

SODA-KEG Druckfässer

Diese Verwendung dieser SODA-KEGs in Verbindung mit weiterem Zubehör, ist momentan das beste System für Hobbybrauer: einfach in der Verwendung, einfach zu reinigen, praktisch unverwüstlich und mit perfekter Druckregelung. Um das System bestmöglich zu verwenden, ist es notwendig einige Richtlinien einzuhalten. Dafür dient diese Information. Sie können darin alles über die Verwendung und Wartung Ihrer SODA-KEG-Anlage lesen.

BESTANDTEILE:

Nachfolgend eine Aufstellung der verschiedenen Bestandteile einer vollständigen Anlage mit einem SODA-KEG-Druckfass. Wenn Sie dieses System zum ersten Mal verwenden, lesen Sie diese Beschreibung bitte sorgfältig durch. Ob Sie all die Bestandteile dieser Beschreibung haben, hängt davon ab, was Sie gekauft haben.

All dieses Zubehör befindet sich in den BREWFERM SODA-KEG-ANLAGEN.

Druckfass SODA-KEG (neu oder gebraucht)

Druckfass 19 Liter

oberer Gummiring und Sockel

Verschlussdeckel (oval mit Handgriff)

Überdruckventil (auf dem ovalen Deckel) mit kleinem Ring

Schnellkupplung für CO₂, meistens mit "IN" gekennzeichnet

CO₂-Rohr (= das kurze Röhrchen, befindet sich IM Fass)

Schnellkupplung für BIER, meistens mit "OUT" gekennzeichnet

BIER-Steigrohr (= langes Rohr, befindet sich IM Fass)

optional: CO₂-Zylinder 2,5 kg, CO₂-Druckregler mit 2 Manometern mit Schlauchtülle (Anschlussstück), CO₂-Schlauch, Schnellkupplung CO₂ (NC), Schnellkupplung BIER (NC), Anschlusschlauch CO₂ mit Anschlussnippel als Meterware, CO₂ Rückschlagventil (gegen Bierrückfluss), BIER-Schlauch „Party“-Abzapfhahn oder professioneller Zapfhahn auf Anfrage, alles vorgefertigt.

ERSTE REINIGUNG

Wenn Sie ein **NEUES** SODA-KEG gekauft haben, können Sie dieses Kapitel beim ersten Gebrauch überspringen und direkt zu Desinfektion und Inbetriebnahme gehen.

Ein **gebrauchter SODA-KEG** ist viel preiswerter als ein neuer SODA-KEG. Sie benötigen dafür jedoch etwas „Putz-Training“! Die gebrauchten SODA-KEGs müssen vor dem ersten Gebrauch nämlich gründlich gereinigt werden. Sie wurden vorher zum Verkauf von Getränkekonzentraten verwendet und sind daher häufig etwas stärker verunreinigt, stark riechend und vor allem NICHT STERIL !!! Reinigen Sie sie gut mit unserer TM Desanamax- oder VWP-Lösung (kalt, sonst Augasen der Steril-Wirkstoffe – wirkungslos!). (Beide Produkte und auch eine professionelle Reinigungslinie bei uns erhältlich.)

HINWEIS!

Für den Zustand der gebrauchten Fässer übernehmen wir keine Garantie, was im günstigen Preis seinen Niederschlag findet. Eventuelle Druck- und Schadensprüfungen sind ausdrücklich vor Gebrauch vom Kunden durchzuführen! Die gebrauchten Fässer werden nicht inspiziert! Sie sind unsererseits vorerst nur zur Verwendung bis 1bar Überdruck vorgesehen und unterliegen somit keiner Überprüfungspflicht. Neue SODA KEGs werden natürlich ausschliesslich geprüft angeboten!

- Wenn das SODA-KEG mit einem Überdruckventil ausgerüstet ist (auf dem ovalen Deckel), ziehen Sie erst an dem kleinen Ring, um eventuellen Überdruck aus dem Fass entweichen zu lassen. Wenn das SODA-KEG NICHT mit einem Überdruckventil ausgerüstet ist, drücken Sie mit einem Schraubendreher vorsichtig ein wenig auf das Ventilloch der Kupplung "IN", so dass der Überdruck entweichen kann.

- Öffnen Sie den ovalen Deckel, indem Sie am Handgriff ziehen und den Deckel um 90 Grad verdreht ausfädeln.
- Die Gummidichtungen werden nach Getränken riechen. Es genügt jedoch meistens, wenn man diesen Ring mind. 10 Minuten in eine Reinigungsmittellösung legt (VWP-Lösung). Danach mit sauberem Wasser GUT NACHSPÜLEN!
- Auch der Verschlussdeckel selbst muss natürlich auf dieselbe Art und Weise gereinigt werden. Danach mit sauberem Wasser GUT NACHSPÜLEN!
- Die 2 Schnellkupplungen ("IN" und "OUT"), die sich ebenfalls an der Oberseite des Druckfasses befinden, müssen auch gereinigt werden. Dafür schrauben Sie diese Kupplungen entgegen dem Uhrzeigersinn los. Lassen Sie diese Kupplungen mind. 10 Minuten in der Reinigungsmittellösung einweichen. Machen Sie dasselbe mit dem CO₂-ROHR (kurz) und dem BIER-STEIGROHR (lang), die beide ins SODA-KEG ragen. Danach mit sauberem Wasser GUT NACHSPÜLEN!
- Überprüfen Sie, ob die Gummiringe an der Aussenseite der Schnellkupplungen Risse zeigen oder beschädigt sind. In einem solchem Fall müssen sie ersetzt werden. Dasselbe gilt für den Gummiring des ovalen Deckels.
- Reinigen Sie zum Schluss die Innenseite des Druckfasses selbst. Erneut mind. 10 Minuten mit TM Desanamax- oder VWP-Lösung einweichen lassen (kalt, sonst Augasen der Steril-Wirkstoffe – wirkungslos!). Eventuell mit einer Flaschenbürste ein wenig schrubben und dann mehrmals mit sauberem Wasser GUT NACHSPÜLEN.
- Wenn alles gut gereinigt und nachgespült ist, können Sie alle Bestandteile austropfen und trocknen lassen und dann alles wieder montieren: das lange BIER-STEIGROHR in die Öffnung "OUT", das kurze CO₂-Rohr in die Öffnung "IN", die Schnellkupplungen an ihren Platz, den Gummiring auf den Deckel und den Verschlussdeckel auf das Fass.
Ihr Fass ist nun gereinigt und ist nach der Desinfektion gebrauchsfertig. Desinfizieren Sie Ihr Fass jedoch nur kurz vor Gebrauch. Es hat keinen Sinn ein Fass lange vorher zu desinfizieren, wenn Sie es erst in einiger Zeit benötigen! Am besten immer kurz vor dem Füllen frisch reinigen und desinfizieren (TM Desanamax- oder VWP-Lösung, kalt verwenden!))

DESINFEKTION

Wenn Sie Ihr Fass mit TM Desanamax oder VWP gereinigt haben, ist eine Desinfektion nicht mehr notwendig. Das sind starke Desinfektionsmittel, die nur wenig Nachspülungen benötigen, einfach zu verwenden sind und sehr schnell wirken. Desinfizieren Sie Ihr Fass erst KURZ bevor Sie es verwenden. Es hat keinen Sinn heute ein Fass zu desinfizieren, das sie erst morgen verwenden werden.

TIPP: Normale Reinigungsmittel dürfen schon wegen der schaumzerstörenden Tenside nicht verwendet werden!

Geben Sie ungefähr 2 – 3 Liter Lösung in Ihr Druckfass und verschließen Sie es. **Achtung:** NICHT das Konzentrat selbst!!! IMMER uerst das Wasser, dann das Konzentrat zur Bereitung der Lösung zugeben! Sonst besteht Verletzungsgefahr, bei manchen Reinigungsmitteln! Schütteln Sie nun einige Minuten gründlich und so, dass alle Teile der Innenseite mit der Flüssigkeit in Berührung gekommen sind. Halten Sie den SODA-KEG auch verkehrt herum und sorgen Sie dafür, dass auch die RÖHRCHEN mit der Flüssigkeit gefüllt sind. Sie können das einfach kontrollieren, indem Sie mit einem Schraubendreher auf die Mitte der Schnellkupplung drücken, so dass sie sich ein wenig öffnet. Wenn ein wenig Lösung entweicht, wird auch diese Kupplung bestens desinfiziert. **Sind sie dabei immer so genau wie möglich!!! Wie ein Arzt bei seiner Arbeit! Sauberkeit, einer der grossen Schlüsselpunkte beim Bierbrauen!!!**

Lassen Sie das SODA-KEG zum Schluss, nach der ersten Spülung aufrecht stehen, drücken Sie erneut mit dem Schraubendreher auf die "OUT"-Schnellkupplung um zu versichern, dass auch das BIER-STEIGROHR vollständig leer läuft. Leeren Sie schließlich den Container und lassen Sie ihn gut austropfen. Erneut Spülen und die Schnellkupplungen und Röhrchen durchspülen. Lassen Sie das Fass nun verkehrt herum stehen, bis Sie es füllen. Eine neue Infektion ist so nicht so leicht möglich. Jetzt rasch füllen!

INBETRIEBNAHME

Wenn der SODAKEG und alles Zubehör, das mit Bier in Kontakt kommt (Schnellkupplungen, Schläuche, Bierzapfhahn, ...) desinfiziert ist (siehe voriges Kapitel), kann das Druckfass gefüllt werden.

Um eine mögliche Oxydation bestmöglich zu verhindern, wird empfohlen das Druckfass erst mit CO₂ zu füllen. Schließen Sie dazu den CO₂-SCHLAUCH an und öffnen Sie den Hahn des CO₂-Zylinders 10 - 20 Sekunden lang. Sie hören, wie das Kohlendioxyd in das Fass strömt.

Entfernen Sie den ovalen Deckel (lassen Sie erst den Druck entweichen) und füllen Sie das Druckfass nun mit Ihrem Bier, am Besten mit einem Schlauch, der lang genug ist um bis zum Boden des Druckfasses zu gelangen. Nachdem das Fass gefüllt ist, schließen Sie den SODA-KEG mit dem ovalen Deckel und verriegeln ihn mit dem Handgriff. Auch jetzt können Sie den SODA-KEG noch etwas mit Kohlendioxyd purgieren, um so allen Sauerstoff aus dem Fass zu entfernen. Dazu schließen Sie den CO₂-Schlauch mit der GAS-Schnellkupplung auf die "IN"-Schnellkupplung Ihres Druckfasses an, öffnen das Überdruckventil auf dem Verschlussdeckel und drehen den CO₂-Hahn der Gasflasche 10 – 20 Sekunden lang auf.

Wenn das Bier trinkfertig ist und Sie es künstlich mit Kohlendioxyd anreichern möchten (force carbonating), gehen Sie zum Kapitel "**künstliches Anreichern mit Kohlendioxyd**".

ZWEITE GÄRUNG IM DRUCKFASS

Obwohl es gerade mit diesem System nicht notwendig ist, werden die meisten Hobbybrauer eine zweite Gärung im Druckfass durchführen wollen, um so eine natürliche Kohlendioxydbildung zu erhalten wie bei Flaschenbier. Die Zuckermenge, die Sie kurz vor dem Abfüllen Ihres Druckfasses hinzufügen müssen, unterscheidet sich im Prinzip NICHT von der Zuckermenge beim Abfüllen in Flaschen (5 – 9 g / Liter Bier, bei einem vollständig ausgegärten Bier und das in Abhängigkeit vom gewünschten Kohlendioxydvolumen in Ihrem Bier).

Die Arbeitsweise ist genau wie bei Flaschen: lösen Sie den Zucker am Besten in einer kleinen Menge Wasser oder Bier auf, gießen Sie das in das Druckfass und füllen Sie das Bier dann um, damit alles gut vermischt wird.

Lassen Sie das Druckfass einige Tage lang aufrecht bei Zimmertemperatur stehen, damit diese zweite Gärung stattfinden kann und nachher zum Klären und Reifen an eine kühle Stelle.

Ein ausrangierter, aber noch funktionstüchtiger Kühlschrankschrank ist ideal, denn er ermöglicht Ihnen, Ihr Bier auch gleich mit der richtigen Temperatur zu servieren.

Wenn das Bier vollständig geklärt ist, kann man mit dem Zapfen beginnen.

ZAPFEN

Schließen Sie den Bierhahn (graue Bier-Kupplung) nach Reinigung und Desinfektion an der "OUT"-Schnellkupplung des Druckfasses an, falls das noch nicht geschehen ist. Hierbei ist etwas Kraftanwendung bei gleichzeitigem Hochziehen des Überwurfringes erforderlich, damit das Anschlussstück fest auf dem Fass sitzt. Schließen Sie jetzt auch den CO₂-Schlauch an der CO₂-Flasche (original Druckminderer!) und an der KEG-GAS-Schnellkupplung (grau) an. Drücken Sie die GAS-Schnellkupplung auf die "IN"-Schnellkupplung des SODA-KEG (wie oben Bier-Kupplung). Stellen Sie eventuell den gewünschten Zapfdruck ein und öffnen Sie den Hahn der CO₂-Flasche. Sie können nun zapfen. Beachten Sie jedoch, dass bei einer zweiten Gärung im Druckfass (Reifegärung) die ersten Gläser Bier etwas Bodensatz enthalten können (siehe auch unter Tipps).

KÜNSTLICHES ANREICHERN MIT KOHLENDIOXYD

Mit diesen Druckfässern ist eine zweite Gärung im Fass eigentlich nicht wirklich notwendig. Im Prinzip können Sie jedoch den Kohlendioxydgehalt auch künstlich auf den gewünschten Wert bringen. Das heißt in englisch 'Force Carbonation'.

Die einfachste Art und Weise ist, den Druckregler nach dem Füllen und Schließen des KEG auf ungefähr 1 bar Druck einzustellen und das Fass einige Tage bis eine Woche stehen zu lassen. Exakte Karbonisierung können sie mit Hilfe unseres holzeis - Karbonisierungs-Rechneschiebers erhalten. Regelmäßiges Schütteln und Absenken der Temperatur des Biers beschleunigen die Kohlendioxydaufnahme. Je niedriger die Temperatur (über 0°C), umso feiner die CO₂-Perlen im fertigen Bier.

Wie viel Kohlendioxyd Sie im Bier haben wollen, hängt von Ihrem eigenen Geschmack ab!

Die gebräuchlichen Werte für die verschiedene Bierarten in Gramm CO₂ / Liter , finden sie in dem bei uns erhältlichen Top-Standardwerk: *Bierbrauen nach eigenem Geschmack, Hubert Hanghofer*

PROBLEME

Zu viel Schaum:

Das kann verschiedene Ursachen haben:

- Eine zu hohe Enddichte beim Abfüllen bzw. beim Abfüllen zu viel Zucker hinzugefügt
- Ein zu hoher "Zapfdruck"
- Ein zu kurzer Zapfschlauch

Zu wenig Schaum:

- Beim Abfüllen zu wenig Zucker hinzugefügt
- Ein zu niedriger "Zapfdruck"

DER IDEALE ZAPFDRUCK

Es gibt einen Unterschied zwischen "Lagerdruck" und "Zapfdruck". Der Zapfdruck ist der Druck, der notwendig ist um den Druckverlust in den Leitungen aufzufangen. Bei einer kurzen Leitung benötigen Sie also eigentlich nur sehr wenig Druck! Der Druckverlust des standardmäßig mitgelieferten Schlauchs ist minimal. Sie müssen also sehr wenig Druck auf den Manometer geben!

TIPPS :

- Wenn Sie möchten, können Sie den "Ausstoß" von Bodensatz bei den ersten gezapften Biergläsern vermindern, indem Sie das BIER-STEIGROHR um ungefähr 2 cm verkürzen, oder einfach zur Seite biegen, damit es nicht mehr in die Boden-Kuhle ragt. (Entgraten Sie die Schnittstelle sorgfältig, damit kein Grat übrigbleibt! Verletzungsgefahr beim Reinigen!)
- Wenn Sie den Druck während des Gärens ebenfalls verfolgen und konstant halten möchten, können Sie einen speziellen holzeis -Druckregler (Spundapparat) kaufen und diesen auf der CO₂-Schnellkupplung anschließen. Dieser Druckregler gibt konstant den Druck im SODA-KEG wieder und kann eingestellt werden, um bei einem bestimmten Druck das überflüssige CO₂ abzulassen.
- Sie können einfach kontrollieren, ob Ihre gesamte Anlage noch dicht ist, indem Sie Ihren (leeren) SODA-KEG, vollständig montiert mit CO₂-Anschlüssen und CO₂-Flasche, unter einen Druck von z.B. 2 bar setzen. Schließen Sie dann den Hahn der CO₂-Flasche und lassen Sie das Ganze 24 Stunden bei derselben Temperatur stehen. Wenn der Druck fast gleich bleibt, ist die Anlage in Ordnung. Wenn der Druck sinkt, haben Sie irgendwo ein Leck. Probieren Sie dieses aufzuspüren, indem Sie die Außenseite der empfindlichen Teile (Verschlussdeckel, Schnellkupplungen, Schlauchanschlussstücke, ...) mit etwas Reinigungsmittellösung einreiben, die dann an der Schadensstelle schnell zu schäumen beginnt. (Danach perfekt z.B. mit VWP-Reiniger reinigen - Schaumstabilität des Bieres! Um diese zu gewährleisten, bitte nur unsere geeigneten Reiniger verwenden! VWP, TM, ...)
- Kontrollieren Sie immer, ob Ihr SODA-KEG unter Druck steht, indem Sie das Sicherheitsventil auf dem Verschlussdeckel öffnen, BEVOR Sie den Deckel entfernen!
- Den Zapfhahn vollständig zu öffnen schafft weniger Schaum als den Zapfhahn nur teilweise zu öffnen! Achten sie also auf korrekte Karbonisierung während der Lagerung (holzeis - Karbonisierungs-Rechenschieber) UND halten sie den Förderdruck ihrer CO₂-Zapfanlage so gering als möglich! Nur so werden sie im Gegensatz zu den meist falsch gezapften Bieren sonstwo, das gute "alte" Geschmackserlebnis der "ungespundeten" Biere aus den guten alten Holzfässern erleben.
- **Öffnen Sie nie den Gashahn des CO₂-Zylinders, ohne dass ein Druckregler angeschlossen ist oder wenn der Druckregler nicht gut angeschlossen ist!**
- Der Druck des Druckreglers wird mit Hilfe einer Schraube geregelt. Die Regelschraube des Druckreglers funktioniert zu aller Sicherheit umgekehrt: nach rechts drehen erhöht den Kohlendioxyddruck, nach links drehen verringert den Kohlendioxyddruck. Wenn die Schraube vollständig nach links gedreht ist, kann kein CO₂ ausströmen.
- Der Hahn auf der CO₂-Flasche öffnet sich entgegen dem Uhrzeigersinn: nach links drehen bedeutet öffnen, nach rechts drehen bedeutet schließen. 1 bis 2 vollständige Umdrehungen reichen aus.

Der zweite Manometer auf dem Druckregler, das ist der mit den hohen Werten, gibt den Druck des CO₂-Zylinders wieder und zeigt also an, ob der Zylinder beinahe leer ist. Achten Sie darauf, wenn der Druck anfängt stark zu fallen, ist das "Ende" Ihres CO₂ nahe! Das bedeutet: Nachfüllen lassen!