








Fermentation temperature controlling bag

Providing innovative solutions to challenges facing home brewers

NL Handleiding
FR Manuel
EN User guide
DE Gebrauchsanleitung
IT Istruzioni d'uso
ES Guía de usuario
PT Guia do utilizador
PL Instrukcja obsługi
NO Bruksanvisning
DK Brugervejledning



BREW BETTER
Keep fermentation temperatures in control

-  Reduces temperature easily
-  Increases temperature during fermentation
-  Budget friendly
-  Requires no power
-  Easy and compact storage

Never lose a batch of beer to high temperatures again!

Place fermenter



Simply add ice bottles



Fermentation: replace ice daily



Use easy zipper for sampling



Verlies nooit meer een brouwsel door te hoge temperaturen!

1. Waarom moet het wort koud blijven tijdens de vergisting?

Beheersing van de temperatuur van actief vergistend wort heeft een grote invloed op de smaak van het afgewerkte bier. Vergisting boven de wenselijke temperatuur kan fruitige off-flavours, esters en grove fozelalcoholen opleveren. De aangeraden vergistingstemperatuur voor bovengistend bier ligt doorgaans tussen de 18 en 24 °C. Het is niet eenvoudig om een actief vergistend bier binnen dit temperatuurbereik te houden in een warme kamer. Te meer omdat actieve vergisting de temperatuur van een gemiddeld brouwsel van 20 liter met 10-15 °C kan verhogen.

2. Past de Cool-Brewing zak voor het beheersen van de vergistingstemperatuur om mijn vergistingsvat of -fles?

Onze temperatuurbeheersingszak past om de meeste flessen en vergistingsvaten van 20 en 30 liter. De afmetingen van de zak zijn 67,3 x 54,6 cm (H x D). Aangezien flessen en vergistingsvaten uiteenlopende afmetingen kunnen hebben, is het raadzaam om bij twijfel je fles of vat op te meten voordat je een bestelling plaatst.

Een standaard vergistingsvat van 30 liter heeft de volgende afmetingen: 42 x 40 cm.

Een standaard fles van 23 liter heeft de volgende afmetingen: 52,5 x 30 cm.

3. Hoe zorg ik ervoor dat mijn Cool-Brewing zak koud blijft?

Je kunt de zak voor het beheersen van de vergistingstemperatuur op dezelfde manier koud houden zoals je doet bij andere koelers. Voeg iets koud, zoals een ijspak toe om de gewenste temperatuur in stand te houden. Plastic flessen met ijs zijn een uitstekende methode. Die kun je, wanneer ze ontdooien, opnieuw invriezen zonder troep te maken, en daarnaast gaan ze veel langer mee dan ijspakken.

4. Wat is de ideale vergistingstemperatuur?

Bovengistend bier vergist gewoonlijk bij een temperatuur van 20 tot 24 °C. Op de verpakking van de gist die je gebruikt, staat doorgaans de ideale vergistingstemperatuur vermeld.

Ondergistend bier vergist doorgaans bij een temperatuur van 9 tot 13 °C.

5. Hoeveel ijs is er nodig om de temperatuur te verlagen?

De benodigde hoeveelheid ijs varieert per geval, al leveren onze tests grofweg de volgende gemiddelden op voor een brouwsel van 20 liter:

2 x 2 liter ijs verlaagt de temperatuur van een actief vergistend wort met gemiddeld 5,6 graden gedurende 24 tot 36 uur alvorens te ontdooien.

3 x 2 liter ijs verlaagt de temperatuur van een actief vergistend wort met gemiddeld 8,3 graden gedurende 24 tot 48 uur alvorens te ontdooien.

Daaruit volgt dat 1 x 2 liter ijs de temperatuur van een vergistend wort in een brouwsel van 20 liter gemiddeld met 2,8 graden verlaagt. NB: deze waarden zijn slechts een indicatie.

► NUTTIGE TIP

Wanneer je flessen invriest, moet je bovenin wat lucht overlaten, zodat het ijs ruimte heeft om uit te zetten en de fles niet breekt.

6. Mag ik de zak voor het beheersen van de vergistingstemperatuur verplaatsen wanneer die vol is?

Verplaats de vergistingszak niet wanneer die vol is. Verwijder het vergistingsvat of de -fles voordat je de zak verplaatst. Laat kinderen niet spelen in of rond de zak.

7. Mag ik de zak voor het beheersen van de vergistingstemperatuur voor andere doeleinden gebruiken?

Uiteraard. Veel thuisbrouwers vinden andere nuttige bestemmingen voor onze zakken, maar wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor ander gebruik dan het gespecificeerde gebruik.

8. Hoe maak ik de zak voor het beheersen van de vergistingstemperatuur schoon?

Wij raden aan om deze handmatig schoon te maken met afwasmiddel en een zachte spons of borstel.

9. Wie kan ik contacteren bij vragen of voor hulp?

Je kunt ons bij vragen, problemen of opmerkingen contacteren via :

customersupport@cool-brewing.com

info@brouwland.com

Ne perdez plus jamais votre bière à cause de températures trop élevées !

1. Pourquoi le moût doit-il rester froid pendant la fermentation ?

Le contrôle de la température du moût qui fermente activement a un impact majeur sur le goût de la bière finie. Une fermentation au-dessus de la plage de température désirée peut produire des goûts de fruit indésirables, des esters et des alcools de fusel. La plage de fermentation généralement recommandée va de 18 à 24 °C pour les bières de haute fermentation. Ce n'est pas facile de garder à cette température une bière fermentant activement dans une pièce chaude. Ajoutez à cela le fait que la fermentation active peut élever la température de 10 à 15 °C pour un volume type de 20 litres.

2. Le sac de contrôle de la température de fermentation Cool-Brewing sera-t-il adapté à ma tourie ou à mon fermenteur ?

Notre sac de contrôle de la température conviendra à la plupart des touries et seaux de fermentation de 20 et 30 litres. Les dimensions de votre sac sont 67,3 cm x 54,6 cm (H x P). Les dimensions des touries et des fermenteurs peuvent varier, donc en cas de doute, veuillez mesurer les vôtres avant de commander.

Les dimensions d'un seau de fermentation standard de 30 litres sont : 42 x 40 cm.

Les dimensions d'une tourie standard de 23 litres sont : 52,5 x 30 cm.

3. Comment faire pour que mon sac Cool-Brewing reste froid ?

La technique est la même que pour une glacière. Ajoutez simplement des blocs réfrigérants ou quelque chose de froid pour garder le sac à la température souhaitée. L'utilisation de bouteilles en plastique gelées est une très bonne méthode. Il vous suffit de les recongeler une fois qu'elles sont dégelées. Cette méthode est propre et plus pratique que les blocs réfrigérants que vous devez changer souvent.

4. Quelle est la température idéale pour la fermentation ?

La plage de température de fermentation normale pour la bière de haute fermentation est comprise entre 20 et 24 °C. La plage de température idéale sera généralement affichée sur le paquet de levure que vous utilisez.

La plage de température de fermentation normale pour la bière de basse fermentation est comprise entre 9 et 13 °C.

5. Combien de glace faut-il pour faire baisser la température ?

La quantité de glace nécessaire sera différente selon les besoins individuels, cependant, nos tests ont montré les résultats approximatifs suivants pour un volume de 20 litres :

2 x 2 litres de glace ont diminué la température du moût fermentant activement de 5,6 degrés pendant 24 à 36 heures avant de dégeler.

3 x 2 litres de glace ont diminué la température du moût fermentant activement de 8,3 degrés pendant 24 à 48 heures avant de dégeler.

Environ 1 x 2 litres de glace diminueront donc la température du moût fermentant d'à peu près 2,8 degrés pour un volume de 20 litres. Veuillez noter que ces valeurs sont purement indicatives..

► CONSEIL UTILE

Lorsque vous congélez les bouteilles, assurez-vous de laisser un peu d'air en haut pour permettre à la glace de se former sans casser la bouteille..

6. Puis-je déplacer mon sac de contrôle de la température de fermentation lorsqu'il est plein ?

Ne déplacez pas votre sac de fermentation lorsqu'il est plein. Enlevez le fermenteur ou la tourie avant de le déplacer. Ne laissez pas les enfants jouer dans le sac ou à proximité.

7. Puis-je utiliser mon sac de contrôle de la température de fermentation à d'autres fins ?

Bien sûr. De nombreux brasseurs ont trouvé d'autres applications utiles pour nos sacs, mais nous ne prendrons aucune responsabilité en cas d'utilisation autre que celle recommandée.

8. Comment puis-je nettoyer mon sac de contrôle de la température de fermentation ?

Nous recommandons le nettoyage à la main avec du liquide vaisselle et une éponge ou une brosse douce.

9. Qui dois-je contacter en cas de question ou pour obtenir de l'aide ?

En cas de questions, doutes ou commentaires, veuillez envoyer un e-mail à :

customersupport@cool-brewing.com

info@brouwland.com

1. Why do I need to keep my wort cold while fermenting?

Controlling the temperature of actively fermenting wort has a major impact on the flavour of the finished beer. Fermenting above the desired temperature range can produce fruity off-flavours, esters and harsh fusel alcohols. The typical recommended ale fermentation ranges are 18-24 °C. It is not an easy task keeping an actively fermenting beer this temperature in a warm room. Add in the fact that active fermentation can raise the temperature 10-15 °C for a typical 20 litre batch.

2. Will the Cool-Brewing Fermentation temperature controlling bag fit my carboy or fermenter?

Our temperature controlling bag will accommodate most 20 litre and 30 litre carboys and fermenting buckets. The size of our bag is 67.3 cm x 54.6 cm (H x D). As the size of carboys and fermenters can vary please measure yours prior to ordering if you have any concerns.

The size of a standard 30 litre fermenter bucket is: 42 x 40 cm.

The size of a standard 23 litre carboy is 52.5 x 30 cm.

3. How do I keep my Cool-Brewing bag cold?

You can keep your Fermentation temperature controlling bag cold just as you would keep any cooler cold. Just add ice packs or anything cold to keep reach and keep the desired temperature. A great method is to use plastic bottles of ice. This way you can just refreeze them once they thaw without any mess and they last much longer than ice packs.

4. What is the ideal temperature for fermentation?

Normal ale fermentation temperatures range from 20 to 24 °C. Typically your yeast used will list ideal temperatures range on the package.

Normal lager fermentation temperatures range from 9 to 13 °C.

5. How much ice does it take to lower temperatures?

The amount of ice needed will vary based on individual circumstances, however our testing has shown a rough average as follows for a 20 litre batch:

2 x ice 2-litres lowered actively fermenting wort an average of 5.6 degrees for 24 to 36 hours before thawing.

Never lose a batch of beer to high temperatures again!

3 x ice 2-litres lowered actively fermenting wort an average of 8.3 degrees for 24 to 48 hours before thawing.

Therefore roughly 1 ice 2-liter will lower fermenting wort around 2.8 degrees for a 20 litre batch. Please note that these values are purely indicative.

► HELPFUL TIP

When freezing bottles be sure to leave a little air at the top to allow room for the ice to expand so the bottle does not break.

6. Can I move my Fermentation temperature controlling bag while full?

Do not move your Fermentation bag while full. Remove the fermenter or carboy prior to moving. Also do not let children play in or around cooler.

7. Can I use my Fermentation temperature controlling bag for other purposes?

Of course you can. Many homebrewers find other useful purposes for our bags however we accept no liabilities if used in a manner other than specified.

8. How can I clean my Fermentation temperature controlling bag?

We recommend hand cleaning with dish soap and a soft sponge or brush.

9. Who do I contact for questions or help?

Please contact us at customersupport@cool-brewing.com or info@brouwland.com for any questions, concerns or comments.

Nie mehr Bier wegen zu hoher Temperaturen verlieren!

1. Warum muss die Würze während des Gärprozesses gekühlt bleiben?

Gute Temperierung aktiv gärender Würze beeinflusst den Geschmack des fertigen Bieres erheblich. Findet der Gärprozess bei zu hohen Temperaturen statt, kann dies fruchtige Fremdaromen, Ester und harte Fuselalkohole verursachen. Der empfohlene Temperaturbereich für die Gärung von obergärigem Bier liegt bei 18-24 °C. Es ist nicht einfach, aktiv gärendes Bier in einem warmen Raum auf dieser Temperatur zu halten. Dazu kommt noch, dass die aktive Gärung die Temperatur bei einem normalen 20 l-Sud um 10-15 °C ansteigen lassen kann.

2. Passt mein Glasballon oder Gärbehälter in die Cool Brewing-Gärtemperatertasche?

In unsere Temperatursteuerungstasche passen die meisten 20 und 30 l-Glasballons und Gäreimer. Die Abmessungen der Tasche sind 67,3 x 54,6 cm (H x T).

Die Die Abmessungen eines 30 l-Standardgäreimers sind: 42 x 40 cm.

Die Abmessungen eines 23 l-Standardglasballons sind 52,5 x 30 cm.

3. Wie halte ich die Cool-Brewing-Tasche kühl?

Die Tasche zur Steuerung der Gärtemperatur kühlt man wie jede andere Kühltasche mit Kühlakkus oder anderen, kalten Gegenständen. Dadurch können Sie die gewünschte Temperatur erreichen und halten. Mit Eis gefüllte Plastikflaschen funktionieren auch sehr gut. Diese Flaschen kann man einfach wieder einfrieren, wenn sie aufgetaut sind, ohne dass irgendetwas schmutzig wird, und sie halten viel länger als Kühlakkus.

4. Was ist die ideale Gärtemperatur?

Der normale Gärtemperaturbereich für obergäriges Bier liegt zwischen 20 und 24 °C. Normalerweise wird der ideale Temperaturbereich auf der Verpackung der Hefe angegeben.

Der normale Gärtemperaturbereich für untergäriges Bier liegt zwischen 9 und 13 °C.

5. Wie viel Eis braucht man, um die Temperatur zu senken?

Die erforderliche Eismenge ändert sich je nach den Umständen, aber in unseren Tests hat sich gezeigt, dass für einen 20 l-Sud ungefähr folgende Werte gelten:

2 x 2 Liter Eis senkt die Temperatur aktiv gärender Würze durchschnittlich 24 bis 36 Stunden lang um 5,6 Grad, bevor dem Auftauen.

3 x 2 Liter Eis senkt die Temperatur aktiv gärender Würze durchschnittlich 24 bis 48 Stunden lang um 8,3 Grad, bevor dem Auftauen.

Man kann also davon ausgehen, dass 1 x 2 Liter Eis die Temperatur der Gärwürze eines 20 l-Suds um ungefähr 2,8 Grad senkt. Diese Werte sind aber nur Anhaltspunkte..

► NÜTZLICHER HINWEIS

Lassen Sie beim Einfrieren von Flaschen etwas Luft am oberen Rand der Flasche, damit sich das Eis ausdehnen kann, ohne die Flasche zu beschädigen.

6. Kann ich meine Tasche zur Steuerung der Gärtemperatur bewegen, wenn sie voll ist?

Bewegen Sie die Gärtasche nicht, wenn sie voll ist. Nehmen Sie den Gärbehälter oder Glasballon heraus, bevor Sie die Tasche bewegen. Lassen Sie auch keine Kinder in oder in der Nähe der Kühltasche spielen.

7. Kann ich meine Tasche zur Steuerung der Gärtemperatur auch für andere Zwecke verwenden?

Natürlich können Sie das. Viele Heimbrauer finden andere Einsatzzwecke für unsere Taschen, aber wir können keine Haftung übernehmen, wenn die Tasche anders als für den angegebenen Zweck eingesetzt wird.

8. Wie kann ich meine Tasche zur Steuerung der Gärtemperatur reinigen?

Wir empfehlen Handreinigung mit Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste.

9. An wen kann ich mich wenden, wenn ich Fragen habe oder Hilfe benötige?

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung unter customersupport@cool-brewing.com oder info@browland.com wenn Sie Fragen, Bedenken oder Anmerkungen haben.

1. Perché devo tenere il mosto freddo durante la fermentazione?

Controllando la temperatura del mosto mentre la fermentazione è attiva si condiziona molto il gusto della birra finita. Una fermentazione sopra l'intervallo di temperatura desiderato può produrre esteri, fuselòl e un retrogusto fruttato sgradevole. L'intervallo di fermentazione standard raccomandato per la birra ale è di 18-24 °C. Non è facile tenere la birra in un ambiente caldo a questa temperatura mentre la fermentazione è attiva. Inoltre, questo processo può innalzare la temperatura di 10-15 °C per un fusto standard di 20 litri di birra.

2. La mia damigiana o il mio fermentatore entreranno nella sacca per il controllo della temperatura di fermentazione a freddo per la produzione di birra?

La nostra sacca per il controllo della temperatura può contenere damigiane e contenitori per la fermentazione da 20 e 30 litri. La dimensione della nostra sacca è di 67,3 x 54,6 cm (A x D). Poiché le dimensioni delle damigiane e dei fermentatori possono variare, misurare i propri contenitori prima dell'ordine in caso di dubbi.

Le dimensioni di un contenitore per fermentazione standard da 30 litri sono: 42 x 40 cm.

Le dimensioni di una damigiana da 23 litri standard sono 52,5 x 30 cm.

3. Come mantengo fredda la mia sacca per produrre birra a freddo?

È possibile mantenere fredda la sacca per il controllo della temperatura di fermentazione proprio come ogni altro sistema di raffreddamento. Basta aggiungere borse con ghiaccio o elementi raffreddanti per raggiungere e mantenere la temperatura desiderata. Un ottimo metodo consiste nell'usare bottiglie di plastica riempite con acqua ghiacciata. In questo modo, una volta scongelate, è sufficiente ricongelarle senza alcun problema. Inoltre, durano molto di più delle borse con ghiaccio.

4. Qual è la temperatura ideale per la fermentazione?

L'intervallo di temperatura normale per la fermentazione della birra ale varia da 20 a 24 °C. In genere l'intervallo di temperatura ideale è indicato sulla confezione del lievito.

L'intervallo di temperatura normale per la fermentazione della birra lager varia da 9 a 13 °C.

5. Quanto ghiaccio occorre per abbassare la temperatura?

La quantità di ghiaccio necessaria varia a seconda del caso; tuttavia, i nostri test hanno mostrato la seguente media indicativa per un fusto di 20 litri di birra:

Le alte temperature danneggiano la birra: non lasciare che succeda ancora!

2 confezioni da 2 litri di ghiaccio hanno abbassato la temperatura del mosto durante la fermentazione attiva mediamente di 5,6 °C per 24-36 ore prima dello scongelamento.

3 confezioni da 2 litri di ghiaccio hanno abbassato la temperatura del mosto durante la fermentazione attiva mediamente di 8,3 °C per 24-48 ore prima dello scongelamento.

Pertanto, 1 confezione di ghiaccio da 2 litri abbasserà il mosto in fermentazione di circa 2,8 °C per un fusto di 20 litri di birra. Si prega tuttavia di notare che questi valori sono puramente indicativi.

► CONSIGLI UTILI

Quando si congelano le bottiglie, accertarsi di lasciare una piccola quantità di aria nella parte superiore per permettere l'espansione del ghiaccio, affinché queste non si rompano.

6. Posso spostare la sacca per il controllo della temperatura di fermentazione quando è piena?

Non spostare la sacca per la fermentazione quando è piena. Rimuovere il fermentatore o la damigiana prima dello spostamento. Inoltre, tenere il sistema di raffreddamento fuori dalla portata dei bambini.

7. Posso usare per altri scopi la mia sacca per il controllo della temperatura di fermentazione?

Certo. Molte persone che producono la birra in casa utilizzano le nostre sacche per altri scopi utili; tuttavia, non ci assumiamo responsabilità se queste vengono usate in modalità diverse da quelle specificate.

8. Come si pulisce la sacca per il controllo della temperatura di fermentazione?

Consigliamo una pulizia manuale con detersivo per piatti e una spugna o una spazzola morbide.

9. Come posso contattarvi per domande o richieste di aiuto?

Per qualunque domanda, dubbio o commento, scrivere all'indirizzo e-mail:

customersupport@cool-brewing.com

info@brouwland.com

1. ¿Por qué debo mantener frío el mosto durante la fermentación?

El hecho de controlar la temperatura del mosto, que tiene una fermentación activa, es determinante en el sabor de la cerveza acabada. Una fermentación a una temperatura superior a la deseada puede causar una pérdida del sabor afrutado, ésteres y alcoholes de fusel fuertes. La temperatura recomendada de fermentación tipo Ale oscila entre 18-24 °C. Mantener una cerveza con fermentación activa a esta temperatura en una estancia cálida no es una tarea fácil. A esto se suma el hecho de que la fermentación activa puede aumentar la temperatura 10-15 °C en el caso de una remesa típica de 20 litros.

2. ¿Se ajustará la bolsa de control de temperatura de fermentación Cool-Brewing a mi garrafa o fermentador?

Nuestra bolsa de control de temperatura se adapta a la mayoría de garrafas y cubos de fermentación de 20 y 30 litros. El tamaño de nuestras bolsas es de 67,3 cm x 54,6 cm (al. x an.). Como el tamaño de garrafas y fermentadores puede variar, mida el suyo antes de hacer el pedido si no está seguro.

El tamaño de un cubo fermentador estándar de 30 litros es de 42 x 40 cm.

El tamaño de una garrafa estándar de 23 litros es de 52,5 x 30 cm.

3. ¿Cómo mantengo fría mi bolsa Cool-Brewing?

Puede mantener fría su bolsa de control de temperatura de fermentación igual que lo haría con cualquier enfriador. Simplemente incorpore bolsas de hielo o cualquier cosa fría para alcanzar o mantener la temperatura deseada. Una buena opción es utilizar botellas de plástico llenas de hielo. De este modo, puede volverlas a congelar cuando se descongelen sin ensuciar nada y, además, duran mucho más que las bolsas de hielo.

4. ¿Cuál es la temperatura ideal de fermentación?

Las temperaturas normales de fermentación tipo Ale oscilan de 20 a 24 °C. Normalmente en el paquete de la levadura que utiliza se especificará el intervalo ideal de temperaturas.

Las temperaturas normales de fermentación tipo Lager oscilan de 9 a 13 °C.

5. ¿Cuánto hielo es necesario para bajar las temperaturas?

La cantidad necesaria de hielo variará en función de las circunstancias individuales; sin embargo, las pruebas que hemos realizado han indicado el siguiente promedio aproximado en una remesa de 20 litros:

No pierda nunca más una remesa de cerveza debido a altas temperaturas.

2 x 2 litros de hielo bajaron la temperatura del mosto con fermentación activa un promedio de 5,6 grados en 24-36 horas antes de descongelarse.

3 x 2 litros de hielo bajaron la temperatura del mosto con fermentación activa un promedio de 8,3 grados en 24-48 horas antes de descongelarse.

Por consiguiente, aproximadamente una botella de 2 litros de hielo baja la temperatura del mosto en fermentación unos 2,8 grados en una remesa de 20 litros. Tenga en cuenta que estos valores son meramente orientativos.

► CONSEJO ÚTIL

Al congelar las botellas, asegúrese de dejar un poco de aire en la parte superior con el fin de dejar espacio para que el hielo se expanda y así no se rompa la botella.

6. ¿Puedo mover mi bolsa de control de temperatura de fermentación cuando esté llena?

No mueva su bolsa de fermentación cuando esté llena. Retire el fermentador o la garrafa antes de moverla. Tampoco deje jugar a los niños cerca del enfriador.

7. ¿Puedo utilizar mi bolsa de control de temperatura de fermentación para otros fines?

Por supuesto. Muchos elaboradores de cerveza casera encuentran otros fines útiles para nuestras bolsas; sin embargo, no asumimos ninguna responsabilidad si se usa de un modo distinto al especificado.

8. ¿Cómo puedo limpiar mi bolsa de control de temperatura de fermentación?

Recomendamos una limpieza manual con detergente para platos y una esponja o cepillo suave.

9. ¿Con quién me pongo en contacto en caso de tener preguntas o necesitar ayuda?

Póngase en contacto con nosotros si tiene preguntas, sugerencias o comentarios en :

customersupport@cool-brewing.com

info@brouwland.com

1. Porque deve o mosto permanecer frio durante a fermentação?

Controlar a temperatura do mosto em fermentação ativa tem um grande impacto no sabor da cerveja acabada. Uma fermentação acima do intervalo de temperaturas desejado poderá produzir sabores secundários frutados, ésteres e álcoois de fusel agressivos. A fermentação típica recomendada para a cerveja varia entre os 18 e 24 °C. Não é fácil manter a fermentação ativa da cerveja a esta temperatura numa sala quente. Além disso, a fermentação ativa pode elevar a temperatura de 10 a 15 °C para um lote típico de 20 litros.

2. O saco de controlo da temperatura de fermentação da produção de cerveja a frio poderá adequar-se ao meu garrafão ou fermentador?

O nosso saco de controlo de temperatura irá adequar-se à maioria dos garrafões de 20 e 30 litros e baldes de fermentação. O nosso saco tem um tamanho de 67,3 cm x 54,6 cm (A x P). Uma vez que o tamanho dos garrafões e fermentadores pode variar, meça o seu antes de encomendar, caso tenha dúvidas.

O tamanho de um balde fermentador padrão de 30 litros é de: 42 x 40 cm..

O tamanho de um garrafão padrão de 23 litros é de 52,5 x 30 cm.

3. Como posso manter a refrigeração do meu saco de produção de cerveja a frio?

Pode manter o seu saco de controlo de temperatura da fermentação frio da mesma forma que iria manter qualquer refrigerador frio. Basta adicionar embalagens de gelo ou algo de frio para atingir e manter a temperatura desejada. Um bom método consiste em utilizar garrafas de plástico de gelo. Assim, pode voltar a congelá-las assim que tiverem descongelado, sem qualquer estrago, e duram muito mais do que sacos de gelo.

4. Qual é a temperatura ideal para a fermentação?

O intervalo normal de temperaturas da fermentação de cerveja é de 20 a 24 °C. Por norma, a levedura utilizada irá incluir uma lista com o intervalo de temperatura ideal na embalagem.

O intervalo normal de temperaturas da fermentação de cerveja é de 9 a 13 °C

5. Que quantidade de gelo é necessária para baixar as temperaturas?

A quantidade de gelo necessária irá variar consoante as circunstâncias específicas. Contudo, os nossos testes revelaram a seguinte média aproximada para um lote de 20 litros:

Nunca mais perca um lote de cervejadedido à temperatura elevada!

2 x 2 litros de gelo reduziram, em média, a fermentação ativa do mosto em 5,6 graus durante 24 a 36 horas antes de descongelarem.

3 x 2 litros de gelo reduziram, em média, a fermentação ativa do mosto em 8,3 graus durante 24 a 48 horas antes de descongelarem.

Deste modo, 1 dose de gelo de 2 litros irá reduzir o mosto de fermentação em cerca de 2,8 graus para um lote de 20 litros. Tenha em conta que esses valores são meramente indicativos.

► DICA ÚTIL

Quando congelar garrafas, certifique-se de deixar um pouco de ar na parte superior para que o gelo se possa expandir, evitando deste modo que a garrafa rebente.

6. Posso mover o meu saco de controlo de temperatura de fermentação enquanto estiver cheio?

Não mova o seu saco de fermentação enquanto estiver cheio. Retire o fermentador ou o garrafão antes de mover. Do mesmo modo, não deixe crianças brincarem com ou nas proximidades do arrefecedor.

7. Posso utilizar o meu saco de controlo de temperatura de fermentação para outras finalidades?

Claro que pode. Muitos produtores de cerveja encontram outras finalidades úteis para os nossos sacos. Contudo, recusamos quaisquer responsabilidades se for utilizado de outro modo que não aquele especificado.

8. Como posso limpar o meu saco de controlo de temperatura de fermentação?

Recomendamos uma lavagem manual com detergente da loiça e uma esponja ou uma escova suave.

9. Quem posso contactar se tiver perguntas ou precisar de ajuda?

Contacte-nos se tiver perguntas, dúvidas ou comentários para o endereço:

customersupport@cool-brewing.com

info@brouwland.com

1. Dlaczego podczas fermentacji brzeczka musi być zimna?

Kontrola nad temperaturą czynnika fermentującej brzeczki ma olbrzymi wpływ na smak gotowego piwa. Fermentacja, która przebiega w zbyt wysokiej temperaturze, może spowodować powstanie niepożądanego smaku owoców, estrów i oleju fuźlowego. Zwykle zaleca się fermentację w temperaturze od 18 do 24°C. Utrzymanie tej temperatury czynnika fermentującego piwa w ciepłym pomieszczeniu nie jest łatwym zadaniem. Proces ten może bowiem podwyższyć temperaturę w typowym 20-litrowym naczyniu o 10 do 15°C.

2. Czy torba do warzenia na zimno będzie pasować do mojego balona lub fermentatora?

Nasza torba do utrzymywania niskiej temperatury pasuje do większości 20- i 30-litrowych balonów i wiader fermentacyjnych. Torba ma wymiary 67,3 mm x 54,6 cm (wys.x głęb.). Balony i fermentatory mogą mieć różne wymiary, dlatego w razie wątpliwości najlepiej jest je zmierzyć jeszcze przed zamówieniem torby.

Standardowe 30-litrowe wiadro do fermentacji ma wymiary: 42 x 40 cm.

Standardowy 23-litrowy balon ma wymiary 52,5 x 30 cm.

3. Jak utrzymać niską temperaturę torby do warzenia na zimno?

Torbę do utrzymywania niskiej temperatury fermentacji można chłodzić tak jak wszystko inne. Wystarczy dodać trochę worków z lodem lub czegoś innego, aby utrzymać pożądaną temperaturę. Dobrą metodą jest użycie plastikowych butelek z lodem. Po ewentualnym rozmrożeniu można je bez problemu zamrozić ponownie i wystarczająco na znacznie dłużej niż worki.

4. Jaka jest idealna temperatura fermentacji?

Normalna temperatura fermentacji piwa typu ale mieści się w zakresie od 20 do 24°C. Pożyczany zakres temperatur powinien być także podany na opakowaniu drożdży.

Normalna temperatura fermentacji piwa typu lager mieści się w zakresie od 9 do 13°C..

5. Ile lodu potrzeba do tego, by obniżyć temperaturę?

Ilość potrzebnego lodu różni się w zależności od okoliczności, jednak z naszych prób wynika, że dla naczynia o pojemności 20 litrów średnie wartości wynoszą:

2 x 2 litry lodu obniżyły temperaturę czynnika fermentującej brzeczki średnio o 5,6 stopnia przez 24 do 36 godzin przed roztopieniem.

Już nigdy stracisz piwa z powodu wysokiej temperatury!

3 x 2 litry lodu obniżyły temperaturę czynnika fermentującej brzeczki średnio o 8,3 stopnia przez 24 do 48 godzin przed roztopieniem.

Tak więc 1 porcja lodu o objętości 2 litrów obniża temperaturę 20 litrów fermentującej brzeczki o 2,8 stopnia. Wskazane wartości mają charakter czysto orientacyjny.

► PRAKTYCZNA PORADA

Podczas zamrażania na gorze butelki należy pozostawić niewielką ilość wolnego miejsca, aby lód mógł się rozszerzać, nie niszcząc butelki.

6. Czy mogę przekładać torbę do utrzymywania niskiej temperatury, kiedy jest pełna?

Nie przekładaj pełnej torby. Przed przełożeniem wyjmij z niej fermentator lub balon. Chroń ją także przed dostępem dzieci.

7. Czy mogę używać torby do warzenia na zimno również do innych celów?

Oczywiście, że tak. Wielu domowych browarników znajduje inne praktyczne zastosowania dla tych toreb, jednak producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za użycie torby niezgodnie z jej przeznaczeniem.

8. Jak mogę wyczyścić torbę do utrzymywania niskiej temperatury?

Zalecamy czyszczenie ręczne przy użyciu płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki lub szczotki.

9. Z kim mam się skontaktować w sprawie pytań lub wątpliwości?

Wszelkie pytania, wątpliwości i uwagi należy przysyłać na adres :

customersupport@cool-brewing.com

info@brouwland.com

1. Hvorfor må jeg holde vørteren kald under gjæring?

Kontroll av temperatur under gjæring av vørteren har stor innvirkning på smaken på det ferdige ølet. Gjæring ved høyere temperaturområde enn ønsket kan gi fruktig og harsk smak, estere og vond fusel. Anbefalt temperaturområde for gjæring av ale er vanligvis 18-24 °C. Det er ingen enkel oppgave å holde ølet ved denne temperaturen under gjæring i et varmt rom. I tillegg kan gjæringsprosessen øke temperaturen med 10-15 °C for en typisk bryggemengde på 20 liter.

2. Passer Cool-Brewing kjølebag for kontroll av gjæringstemperatur til min vinballong eller gjæringsbøtte?

Vår kjølebag passer til de fleste 20 liters og 30 liters vinballonger og gjæringsbøtter. Størrelsen på bagen er 67,3 cm x 54,6 cm (HxD). Størrelsen på vinballonger og gjæringsbøtter kan variere, mål derfor størrelsen på din før du bestiller hvis du er usikker.

Størrelsen på en vanlig 30 liters gjæringsbøtte er: 42 x 40 cm.

Størrelsen på en vanlig 23 liters vinballong er 52,5 x 30 cm.

3. Hvordan holder jeg Cool-Brewing bagen kald?

Du kan holde kjølebagen for kontroll av gjæringstemperatur kald akkurat som du ville holdt en hvilken som helst kjøler kald. Bruk isposer eller noe annet kaldt for å nå og opprettholde den ønskede temperaturen. En god metode er å bruke plastflasker med is. På den måten kan du bare fryse dem ned igjen så snart de er tint uten noe søl, og i tillegg varer de mye lenger enn isposer.

4. Hva er den ideelle temperaturen for gjæring?

Normal gjæringstemperatur for ale varierer fra 20 til 24 °C. Som regel står det ideelle temperaturområdet oppgitt på gjæringspakningen.

Normal gjæringstemperatur for lagerøl varierer fra 9 til 13 °C.

5. Hvor mye is trengs for å senke temperaturen?

Mengden is som trengs varierer ut ifra ulike forhold, men våre tester har gitt følgende omtrentlige gjennomsnitt for en bryggemengde på 20 liter:

2 x 2 liter is senket temperaturen i aktivt gjærende vørter med et gjennomsnitt på 5,6 grader i 24 til 36 timer før isen tinte.

Unngå at brygget blir ødelagt på grunn av for høy temperatur!

3 x 2 liter is senket temperaturen i aktivt gjærende vørter med et gjennomsnitt på 8,3 grader i 24 til 48 timer før isen tinte.

En ismengde på 2 liter vil derfor redusere temperaturen i gjærende vørter med rundt 2,8 grader i en bryggemengde på 20 liter. Legg merke til at disse verdiene bare er veiledende.

► NYTTIG TIPS

La det alltid være litt luft igjen øverst ved nedfrysing av flasker, slik at isen har plass til å utvide seg uten at flasken sprekker.

6. Kan jeg flytte på kjølebagen for kontroll av gjæringstemperatur mens den er full?

Ikke flytt på kjølebagen når den er full. Fjern gjæringsbøtten eller vinballongen før flytting. La heller ikke barn leke i eller rundt kjøleren.

7. Kan jeg bruke kjølebagen for kontroll av gjæringstemperatur til andre formål?

Selvfølgelig kan du det. Mange hjemmebryggere finner andre nyttige bruksområder for bagene våre, men vi tar intet ansvar hvis den brukes på en annen måte enn det som er angitt her.

8. Hvordan rengjør jeg min kjølebag for kontroll av gjæringstemperatur?

Vi anbefaler å vaske den for hånd med oppvaskåpe og en myk svamp eller oppvaskbørste.

9. Hvem kontakter jeg for spørsmål eller hjelp?

Vennligst kontakt oss hvis du har spørsmål eller kommentarer eller er usikker på noe ved :

customersupport@cool-brewing.com

info@brouwland.com

1. Hvorfor skal jeg holde min urt kold under fermenteringen?

Kontrol af temperaturen på urten under fermenteringen er vigtig for, hvordan den færdige øl smager. Hvis fermenteringen foregår over den ønskede temperatur, kan der blive dannet frugtagtige bismage, estere og fusel. Det anbefales som standard at fermentere øl ved temperaturer mellem 18 og 24 °C. Det er ikke nogen nem opgave at holde en øl under fermentering ved denne temperatur i et varmt rum. Læg derfor til, at aktiv fermentering kan hæve temperaturen 10-15 °C for en typisk mængde på 20 l.

2. Kan Cool Brewing-temperaturposen bruges sammen med min ballon eller gærtanke?

Vores temperaturpose passer til de fleste 20- og 30-liters balloner og gærtanke. Målene er 67,3 x 54,6 cm (h x b). Efter som størrelsen på balloner og gærtanke varierer, bedes du måle din(e), før du bestiller, hvis du ikke er sikker.

Størrelsen på en standard 30-liters gæringssspand er: 42 x 40 cm.

Størrelsen på en standard 23-liters ballon er 52,5 x 30 cm.

3. Hvordan kan jeg holde min Cool Brewing-temperaturpose kold?

Du kan holde temperaturposen kold, ligesom du holder alle andre kølere kolde. Pak den bare ind i isposer eller andet koldt, så du kan opnå den ønskede temperatur og holde den. Det kan være en rigtig god ide at bruge plastikflasker med is. På denne måde kan du fryse dem ned igen, når de er tøet op, uden at skulle tørre op, og de holder meget bedre end kemiske isposer.

4. Hvad er den bedste temperatur til fermenteringen

En almindelig «ale» fermenteres ved temperaturer på mellem 20 og 24 °C. Du vil i reglen kunne se det ideelle temperaturinterval for gæren på emballagen.

En almindelig «lager» fermenteres ved temperaturer på mellem 9 og 13 °C.

5. Hvor meget is skal der bruges til at sænke temperaturen?

Hvor meget is, der skal bruges, afhænger af omstændighederne, men vi har prøvet os frem til, at nogenlunde følgende mængde gennemsnitligt passer til 20 l:

2 x 2 l is sænkede i gennemsnit temperaturen på den aktivt fermenterende urt 5,6 °C i løbet af 24-36 timer, før isen var tøet op.

Lad aldrig igen din øl gå til spilde pga. for høje temperaturer!

3 x 2 l is sænkede i gennemsnit temperaturen på den aktivt fermenterende urt 8,3 °C i løbet af 24-48 timer, før isen var tøet op.

Grøft omregnet vil 1 x 2 l is derfor sænke temperaturen på den fermenterende urt med ca. 2,8 °C for en portion på 20 l. Vær opmærksom på, at disse tal kun er vejledende.

► NYTTIGT TIP

Sørg for, at der er lidt luft øverst i flaskerne, når de skal fryses. Det giver plads til, at isen kan udvide sig, så flaskerne ikke går i stykker.

6. Kan jeg flytte på min temperaturpose, når den er fuld?

Flyt ikke på temperaturposen, når den er fuld. Fjern gærtanken eller ballonen, før der flyttes på den. Sørg også for, at børn ikke kan lege i eller i nærheden af køleenheden.

7. Kan jeg bruge min temperaturpose til andre formål?

Selvfølgelig kan du det. Mange hobbybryggere finder ud af at anvende vores poser til andre formål, men vi påtager os intet ansvar, hvis de bruges på andre måder end hvordan, vi har beskrevet.

8. Hvordan kan jeg gøre min temperaturpose ren?

Vi anbefaler at vaske den i hånden med et almindeligt opvaskemiddel og en blød svamp eller børste.

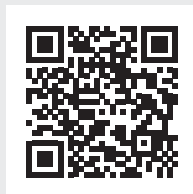
9. Hvem kan jeg kontakte, hvis jeg har spørgsmål eller brug for hjælp?

Du kan kontakte os hvis du har spørgsmål eller kommentarer i øvrigt på:

customersupport@cool-brewing.com

info@brouwland.com

Scan here to watch movie



Contact information

www.brouwland.com
www.cool-brewing.com

Questions? Have Feedback? We would love to hear from you!

Imported by Brouwland
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo
Belgium
+32 11 40 14 08
www.brouwland.com
info@brouwland.com

Cool Brewing LLC,
26100 Westmeath St
Farmington Hills, MI 48334
Fax: 1-616-825-6043
www.cool-brewing.com
customersupport@cool-brewing.com

Copyright 2011 by Cool-Brewing, Patent Pending

www.brouwland.com