

Oksigenacija

CBS

Nakon što ste svoju sladovinu iz suda za kuvanje ohladili do temperature za inokulaciju sa kvascem (od 18 do 20 °C) i pretočili u CBS CK Unitank, spremni ste za oksigenaciju.

1. Pre početka priključak za oksigenaciju, crevo za oksigenaciju, kao i svi delovi TC (Tri klamp prirubnica) moraju biti sterilizovani, oprani u sanitarnom sredstvu i isprani topлом vodom;
2. Pričvrstite TC priključak na TC i povežite ga sa crevom za oksigenaciju koje je spojeno na tank sa kiseonikom;
3. Na tank sa kiseonikom postavite regulacioni ventil sa izlaznim pritiskom od 0,5 bar;
4. Otvorite rezervoar za kiseonik i otvorite regulacioni ventil, ostavljaјући га отвореним 30 секundi - 1 минута. Dok ово радите отворите одушак на fermentoru kako не би дошло до стварања притиска у fermentoru.
5. Zatvorite одушак на fermentoru, zatvorite regulacioni ventil i isključите kiseonik, odvojite rezervoar за kiseonik i odvojite priključak za oksigenaciju;
6. Ponovite postupak пранja svih elemenata као што је то наведено у тачки бр.1.
7. Nakon што оксигенирате, спремни сте да инјектујете kvasac и почнете fermentaciju!

Pro savet: Saznajte kako da kontrolišete temp.

CRAFT BEER STEEL PROCESS GUIDE