

## GUIDA ALLA SCELTA DEI COMPONENTI IMPIANTO POWER-POT

1. scegliere prima quei componenti indispensabili alla buona riuscita della birra.
2. ottimizzare le proprietà dell'insieme con altri accessori qui sotto elencati in ordine di importanza.

COSA	PERCHE'
1. Filtrazione trebbie	Un mosto filtrato bene e velocemente non modifica le caratteristiche della futura birra se invece filtro lentamente magari il mosto si raffredda e le amilasi intaccano gli zuccheri lunghi pazientemente creati.
2. Termostatazione ammostamento	Garantisce la ripetibilità dell'ammostamento
3. Scambiatore di calore	Evita infezioni specialmente in climi caldi
4. Termostato frigo/congelatore	La fermentazione e la maturazione avvengono come voglio io e non come vuole il Meteo
5. Agitazione	evita zone a temperatura e ad azione enzimatica diversa

OGGETTI	CARATTERISTICHE	OPZIONI		
		MINIMA	UTILE	
<b>Fornello gas/elettr.</b>	Deve fornire potenza sufficiente per un'ebollizione allegra (le bolle si sollevano di 1 centimetro)	1,5kw x 20lt	2kw per 25lt	1
<b>Fornello elettrico</b>	Il contatore di 2 kw permette al massimo 30 lt però risulta semplice da termoregolare	interruttore	regolazione potenza	1
<b>Fornello a gas</b>	Il fornello di casa non è adatto per fare più di 30 lt. Il classico bruciatore a ciambella va bene fino a 100 lt. Se dotato di sola termocoppia quando la fiamma si spegne, interrompe il gas. La fiamma pilota si accende una sola volta all'inizio e poi quando si dà il consenso la fiammella sempre accesa avvia in sicurezza il bruciatore principale. Questo può essere regolato manualmente o con elettrovalvola comandata da termostato.	termocoppi a + regolazione potenza	elettrovalvola + regolazione potenza	1
<b>Pentola ammostamento</b>	Il volume totale sarà un 25% in più del volume di birra da ottenere, per la schiuma e per l'evaporazione. Pentole SERIE hanno fondo termodiffusore spesso in alluminio che impedisce al prodotto di attaccarsi e bruciare.	valvolone di scarico	agitatore e pozzetto sonda temperatura	1
<b>Isolamento caldaia</b>	Poco importante mantiene costante la temperatura, riducendo i consumi, poiché il calore non si disperde nell'ambiente intorno ma rimane nella pentola.	in quanto basta riscaldare un po'		3
<b>Sistema di agitazione</b>	Omogeneizza temperatura e prodotto Se possibile applicare il motore sotto la caldaia	fusibili e 2 velocità	salvamotore e regolatore giri	3
<b>Coperchio per pentola</b>	Evita dispersioni termiche. Abbiamo eleganti coperchi bombati Ø 36 e Ø 50 cm singoli o doppi con 1 o 2 fori e camino con coperchietti	maniglie e 1 foro sfiato	doppio, bombato con 2 fori	2
<b>Tino filtro OTTIMALE</b>	Processo veloce e tecnico. Separa solidi di brutto sapore. Il coperchio, riduce il raffreddamento. Per <b>50lt</b> di birra basta da <b>40lt</b> , (pari o 1/5 in meno dei litri di birra finale).	ampio fondo con tanti fori	ampio fondo con fori lunghi e stretti	2
<b>Isolamento tino filtro</b>	<b>MOLTO IMPORTANTE</b> alla temp >70°C; la filtrazione è più veloce ( <u>15 min circa</u> ) i liquidi freddi sono più viscosi. Mosto <70° ricrea zuccheri corti = birra secca e alcolica	isolamento fatto in casa	coibentazione fissa con rivestimento inox	2
<b>Sistema di travaso</b>	Evita gocciolamenti, facilita e velocizza i trasferimenti: -a caduta, pratico ed economico, disponendo i contenitori a cascata su diverse altezze -a pompa manuale, semplice da utilizzare -a pompa elettrica, rapido, pratico, pulito.	valvola a sfera x impasto	stantuffo antiintasamento. connessioni rapide	2
<b>Valvole</b>	Per la sala cottura vanno bene tutte mentre per la fermentazione sono meglio le valvole a farfalla perché	a farfalla in ottone	a farfalla in INOX	
<b>Raffreddare il mosto</b>	Il raffreddamento deve essere veloce (tra 90°-70° il liquido si ossida, tra 45°-20° si infetta) e in assenza d'aria. La serpentina ad immersione, in estate crea infezioni da accettare solo per piccole quantità.	serpentina	scambiatore tubo in tubo inox PVC o meglio INOX INOX	1
<b>Controflusso</b>	Il tubo in tubo igienico e versatile raffredda la particella di mosto istantaneamente da 100 a 3° > temp acqua. Lungo 6 m raffredda 25 litri in 20 minuti. Diffidare			1
<b>Fermentatori</b>	La plastica si riga, raccoglie batteri, e a caldo si deforma e rilascia solventi. L'inox, facile da lavare, OK per liquidi caldi. Il fermentatore <b>NON</b> deve avere pieghe o angoli acuti dove regnano i microbi. Volume 1/3 in più, per la schiuma. Nell'all-grain è maggiore. Per le Weissen serve il 50% in più: per 50lt serve un fermentatore da 75lt	isolato	con prelievo sopra il letto di lievito prelevachiaro e termometro	1
<b>Termostato per fermentare</b>	Termostato dove inserire la spina del congelatore, la sonda a capillare metallico va inserita tra le guarnizioni coperchio e bordo del frigo da regolare, in questo modo non dsi smonta il frigo e a fine birra tutto torna come prima	Da cablare	Cablato con 2 prese e 1 spina (alimentazione)	1

**1=NECESSARIO; 2=IMPORTANTE; 3=COMODO**