

## BEDIENUNGSANLEITUNG



**ALL-IN-ONE BRAUEREI MIT PUMPE**  
**GENERATION 3.1**



## ACHTUNG WICHTIGE INFORMATIONEN

1. Bitte lesen Sie die GESAMTE Bedienungsanleitung sorgsam durch, bevor Sie mit der Verwendung von Brewzilla beginnen. Wenn es Unklarheiten bezüglich der Verwendung der einzelnen Teile gibt, ziehen Sie die von uns erstellten YouTube Videos als Hilfe heran oder setzen Sie sich mit Ihrem lokalen Händler in Verbindung.
2. Ist Brewzilla in irgendeiner Weise beschädigt, verwenden Sie es nicht. Setzen Sie sich mit Ihrem lokalen Händler in Verbindung.
3. Schalten Sie die Pumpe NIE ein, wenn der Rezirkulationsarm nicht angeschlossen ist (wie im Schritt dieser Anleitung abgebildet). Schließen Sie diesen Rezirkulationsarm nicht an, setzen Sie sich dem Risiko aus, dass heiße Maische in die Luft gesprüht wird, was Verletzungen verursachen kann.
4. Bitte Schalten Sie NIE die Pumpe ein, ohne zuerst den Rezirkulationsarm anzuschließen. Lassen Sie die Pumpe nicht für längere Zeit trocken laufen. Dies kann sie beschädigen.
5. Heben Sie Brewzilla NIEMALS an, wenn es voll ist. Wir empfehlen Ihnen dringend, einen Schlauch zu verwenden, um Ihr Gerät zu füllen. Um heiße Maische zu übertragen, verwenden Sie die Pumpe oder den Kugelhahn. Das Anheben eines schweren / heißen Brewzilla kann zu schweren Verletzungen führen.
6. Sollte der Rezirkulationsarm zu irgendeinem Zeitpunkt nicht richtig montiert sein und / oder entfernt werden müssen, vergewissern Sie sich immer, dass der Kugelhahn abgedreht ist (siehe Anweisungen unter der Überschrift VOR DEM START).
7. Nicht trocken kochen. Schalten Sie die Elemente nicht ein, falls im Kessel weniger als 4 Liter Flüssigkeit vorhanden sind. Dies ist der Mindestfüllstand.





## EINZELTEILE

- ☐ Hauptgerät Brewzilla mit Pumpe
- ☐ Glasdeckel
- ☐ Immersionskühler
- ☐ Drehbare Verlängerung des Rezirkulationsarmes mit männlicher & weiblicher Nockensperre + Nockensperren-Dichtung
- ☐ Brewzilla Boiler mit durchlöchertem doppelten Boden + Band-Ringgewinde, Mutter & Dichtung
- ☐ Malzrohrmontage:
  - a) Malzrohrkörper
  - b) Malzrohrgriff
  - c) Malzrohr-Unterrohr (mit 3/8 Außengewinde)
  - d) Malzrohr-Oberrohr mit x2 Federverriegelungselement (geschweißt)
  - e) Malzrohr, doppelter Boden mit 3/8 Innengewinde (kein Silikondichtungsring notwendig)
  - f) Malzrohr Sekundäres Maschensieb
  - g) Malzrohr Abdeckblende (Keine Versiegelung notwendig)
  - h) Malzrohr Oberrohr mit Überlauftrichter
  - i) Malzrohr schwarzer Silikonstöpsel

## VOR DEM START

Ihr Brewzilla ermöglicht es Ihnen, die Freiheit zu haben, Ihr eigenes Craft Bier zuzubereiten.

In dieser Bedienungsanleitung erklären wir Ihnen die Grundlagen der Produktion Ihres eigenen Craft-Biers

Brewzilla wurde entwickelt, um einer breiteren Öffentlichkeit die Produktion von Craft-Bier zu ermöglichen.

Hiermit möchten wir Sie bei Ihrer Reise in die Welt des Homebrewings begleiten. Mit einem Weltklasse- Kundensupport hinter uns und einer wachsenden Gemeinschaft aus freundlichen und hilfsbereiten Bierbauern jedes Niveaus möchten wir alle das bestmögliche Bier herstellen, das wir nur machen können.





Zuerst müssen wir ein paar Punkte ansprechen, die Sicherheit betreffen.

Da wir uns mit Strom, heißen Flüssigkeiten, Pumpen usw. beschäftigen werden, gibt es gewisse Gefahren, die vor dem Betrieb zu beachten sind. Verwenden Sie immer eine stabile Unterlage, auf der Brewzilla nicht umfallen kann. Brauen Sie nicht an Orten mit unzureichender Belüftung, an Standorten mit hoher Besucherfrequenz oder in Bereichen, wo Kinder die Brewzilla-Einheit erreichen können.

Bevor Sie die Brauerei benutzen, überprüfen Sie, dass alle Einzelteile gemäß dieser Anleitung vorhanden sind.

Bitte überprüfen Sie auch vor dem Befüllen der Brewzilla-Anlage, dass der Kugelhahn an der Seite der Anlage geschlossen und horizontal positioniert ist (wie es auf dem Bild rechts abgebildet).





## 1. MONTAGE DES PERFORIERTEN DOPPELTEN BODENS IM BOILER

Dieses Brewzilla-Model wurde mit einem perforierten doppelten Boden für den Boiler entworfen (doppelter Boden mit Füßchen). Der Grund dafür ist NICHT, dass Sie ihre Maische direkt auf dieses Sieb geben können. Vielmehr wurde der doppelte Boden entworfen, um Ihre Pumpe vor Feststoffen und dem Einzug von Sachen, wie Hopfenpellets, Pflanzen Gewürze, Maische usw. zu schützen. Der doppelte Boden erhöht das zuverlässige Laufen der Brewzilla Einheit signifikant und es wird empfohlen dieses Sieb immer zu benutzen, wenn die Pumpe zum Einsatz gebracht werden soll.

Der doppelte Boden hat Füßchen, die den Boden um etwa 20 mm von der Basis des Boilers abheben, so dass alle Flüssigkeiten, die durch die Pumpe oder durch den Kugelhahn abfließen durch dieses Sieb gefiltert werden.

Der Griff-Ring (vollständig aus Edelstahl) mit Gewinde und Mutter muss händisch befestigt werden und dient als Hilfe beim Anheben des doppelten Bodens. Diese Teile befinden sich in Ihrem Brewzilla Set.

Sobald sich der doppelte Boden an seinem Platz im Boiler befindet, füllen sie den Boiler mit der gewünschten Menge an Wasser zum Maischen. Wählen Sie die Temperatur auf dem Display aus und warten Sie, bis sich das Wasser aufheizt.





## 2. ARMATUR MONTAGE

Die Armatur ist einfach zu montieren. Vergewissern Sie sich, dass sich die Silikondichtung vor der Installation auf dem Armaturkörper befindet (siehe Bild unten).

Die Sicherungsmutter kann auf dem Gewinde vom Inneren des Boilers befestigt werden.





### 3. MALZROHR MONTAGE

Das Malzrohr ist das Rohr, das sich im Boiler befindet und Ihre Maische beinhaltet. Das Malzrohr besteht aus einem Topsieb und einem Bodensieb.

Wie Sie rechts sehen können, sieht das Bodensieb ein bisschen anders aus es hat eine Gewindestange aus Edelstahl, die in das Bodensieb montiert ist. Schrauben Sie diese Gewindestange in das Bodensieb so, wie es unten zu sehen ist.

Sobald die Gewindestange im Bodensieb eingeschraubt ist, platzieren Sie das Bodensieb in das Malzrohr, so dass es am Boden des Malzrohrs ist.

Neuere Modelle von Brewzilla haben auch ein Maischensieb mit doppeltem Boden wie es im Bild unten zu sehen ist. Dieses zusätzliche Maischensieb erhöht die Geschwindigkeit des Flusses der Maische durch das Malzrohr. Es beschleunigt auch den Filtrationsprozess, so dass Ihre Maische schneller klar wird.

Dieses zusätzliche Maischensieb kann auch in ältere Modelle eingebaut werden.





Sobald das Bodensieb an seinem Platz ist, verwenden Sie das Verlängerungsrohr und platzieren Sie dieses oben auf das andere Rohr aus Edelstahl, das Sie gerade auf am Bodensieb befestigt haben.

Es besteht kein Bedarf, dieses Rohr bis ganz nach unten zu drücken.

Nachdem Sie das Verlängerungsrohr montiert haben, können Sie den kleinen schwarzen Silikonstöpsel verwenden und ihn über das Loch oben im Verlängerungsrohr stülpen. Dieser Stöpsel wird verhindern, dass Korn in die Mitte des Rohrs fließt und schließlich im Boiler landet.





Wir empfehlen Ihnen, den Griff des Malzrohrs vor der Installation Ihres Korn- und Malzrohrs in Ihrem Brewzilla zu montieren.

Um den Griff zu montieren, führen Sie ein Ende des Griffes durch das Loch im Malzrohr. Schieben Sie den Griff soweit auf eine Seite, bis Sie genug Platz auf der anderen Seite haben und das andere Ende des Griffes durch das zweite Loch führen können.

Sobald der Griff installiert ist, ist es möglich, das Malzrohr einfach zu heben / manipulieren.





## 4. MAISCHEN

Wir empfehlen das Malzrohr leer zu heben um den Malzrohrgriff einzufügen, bevor Sie Ihr Getreide hinzufügen.

Sobald das Malzrohr montiert wurde, ist es möglich, Getreide in das Malzrohr zu geben. In das Malzrohr passen bis zu 9 kg Korn, aber nach der Mehrheit der Rezepte werden Sie wahrscheinlich 4-5 kg benutzen.

Sobald das Getreide ins Malzrohr eingefüllt wurde, ist es wichtig, zu rühren und alle „Teigkugeln“ (trockene Plätze) zu entfernen. Ein gründliches Rühren des Getreides nimmt etwa 2-5 Minuten in Anspruch.

Nach dem Rühren platzieren Sie das Topsieb darauf (siehe rechts).

Das Topsieb sollte so positioniert sein, dass es die Oberfläche des Getreides leicht berührt. HINWEIS: Die Silikondichtung ist nicht mehr ein Teil dieses Sets, da sie keinen notwendigen Teil darstellt.

Sobald Sie das Topsieb platziert haben, verwenden Sie den Siphon-Zapfen und platzieren Sie diesen über das Verlängerungsrohr mit dem Zapfen nach oben gerichtet.

Drücken Sie den Zapfen nach unten bis das Verlängerungsrohr und der Zapfen sanft gegen das Topsieb sitzen (siehe links).

Hinweis: Bitte benutzen Sie nur das 500W Elemente, um die Temperatur zu erhöhen, wenn sich das Malzrohr eingelegt ist.

Die Verwendung des starken 1900W Elementen während das Malzrohr eingelegt ist kann den Boden Ihres Brewzilla verbrennen.

HINWEIS: Die Wattangaben auf 110-120V Brewzilla Einheit ist kleiner.





## 5. ZUSAMMENSETZEN DER NOCKENSPERREN

Rezirkulation ist etwas, was mit der Pumpe, die in dieses Modell eingebaut wurde, einfach gemacht wird.

Es empfiehlt sich, extra Silikon-Schläuche mit dem Brewzilla zu kaufen, da Ihnen dies beim Transfer von Maische aus der Brewzilla Einheit bis in Ihren Fermentierer mithilfe einer Pumpe oder Kugelhahn, helfen kann.

Falls Sie während dem Maischen rezirkulieren, empfiehlt es sich, dass Sie nur das 500W Element benutzen. Dies wird normalerweise reichen, um Ihre Maische langsam aufzuheizen.

Die Rezirkulationsgeschwindigkeit kann mithilfe des Kugelhahns an der Basis des Rezirkulationsarms kontrolliert werden.

**HINWEIS:** Aufgrund der eingeschränkten Stromversorgung von 110V AC ist die Leistung der 110V Brewzilla Einheit in Ländern wie den USA geringer als auf dem Bild rechts abgebildet.

**ACHTUNG:** Der Rezirkulationsarm muss im Fall der Verwendung der Pumpe immer befestigt werden. Für das Befestigen des Rezirkulationsarms gelten folgende Anweisungen.

Bevor Sie den Rezirkulationsarm befestigen, kontrollieren Sie bitte, ob die Silikondichtung immer noch in der weiblichen Nockensperre ist. Falls sie lose geworden ist oder herausgefallen ist, wird es nicht ganz abdichten und während der Verwendung der Pumpe tröpfeln.

Bitte drehen Sie den rotierenden Regelarm nicht während er sich in der verriegelten Position nach unten befindet. Falls Sie den rotierenden Regelarm drehen müssen, um Ihren Fermentierer zu füllen, schalten Sie die Pumpe aus und passen Sie die Nockensperre an die gewünschte Position an. Danach justieren Sie die Nockensperre neu.

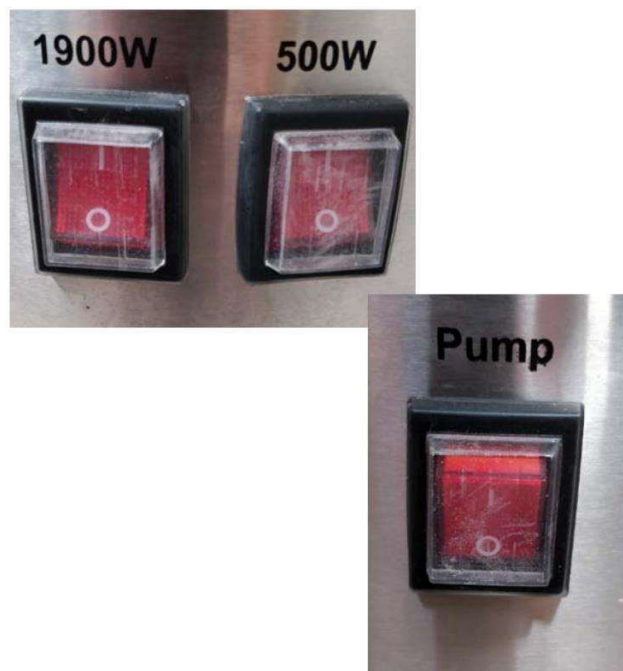




## 6. TEMPERATUR

Die Temperatur, die auf dem Display angezeigt wird, ist die Temperatur am Boden des Boilers in der Nähe des montierten Messgeräts. Es ist wichtig zu verstehen, dass es sich hierbei nicht um die Kerntemperatur der Maische handelt. Wenn Sie lange genug rezirkulieren, wird sich die Maischetemperatur der angezeigten Temperatur auf dem Display immer mehr annähern. D.h. wenn Sie die Maischentemperatur erhöhen möchten, ist es normalerweise der schnellste und einfachste Weg, die erwünschte Temperatur von Anfang an um ein paar Grad höher einzustellen, während Sie ein sekundäres Thermometer in der Maische verwenden. Dies ermöglicht Ihnen die Kerntemperatur der Maische zu kontrollieren.

Das Bild rechts zeigt die Platzierung der Sonde. Die Sondenplatzierung wurde entworfen um die Überhitzung des Heizelements und Verbrennung der Maische zu verhindern, indem die Temperatur der Maische nahe am Heizelement gemessen wird. Daher muss Ihre ausgewählte Temperatur korrekt sein!





## 7. LÄUTERN

Nachdem Ihr Getreide 60-90 Minuten gemaischt wurde, wird es Zeit ihr Getreide zu läutern.

Mithilfe des Malzrohrgriffes nehmen Sie das Malzrohr aus dem Boiler heraus und drehen Sie es bis Sie die Füßchen des Malzrohrs sehen, die sich am äußeren Boden des Malzrohres befinden.

Sobald die Füßchen gefunden wurden, platzieren Sie das Malzrohr mit den Füßchen an den oberen Rand des Boilers. Achten Sie auf einen sicheren Stand.

Gießen Sie heißes Wasser (ungefähr 75-80°C) oben auf das Getreide im Malzrohr und dies spült den verbleibenden Zucker des Getreides ab. Dazu werden wahrscheinlich 5-15 Liter Wasser (je nach Rezept und Stammwürze, die sie erreichen wollen) benötigt.

Wir empfehlen Ihnen für diesen Prozess ein Zweitgefäß für das heiße Wasser bereit zu halten. Falls nicht vorhanden, wird auch heißes Wasser direkt aus Ihrem Wasserhahn ausreichen.





## 8. KOCHEN

Kochen ist einer der letzten Schritte im Brauprozess mit dem Brewzilla. Stellen Sie die Temperatur auf 120°C ein und schalten Sie beide Heizelemente ein. Wenn der Sud anfängt zu kochen, genügt üblicherweise das 1900W Element um es kochend zu halten. Danach können Sie Ihre Hopfenzugabe machen.



## 9. KÜHLEN

Brewzilla beinhaltet auch eine Immersionskühlspirale.

Optional ist es möglich, einen Gegenstromkühler separat zu erwerben, aber solche Kühler sind kompliziert anzuwenden und werden zusätzlich verkauft.

Der Immersionskühler ist einfach zu verwenden und zu reinigen. Verbinden Sie einfach ihren Gartenschlauch mit jedem Ende und durchspülen Sie den Immersionskühler mit kaltem Wasser während er in der Maische im Boiler eingetaucht ist.

Wenn Sie den Abkühlungsprozess beschleunigen wollen, können Sie auch die Maische während des Kühlens rühren oder die Pumpe zur Rezirkulation der Maische anwenden. Dies wird die Geschwindigkeit, mit welcher die Hitze durch den Immersionskühler entzogen wird, deutlich erhöhen.



Eine Klemmringverschraubung für den Immersionskühler kann separat gekauft werden, falls Sie Gewindeanschlüsse verwenden wollen (siehe Bild links)



Die Immersionskühlspirale sollte mithilfe laufenden kalten Wassers verwendet werden, es gibt jedoch noch eine andere Methode, die erwähnenswert ist: spülen Sie die heiße Maische durch die Spirale und dann tauchen sie die Spirale in ein Eisbad ein.

Wenn Sie diese Methode bevorzugen, dann verbinden Sie den Schlauch mit dem Rezirkulationsarm und das andere Ende mit der Immersionskühlspirale. Rezirkulieren Sie die heiße Maische für mindestens 5 Minuten durch die Spirale und zurück in den Boiler, um sicher zu gehen, dass die Spirale heiß ist und allfällige Bakterien der kochenden Maische ausgesetzt sind.

Danach platzieren Sie die heiße Immersionskühlspirale in einen Eimer mit Eiswasser. Benutzen Sie den Kugelhahn auf dem Rezirkulationsarm um die Flußrate zu adjustieren. Dadurch wird die Temperatur am Ende der Spirale beeinflusst. Verwenden Sie also diese Einstellung, um die gewünschte Würztemperatur zu erreichen, damit die Maische die geeignete Temperatur für den Fermentierer hat.



## DIGITALREGLER UND TEMPERATUREINSTELLUNGEN

### Display

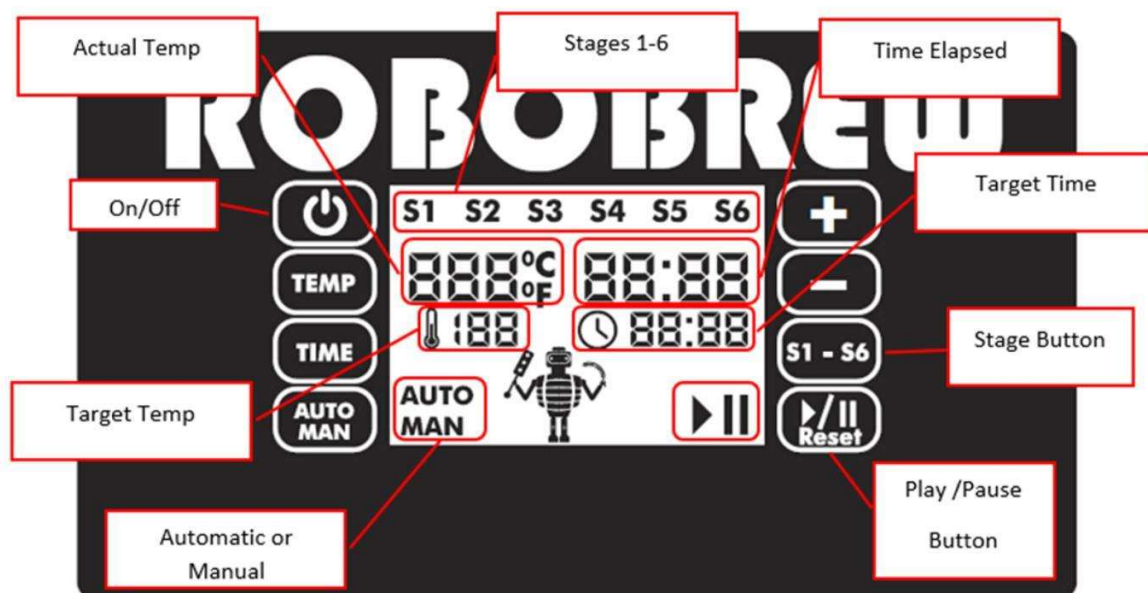
**Actual Temp** – Dies zeigt die aktuelle Temperatur. Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um die Temperatur am Boden des Brewzilla in der Nähe des Messgeräts handelt. Daraus folgt, dass die Temperatur nicht immer gleich der Kerntemperatur im Malzrohr ist. Üblicherweise, wenn Sie die Temperatur der Maische im Malzrohr erhöhen wollen, müssen Sie die Zieltemperatur um ein paar Grad wärmer einstellen, als die gewünschte Kerntemperatur der Maische.

**Target Temp** – Hierbei handelt es sich um die Zieltemperatur, bei der die Heizelemente weiter arbeiten werden. Sobald die Zieltemperatur erreicht wurde, schaltet sich das Gerät ab.

**Time Elapsed** – Hier handelt es sich um die bereits abgelaufene Zeit. Dies wird nur im Auto Modus angezeigt.

**Target Time** – Dies ist die Zeit, die einer bestimmten Phase zugewiesen wird. Das wird nur im Auto Modus angezeigt. Gleichet sich die abgelaufene Zeit der Zielzeit an, wird das Gerät zur nächsten Stufe übergehen.

**Stufen 1-6** – Dieses Modell verfügt über 6 verschiedene Stufen, in denen Sie die Zeit und Temperatur einstellen können. Wenn die Zeit, die für eine Stufe bestimmt wurde, abgelaufen ist, übergeht das Gerät in die nächste Stufe. Sind alle Stufen komplett, ertönt der Alarm. Wenn Sie beispielsweise 00:00 als Zeit für eine gewisse Stufe einstellen, wird diese übersprungen.





## TASTEN

1. **On/Off** – Diese Taste dient zum Ein- und Ausschalten der Steuerung.
2. **Temp** – Durch Drücken dieser Taste können Sie die Temperatur ändern. Drücken Sie diese Taste einmal kurz und die Zieltemperatureinstellung beginnt zu blinken. Danach verwenden Sie die +/- Tasten um die Temperatur einzustellen. Der Brewzilla kann zwischen Celsius und Fahrenheit umschalten. Dazu drücken und halten Sie die Temp-Taste für mehr als ein paar Sekunden.
3. **Time** – Durch Drücken dieser Taste können Sie die Zielzeit ändern.
4. **Auto/Man** – Diese Taste wechselt zwischen Automatik/Stufen und manuellem Modus.
5. **+/-** - Die Plus- und Minustasten dienen zum Erhöhen und Verringern der Zeit und Temperatureinstellungen.
6. **S1-S6** – Mit diesen Tasten wechseln Sie zwischen den verschiedenen Stufen. Diese Taste funktioniert nur im Auto Modus und nicht im manuellen Modus.
7. **Play/Pause** – Mit dieser Taste wird der Brühvorgang abgespielt oder angehalten. Wenn die Pausetaste gedrückt wird, schalten sich die Heizelemente ab und der Timer wird gestoppt.

## WERKEINSTELLUNGEN

Um alle Einstellungen zurückzusetzen und alle Stufen auf die schnellste Art und Weise zu löschen drückt man schnell "+" und "-" Tasten gleichzeitig. Beide Tasten müssen genau zur selben Zeit gedrückt werden, damit das Zurücksetzen funktioniert.

HINWEIS: Durch dieses Zurücksetzen werden auch die Kalibrierungseinstellungen zurückgesetzt.

## KALIBRIERUNG

Dieses Modell verfügt über eine Temperaturkalibrierungsfunktion. Wenn Sie der Meinung sind, dass die falsche Temperatur angezeigt wird, können Sie diese kalibrieren. Normalerweise ist dies nicht notwendig. Wenn Sie sich unsicher sind, wie dies funktioniert, lassen Sie die Kalibrierung bei 0. Um die Kalibrierungseinstellungen anzupassen, folgen Sie den untenstehenden Anweisungen:

1. Schalten Sie den Brewzilla ein und drücken Sie die Pausetaste.
2. Drücken und halten Sie die Taste „Time“ bis Sie auf dem Bildschirm eine Kalibrierungsziffer sehen.
3. Adjustieren Sie die Kalibrierungsziffer zwischen -10 und +10. Eine Plusziffer wird die auf dem Display abgebildete Temperatur erhöhen und eine Minusziffer wird die Temperatur senken. Zeigt Ihr Brewzilla auf dem Display beispielsweise 20°C an, aber es sollte 25C angezeigt werden, dann verwenden Sie Kalibrierungsziffer +5
4. Drücken Sie erneut die Taste „Time“, um zum Startbildschirm zurückzukehren.

Hinweis: Die Kalibrierungsziffer muss in Grad Celsius eingestellt werden. Es wird jedoch die Anzeige der Temperatur sowohl in Grad Celsius als auch Fahrenheit beeinflussen.



## Manueller Modus

Der Brewzilla ist im manuellen Modus am einfachsten zu bedienen. Im manuellen Modus gibt es nur 4 Tasten, die Sie verwenden müssen. Tasten: Temp, + / - und Play/Pause Taste. Um die Temperatur einzustellen, müssen Sie den Vorgang unterbrechen und dann einfach die Taste „Temp“ drücken. Die gewünschte Zieltemperatur können Sie mit den Tasten „+“ und „-“ einstellen.

## AUTO MODUS

Im Auto Modus können 6 verschiedene Stufen eingestellt werden. Diese Stufen können zur Programmierung einer gestuften Maische oder alternativ dazu verwendet werden, einen Timer einzustellen um das Wasser vorzuwärmen, damit Ihre Maische im Wasser bereits vorgewärmt wird, bevor Sie an Ihrem Brautag aufwachen.

Wurde die Taste „Play“ gedrückt, verlaufen die Stufen von der „S1-S6“. Falls irgendeine der Stufen mit der Zeit 00:00 eingestellt wurde, wird diese übersprungen. Um die Stufen einzustellen, folgen Sie diesen Anweisungen:

1. Drücken Sie die Taste „Pause“ und versetzen Sie den Brewzilla mit der „Auto/Man“ Taste in den Auto Modus.
2. Drücken Sie die „S1-S6“ Taste, um die Stufe auszuwählen, die Sie einstellen möchten.
3. Verwenden Sie die „Temp“, „Time“, „+“ und „-“ Tasten um die gewünschte Temperatur und Zeit der jeweiligen Stufe einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste „S1-S6“ um in die nächste Stufe umzuschalten und wiederholen sie Schritt 3 bis die Stufen eingestellt sind.
5. Sie müssen nicht alle Stufen verwenden. Wenn Sie die Stufe auf 00:00 setzen, wird diese Stufe nicht berücksichtigt.
6. Wenn Sie alle Stufen eingerichtet haben, wählen Sie mittels der Taste „S1-S6“ die Stufen, mit denen Sie beginnen möchten (normalerweise S1) und dann drücken Sie die Taste „Play“ und die Stufen beginnen nacheinander.
7. Es ist möglich nach vorne oder zurück zu den verschiedenen Stufen zu springen. Um dies zu machen drücken Sie die „Pause“ Taste und dann verwenden Sie die Taste „S1-S6“ um die gewünschte Stufe auszuwählen und dann drücken Sie die „Play“ Taste und diese Stufe beginnt.
8. Wenn eine gewisse Stufe gespielt wird, blinkt das Symbol für diese bestimmte Stufe auf dem Display.
9. Wenn alle Phasen abgeschlossen sind, gibt der Brewzilla einen Alarm aus und hält die letzte eingestellte Temperatur in den Stufeneinstellungen an.



## EMPFOHLENE ACCESSOIRES

### Silikonschläuche

Silikonschläuche eignen sich hervorragend zum Übertragen der Maische aus Ihrer Brewzilla-Einheit in Ihren Fermentierer oder in einen Hotcube. Wir empfehlen robuste Silikonschläuche mit 12mm Innendurchmesser und 18,5 mm Außendurchmesser.

Dieser Silikonschlauch ist weichmacherfrei und daher BPA-frei. Er ist auch für Temperaturen bis 200°C geeignet, so dass es für die Übertragung heißer Maische geeignet ist. Leider sind Silikonschläuche teurer als Vinylschläuche (PVC). Sie sind für solche Anwendungen jedoch besser geeignet.

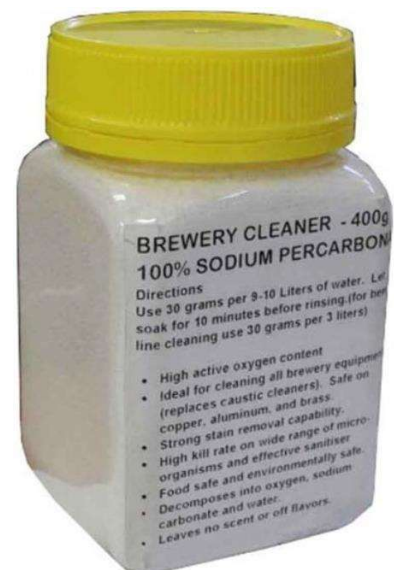


### Natriumpercarbonat-Brauerei-Reiniger

Natriumpercarbonat ist ein hervorragender Reiniger zum Entfernen von Proteinen, Hopfenmaterial und Tannine, die sich in Ihrer Brauerei ansammeln. Natriumpercarbonat ist eine beliebte Wahl für viele Haushaltsbrauereien, da es sehr effektiv ist und schnell in Sauerstoff und Natriumbicarbonat zerfällt. Es ist sehr effektiv beim Abtöten von Bakterien, Schimmelpilzsporen, Viren und verschiedenen anderen Mikroorganismen. Es zerlegt sich vollständig, also es ist harmlos auch wenn es passiert, dass Reste davon in der Brauerei irgendwie landen.

### Rostfreier Maischenpaddel

Langstielige, rostfreie Maischenpaddel. Ideal zum Entfernen von Teigkugeln und als Hilfe beim Hitzeverteilung beim Rühren.





## Refraktometer

Ein Refraktometer ist ein fantastisches Werkzeug um die Stammwürze der heißen Maische zu bestimmen. Dieses Werkzeug wird Ihnen helfen, das Läutern zu optimieren. Wenn Sie die maximale Zuckermenge von Ihrem Malzrohr sammeln wollen, können Sie das Malzrohr läutern, bis die Maische an der Unterseite des Malzrohrs den Wert 1.010 erreicht. Dieses Werkzeug ist deutlich besser als ein Hydrometer, da es langlebiger ist und ein schnelleres Ablesen der Maischenwerte ermöglicht, ohne kalibriert werden zu müssen.



## Hochbelastbare Handschuhe

Diese hochbelastbaren Handschuhe eignen sich hervorragend für den Umgang mit Chemikalien und zum Ergreifen von Gegenständen, von/in heißer Maische. Sie reichen bis zu Ihren Ärmeln und sind somit perfekt zum Brauen.

## Brewzilla Thermomantel

Dieser Mantel macht einen signifikanten Unterschied beim Vergleich der Effizienz von Brewzilla-Einheiten und zahlt sich beim Energiesparen aus. Er ist also eine gute Wahl für jeden neuen Anwender.

10% kürzere Aufheizzeit, 50% weniger Wärmeverlust

Der Thermomantel passt sowohl für den Brewzilla 35L / 65 L mit Pumpe als auch für den ohne Pumpe.

Der Thermomantel besteht aus dickem Neopren und ist leicht abzuwaschen.







### Destillationsdeckel für Brewzilla (47mm Loch)

Machen Sie Bier und Schnaps! Mit diesem praktischen Aufsatz wird es möglich den AlcoEngine Pot oder Reflux in Ihren Brewzilla einzulegen.



### AlcoEngine Pot Still

Ein reiner Topf wird immer dann verwendet, wenn Sie sich das Aroma der Wäsche wünschen. Zum Beispiel, wenn Sie Obst oder Getreide fermentieren - es ermöglicht dem Aroma in Ihr Destillat zu gelangen.



Wenn Sie Reflux still verwenden würden, landen Sie am Ende mit reinem, geschmacksneutralem Wodka. Spritzen Sie etwas Geschmack in Ihre Drinks mit Alcoengine Distilling Pot Still!

Dank der Ganz-Kupfer-Konstruktion kommt die Geschmeidigkeit des Geschmacks durch und dank dem digitalen Thermometer ist es einfach zu verwenden.



### AlcoEngine Reflux Still

Einfach zu bedienen, super Merkmale, und absolute Zuverlässigkeit, der Spirit Maker ist die Grundlage vom reinen neutralen Alkohol-Destillieren. Die Mitbewerber versuchen unsere Technologien, die in dieses Design eingebaut sind einzuholen. Trotzdem bleibt unser hausgemachter Alkohol-Brenner ein Wegbereiter der DIY-Destillation.





## ERROR CODES

In dem unwahrscheinlichen Fall, dass Sie eine Fehlermeldung auf dem Display Ihrer Brewzilla-Einheit erhalten.

Sie würden einen der untenstehenden Fehlermeldungen sehen:

Error Code	
E1	Der Temperatursensor ist locker, nicht eingesteckt, der Draht ist beschädigt oder aus irgendeinem Grund liegt der Widerstandswert außerhalb des lesbaren Bereichs.
E2	Zeigt an, dass Sie einen Kurzschluss am Temperatursensor haben. Beschädigt sind normalerweise Drähte oder Anschlüsse an der Temperatursonde sind kurzgeschlossen.
E3	<p>Dies zeigt an, dass der Trockenschutz ausgelöst wurde. Die Ursache dafür können mehrere Gründe sein:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Wenn Brewzilla betrieben wurde, und nicht mindestens bis zur Mindestflüssigkeitslinie gefüllt wurde. Wenn dies geschieht, wird der Fehler beim Kochen ausgelöst. Bitte stellen Sie sicher, dass Brwezilla immer mindestens bis zur minimalen Fülllinie gefüllt ist.</li><li>2. Die Pumpe hat den Kessel trocken gepumpt. Zum Beispiel, wenn Sie das Überlaufrohr so blockieren. Dadurch kann überschüssige Flüssigkeit in den Kessel zurückfließen. Dies kann dazu führen, dass die gesamte Flüssigkeit in das Malzrohr gepumpt wird. Der Flüssigkeitsstand im Boiler ist somit zu niedrig und verursacht diesen Fehler. Stellen Sie immer sicher, dass es sich im Brwzilla genug Flüssigkeit befindet, auch wenn die Pumpe die Flüssigkeit aus ihrem Malzrohr gepumpt hat, es immer noch genug am Boden des Boilers ist um sicherzustellen, dass der Trockenschutz nicht ausgelöst wurde.</li><li>3. Feststoffe im Kessel wie übermäßiger Hopfen, Zucker oder andere Feststoffe. Zum Beispiel wenn Sie ein kg Zucker auf einmal in den Boiler geben, wird dies das Heizelement zudecken und wie ein Deckel wirken. Dies ermöglicht dem Heizelement Temperaturen über Kochpunkt zu erreichen und dies führt zum Auslösen des Trockenkochschutzes. Dasselbe kann passieren, wenn zu viel Hopfen und andere Feststoffe das Heizelement bedecken.</li></ol>
E4	Temperatur überhitzt. Dies kann aus einem ähnlichen Grund wie E3 geschehen. Sie müssen sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen auf den Seiten frei und nicht bedeckt sind. Die Lüftungsöffnungen müssen gut belüftet sein.