



[www.bacbrewing.com](http://www.bacbrewing.com)

e-commerce professional parts for homebrewing

## **Einbau des Spiralfeder Filters in einen Maischekessel oder Braumeister von Speidel**

Der Spiralfeder Filter kann auf zweierlei Art verwendet werden. Nach der Maischearbeit im Maischekessel und/oder nach dem Kochvorgang im Sudkessel oder Braumeister.

Der Filter soll die Teile der Würze, die den Trub verursachen, zurückhalten. Resultat soll eine klar ablaufende Würze sein. Es ist normal, dass der Abfluss durch den Einsatz der Spiralfeder verlangsamt wird. Die Feder ist ein einfacher Zusatz zum eigentlichen Filter, dem Treberkuchen. Dieser hält Mehl und andere Partikel zurück.

### **Anleitung zum erfolgreichen Einsatz des Spiralfeder Filters**

#### **Generelles vor der Maischearbeit**

Die Schrotung sollte nicht zu fein erfolgen, um so wenig Mehl wie möglich zu erzeugen. Unvermälztes Getreide, Weizenflocken oder ähnliches können den Läutervorgang verzögern.

#### **Nach dem Kochen / Flame Out**

Um die Filterspirale nach Kochende von herabsinkenden Hopfenresten, Eiweißflocken und anderem Material zu befreien wird ein Whirlpool von mindestens 1 Minute Dauer empfohlen. Durch die Rotationsbewegung der Flüssigkeit wird die Spirale gesäubert. Wir empfehlen folgende Vorgehensweise:

Whirlpool leicht andrehen und dabei die Filterfeder durch Bewegung und Klopfen von anhaftendem Material befreien. Jetzt den Whirlpools nochmals andrehen, damit sich ein Trubkegel in der Mitte des Topfes bilden kann.

Wir empfehlen, auf die Benutzung von Irish Moss, Protofloc oder ähnlichen Gerinnungsmitteln zu verzichten. Diese Produkte können einen gelatineartigen Film erzeugen, der die Spirale verstopfen kann.

#### **Für einen guten Ablauf der Flüssigkeit durch den Spiralfilter ist die Erzeugung eines Unterdruckes wichtig**

#### **Wie erzeuge ich diesen Unterdruck (Sogwirkung)?**

##### **Während des Maischevorganges**

Verbinden Sie einen hitzebeständigen und lebensmittelgeeigneten Silikonschlauch mit dem Ablasshahn. Je länger der Schlauch, desto besser wird die Sogwirkung für den Ablassvorgang sein. Zwischen Maischekessel und Sudpfanne sollte ein Gefälle bestehen, also steht idealerweise der Maischekessel auf einem Tisch, die Sudpfanne darunter. Der Schlauch sollte mindestens einen Meter Länge haben. Öffnen Sie den Ablasshahn vollständig, um den Federfilter innen zu spülen. Verwenden Sie dafür ca. 0,5 – 1 l Flüssigkeit. Der Fluss am Ablasshahn wird so geregelt, dass klare Flüssigkeit abläuft. Unteres Schlauchende und Ablasshahn jetzt verschließen. Geben Sie die abgelassene Flüssigkeit wieder in den Topf. Vermeiden Sie dabei, das Malz zu bewegen (Kanalbildung). Bei Start des Ablass-/ Filtervorganges darauf achten, dass das untere Schlauchende nicht leerläuft und somit Luft in den Schlauch kommt. Das Schlauchende sollte immer unterhalb des Flüssigkeitsspiegels im Zielbehälter liegen.

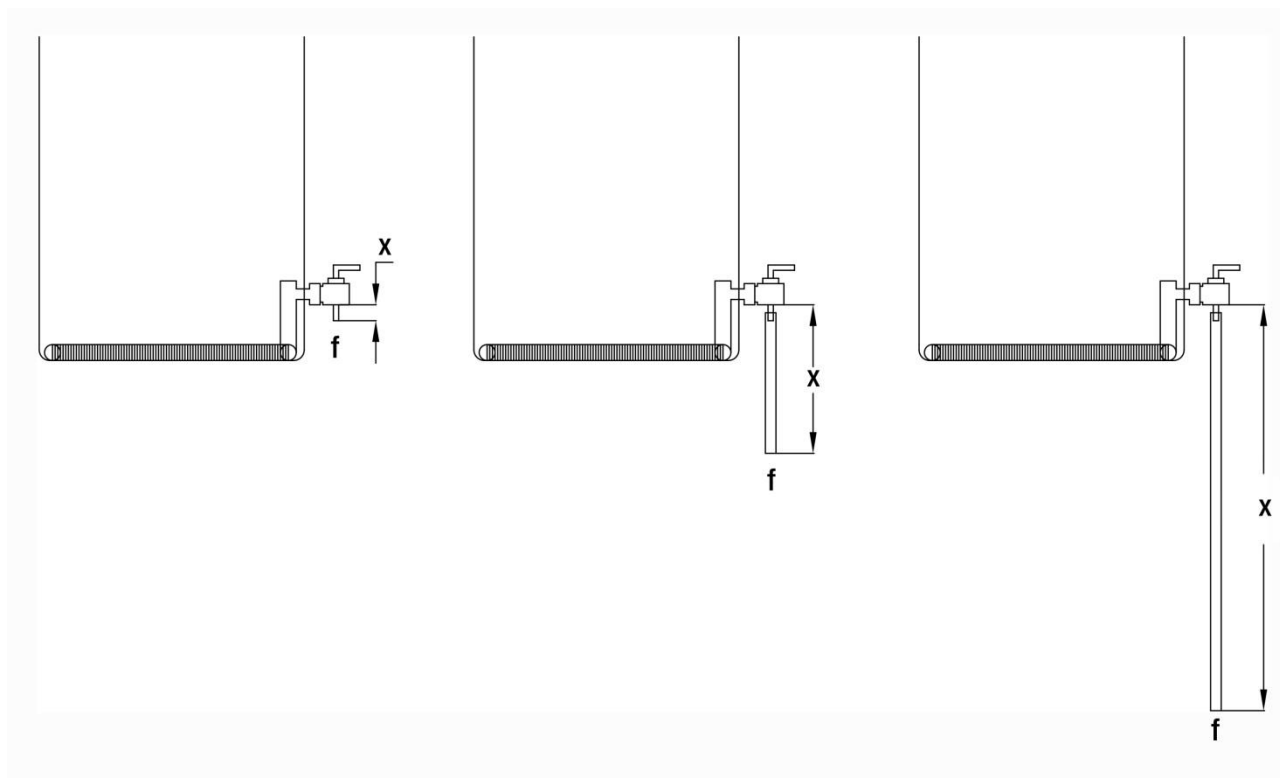
##### **Nach dem Kochen im Sudkessel oder Braumeister, (Transfer in den Gärbehälter)**

Verbinden Sie einen hitzebeständigen und lebensmittelgeeigneten Silikonschlauch mit dem Ablasshahn. Je länger der Schlauch, desto besser wird die Sogwirkung für den Ablassvorgang sein. Zwischen Sudpfanne oder Braumeister und Fermenter sollte ein Gefälle bestehen, also steht idealerweise Sudpfanne/Braumeister auf einem Tisch, der Fermenter darunter. Der Schlauch sollte mindestens einen

Meter Länge haben. Öffnen Sie den Ablasshahn vollständig, um den Federfilter innen zu spülen. Verwenden Sie dafür ca. 0,5 – 1 l Flüssigkeit. Unteres Schlauchende und Ablasshahn jetzt verschließen. Geben Sie die abgelassene Flüssigkeit wieder vorsichtig an der Kesselwand entlang einlaufend zurück in die Sudpfanne / den Braumeister um den Trubkegel nicht zu zerstören bzw. das Absetzen von Teilchen nicht zu behindern. Bei Start des Ablass-/Filtervorganges darauf achten, dass das untere Schlauchende nicht leerläuft und damit Luft in den Schlauch kommt. Das Schlauchende sollte immer unterhalb des Flüssigkeitsspiegels liegen.

Der Unterdruck ist proportional zu der Länge des Schlauches unterhalb des Kesselbodens. Wird der Schlauch nicht korrekt am Ablasshahn befestigt und tritt dort Luft ein, kann der Unterdruck sehr gering sein oder eventuell gar nicht erst entstehen.

Je länger der Schlauch (x), desto stärker wird das entstehende Vakuum und damit der Ablauf (f) sein.



Achten Sie darauf, dass sich auch bei geschlossenem Ablasshahn keine Luftblasen im Schlauch befinden. Diese schwächen den Unterdruck und damit den Ablauf durch den Filter.

Falls Sie einen Plattenwärmetauscher am Ablaufschlauch verwenden könnte das den Ablauf verlangsamen. Wir empfehlen in diesem Fall eine Pumpe zu verwenden, um konstanten Fluss sicherzustellen.

**Die Nichtbeachtung der obigen Anleitung zur Verwendung des Filters und Erzeugung eines Unterdruckes ziehen ggf. Abflussprobleme bis hin zum Stillstand nach sich. Die Ursache liegt dann nicht im Spiralfilter, sondern in der nicht korrekten Handhabung.**