

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-do-fermentacji-piwa-z-rurka-fermentacyjna-kranikiem-termometrem-i-reduktorem-osadu-p-2271.html>



## Pojemnik do fermentacji piwa z rurką fermentacyjną, kranikiem, termometrem i reduktorem osadu

Cena	<b>61,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-340470</b>
Kod producenta	<b>P1-340470</b>
Kod EAN	<b>5904816008814</b>

### Opis produktu

Oferowany zestaw do fermentacji piwa to kompletne i niezwykle praktyczne naczynie, w którym nastawisz swoje domowe piwo. Pojemnik fermentacyjny 30 L wyposażony został w boczną rurkę fermentacyjną, termometr i reduktor osadu. Jeśli zamierzasz robić domowe piwo, ten zestaw jest dla Ciebie!

- **Wytrzymały, dobrej jakości pojemnik 30 L z nadrukowaną skalą pojemności** - pojemnik fermentacyjny wykonany jest z bezpiecznego, transparentnego i trwałego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością i alkoholem.
- **Nietłukąca, kątowna rurka fermentacyjna** - umożliwia piętrowanie pojemników na sobie oraz ustawienie ich w ograniczonych wysokością przestrzeniach.
- **Obrotowy kran** - pozwala na wygodne zlanie piwa do butelek oraz po przekręceniu kranu umożliwia stawianie pojemnika fermentacyjnego na płaskich powierzchniach.
- **Reduktor osadu** - montowany w kranie pozwala na przelanie piwa bez zbędnych osadów.
- **Termometr ciekłokrystaliczny od 0C do +40C** - daje możliwość stałej kontroli temperatury procesu fermentacji.

Planujesz fermentować piwo? Koniecznie wyposaż się w kompletny sprzęt, który Ci to umożliwi. Nasz zestaw do fermentacji o pojemności 30 litrów jest idealnym rozwiązaniem dla domowych piwowarów, którzy chcą uzyskać wysokiej jakości piwo w wygodny i kontrolowany sposób.

Pojemnik posiada nadrukowaną skalę pojemności, co ułatwia kontrolowanie ilości nastawu oraz porady dotyczące przygotowania domowego piwa, wina i alkoholów wysokoprocentowych. Wytrzymałe, **transparentne** tworzywo pozwala łatwo kontrolować postępy fermentacji.

Pojemnik posiada dwa otwory jeden w pokrywie, drugi w bocznej ścianie. Do zestawu dołączone są dwa korki uniwersalne z zatyczką oraz jedna rurka kątowna z nietłukącego tworzywa.

Kran i reduktor osadu umożliwiają precyzyjne i łatwe zlanie piwa pozbawionego osadu do butelek.

Samoprzylepny termometr ciekłokrystaliczny umieszczony na pojemniku pozwala na kontrolę temperatury w trakcie fermentacji piwa.

### Użytkowanie:

W celu przeprowadzenia fermentacji w otworze pokrywy umieść korek i zabezpiecz go zatyczką, w otworze bocznym pojemnika umieść drugi korek wraz z rurką fermentacyjną kątowną.

Nie zaleca się czyszczenia pojemników szorstkimi myjkami, aby nie porysować ich powierzchni, co mogłoby stać się siedliskiem zakażeń.

Montując kranik do pojemnika należy uszczelkę umieścić od zewnętrznej strony pojemnika. Zapewnia to pełną szczelność.

---

**UWAGA:**

Przed przygotowaniem nastawu pojemnik fermentacyjny należy dokładnie zdezynfekować przy pomocy [pirosiarczynu potasu](#) lub [Oxi Turbo](#).

**Maksymalna dozwolona temperatura wsadu:** 85C.

Temperatura pojemników przed napełnieniem powinna wynosić minimum 5C.

**Maksymalne stężenie alkoholu we wsadzie:** 50%.

**W skład zestawu wchodzi:**

- pojemnik fermentacyjny 30 L ze skalą i poradami oraz otworem w ścianie
- pokrywa z otworem
- 2 uniwersalne korki z zatyczką
- rurka fermentacyjna kątowa - nietłukąca
- obrotowy kran spustowy
- reduktor osadu
- termometr ciekłokrystaliczny od 0C do +40C