

Pro-savet: Za odvajanje kvasca, preporučujemo korišćenje priključaka za brzo povezivanje.

1. Pre početka sve brze spojke, donji leptir ventil i creva moraju biti sterilizovani, oprani u sanitarnom sredstvu i isprani toplom vodom;
2. Priključite crevo od 2 " na dno TC i QC priključak, vodeći do odvoda ili kante.
3. Polako otvorite leptir ventil i istočite polako kvasac. Otačite kvasac sve dok tečnost ne postane bistra.

Pro-savet: U konusu fermentora kvasac će stvoriti slojeve tokom fermentacije. Polako otvorite donji ventil i držite ga poluotvorenim kako biste izbegli da pivo „projuri“ kroz kvasac. Prvo će izaći taman, gorak talog i rano istaloženi kvasac. Ovaj kvasac pokazuje slabu aktivnost i možda je takođe izgubio i sposobnost da metaboliše maltozu. Ovaj deo taloga treba odbaciti. Kvasac koji želite zadržati biće sledeći. Ovo je obično lakša frakcija, svetlije boje sa niskom gorčinom i slabo oporim ukusom. Nakon što ste sakupili ovaj premijum kvasac, nastavite da otačete preostale slaboflokulirajuće kvasce i mrtve kvasce. Važno je nastaviti da puštate istaloženi kvasac sve dok ne poteče Vaše pivo, jer autoliza može podići pH i obezbediti mesto za razmnožavanje bakterija.

4. Ako ste na početku fermentacije bili dodali veću količinu kvasca, možda može doći do zagušenja prilikom otakanja taloga kvasca iz konusnog dela CK fermentora.

Pro-savet: Otvorite i zatvorite leptir ventil nekoliko puta da biste prekinuli blokadu.

5. Kada završite sa skidanjem kvasca, zatvorite donji leptir ventil i odvojite crevo i priključke. Obavezno ponovite postupak pranja elemenata kao što je to navedeno u tački br.1

Pro-savet: Kao alternativu odbacivanju Vašeg kvasca, možete ga ponovo upotrebiti selekcijom prilikom otakanja kvasca. Postoje mnogi načini za postizanje ovoga, uključujući korišćenje Laterne - vidnog stakla.