

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/fermzilla-fermentor-stozkowy-55l-p-1904.html>



# Fermzilla - fermentor stożkowy 55l

Cena **740,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **7 dni**

## Opis produktu

Fermzilla jest kompaktowym fermentorem stożkowym, który daje piwowarom domowym wysoki stopień kontroli procesów. Dzięki temu, że fermentor wykonany jest z przezroczystego tworzywa PET możemy z łatwością obserwować cały proces fermentacji bez konieczności otwierania fermentora. Ponadto fermentor ten może być użyty do fermentacji pod ciśnieniem (max 2,4 bar).

Drożdże po skończonej fermentacji zbierają się w dolnej części fermentora i mogą być z łatwością usunięte dzięki praktycznemu zbiornikowi umieszczonego w dnie fermentora, co pozwala szybko rozpocząć proces klarowania bez konieczności przelewania młodego piwa do innego naczynia. Co oczywiście oszczędza nam pracy, zmniejsza ryzyko zakażenia i natlenienia piwa. Gęstwa drożdżowa zebrana do pojemnika może oczywiście być ponownie użyta.

Polecamy dokupienie [zestawu ciśnieniowego](#) dzięki, któremu Fermzilla stanie się także naczyniem do wyszynku, z Fermzilli piwo będzie można nalewać wprost do kufła lub też przelać bez utraty ciśnienia do kega.

W skład zestawu wchodzi:

- transparentny pojemnik FermZilla 55l
- stojak ze stali nierdzewnej z uchwytami
- pokrywa górna z zaworami bezpieczeństwa
- pojemnik na drożdże o pojemności 1l
- narzędzie do mocnego dokręcania pokrywy oraz zbiornika na drożdże
- trzyczęściowa rurka fermentacyjna
- naklejka ze skalą
- termometr ciekłokrystaliczny (naklejany)
- różne nakrętki
- zapasowe uszczelki

Uwaga!

nie można wlewać do fermentora płynu (brzeczki czy roztworów myjących) o temperaturze wyższej niż 50C