

Bruger vejledning Party tønde

Indledning

Party tønde er idéelle til brug sammen med din Beermachine, som et alternativ til opbevaring hvis du ønsker at frigøre pladsen i køleskabet eller måske endda frigøre Beermachine til nye brygninger. De kan naturligvis genbruges igen og igen, når blot man sørger for de bliver rengjort efter brug.



5 liters tønde og Beerking 2000 tappesystem

Man kan også bruge tønderne til at eftergære med. Det betyder i praksis, at man tilsætter lidt druesukker eller rørsukker (ca. 15-20 gram), lukker tøndens til (bemærk: Der skal bruges bungs med sikkerhedsventil! [07058]) og lader den stå ved stue temperatur i 4-8 dage. Så begynder eftergæringen og danner dermed et højt tryk af kulsyre, som sikres med ventilen i bungen. Denne kulsyre absorberes således i øllet når det køles ned. I øvrigt på samme måde som det foregår i Beermachine.

Hvis du er i tvivl om det står varmt nok til eftergæring, så lad gerne øllet stå 2-3 dage ekstra, så du er sikker på sukkeret er væk.



Venstre: Bung med sikkerhedsventil - højre: Standard (medfølger)

Holdbarhed:

Hvis du følger instruktionerne nedenfor vil øllet kunne holde i ca. 1-2 måneder forudsat det holdes koldt.

Forudsætninger:

Før du kan tappe øllet over på tønderne, er der lige nogle praktiske ting der forudsættes, for at få et godt resultat.

Vi anbefaler du investerer i Aftapningskit'et (07002) til Beermachine. Sættet er beregnet til aftapning på PET plast flasker, men det indeholder en nødvendige studs til montering indeni tappehanen på Beermachine, samt en plastik slange. Når studsen er monteret, monteres slangen udenover og føres derefter ned i bunden af tønden. Derved undgår du at det skummer for meget.

For at kunne tappe øllet fra Party tønderne, skal man benytte nogle aftapningshaner eller aftapningssystemer, der er egnet til disse.



Party Star Deluxe

Vær sikker på, at der er tilstrækkelig kulsyre i øllet, så længe det er i Beermachine. Der tabes altid lidt ved tapningen og er det først tappet over, kan man ikke tilføje yderligere kulsyre! Er der ikke kulsyre nok i maskinen kan man med fordel øge trykket til max. med kulsyre regulatoren over 5-7 dage. Derved optager øllet mere kulsyre inden det omhældes til tønden. Med en sikkerhedsventil er det dog muligt at efterkarbonere øllet på tøndene, som beskrevet ovenfor.

Forberedelser:

Der sidder en klar plastic prop i tøndene, når du modtager den. Tag den ud af tøndene og gem den til senere opbevaring af tøndene uden indhold.

Inden du starter skal du have desinficeret tøndene. Første gang den tages i brug er den helt ren forudsat den klare plastic prop har siddet på. Der kræves derfor ikke en rengøring af tøndene først. Hæld ca. 2 liter rent koldt vand i tøndene og tilføj derefter ca. 1 dl. Klorin. Luk til med plasticproppen fra før. Hold en hånd over plasticproppen, så den ikke falder af. Ryst vandet godt rundt i tøndene i ca. 30 sekunder. Hæld derefter vandet ud og skylt godt efter 4-5 gange.

Plastslangen der bruges ved aftapning, skal også desinficeres og skylles godt igennem. Læg den efterfølgende på et stykke køkkenrulle indtil den skal monteres. Det er vigtigt at den under montering ikke kommer i kontakt med andre ting der kan indeholde bakterier. Når du er klar til aftapning, kan det være en fordel at stoppe det meste af slangen ned i tøndene, så det blot er et spørgsmål om at føre slangen til studsen på Beermachine. Pas på at det sidste af slangen ikke kommer ned i tøndene, da den så kan være svær at få fat i.

Bungen (gummiproppen) skal også desinficeres og skylles godt. Sørg for at samle korrekt med kraven på inderdelen nedad. Det kan være en fordel, at bruge en tilpas stor skål med vand og klorin, hvor både slangen og bungen kan desinficeres.

Hæld en smule øl i en lille skål, så du kan fugte gummiproppen senere.

Du skal forvente at bruge 2-3 kulsyre patroner til at fylde 5 liter øl i tøndene.

Vær generelt meget opmærksom på risiko med at få bakterier med ned i øllet.

Påfyldning:

Slangen monteres på studsene på Tappehanen på Beermachine. Derefter føres slangen ned i bunden af party tøndene, hvis du ikke allerede har gjort det. Så er du klar.

Juster trykket i Beermachine op til ca. 10 psi og påbegynd aftapningen til tøndene. Efterhånden som der tappes, justeres trykket op. Vær opmærksom på, at kulsyre regulatoren kan fryse til, hvorfor det så vil være nødvendigt at holde en kort pause.

Stop ca. 3-4 cm fra toppen. Det kan være svært at se, hvis ikke der er dannet lidt skum på overfladen. Man kan evt. bruge en vægt og fylde på, så det har en samlet totalvægt på ca. 5,2 kg. Undlad at stikke noget ned for at måle, da du så kan få bakterier med ned.

Når du monterer standard bungen, så fugt proppen i lidt af det øl fra Beermachine du har hældt op. Sæt bungen ovenpå hullet uden at trykke den ned i tøndene. Nu skal du forsigtigt skulpe lidt frem og tilbage med tøndene, for at skabe lidt overtryk. Du vil kunne se at proppen begynder at hoppe, for at slippe overtrykket ud. Løft ikke proppen af igen!

Og hvorfor så det ?

Det kan naturligvis ikke undgås at tøndene indeholder ilt, når den er tom. Efterhånden som man fylder øllet over i tøndene, fortrænges ilten ud af tøndene. Da der helst skal være 2-4 cm "luft" fra toppen, så forbliver der ilt i det område. Når man så skulper lidt med tøndene, så frigives en smule CO₂ fra øllet. Det er tungere end ilt og vil lægge sig ovenpå overfladen af øllet. Idéen med proppen over hullet er så, at den sidste ilt i tøndene forsvinder og ikke kan komme ned igen. Af samme grund må man selvfølgelig ikke løfte proppen af igen. Så er du sikker på den bedste konservering af øllet, indtil du skal bruge det.

Efter et par minutter, kan man trykke bungen ned i tøndene. Man skal være lidt påpasselig for ikke at trykke den midterste plastkappe ned i tøndene. Sker det kan man ikke lukke tøndene, medmindre man har en ekstra bung.

For at fastgøre bungen, tryk ovenpå i den ene side, for at trykke bungen ned lidt skråt ned. Derefter trykkes lidt rundt om bungen for at presse resten ned.

Så er den klar.

Anstikning af tøndene:

Når du ønsker at åbne for indholdet i tøndene, er det blot et spørgsmål om at trykke den plastkapsel i midten af bungen, ned i tøndene og fastspænde tappesystemet til tøndene.

Men inden da, skal tappesystemet samles som anført i den medfølgende brugsanvisning. Vær sikker på at den er samlet korrekt.

Skyl den igennem i varmt vand inden brug. Det gøres nemmest ved at hælde vand fra vandhanen ned igennem røret på tappesystemet. Tryk håndtaget ned så den kan blive skyllet igennem. Tøm den for vand så godt som muligt.

Monter en 16 grams kulsyrepatron og fastspænd skruerhåndtaget.

Sæt tøndene ned på gulvet. Placer røret fra aftappesystemet ovenpå bungen, mod den hvide plastkappe i midten af bungen. Tryk så forsigtigt igennem bungen, så den hvide plastkapsel forsvinder ned i tøndene. Fortsæt forsigtigt indtil den er så langt nede at aftappesystemet kan fastgøres på kanten af tøndene. Den skal give et højt klik.

Vent med at skrue op for trykket. Tap øl indtil tappetrykket er aftaget. Skru nu forsigtigt op for trykket på aftappesystemet indtil tappetrykket er acceptabelt uden at det skummer for meget.

Når du skal afmontere systemet, så løs den ene side fra tøndens. Træk systemet en smule op fra tøndens (3-4 cm), så det bliver muligt at løsne den anden side fra tøndens. Træk forsigtigt resten op.

Rengøring:

Når du har tappet al øllet, er det vigtigt at få tøndens rengjort hurtigst muligt for gærrester m.m.. Løs og træk forsigtigt aftappe systemet op af bungen. Tag bungen ud. Det kan være en fordel at hælde lidt varmt vand over den inden.

Hvis du ikke har mulighed for at skylle tøndens med det samme, så lad endelig aftappe hanen blive siddende eller brug den lille hvide plastic prop som fulgte med tøndens. Derved udtørres evt. rester inde i tøndens ikke.

Skyl grundigt et par gange i varmt vand og lad det evt. stå med varmt vand en halv times tid. Tøm vandet ud og ryst tøndens frem og tilbage, med hullet nedad i vasken, for at få det sidste vand ud. Stil den på et viskestykke og lad den tørre.

Man kan evt. varme tøndens op i en ovn ved ca. 100 grader i ca. 10 minutter. Derved fordampes det sidste vand i tøndens. Når tøndens er afkølet og tør, lukkes med den medfølgende klare plastic prop.

Noter:
