dass keine Würze- oder Wasserschläuche unter dem Kühler liegen. Geknickte oder eingedrückte Schläuche verursachen Druckaufbau und verhindern den Durchfluss.

3. Die farbigen Schläuche kennzeichnen den Wasserkreislauf: Blau = Kaltwasser-Einlass, Rot = Heißwasser-Auslass. Schließe den blauen Schlauch mit dem Gardena-Adapterset für Wasseranschluss (18) an deinen Wasserhahn an. Über den roten Schlauch läuft das heiße Wasser wieder ab. Der Anschluss (B) führt die gekühlte Würze aus dem Gegenstromkühler.

TIPP: Sammle etwas heißes Wasser aus dem roten Schlauch, um es anschließend als Reinigungswasser zu verwenden.

4. Zur Reinigung stecke den Anschluss (B) zurück in den G40-Kessel. Schalte die Pumpe ein, damit heiße Würze ca. 30–60 Sekunden durch den Kühler zurück in den G40 zirkuliert, um das Innere der Spirale zu reinigen. Schalte die Pumpe danach wieder aus.

HINWEIS: Der G40 ist dafür ausgelegt, Würze gleichzeitig zu kühlen und in den Gärbehälter zu pumpen. Eine reine Rückführung in den G40 reduziert die Kühleffizienz und kann den Kühler beschädigen.

5. Achte darauf, dass alle Schläuche knickfrei sind und das Wasser frei fließen kann. Drehe das Kühlwasser langsam auf und passe die Durchflussrate an. Lass das Kühlwasser ca. 2 Minuten laufen, bevor du die Pumpe einschaltest. Sobald der Anschluss (B) kühl läuft, schalte die Pumpe kurz aus, lege den Schlauch in deinen gereinigten und desinfizierten Gärbehälter und starte die Pumpe erneut. Halte die Öffnung des Gärbehälters während des Transfers möglichst abgedeckt, um Verunreinigungen zu vermeiden.

ACHTUNG Der Gegenstrom-Würzekühler ist nicht für eine dauerhafte Zirkulation heißer Würze ohne Kühlwasserfluss vorgesehen. Verwende ihn nicht bei Vorgängen wie Whirlpool oder Hopfenstand – eine falsche Nutzung kann den Kühler beschädigen.

HINWEIS Miss die Stammwürze (OG) der gekühlten Würze, bevor du die Hefe gemäß Rezept zugibst. Verschließe den Gärbehälter anschließend mit Stopfen und Gärspund, um ihn vor Verunreinigungen zu schützen.

HINWEISE ZUR REINIGUNG & LAGERUNG



Niemand putzt gerne – aber für ein gutes Bier lohnt es sich!

- Nach der Nutzung den G40 und alle Komponenten sofort reinigen und gründlich trocknen.
- Verwende den Grainfather High Performance Cleaner oder Five Star PBW, um mühsames Schrubben zu vermeiden.
- Alle Edelstahlteile können mit einem herkömmlichen, unparfümierten Reiniger gesäubert werden.
- Scheuermittel, raue Schwämme oder Bürsten können Kratzer verursachen und sind nicht geeignet. Nutze idealerweise eine Spülbürste, um den Boden zu reinigen.
- Nicht in feuchter Umgebung lagern, da dies Schäden verursachen kann.
- Nach der Reinigung alle Teile trocknen, zusammensetzen und lagern.

CLEANING IN PLACE (CIP)

1. Entferne sämtlichen Trub und Rückstände aus dem G40, indem du den doppelten Boden (Hopfenfilter) herausnimmst, gründlich ausspülst und beiseitelegst. Löse anschließend die Sechskantmutter (17) am T-Stück der Rezirkulationsleitung, spüle verbleibenden Trub und Rückstände aus dem G40 und befestige die Mutter wieder.
2. Fülle den G40 mit 15 Litern Wasser (3,9 US-Gal) und gib 1 Kappe Grainfather High Performance Cleaner hinzu.
3. Erhitze das Wasser auf 60 °C (140 °F) und reinige das Gerät mit einer Spülbürste oder einem weichen Schwamm.
4. Schließe den Gegenstrom-Würzekühler an und leite den Anschluss D-Schlauch des Kühlers in ein 5-Liter-Gefäß (1,3 US-Gal). Schalte die Pumpe ein und lass das Wasser so lange laufen, bis es klar austritt. Leite den Schlauch anschließend zurück in den G40, damit das Wasser weiter zirkuliert, und lasse dies 10–15 Minuten laufen.

5. Nach Abschluss der Reinigung Heizung und Pumpe ausschalten und die Sechskantmutter (17) entfernen, damit der G40 vollständig ablaufen kann.

6. Nach dem Ablassen den Vorgang gemäß Schritte 2–5 erneut durchführen, diesmal jedoch mit klarem Wasser, um den G40 und den Gegenstrom-Würzekühler gründlich zu spülen und zu reinigen.

ACHTUNG: VERBRENNUNGSGEFAHR

Trage während dieses Vorgangs hitzebeständige **Brauhandschuhe** oder andere geeignete Schutzhandschuhe.

HINWEIS: Du kannst optional einen zusätzlichen **Kugelhahn** anbringen, um den Reinigungsprozess zu erleichtern. Weitere Informationen findest du auf der nächsten Seite.

PUMP CLEANING

Wir empfehlen, die Pumpe alle 5–10 Brauvorgänge zu reinigen. Diese Reinigung sollte nach der CIP-Reinigung des G40 erfolgen.

1. Stelle den G40 auf den Kopf und entferne die vier Schrauben an der Bodenplatte.
2. Mit einer Zange die Schlauchschellen an Pumpenein- und -auslass zusammendrücken und zurückschieben.
3. Entferne die vier Schrauben, die die Pumpe fixieren, und löse die Einlass- und Auslassschläuche.
4. Schraube das Laufradgehäuse von der Pumpe ab.
5. Entferne die obere Abdeckung des Laufradgehäuses, um das Laufrad freizulegen.

HINWEIS: Es ist nicht erforderlich, die magnetgetriebene Pumpe zu öffnen.

6. Reine das Laufrad und das Laufradgehäuse mit einer Rohrbürste oder einem ähnlichen Werkzeug.

HINWEIS: Die Pumpe darf nicht in Wasser getaucht werden.

7. Trockne alle Bauteile gründlich und baue die Einheit wieder zusammen.

UPGRADES FÜR DEINEN **G40**



KUGELHAHN-NACHRÜSTUNG AM G40

Ein Kugelhahn kann am G40 nachgerüstet werden, um das Gerät schnell und bequem vom Boden aus entleeren zu können. Der Kugelhahn ist hier erhältlich.

Montage des Kugelhahns

1. Entferne die Sechskantmutter vom T-Stück der Rezirkulationsleitung.
2. Übertrage den O-Ring von der Mutter auf den Kugelhahn.
3. Schraube den Kugelhahn auf das T-Stück.



Grainfather High Performance Cleaner 500g

Der Grainfather High Performance Cleaner gehört zu den alkalischen (= basisch) Reinigungsmitteln und eignet sich hervorragend zur Entfernung organischer Verbindungen wie z.B. Proteinreste, Hopfenharze, Bierschleim, Zuckerreste und dergleichen. Mit dem Reiniger kannst du all deine Heimbrau-Utensilien reinigen. Auch für weiche Metalle wie Messing, Kupfer und Aluminium ist es gut geeignet.



Chemipro SAN

Chemipro SAN ist das neueste Chemipro Reinigungsmittel und ist eine Alternative zum Star San für den Einsatz in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Chemipro SAN dient als hochschäumende, saure anionische Endpülung. Zur eventuellen Nachspülung nur reines Leitungswasser verwenden! Die Packungsgröße 250ml reicht für bis zu 150L Reinigungslösung!

Anwendung: Nach gründlicher Reinigung mit einem guten alkalischen Reinigungsmittel wie Chemipro Wash als desinfizierende Spülung verwenden. Kann mit einem Tuch oder Schwamm aufgetragen, oder mit Sprühflasche auf die Oberfläche gesprüht werden bis alles benetzt ist.



Maischepaddel aus Edelstahl 61cm

Das Maischepaddel aus Edelstahl ist ein essentielles Brauzubehör und ein unverzichtbarer Helfer an jedem Brautag. Perfekt geeignet, um geschrotetes Malz im Hauptguss ohne Klumpenbildung homogen zu verteilen.



KegLand Saber LED Refraktometer

Das KegLand Saber LED Refraktometer ist ein hochwertiges Messinstrument für Hobbybrauer, das präzise Messwerte zur Bestimmung des Zuckergehalts in Würze und anderen Flüssigkeiten liefert.

Dank LED-Beleuchtung ermöglicht das Refraktometer eine klare und zuverlässige Ablesung auch bei schlechten Lichtverhältnissen.



Das KegLand Saber LED Refraktometer verfügt über drei Skalen: Brix, spezifisches Gewicht (SG) für Zucker und spezifisches Gewicht für Würze (SG Wort). Dank der automatischen Temperaturkompensation (ATC) liefert das Refraktometer genaue Ergebnisse, auch wenn die Würze nicht exakt 20°C hat. Die integrierte LED-Beleuchtung sorgt für eine optimale Ausleuchtung der Skala und ermöglicht eine einfache Ablesung. Der robuste Aluminiumkörper macht das Refraktometer langlebig und widerstandsfähig.

Grainfather G40/70 Whirlpool Arm

Angesteckt am Umwälzpumpen-Ausgang, erzeugt der Grainfather G40/G70 Whirlpool-Arm einen kraftvollen Whirlpool, ohne dass du manuell rühren musst.

Vor dem Anbringen des Grainfather Whirlpool-Arms muss sicher gestellt sein, dass sowohl die Pumpe wie auch das Umwälzventil aus sind. Der Whirlpool-Arm wird so angebracht, dass das untere Ende des Whirlpool-Arms direkt unter der Oberfläche der Würze sitzt. Der Whirlpool-Arm sollte erst bei Würzetemperaturen von unter 99 °C und nicht bei kochender Würze verwendet werden.

Wenn der Whirlpool-Vorgang beendet ist, kann der Whirlpool-Arm am schwarzen Silikongriff einfach wieder entfernt (Achtung: Griff kann heiß sein) und der Gegenstrom-Würzekühler angeschlossen werden.



Brewfather Software

Wenn es eine Sache gibt, auf die viele Hobbybrauer nicht verzichten können, dann ist es eine Brausoftware – um Rezeptideen zu finden, eigene Rezepte zu erstellen, die Wasserchemie zu berechnen, Brau-Kalkulationen durchzuführen und mit zahlreichen Funktionen jeden Schritt des Brautags inklusive eigener Notizen zu dokumentieren.



Bohrmaschinen-Aufsatz zum Einmaischen

Der Bohrmaschinen-Aufsatz zum Einmaischen ist das perfekte Werkzeug für ein schnelles und gleichmäßiges Einmaischen. Das robuste Edelstahl-Werkzeug wird direkt in eine Bohrmaschine eingespannt und sorgt beim Einrühren der Schüttung für eine effektive Durchmischung – ganz ohne Klumpenbildung.

Durch das Aufwirbeln der Maische wird das Korn optimal im Brauwasser verteilt, das Kornbett bleibt locker und durchlässig. So verbesserst du die Umwälzung und erhöhst deine Sudhausausbeute deutlich.



Digitale Feinwaage 0,01 g – 1000 g

Die Digitale Feinwaage 0,01 g – 1000 g ist ein präzises Messwerkzeug für alle Arbeitsschritte im Sudhaus, bei denen es auf exakte Dosierung ankommt. Ob Brausalze, Milchsäure, Irish Moss oder Hopfen – diese Waage misst zuverlässig im Bereich von 0,01 g bis 1000 g. Die kompakte Bauweise mit Edelstahl-Wiegeplattform, blau hinterleuchtetem Display und praktischer TARA-Funktion ermöglicht das einfache Arbeiten mit kleinen Behältern oder Schalen.



Sparge Water Heater 18L / Nachgusserhitzer

Mit einem Nachgusserhitzer kannst du deine Maische in erhöhter Position mit 76 °C bis 80 °C heißem Wasser ausspülen. Dadurch werden die süßen, zuckerhaltigen Bestandteile vom Malz gelöst und in die Brauanlage gespült. Ein 5-Liter-Krug und Handschuhe reichen dafür in der Regel aus.



pH Meter Brewferm Cobra | pH Messgerät

Das pH-Meter Brewferm Cobra kombiniert kompakte Bauweise mit präziser Messleistung und attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis. Es erfasst die Temperatur der Flüssigkeit bis auf 0,1 °C genau und misst den pH-Wert mit einer Genauigkeit von 0,01. Dank IP65-Schutz ist es wasserdicht und kann einfach unter fließendem Wasser gereinigt werden. Die Stiftform ermöglicht den Einsatz selbst in engen Behältern.

Wer im Brauprozess jedes Detail optimieren möchte, kommt um die pH-Kontrolle nicht herum – sei es der Maische-pH oder bei manchen Bieren auch der End-pH vor und nach der Gärung.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

ALLE ANWEISUNGEN LESEN UND BEFOLGEN

- ACHTUNG**
- Risiko von Brand und Stromschlag
 - Nur mit originalem Grainfather-Netzkabel ersetzen
 - Nicht ins Wasser tauchen

Alle Warnhinweise und Anweisungen für zukünftige Nutzung aufbewahren.

Nur für gewerbliche Nutzung und Innenräume.



WARNUNG /
AVERTISSEMENT

GEFAHR EINES STROMSCHLAGS – NICHT ÖFFNEN.
RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE – NE PAS OUVRIR.



SCANNE UND ENTDECKE
DIE KOSTENLOSE
GRAINFATHER APP



RESSOURCEN: Sieh dir den Grainfather YouTube-Kanal mit hilfreichen Videos an. Weitere Informationen findest du im Help Centre: help.grainfather.com

Noch fragen? Wende dich an den MashCamp Kundensupport unter welcome@mashcamp.shop

