



Grainfather Whirlpool- und Belüftungspaddel

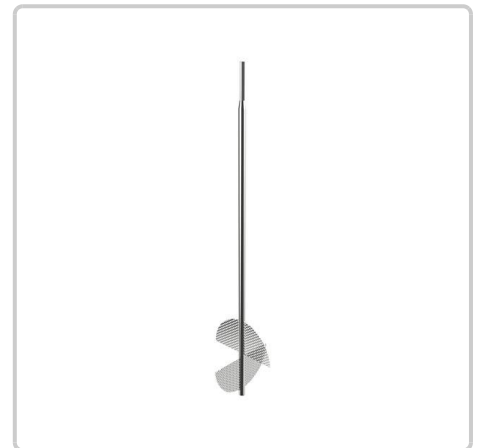
Das Grainfather Whirlpool- und Belüftungspaddel ist ein hervorragendes Werkzeug, das Sie zur Belüftung Ihrer Würze im Gärbehälter nach der Kühlung einsetzen können. Sie können damit außerdem mit wenig Aufwand eine starke, wirksame Drehströmung erzeugen.

Vor dem Abpumpen der Würze aus Ihrem Brausystem empfiehlt sich unbedingt ein Whirlpool-Durchlauf, da dieser dabei hilft, die Feststoffe aus Ihrer Würze zu lösen. So bilden Sie eine zweite Filtrationsschicht zusätzlich zu Ihren Hopfenfilter, wodurch Ihre Würze klar abfließen kann und gleichzeitig das Risiko minimiert wird, dass kleine Partikel in die Pumpe gelangen.

Das Grainfather Whirlpool- und Belüftungspaddel erzeugt mühelos eine hervorragende Drehströmung! Befestigen Sie es einfach mit seinem wie ein Bohrfutter gestalteten Ende an einer elektrischen Standardbohrmaschine um eine entspannte Wirbelbildung und Belüftung Ihrer Würze zu erzeugen.

Die Belüftung der Würze nach der Kühlung ist ein hervorragendes Verfahren. Sie sorgt für eine Sauerstoffzufuhr, die in den frühen Stadien für das Hefewachstum entscheidend ist, reduziert die Verzögerungszeit und trägt zu einer starken, gesunden Gärung bei.

- 304 Edelstahl, 8 mm (1/3") Bohraufsatz und 12,5 cm (5") breite Klängen
- einfaches Anbringen an einer Bohrmaschine über einen 8 mm (1/3") Bohraufsatz
- mit Stopfen am anderen Ende
- 56 cm (22") lang, ideal für den Einsatz in großen Kesseln und kleineren Herdplattenkesseln
- 12,5 cm (5") breite Klängen zur Erzeugung einer starken Belüftung und Drehströmung



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.556 kg
Länge	11 cm
Höhe	59 cm
Breite	10.5 cm
EAN-Code	9421025514944