Dane aktualne na dzień: 04-11-2026 22:07

Link do produktu: https://homebrewing.pl/fermentor-fermzilla-starter-kit-30l-all-rounder-easy-grip-pressure-fermenter-p-2628.html



Fermentor FermZilla Starter Kit 30L All Rounder Easy-Grip Pressure Fermenter

Cena	**399,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**

Opis produktu

Zestaw startowy FermZilla All Rounder Easy-Grip 30 l to kompleksowe rozwiązanie dla piwowarów, którzy chcą rozpocząć przygodę z fermentacją pod ciśnieniem. FermZilla All Rounder, jeden z najlepiej sprzedających się na świecie fermentorów ciśnieniowych wykonanych z PET, łączy przystępną cenę, prostotę obsługi i zaawansowane możliwości technologiczne w jednym kompaktowym urządzeniu.

Zaprojektowany z myślą o piwowarach ceniących wygodę i oszczędność czasu, fermentor oferuje wszystkie zalety fermentacji ciśnieniowej oraz zamkniętego przetaczania piwa pod ciśnieniem, bez czasochłonnego mycia charakterystycznego dla fermentorów stożkowych.

Doskonale sprawdza się podczas fermentacji piwa, umożliwiając uzyskanie czystszego profilu fermentacyjnego, ograniczenie kontaktu piwa z tlenem oraz naturalne nasycenie piwa dwutlenkiem węgla bezpośrednio w fermentorze.

Ulepszony pierścień mocujący pokrywę Easy-Grip ułatwia otwieranie i szczelne zamykanie fermentora. Wzmocniona podstawa o sześciokątnym kształcie zapewnia większą stabilność, eliminując konieczność stosowania dodatkowych pasów mocujących.

Dołączona pływająca rurka do poboru piwa, wyposażona w filtr siatkowy, umożliwia pobieranie klarownego piwa znad osadu, ograniczając jego przedostawanie się podczas przetaczania.

Zawartość zestawu

- Fermentor FermZilla All Rounder 30 l
- Pierścień mocujący pokrywę Easy-Grip
- Wzmocniona podstawa sześciokątna
- Czerwone złącze kulowe gazowe (Ball Lock)
- Żółte złącze kulowe do piwa (Ball Lock)
- Pływak ze stali nierdzewnej z obciążonym filtrem siatkowym
- Silikonowa pływająca rurka do poboru piwa
- Zawór regulacji ciśnienia BlowTie (spunding valve) ze zintegrowanym manometrem

Fermentacja i przetaczanie piwa pod ciśnieniem

System umożliwia fermentację pod ciśnieniem oraz zamknięte przetaczanie piwa do kegów ze stali nierdzewnej, minimalizując kontakt z tlenem i pomagając zachować świeżość oraz pełnię aromatu gotowego piwa.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się stosowanie CO_2 podczas przetaczania piwa pod ciśnieniem, rozlewu do kegów, butelek lub puszek.

Ważne: Przed każdą fermentacją ciśnieniową należy przeprowadzić próbę szczelności z użyciem wody pod ciśnieniem co najmniej 15 PSI (około 1,03 bara), aby upewnić się, że wszystkie uszczelnienia i połączenia są szczelne.