



craft beer made easy!



B40 B50 B70

USER MANUAL

NL - FR - EN - DE - IT - ES - PT - PL - NO - DK - SE



- | | |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Brouwketel 40 liter / 50 liter / 70 liter | 9 Rvs moutpijp:
B40 tot max. 8 kg mout
B50 tot max. 12 kg mout
B70 tot max. 18 kg mout |
| 2 Transparante circulatiepijp met litergradering | |
| 3 Verwijderbare rvs kogelkraan ½ inch + 13 mm slangpilaar | |
| 4 Programmeerbare bediening met digitaal display | |
| 5 Glazen deksel | 10 Verwijderbare hendel voor optillen moutpijp |
| 6 Uitschuifbare rvs-overlooppijp | 11 Gebogen pijp + 13 mm slangpilaar |
| 7 Verstelbare rvs filterschijven | 12 Rvs bazooka-filter |
| 8 Aan/uit schakelaar en pompschakelaar | 13 Accessoires |

Bedankt voor het kopen van de Brew Monk. Controleer met behulp van de afbeelding en tabel hierboven of jouw Brew Monk compleet is. Neem contact op met de verkoper als er iets ontbreekt. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en neem de volgende informatie in acht om schade te voorkomen. Eventuele defecten die worden veroorzaakt door het nalaten van de voorschriften en voorzorgsmaatregelen in deze gebruiksaanwijzing, worden niet gedekt onder onze garantie en wij kunnen hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

TIP: Scan de QR-code aan de achterkant van de Brew Monk en je hebt de handleiding altijd bij de hand.

1. Veiligheidsinstructies

- Lees alle instructies aandachtig en bewaar deze gebruiksaanwijzing om later te kunnen raadplegen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn; deze moeten vervangen worden vóór gebruik.
- De machine is alleen bedoeld voor gebruik met 220-240 V en 50/60 Hz. Gebruik geen adapter, want het vermogen van dit apparaat is hoog.
- Vermijd overbelasting van de elektrische voeding.
- Gebruik geen verdeelstekkers van minder dan 13 A als het apparaat extra vermogen vereist en koppel geen enkel ander apparaat aan deze stekker.
- Controleer het informatielabel en zorg vóór gebruik dat de spanning geschikt is voor jouw stopcontact.
- Het apparaat mag alleen voor de beoogde doeleinden worden gebruikt. Het moet veilig en correct bediend worden onder storingsvrije omstandigheden. Controleer vóór elk gebruik de omstandigheden.
- Het apparaat mag alleen geïnstalleerd worden op locaties waar het onder toezicht staat.

2. Voorbereiding voor het brouwen

- Het apparaat moet vóór gebruik op een stabiele, veilige en horizontale ondergrond worden geplaatst.
- Een vol vat bevat kokendhete vloeistoffen en kan tot 40 kg (B40), 50 kg (B50) en 70 kg (B70) wegen. De horizontale positionering is vereist om de vloeistof tijdens het brouwproces te kunnen verpompen. Vermijd onstabiele oppervlakken.
- Het apparaat mag tijdens het brouwproces niet worden verplaatst. De hendels zijn enkel bedoeld om het apparaat te vervoeren wanneer het leeg is.
- Het is zeer belangrijk om kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat te houden terwijl het in gebruik is. Denk eraan dat kokend water zeer gevaarlijk is.
- Zorg altijd dat alle onderdelen van je brouwapparatuur goed gereinigd zijn. Hygiëne is cruciaal voor goede brouwresultaten.
- Vóór gebruik is het raadzaam om heet water in de ketel op te warmen om de brouwapparatuur te reinigen met behulp van een geschikt reinigingsmiddel (Chemipro® Wash).

2.1 Circulatiepijp monteren en informatie over pomp

- Belangrijk: laat je pomp nooit lopen zonder water! De ketel moet gevuld zijn met water voordat de pomp wordt ingeschakeld. Wanneer dit niet het geval is, kan de pomp schade oplopen.
- Het is aanbevolen om de pomp tijdens het maischproces te gebruiken.
- Installeer de gebogen pijp (11) voordat je de pomp inschakelt. Monteer de gebogen pijp (11) door deze boven op de circulatiepijp (2) te plaatsen. Controleer of de ringdichting is geïnstalleerd en bevestig de gebogen pijp (11) door de twee hendels naar beneden te drukken. Als je de glazen deksel (5) wilt gebruiken tijdens het maischen, moet je de deksel (5) plaatsen voordat je de gebogen pijp (11) monteert. Steek de gebogen pijp (11) eerst door de opening in de deksel (5).



- Stel het debiet af met behulp van de zwarte kraan op de circulatiepijp voor een correcte circulatiesnelheid. Als de pomsnelheid te hoog is, zal de graankorf (8) overlopen langs de centrale pijp en kan de bodem van de ketel droog raken. Daardoor kunnen de ingrediënten verbranden en kan het element oververhit raken. Het is dus aangeraden om het kraantje slechts voor ongeveer de helft open te zetten voor het beste resultaat.
- Als de zwarte kraan op de circulatiepijp in horizontale positie staat, is de kogelkraan gesloten. Als de zwarte kraan op de circulatiepijp in verticale positie staat, staat de kogelkraan open.
- Opgelet: schakel de pomp uit wanneer je de zwarte kraan gedurende langer dan 5 seconden afsluit!
- Sluit de zwarte kraan en schakel de pomp altijd uit voordat je de gebogen pijp (11) verwijdert.
- Laat de pomp niet lopen tijdens het koken van het wort.
- Indien je de pomp wilt gebruiken voor het koelen van je wort, door middel van bijvoorbeeld een counterflow chiller, zorg er dan voor dat je wort eerst afgekoeld is tot 98 graden zodat er geen luchtbelletjes meer in aanwezig zijn. Dit voorkomt schade aan de pomp. Zorg er ook steeds voor dat je geen losse hop of kruiden in de ketel doet, zodat de opening niet verstopt geraakt.

2.2 Bazooka-filter monteren

Bevestig de bazooka-filter (12) op de uitwendige schroefdraad binnen in de Brew Monk met behulp van het koppelstuk en draai hierop de bazooka-filter vast (zie afbeelding hiernaast).



2.3 Overlooppijp monteren



- A** 1 x bovenste filterschijf (1 centrale opening + 2 kleine openingen)
- B** 1 x versterkte onderste filterschijf (1 centrale opening)
- C** 2 x hendel
- D** 1 x moer
- E** 1 x uitschuifbare overlooppijp

2.3.1 Moutpijp monteren buiten de Brew Monk

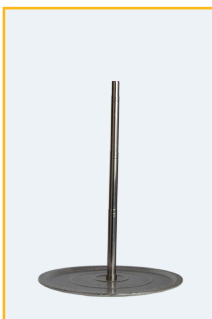
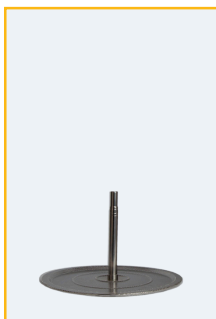
Stap 1

Steek de uitwendige schroefdraadaansluiting (E) door de onderste filterschijf (B) en bevestig ze met de moer (D).



Stap 2

Je kunt de overlooppijp afstellen naargelang de aanbevolen hoeveelheid mout voor jouw recept. Verstel hiervoor de uitschuifbare pijp (E) naar de gewenste hoogte.



Stap 3

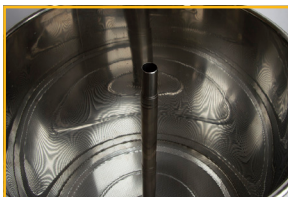
Bevestig de 2 hendels (C) aan de bovenste filterschijf (A).



2.3.2 Moutpijp vullen met mout

Stap 1

Steek de gemonteerde overlooppijp (6) met filterschijf in de moutpijp (9).



Stap 2

Schuif de overlooppijp (6) uit tot zijn maximale lengte.

Stap 3

Plaats de moutpijp (9) in de Brew Monk (1).
Vul met water volgens het recept.

Stap 4

Plaats de transparante dop (13) en vul de moutpijp (9) met mout.
Verwijder daarna de transparante dop weer (13).



Stap 5

Verstel de hoogte van de uitschuifbare overlooppijp (6) tot 3 à 4 cm boven het waterpeil.

Stap 6

Schuif de bovenste filterschijf met de hendels op de mout.

3. Opstarten en connectie

3.1 Hoe start ik mijn

Brew Monk B40-50-70?

1. Steek de Brew Monk in het stopcontact
2. Druk op de *power on* knop aan de zijkant van het toestel. Je ziet nu dat het scherm oplicht.
3. De ketel zal je nu vragen om te verbinden met wifi. We raden sterk aan om de ketel meteen te verbinden; zo heb je steeds toegang tot de laatste gratis software-update en heb je de meest uitgebreide versie altijd bij de hand.
4. Als je het connecteren doorlopen hebt (of als je op *skip* gedrukt hebt) kom je terecht in het hoofdmenu.



3.2 Vóór je de Brew Monk gebruikt

We raden je aan om de machine te spoelen met 5-10 liter water. Maak de moutpijp (9), filterscher- men (7) en overlooppijp (6) schoon, evenals de bazooka-filter. Gebruik hiervoor Chemipro® Wash.

1. Zorg dat zowel de kogelkraan (3) als de zwarte kraan op de circulatiepijp (2) gesloten zijn.
2. Giet 5-10 liter water in het apparaat.
3. Op het display wordt de temperatuur aangegeven.
4. Stel de wattage in op 2500 watt, de temperatuur op 55 graden en de tijd op 5 minuten. Dit doe je aan de hand van de pijltjestoetsen en de ok knop. Druk vervolgens op start.
5. Voeg reinigingsmiddel toe (Chemipro® Wash).
6. Open de zwarte kogelkraan en schakel de pomp in (voor de installatie van de gebogen pijp, zie 2.1).
7. Wanneer het programma is voltooid, schakel je de pomp uit en laat je het warme water weglopen met behulp van de kogelkraan (3).
8. Het hete water kun je gebruiken om de bazooka-filter (12), moutpijp (9) en filterschijven (7) af te wassen in de gootsteen.
9. Spoel de ketel nog even na met zuiver water.
10. Nu ben je helemaal klaar om van start te gaan!

3.3 Hoe verbind ik mijn Brew Monk B40-50-70 met wifi?

1. Wanneer je je Brew Monk voor de eerste keer opstart, zal hij je meteen vragen of je wilt verbinden met wifi. Indien je deze boodschap de eerste keer genegeerd hebt, kun je alsnog verbinden. Ga naar *menu => settings => connect to wifi*.
2. Neem vervolgens je mobiele telefoon en ga naar je wifi-instellingen. Hier zal je een netwerk zien staan met de naam 'Brew Monk B.'. Zie het nu de pop-up op je scherm verschijnen.
3. Volg de verschillende stappen van de pop-up; aan het einde zal je Brew Monk via wifi verbonden zijn aan het platform.

3.4 Hoe update ik mijn Brew Monk?

1. Ga op het display van je ketel naar *Menu => settings => software update* en volg de instructies.

3.5 Een online recept brouwen – Recipe mode

1. Ga naar het Brew Monk platform via www.mybrewmonk.eu.
2. Zorg ervoor dat je steeds hetzelfde mailadres gebruikt op het platform en de ketel.
3. Ga op het platform naar *My Recipes*, hier zie je een overzicht van alle recepten die je reeds opgeslagen hebt, staat er nog niets, druk dan eerst op *'maak een recept'* en volg de stappen.

BREW MONK B40

MASHING - Mash step 2 00:06:34

< NEW RECIPE XML-import Cancel Save

NAME
Brouwland Tripel

BEERTYPE
Belgian Tripel

BREWING PROFILE

Type	Target tempo (°C)	Power (W)	Duration (min)	Step description
Mash	57	1500	0	Mash in
Boil				
Action	55	1500	10	Mash step 1
Alert				
Mash	62	1500	45	Mash step 2
Mash	72	1500	20	Mash step 3
Alert				Add 20g Hallertauer
Action				Lift basket

RECIPE DETAILS
Een licht kruidige tripel met een intense moutsmak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.

VOLUMES

Mash water (L)	Sparge water (L)	Volume (L)
21	23	20.3

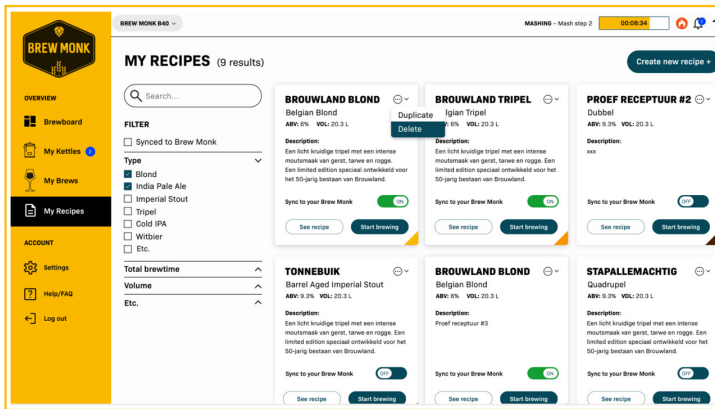
VITALS

OG	FG	ABV (%)
1.060	1.010	9.3

INGREDIENTS

Hallertauer	20	
Mosaic	10	
Malt	10	

4. In elk kader van een recept zie je de mogelijkheid *sync to kettle*, als je dit aan zet, zal de software het recept naar je ketel sturen.



5. Je kan op 2 manieren een recept brouwen:

1. Je kan het recept eerst vanuit het platform naar je ketel sturen, dan kan je het zowel online als offline brouwen, nu of op een ander tijdstip.
 - a. Ga in het menu van je ketel naar *recipie mode*, hier zie je de recepten die je via de tool naar je ketel gestuurd hebt.
 - b. Selecteer het gewenste recept en volg de stappen op de ketel.
2. Je kan ook gewoon rechtstreeks vanuit het platform een recept starten op je ketel. Hierbij is het wel belangrijk dat je steeds met wifi verbonden blijft.

3.6 Hoe brouw ik in offline, manual mode?

1. Start de ketel.
2. Ga naar *manual mode*.
3. Pas nu vervolgens elk van de 3 parameters (temperatuur, tijd en wattage) aan:
 - a. Navigeer naar de gewenste parameter
 - b. Druk op ok
 - c. Gebruik de pijltjes om de parameter hoger of lager in te stellen
 - d. Om te bevestigen druk ok
 - e. Stel zo de 3 variabelen in en wanneer je klaar bent druk je op start.
 - f. De ketel zal nu de ingestelde temperatuur, tijd en wattage uitvoeren.

4. Onderhoud

- Het is heel belangrijk om de machine na elk gebruik te reinigen. De droge ingrediënten kunnen namelijk aan het metaal kleven en in de pomp vast blijven zitten.
- Spoel de machine met 5-10 liter water van 60 °C gedurende 15 minuten of meer tot de machine schoon is. Schakel de pomp in tijdens de reiniging.
- Gebruik geen scherp metalen gereedschap om restanten te verwijderen. Gebruik een zachte doek of een zacht schuursponsje om de binnenkant van de ketel schoon te maken.
- Verwijder alle wortrestanten op de bodem van de ketel vóór het volgende gebruik.
- Spoel de pomp in omgekeerde richting. Sluit hiervoor een siliconen slang aan op de gebogen pijp EN op de kraan en zet beide kraantjes open. Zet vervolgens de pomp aan.
- Gebruik geschikte reinigingsmiddelen (Chemipro® Wash).
- Zorg dat er geen water op de elektronische onderdelen van de machine kan spatten.
- Dompel de machine nooit onder in water.
- Bewaar de machine op een droge plaats en trek de stekker uit wanneer deze niet in gebruik is.

Tip: op het online platform vind je ook een FAQ met antwoorden op de meeste gestelde vragen.



website: www.brewmonk.eu
platform: www.mybrewmonk.eu
Distributed by Brouwland
Korpelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com



- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Cuve de brassage 40 litres / 50 litres / 70 litres</p> <p>2 Tube transparent avec graduations par litre</p> <p>3 Robinet à boule amovible ½" en inox + embout de 13 mm</p> <p>4 Commande programmable avec affichage numérique</p> <p>5 Couvercle en verre</p> <p>6 Tuyau de trop-plein extensible en inox</p> <p>7 Tamis à malt réglable en inox</p> <p>8 Interrupteur principal et commutateur de la pompe</p> | <p>9 Cuve à malt en inox :
B40 jusqu'à 8 kg de malt
B50 jusqu'à 12 kg de malt
B70 jusqu'à 18 kg de malt</p> <p>10 Poignée amovible pour lever la cuve à malt</p> <p>11 Tuyau courbé + embout de 13 mm</p> <p>12 Filtre bazooka en inox</p> <p>13 Accessoires</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Merci d'avoir choisi le Brew Monk. Veuillez vérifier, à l'aide des illustrations et du tableau ci-dessus, que votre Brew Monk est complet. Si l'un des composants venait à manquer, contactez votre revendeur. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et tenir compte des informations que vous y trouverez afin d'éviter d'endommager l'appareil. Toute panne causée par un manquement aux instructions et précautions décrites dans ce mode d'emploi ne sera pas couverte par la garantie et nous en déclinons toute responsabilité.

CONSEIL : En scannant le code QR situé à l'arrière du Brew Monk, vous aurez constamment le mode d'emploi à portée de main.

1. Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement les instructions et conserver ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Si le câble ou la prise est endommagé(e), cessez d'utiliser l'appareil et remplacez la pièce défectueuse avant utilisation.
- L'appareil est exclusivement destiné à être utilisé avec du courant 220-240 V et 50/60 Hz. La puissance électrique de l'appareil étant élevée, ce dernier ne peut être utilisé avec un adaptateur.
- Évitez toute surcharge au niveau de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil requiert davantage de puissance, utilisez un bloc multiprise de minimum 13 A, et n'y connectez aucun autre appareil.
- Reportez-vous à la plaque signalétique du produit et assurez-vous que la tension correspond à celle de votre appareil avant utilisation.
- Utilisez l'appareil uniquement pour les fins auxquelles il est destiné. Celui-ci doit être utilisé avec prudence et dans les règles de l'art. Veillez à consulter les conditions avant chaque utilisation.
- L'appareil doit uniquement être placé dans des endroits depuis lesquels il peut être surveillé.

2. Préparation relative au brassage

- Avant utilisation, placez l'appareil sur une structure horizontale stable et sécurisée.
- Une cuve pleine contient des liquides brûlants et peut peser jusqu'à 40 kg (B40), 50 kg (B50) et 70 kg (B70). La position horizontale constitue une condition préalable au pompage de transfert durant le processus de brassage. Évitez toute surface instable.
- Ne déplacez pas l'appareil durant le processus de brassage. Les poignées ne doivent servir qu'au transport de l'appareil vide.
- Il est crucial de garder l'appareil hors de portée des enfants et des animaux lorsque celui-ci est en fonctionnement. Gardez à l'esprit que l'eau bouillante est extrêmement dangereuse.
- Nettoyez toujours chaque élément de votre matériel de brassage. L'hygiène est indispensable à un brassage de qualité.
- Avant utilisation, il est conseillé de faire chauffer de l'eau dans la cuve afin de nettoyer le matériel avec un produit de nettoyage approprié (Chemipro® Wash).

2.1 Montage du tuyau de circulation et informations relatives à la pompe

- Il est déconseillé de faire fonctionner la pompe à vide ! Remplissez la cuve d'eau avant d'allumer la pompe. Dans le cas contraire, celle-ci peut s'endommager.
- Il est conseillé d'utiliser la pompe durant le processus d'empâtage.
- Avant d'allumer la pompe, procédez à la mise en place du tuyau courbé (11). Placez le tuyau courbé (11) par-dessus le tuyau de circulation (2). Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité est installé et fixez le tuyau courbé (11) en appuyant sur les deux poignées. Si vous souhaitez utiliser le couvercle en verre (5) durant l'empâtage, mettez-le (5) en place avant d'installer le tuyau courbé (11). Celui-ci (11) doit d'abord être inséré dans l'orifice du couvercle (5).



- Ajustez le débit à l'aide de la valve noire située sur le tuyau de circulation pour une vitesse de circulation adaptée. Si la vitesse de la pompe est trop élevée, le contenu du panier à grains (8) risque de déborder et de se déverser sur le tuyau central. Le fond de la cuve risque donc de fonctionner à sec, de surchauffer et les ingrédients pourraient alors brûler. Il est donc recommandé de n'ouvrir la valve qu'à moitié pour obtenir les meilleurs résultats.
- La valve noire, située sur le tuyau de circulation, ferme le robinet à boule lorsqu'elle est en position horizontale.
La valve noire, située sur le tuyau de circulation, ouvre le robinet à boule lorsqu'elle est en position verticale.
- Éteignez la pompe lorsque vous fermez la valve noire durant plus de 5 secondes !
- Fermez toujours la valve noire et éteignez la pompe avant de retirer le tuyau courbé (11).
- N'allumez pas la pompe durant l'ébullition du moût.
- Si vous souhaitez utiliser la pompe pour refroidir votre moût, à l'aide d'un refroidisseur à contre-courant, par exemple, assurez-vous que votre moût a d'abord été refroidi à 98 °C afin qu'il n'y reste plus de bulles d'air. Vous éviterez ainsi d'endommager la pompe. Veillez également à ne pas mettre de houblon ou d'épices en vrac dans la cuve afin que l'ouverture ne soit pas obstruée.

2.2 Montage du filtre bazooka

Fixez le filtre bazooka (12) au filetage mâle à l'intérieur du Brew Monk à l'aide du connecteur, et vissez-le (voir illustrations ci-dessous).



2.3 Montage du tuyau de trop-plein



- A** 1 x filtre à tamis supérieur (1 trou central + 2 petits trous)
- B** 1 x filtre à tamis inférieur renforcé (1 trou central)
- C** 2 x poignée
- D** 1 x écrou
- E** 1 x tuyau de trop-plein extensible

2.3.1 Montage de la cuve à malt à l'extérieur du Brew Monk

Étape 1

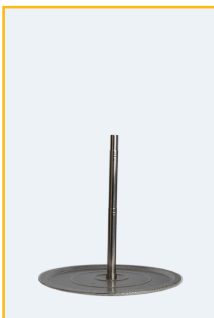
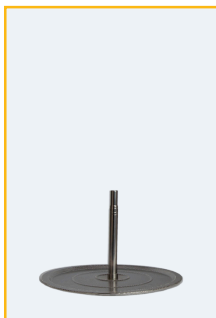
Placez le connecteur à filetage mâle (E) à travers le filtre à tamis inférieur (B) et fixez-le avec l'écrou (D).



Étape 2

Vous pouvez ajuster le tuyau de trop-plein en fonction de la quantité de malt recommandée pour votre recette.

Pour cela, réglez le tuyau extensible (E) à la hauteur souhaitée.



Étape 3

Fixez les 2 poignées (C) au filtre à tamis supérieur (A).



2.3.2 Remplissage de la cuve à malt avec du malt

Étape 1

Insérez le tuyau de trop-plein assemblé (6) avec filtre à tamis dans la cuve à malt (9).



Étape 2

Déployez le tuyau de trop-plein (6) à sa longueur maximale.

Étape 3

Placez la cuve à malt (9) dans le Brew Monk (1).
Remplissez avec de l'eau selon la recette.

Étape 4

Placez le capuchon transparent (13) et remplissez la cuve à malt (9) avec du malt.
Enlevez ensuite le capuchon transparent (13).



Étape 5

Réglez la hauteur du tuyau de trop-plein extensible (6) à 3-4 cm au-dessus du niveau de l'eau.

Étape 6

Saisissez-vous des poignées et faites glisser le filtre à tamis supérieur sur le malt.

3. Démarrage et connexion

3.1 Comment allumer mon Brew Monk B40-50-70 ?

1. Branchez le Brew Monk.
2. Appuyez sur le bouton *Power* situé sur le côté de l'appareil. L'écran s'allume.
3. La cuve vous demande alors de se connecter au Wi-Fi. Nous vous conseillons vivement de le faire directement ; vous aurez ainsi toujours accès à la dernière mise à jour gratuite du logiciel et disposerez de la version la plus complète.
4. Une fois la connexion effectuée (ou si vous avez appuyé sur *Skip*), vous accédez au menu principal.



3.2 Avant toute utilisation du Brew Monk

Il est recommandé de rincer l'appareil avec 5 à 10 litres d'eau. Nettoyez la cuve à malt (9), les filtres à tamis (7) et le tuyau de trop-plein (6) ainsi que le filtre bazooka. À cet effet, servez-vous de Chamipro® Wash.

1. Assurez-vous que les deux robinets à boule (3) ainsi que la valve noire du tuyau de circulation (2) sont fermés.
2. Versez 5 à 10 litres d'eau dans l'appareil.
3. L'écran affiche alors la température.
4. Réglez la puissance à 2500 watts, la température à 55 °C et la durée à 5 minutes. Pour ce faire, utilisez les flèches et le bouton OK. Enfin, appuyez sur *Start*.
5. Ajoutez le détergent (Chemipro® Wash).
6. Ouvrez le robinet à boule noir et mettez la pompe en marche (pour l'installation du tuyau courbé, voir 2.1).
7. Une fois le programme terminé, arrêtez la pompe et vidangez l'eau chaude à l'aide du robinet à boule (3).
8. Vous pouvez vous servir de l'eau chaude pour laver le filtre bazooka (12), la cuve à malt (9) et les tamis à malt (7) dans l'évier.
9. Rincez à nouveau la cuve à l'eau claire.
10. Vous pouvez y aller, tout est prêt !

3.3 Comment connecter mon Brew Monk B40-50-70 au Wi-Fi ?

1. Lorsque vous allumez votre Brew Monk pour la première fois, il vous demandera automatiquement si vous souhaitez le connecter au Wi-Fi. Vous avez ignoré ce message la première fois ? Il vous est toujours possible de connecter votre appareil.
Rendez-vous dans *Menu => Settings => Connect to wifi*.
2. Prenez ensuite votre téléphone portable et accédez à vos paramètres Wi-Fi. Vous y verrez un réseau appelé « Brew Monk B... ». Une fenêtre pop-up apparaîtra alors sur votre écran.
3. Suivez les différentes étapes qui s'afficheront ; une fois fait, votre Brew Monk sera connecté à la plateforme via Wi-Fi.

3.4 Comment mettre à jour mon Brew Monk ?

1. Sur l'écran de votre cuve, rendez-vous sur *Menu => Settings => Software update* et suivez les instructions.

3.5 Brassage d'une recette en ligne – Mode recette

1. Rendez-vous sur la plateforme Brew Monk via www.mybrewmonk.eu.
2. Veillez à toujours utiliser la même adresse e-mail sur la plateforme et sur la cuve.
3. Une fois sur la plateforme, rendez-vous dans *My Recipes* ; vous y trouverez un aperçu de toutes les recettes que vous avez déjà enregistrées. Vous n'avez encore rien enregistré ? Appuyez alors sur « *Créer une recette* » et suivez les étapes.

BREW MONK BAG MASHING - Mash step 2 00:08:34

NEW RECIPE XML-import Cancel Save

NAME
Brouwland Tripel

BEERTYPE
Belgian Tripel

RECIPE DETAILS
Een licht kruidige tripel met een intense mostsmaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition special ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.

BREWING PROFILE

Type	Target temp (°C)	Power (W)	Duration (min)	Step description	
Mash	57	1500	0	Mash in	
Boil					
Action	Alert	55	1500	10	Mash step 1
Mash	62	1500	45	Mash step 2	
Mash	72	1500	20	Mash step 3	
Alert				Add 20g Hallertauer	
Action				Lift basket	

VOLUMES
Mash water (L) 21 Sparge water (L) 23 Volume (L) 20.3

VITALS
OG 1.080 FG 1.010 ABW (%) 9.3

INGREDIENTS
Hallerbauer 20
Mosaic 10
Malt 10

4. Dans chaque recette, vous verrez l'option *Sync to kettle*. En activant cette option, le logiciel enverra la recette à votre cuve.

BREW MONK BAG MASHING - Mash step 2 00:08:34

MY RECIPES (9 results) Create new recipe +

Search...

Filter: Synced to Brew Monk

Type: Blond, India Pale Ale, Imperial Stout, Tripel, Cask IPA, Witbier, Etc.

Total brewtime: Volume: Etc.

BROUWLAND BLOND (Belgian Blond) ABW: 6% VOL: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense mostsmaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition special ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk [ON] See recipe Start brewing

BROUWLAND TRIPEL (Belgian Tripel) ABW: 6% VOL: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense mostsmaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition special ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk [ON] See recipe Start brewing

PROFIE RECEPTUUR #2 (Dubbel) ABW: 9.3% VOL: 20.3 L
Description: xxx
Sync to your Brew Monk [ON] See recipe Start brewing

TONNEBUK (Barrel Aged Imperial Stout) ABW: 9.3% VOL: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense mostsmaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition special ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk [ON] See recipe Start brewing

BROUWLAND BLOND (Belgian Blond) ABW: 6% VOL: 20.3 L
Description: Profie receptuur #2
Sync to your Brew Monk [ON] See recipe Start brewing

STAPALLEMACHTIG (Quadripel) ABW: 9.3% VOL: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense mostsmaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition special ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk [ON] See recipe Start brewing

5. Les recettes se brassent de 2 manières :

1. Vous pouvez d'abord envoyer la recette de la plateforme à votre cuve, puis la brasser en ligne ou hors ligne, maintenant ou plus tard.
 - a. Dans le menu de votre cuve, passez en Recipe mode ; vous verrez alors les recettes que vous avez envoyées dessus.
 - b. Sélectionnez la recette souhaitée et suivez les étapes affichées sur la cuve.
2. Vous pouvez également lancer une recette directement à partir de la plateforme sur votre cuve. Il est toutefois primordial que vous restiez constamment connecté au Wi-Fi.

3.6 Comment brasser en mode manuel, hors ligne ?

1. Allumez la cuve.
2. Allez sur *Manual mode*.
3. Ajustez ensuite les 3 paramètres (température, durée et puissance) :
 - a. Naviguez jusqu'au paramètre souhaité
 - b. Appuyez sur OK
 - c. Servez-vous des flèches pour adapter le paramètre
 - d. Appuyez sur OK pour confirmer
 - e. Définissez ainsi les 3 variables ; une fois fait, appuyez sur *Start*.
 - f. La cuve s'occupe maintenant de respecter la température, la durée et la puissance demandées.

4. Entretien

- Il est primordial de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Les ingrédients secs sont susceptibles de coller au métal et à l'intérieur de la pompe.
- Rincez l'appareil avec 5 à 10 litres d'eau à 60 °C pendant au moins 15 minutes, jusqu'à ce que celui-ci soit propre. Allumez la pompe durant le nettoyage.
- N'utilisez aucun ustensile en métal coupant pour enlever les résidus. Utilisez un chiffon doux ou un tampon abrasif doux pour nettoyer l'intérieur de la cuve.
- Toute trace de résidu de moût sur la base de la cuve doit être enlevée avant toute utilisation ultérieure.
- Rincez la pompe dans le sens contraire en reliant un tuyau en silicone au tuyau courbé ET au robinet, avant d'ouvrir les deux valves. Mettez ensuite la pompe en marche.
- Utilisez des produits de nettoyage prévus à cet effet (Chemipro® Wash).
- Veillez à ne mouiller aucun des composants électroniques de l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et ne le branchez pas lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.

Conseil : rendez-vous sur la plateforme en ligne pour consulter une FAQ.



site Web : www.brewmonk.eu
plateforme : www.mybrewmonk.eu
Distribué par Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Brewing kettle 40 litres / 50 litres / 70 litres</p> <p>2 Transparent circulation pipe with litre graduation</p> <p>3 Removable stainless steel ball valve ½" + 13 mm hose barb</p> <p>4 Programmable controller with digital display</p> <p>5 Glass lid</p> <p>6 Extendable stainless steel overflow pipe</p> <p>7 Adjustable stainless steel malt screens</p> <p>8 On/off switch and pump switch</p> | <p>9 Stainless steel malt pipe:
B40 up to max. 8 kg malt
B50 up to max. 12 kg malt
B70 up to max. 18 kg malt</p> <p>10 Removable handle for lifting malt pipe</p> <p>11 Curved pipe + 13 mm hose barb</p> <p>12 Stainless steel bazooka filter</p> <p>13 Accessories</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Thank you for purchasing the Brew Monk. Use the image and table above to check whether your Brew Monk is complete. Contact your reseller should you be missing any components. Please read this manual carefully and take heed of the following information to avoid any damage. Any failure caused by ignoring the instructions and precautions mentioned in this user manual are not covered by our warranty and we cannot assume any liability.

TIP: Scan the QR code on the back of your Brew Monk to always keep the manual close to hand.

1. Safety instructions

- Read all the instructions carefully and keep this manual for future reference.
- Do not use the appliance if the cord or plug is damaged; these must be replaced before use.
- The machine is intended for use only with 220-240 V and 50/60 Hz. Do not use an adaptor as the wattage power of this appliance is high.
- Avoid overloading the electric supply.
- If the appliance requires extra power, do not use multi-sockets of under 13 A, and do not connect any other device to the socket.
- Check the product's rating label and make sure its voltage is fit for your power socket before use.
- The appliance must only be used as intended. It must be operated safely and correctly under fault-free conditions. Make sure you check the product's condition prior to each use.
- The appliance is only to be installed in locations where it is supervised.

2. Preparations before brewing

- The appliance must be positioned on a stable, secure and horizontal support structure prior to use.
- A full vessel contains boiling hot liquids and can weigh up to 40 kg (B40), 50 kg (B50) and 70 kg (B70). Horizontal positioning is a prerequisite for transfer pumping during the brewing process. Avoid an unsteady surface.
- Do not move the appliance during the brewing process. The handles are only meant for transporting the appliance in an empty state.
- It is imperative to keep children and animals away from the appliance while it is in use. Remember boiling water is very dangerous.
- Always clean all the parts of your brewing equipment. Hygiene is imperative for good brewing results.
- Before use, it is advisable to heat a quantity of hot water in the kettle to clean the brewing equipment by using a proper cleaning agent (Chemipro® Wash).

2.1 Assembling the circulation pipe and information about the pump

- Important: Never run your pump without water! The kettle must be filled with water before switching on the pump. If this is not the case, the pump may be damaged.
- We recommend using the pump during the mashing process.
- Before switching on the pump, make sure to install the curved pipe (11). Assemble the curved pipe (11) by placing it on top of the circulation pipe (2). Check that the seal ring is installed and lock the curved pipe (11) in place by pressing down the two handles. If you want to use the glass lid (5) during mashing, you will have to install the lid (5) before assembling the curved pipe (11). The curved pipe (11) should first be inserted through the hole in the lid (5).



- Adjust the flow rate using the black valve on the circulation pipe for the correct circulation speed. If the pump speed is too fast, the grain basket (8) will overflow down the central pipe, and the bottom of the kettle may run dry and cause ingredients to burn and overheat the element. It is therefore recommended to only open the valve halfway for the best results.
- The black valve, on the circulation pipe, in horizontal position closes the ball valve. The ball valve is open when the black valve on the circulation pipe is in the vertical position.
- Switch off the pump when you close the black valve for longer than 5 seconds.
- Always close the black valve and switch off the pump before removing the curved pipe (11).
- Do not run the pump during wort boiling.
- If you wish to use the pump to cool your wort (using a counterflow chiller, for example), make sure your wort has first cooled down to 98°C to ensure there are no air bubbles left. This prevents damage to the pump. Always make sure you do not put any loose hops or spices in the kettle to ensure the opening does not get clogged up.

2.2 Assembling the bazooka filter

Attach the bazooka filter (12) on the male thread inside the Brew Monk using the coupling piece and tighten using a screwdriver (see the image below).



2.3 Assembling the overflow pipe

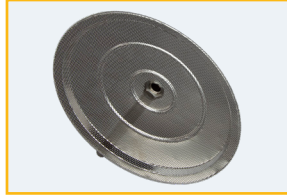


- A** 1 x top malt screen
(1 centre hole +
2 small holes)
- B** 1 x reinforced lower
malt screen
(1 centre hole)
- C** 2 x handles
- D** 1 x nut
- E** 1 x extendable overflow
pipe

2.3.1 Assembling the malt pipe outside the Brew Monk

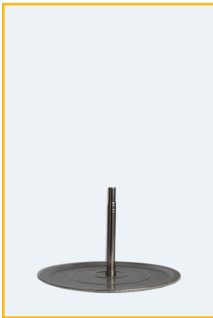
Step 1

Place the male thread connector (E) through the bottom malt screen (B) and affix with one nut (D).



Step 2

You can adjust the overflow pipe according to the amount of malt recommended for your recipe. To this end, adjust the extendable pipe (E) to the desired height.



Step 3

Connect the two handles (C) to the top malt screen (A).



2.3.2 Filling the malt pipe with malt

Step 1

Insert the assembled overflow pipe (6) with the malt screen into the malt pipe (9).



Step 2

Extend the overflow pipe (6) to its maximum length.

Step 3

Insert the malt pipe (9) into the Brew Monk (1).
Fill it with water according to the recipe.

Step 4

Put the transparent cap on (13) and add malt to the malt pipe (9).
Next, remove the transparent cap (13).



Step 5

Adjust the height of the extendable overflow pipe (6) so that it lies 3 to 4 cm above the water level.

Step 6

Slide the top malt screen onto the malt using the handles.

3. Commissioning and connection

3.1 How do I get started with my Brew Monk B40/B50/B70?

1. Plug the Brew Monk into a power socket.
2. Press the *Power On* button on the side of the appliance. The screen will light up.
3. The kettle will now ask to be connected to the Wi-Fi. We strongly recommend connecting the kettle straight away. This will mean you always have access to the latest, free software update and you always have the most comprehensive version to hand.
4. Once you have connected the kettle to the Wi-Fi (or if you have pressed *Skip*), you will be taken to the main menu.



3.2 Before using the Brew Monk

We recommend rinsing the machine with 5 to 10 litres of water. Clean the malt pipe (9), filter screens (7), overflow pipe (6) and bazooka filter. Use Chemipro® Wash to do so.

1. Make sure the ball valve (3) and the black valve on the circulation pipe (2) are closed.
2. Pour 5 to 10 litres of water into the appliance.
3. The display will indicate the temperature.
4. Set the wattage to 2,500 watts, the temperature to 55°C and the time to 5 minutes using the arrow keys and the *OK* button. Next, press *Start*.
5. Add the cleaning agent (Chemipro® Wash).
6. Open the black ball valve and switch on the pump (for installation of the curved pipe, see 2.1).
7. Once the programme has finished, switch off the pump and dispose of the hot water using the ball valve (3).
8. The hot water can be used to clean the bazooka filter (12), malt pipe (9) and malt screens (7) in the sink.
9. Rinse the kettle again with clean water.
10. You're now ready to get brewing!

3.3 How do I connect my Brew Monk B40/B50/B70 to the Wi-Fi?

1. When you use your Brew Monk for the first time, it will ask whether you want to connect it to the internet straight away. If you ignore this message, you can still connect the appliance at a later date.

Go to *Menu =>Settings =>Connect to Wi-Fi*.

2. Next, go to your Wi-Fi settings on your mobile phone and select the network 'Brew Monk B..'. You will then see a pop-up appear on your screen.
3. Follow the instructions listed in the pop-up window to connect your Brew Monk to the platform via Wi-Fi.

3.4 How can I update my Brew Monk?

1. On your kettle's display, go to *Menu => Settings =>Software update* and follow the instructions.

3.5 Brewing an online recipe – Recipe mode

1. Go to the Brew Monk platform at www.mybrewmonk.eu.
2. Make sure you always use the same email address on the platform and the kettle.
3. On the platform, go to *My Recipes*. Here you will see an overview of all your saved recipes. If you haven't saved any yet, press '*Create a recipe*' and follow the instructions.

BREW MONK B40 MASHING - Mash step 2 00:08:34

< NEW RECIPE XML-Import Cancel Save

NAME
Brouwland Tripel

BEERTYPE
Belgian Tripel

BREWING PROFILE

Type	Target temp (°C)	Power (W)	Duration (min)	Step description
Mash	57	1500	0	Mash in
Action Alert	55	1500	10	Mash step 1
Mash	62	1500	45	Mash step 2
Mash	72	1500	20	Mash step 3
Alert				Add 20g Hallettauer
Action				Lift basket

RECIPE DETAILS
Een licht kruidige tripel met een intense moutsmak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.

VOLUMES

Mash water (L)	Sparge water (L)	Volume (L)
21	23	20.3

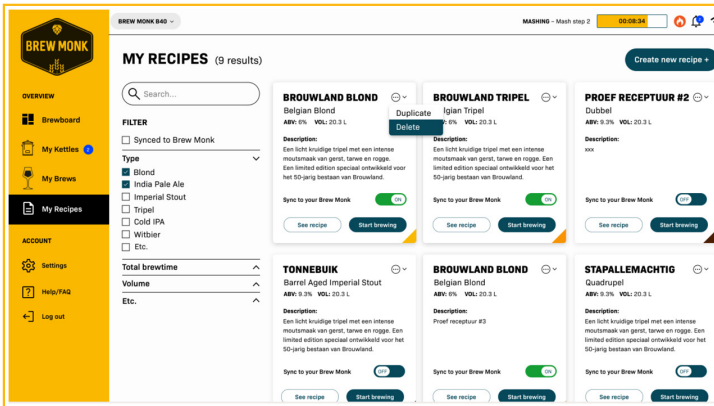
VITALS

OG	FG	ABV (%)
1.060	1.010	9.3

INGREDIENTS

Hallettauer	20
Mosaic	10
Malt	10

- You have the option to 'Sync to kettle' with each recipe. If this is enabled, the software will send the recipe to your kettle.



- You can brew a recipe in two ways:

- You can send the recipe to your kettle from the platform so you can brew it online or offline straight away or at a later date.
 - Go to *Recipe mode* in your kettle's menu. Here you will see all recipes you have sent to your kettle through the platform.
 - Select the desired recipe and follow the instructions on the kettle.
- You can start a recipe on your kettle directly from the platform. It is always important to stay connected to the Wi-Fi network when using this method.

3.6 How do I brew offline in Manual mode?

- Start the kettle.
- Go to *Manual mode*.
- Adjust each of the three settings (temperature, time and wattage):
 - Navigate to the desired setting.
 - Press *OK*.
 - Use the arrows to raise or lower the setting.
 - Press *OK* to confirm.
 - Repeat the steps above to adjust the settings and press *Start* when you're done.
 - The kettle will now run at the set temperature, time and wattage.

4. Maintenance

- It is very important to clean the machine after every use. The dry ingredients may stick to the metal and inside the pump.
- Rinse the machine with 5 to 10 litres of 60°C water for 15 minutes or more until it is clean. Turn on the pump during cleaning.
- Do not use sharp, metal utensils to remove any residue. Use a soft cloth or soft scouring pad to clean the inside of the kettle.
- Any wort residue marks on the kettle base should be cleaned before its next use.
- Reverse-flush the pump by connecting a hose to the curved pipe. To do this, connect a silicone hose to the curved pipe AND to the valve and open both valves. Next, turn on the pump.
- Use suitable cleaning agents (Chemipro® Wash).
- Do not splash any electronic parts of the machine.
- Do not immerse the machine in water.
- Store the machine in a dry place. Do not plug it in when not in use.

Tip: You can find an FAQ section on the online platform containing answers to frequently asked questions.



Website: www.brewmonk.eu
Platform: www.mybrewmonk.eu
Distributed by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com



- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Braukessel 40 Liter / 50 Liter / 70 Liter</p> <p>2 Transparentes Zirkulationsrohr mit Literskala</p> <p>3 Abnehmbarer Kugelhahn aus Edelstahl ½ Zoll + 13 mm Schlauchtülle</p> <p>4 Programmierbare Steuerung mit digitaler Anzeige</p> <p>5 Glasdeckel</p> <p>6 Ausziehbares Überlaufrohr aus Edelstahl</p> <p>7 Einstellbare Filterscheiben aus Edelstahl</p> <p>8 Ein-/Aus-Schalter und Pumpenschalter</p> | <p>9 Malzrohr aus Edelstahl:
B40 bis zu max. 8 kg Malz
B50 bis zu max. 12 kg Malz
B70 bis zu max. 18 kg Malz</p> <p>10 Abnehmbarer Hebel zum Anheben des Malzrohrs</p> <p>11 Gebogenes Rohr + 13 mm Schlauchtülle</p> <p>12 Bazoooka-Filter aus Edelstahl</p> <p>13 Zubehör</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Vielen Dank, dass Sie sich für den Brew Monk entschieden haben. Überprüfen Sie anhand des Bildes und der Tabelle oben, ob Ihr Brew Monk vollständig ist. Kontaktieren Sie den Verkäufer, wenn etwas fehlt. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und beachten Sie die folgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden. Defekte, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen in diesem Handbuch verursacht werden, fallen nicht unter unsere Garantie und wir können dafür nicht haftbar gemacht werden.

TIPP: Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite des Brew Monk und haben Sie die Anleitung immer zur Hand.

1. Sicherheitshinweise

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist; diese müssen vor der Benutzung ausgetauscht werden.
- Die Maschine ist nur für den Betrieb mit 220-240 V und 50/60 Hz vorgesehen. Verwenden Sie keinen Adapter, da die Leistung dieses Geräts sehr hoch ist.
- Vermeiden Sie eine Überlastung des Stromnetzes.
- Verwenden Sie keine Verteilersteckdosen mit weniger als 13 A, wenn das Gerät zusätzliche Leistung benötigt, und schließen Sie kein anderes Gerät an diese Steckdose an.
- Prüfen Sie das Informationsetikett und vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass die Spannung für Ihre Steckdose geeignet ist.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Es muss sicher und ordnungsgemäß unter störungsfreien Bedingungen betrieben werden. Überprüfen Sie die Bedingungen vor jeder Verwendung.
- Das Gerät sollte nur an Orten installiert werden, an denen es beaufsichtigt wird.

2. Vorbereitung vor dem Brauen

- Das Gerät muss vor dem Gebrauch auf einer stabilen, sicheren und horizontalen Fläche aufgestellt werden.
- Ein voller Kessel enthält kochend heiße Flüssigkeiten und kann bis zu 40 kg (B40), 50 kg (B50) und 70 kg (B70) wiegen. Die horizontale Positionierung ist erforderlich, um die Flüssigkeit während des Brauprozesses zu pumpen. Vermeiden Sie instabile Oberflächen.
- Das Gerät darf während des Brauprozesses nicht bewegt werden. Die Hebel sind nur für den Transport des leeren Geräts gedacht.
- Es ist sehr wichtig, dass Kinder und Tiere vom Gerät ferngehalten werden, während es in Betrieb ist. Denken Sie daran, dass kochendes Wasser sehr gefährlich ist.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile Ihres Geräts stets ordnungsgemäß gereinigt sind. Hygiene ist entscheidend für gute Brauergebnisse.
- Vor dem Gebrauch ist es ratsam, heißes Wasser im Kessel zu erhitzen, um das Gerät mit einem geeigneten Reinigungsmittel (Chemipro® Wash) zu reinigen.

2.1 Montage des Zirkulationsrohrs und Informationen zur Pumpe

- Wichtig: Lassen Sie Ihre Pumpe niemals ohne Wasser laufen! Der Kessel muss mit Wasser gefüllt sein, bevor die Pumpe eingeschaltet wird. Ist dies nicht der Fall, kann die Pumpe beschädigt werden.
- Es wird empfohlen, während des Maischvorgangs die Pumpe zu verwenden.
- Montieren Sie das gebogene Rohr (11), bevor Sie die Pumpe einschalten. Montieren Sie das gebogene Rohr (11), indem Sie es auf das Zirkulationsrohr (2) setzen. Prüfen Sie, ob der Dichtungsring montiert ist und befestigen Sie das gebogene Rohr (11), indem Sie die beiden Hebel nach unten drücken. Wenn Sie den Glasdeckel (5) während des Maischens verwenden möchten, sollten Sie den Deckel (5) vor dem gebogenen Rohr (11) anbringen. Führen Sie zunächst das gebogene Rohr (11) durch die Öffnung im Deckel (5).



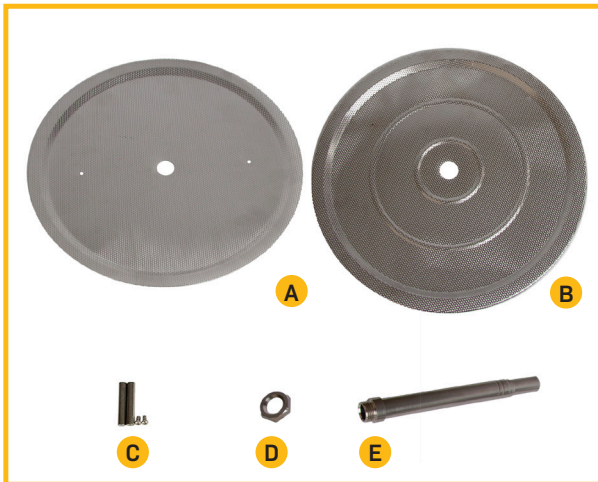
- Stellen Sie die Durchflussmenge mit Hilfe des schwarzen Hahns am Zirkulationsrohr ein, um die richtige Zirkulationsgeschwindigkeit zu erreichen. Wenn die Pumpgeschwindigkeit zu hoch ist, läuft der Getreidekorb (8) entlang des zentralen Rohrs über und der Boden des Kessels kann trocken laufen. Dies kann dazu führen, dass die Zutaten verbrennen und das Element überhitzt wird. Es wird daher empfohlen, den Hahn nur etwa zur Hälfte zu öffnen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
- Wenn sich der schwarze Hahn am Zirkulationsrohr in horizontaler Position befindet, ist der Kugelhahn geschlossen. Wenn sich der schwarze Hahn am Zirkulationsrohr in vertikaler Position befindet, ist der Kugelhahn geöffnet.
- Achtung: Schalten Sie die Pumpe aus, wenn Sie den schwarzen Hahn für mehr als fünf Sekunden schließen!
- Schließen Sie den schwarzen Hahn und schalten Sie die Pumpe aus, bevor Sie das gebogene Rohr (11) entfernen.
- Lassen Sie die Pumpe nicht während des Kochens der Würze laufen.
- Wenn Sie die Pumpe zum Kühlen Ihrer Würze verwenden wollen, z. B. mit einem Counterflow Chiller, stellen Sie sicher, dass Ihre Würze zuerst auf 98 Grad abgekühlt ist, damit keine Luftblasen mehr in ihr vorhanden sind. Dadurch werden Schäden an der Pumpe vermieden. Achten Sie auch immer darauf, dass Sie keinen losen Hopfen oder lose Gewürze in den Kessel geben, damit die Öffnung nicht verstopft wird.

2.2 Montage des Bazooka-Filters

Befestigen Sie den Bazooka-Filter (12) mit dem Kupplungsstück am Außengewinde im Inneren des Brew Monk und schrauben Sie den Bazooka-Filter darauf fest (siehe nebenstehende Abbildung).



2.3 Montage des Überlaufrohrs



A 1 x obere Filterscheibe
(1 zentrale Öffnung +
2 kleine Öffnungen)

B 1 x verstärkte untere
Filterscheibe
(1 zentrale Öffnung)

C 2 x Hebel

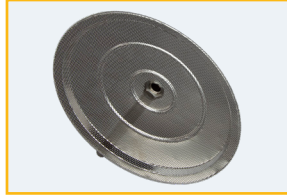
D 1 x Mutter

E 1 x ausziehbares Überlaufrohr

2.3.1 Montage des Malzrohrs außerhalb des Brew Monk

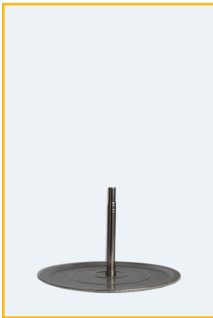
Schritt 1

Führen Sie den Außengewindeanschluss (E) durch die untere Filterscheibe (B) und sichern Sie ihn mit der Mutter (D).



Schritt 2

Sie können das Überlaufrohr entsprechend der empfohlenen Malzmenge für Ihr Rezept anpassen. Dazu stellen Sie das ausziehbare Rohr (E) auf die gewünschte Höhe ein.



Schritt 3

Befestigen Sie die zwei 2 Hebel (C) an der oberen Filterscheibe (A).



2.3.2 Füllen des Malzrohrs mit Malz

Schritt 1

Stecken Sie das montierte Überlaufrohr (6) mit Filterscheibe in das Malzrohr (9).



Schritt 2

Ziehen Sie das Überlaufrohr (6) auf seine maximale Länge aus.

Schritt 3

Stecken Sie das Malzrohr (9) in den Brew Monk (1).
Füllen Sie das Wasser gemäß dem Rezept ein.

Schritt 4

Bringen Sie die durchsichtige Kappe (13) an und füllen Sie das Malzrohr (9) mit Malz.
Nehmen Sie dann die durchsichtige Kappe wieder ab (13).



Schritt 5

Stellen Sie die Höhe des ausziehbaren Überlaufrohrs (6) auf 3 bis 4 cm über dem Wasserstand ein.

Schritt 6

Schieben Sie die obere Filterscheibe mit den Hebeln auf das Malz.

3. Inbetriebnahme und Anschluss

3.1 Wie starte ich meinen Brew Monk B40-50-70?

1. Schließen Sie den Brew Monk an.
2. Drücken Sie die **Power-on**-Taste an der Seite des Geräts. Sie sehen nun, dass der Bildschirm aufleuchtet.
3. Der Kessel fordert Sie nun auf, eine WLAN-Verbindung herzustellen. Wir empfehlen Ihnen dringend, sich sofort mit dem Kessel zu verbinden, damit Sie immer Zugang zum neuesten kostenlosen Software-Update und zur umfassendsten Version haben.
4. Wenn Sie die Verbindung hergestellt haben (oder auf *Skip* geklickt haben), gelangen Sie in das Hauptmenü.



3.2 Vor der Verwendung des Brew Monk

Wir empfehlen, die Maschine mit 5-10 Litern Wasser zu spülen. Reinigen Sie das Malzrohr (9), die Filtersiebe (7), das Überlaufrohr (6) und den Bazooka-Filter. Verwenden Sie dazu Chemipro® Wash.

1. Vergewissern Sie sich, dass sowohl der Kugelhahn (3) als auch der schwarze Hahn am Zirkulationsrohr (2) geschlossen sind.
2. Gießen Sie 5-10 Liter Wasser in das Gerät.
3. Das Display zeigt die Temperatur an.
4. Stellen Sie die Wattzahl auf 2.500 Watt, die Temperatur auf 55 Grad und die Zeit auf 5 Minuten. Nutzen Sie dazu die Pfeiltasten und die OK-Taste. Drücken Sie anschließend auf Start.
5. Fügen Sie ein Reinigungsmittel (Chemipro® Wash) hinzu.
6. Öffnen Sie den schwarzen Kugelhahn und schalten Sie die Pumpe ein (für die Installation des gebogenen Rohrs siehe 2.1).
7. Wenn das Programm beendet ist, schalten Sie die Pumpe aus und lassen Sie das heiße Wasser über den Kugelhahn (3) ab.
8. Mit dem heißen Wasser können Sie den Bazooka-Filter (12), das Malzrohr (9) und die Filterscheiben (7) im Spülbecken abwaschen.
9. Spülen Sie den Kessel erneut mit sauberem Wasser aus.
10. Jetzt können Sie loslegen!

3.3 Wie verbinde ich meinen Brew Monk B40-50-70 mit dem WLAN?

1. Wenn Sie Ihren Brew Monk zum ersten Mal einschalten, werden Sie gefragt, ob Sie eine WLAN-Verbindung herstellen möchten. Auch wenn Sie diese Meldung beim ersten Mal ignoriert haben, können Sie noch eine Verbindung herstellen. Gehen Sie zum *Menu =>Settings =>Connect to Wifi*.
2. Nehmen Sie dann Ihr Mobiltelefon und gehen Sie zu den WLAN-Einstellungen. Hier sehen Sie ein Netzwerk mit dem Namen „Brew Monk B..“. Auf Ihrem Bildschirm erscheint nun ein Pop-up-Fenster.
3. Folgen Sie den verschiedenen Schritten des Pop-ups; am Ende wird Ihr Brew Monk über WLAN mit der Plattform verbunden sein

3.4 Wie aktualisiere ich meinen Brew Monk?

1. Gehen Sie auf dem Display Ihres Heizkessels auf *Menu =>Settings =>Software Update* und folgen Sie den Anweisungen.

3.5 Brauen eines Online-Rezepts – Rezeptmodus

1. Besuchen Sie die Brew-Monk-Plattform unter www.mybrewmonk.eu.
2. Achten Sie darauf, dass Sie für die Plattform und den Kessel immer dieselbe E-Mail-Adresse verwenden.
3. Gehen Sie auf der Plattform zu *My Recipes*, hier sehen Sie eine Übersicht über alle bereits gespeicherten Rezepte. Wenn Sie dort noch nichts gefunden haben, drücken Sie zuerst auf „Rezept erstellen“ und folgen Sie den Anweisungen.

BREW MONK B40 MASHING - Mash step 2 00:08:34

NEW RECIPE

XML-import Cancel Save

NAME
Brouwland Tripel

BEERTYPE
Belgian Tripel

BREWING PROFILE

Type	Target temp (°C)	Power (W)	Duration (min)	Step description
Mash	57	1500	0	Mash in
Boil				
Action	Alert	55	1500	10 Mash step 1
Mash	62	1500	45	Mash step 2
Mash	72	1500	20	Mash step 3
Alert				Add 20g Hallertauer
Action				Lift basket

RECIPE DETAILS
Een licht kruidige tripel met een intense moustaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.

VOLUMES
Mash water (L) Sparge water (L) Volume (L)
21 23 20.3

VITALS
OG FG ABV (%)
1.060 1.010 9.3

INGREDIENTS
Hallertauer 20
Mosaic 10
Malt 10

4. Jedes Rezept enthält die Option „Sync to Kettle“. Wenn Sie diese Option aktivieren, sendet die Software das Rezept an Ihren Kessel.

BREW MONK B40 MASHING - Mash step 2 00:08:34

MY RECIPES (9 results)

Create new recipe +

Search...

BROUWLAND BLOND Belgian Blond ABV: 6% VOL: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense moustaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk
See recipe Start brewing

BROUWLAND TRIPEL Belgian Tripel ABV: 9% VOL: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense moustaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk
See recipe Start brewing

PROFIE RECEPTUUR #2 Dubbel ABV: 8% VOL: 20.3 L
Description: xxx
Sync to your Brew Monk
See recipe Start brewing

TONNEBUIK Barrel Aged Imperial Stout ABV: 9.3% VOL: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense moustaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk
See recipe Start brewing

BROUWLAND BLOND Belgian Blond ABV: 6% VOL: 20.3 L
Description: Profie receptuur #3
Sync to your Brew Monk
See recipe Start brewing

STAPALLEMACHTIG Quadrupel ABV: 9.3% VOL: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense moustaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk
See recipe Start brewing

5. Sie können ein Rezept auf zwei Arten brauen:
 1. Sie können das Rezept zunächst von der Plattform an Ihren Kessel senden und es dann online oder offline, jetzt oder zu einem anderen Zeitpunkt brauen.
 - a. Gehen Sie im Menü Ihres Kessels in den *Recipe Mode*, hier sehen Sie die Rezepte, die Sie über das Tool an Ihren Kessel gesendet haben.
 - b. Wählen Sie das gewünschte Rezept aus und befolgen Sie die Schritte auf dem Kessel.
 2. Sie können auch einfach ein Rezept direkt von der Plattform auf Ihrem Kessel starten. Dabei ist es jedoch wichtig, immer mit dem WLAN verbunden zu bleiben.

3.6 Wie kann ich im manuellen Offline-Modus brauen?

1. Starten Sie den Kessel.
2. Rufen Sie den *Manual Mode* auf.
3. Stellen Sie nun jeden der drei Parameter (Temperatur, Zeit und Wattzahl) ein:
 - a. Navigieren Sie zu dem gewünschten Parameter;
 - b. drücken Sie auf OK;
 - c. verwenden Sie die Pfeile, um den Parameter höher oder niedriger einzustellen.
 - d. Zum Bestätigen drücken Sie OK.
 - e. Legen Sie so die drei Variablen fest und drücken Sie anschließend auf *Start*.
 - f. Der Kessel führt nun die eingestellte Temperatur, Zeit und Wattzahl aus.

4. Wartung

- Es ist sehr wichtig, die Maschine nach jedem Gebrauch zu reinigen, weil die trockenen Zutaten am Metall haften bleiben und sich in der Pumpe festsetzen können.
- Spülen Sie die Maschine mindestens 15 Minuten lang mit 5-10 Litern 60 °C warmem Wasser, bis sie sauber ist. Schalten Sie die Pumpe während der Reinigung ein.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallwerkzeuge, um Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Scheuerschwamm, um die Innenseite des Kessels zu reinigen.
- Entfernen Sie vor der nächsten Verwendung alle Würzereste am Boden des Kessels.
- Spülen Sie die Pumpe in umgekehrter Reihenfolge. Schließen Sie dazu einen Silikonschlauch an das gebogene Rohr UND an den Hahn an und öffnen Sie beide Wasserhähne. Schalten Sie dann die Pumpe ein.
- Verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel (Chemipro® Wash).
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die elektronischen Teile der Maschine spritzt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Lagern Sie die Maschine an einem trockenen Ort und ziehen Sie den Netzstecker, wenn sie nicht benutzt wird.

Tipp: Auf der Online-Plattform finden Sie auch ein FAQ mit Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen.



Website: www.brewmonk.eu
Plattform: www.mybrewmonk.eu
Vertrieben von Brouwland
Korpelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com



- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Bollitore 40 litri/50 litri/70 litri</p> <p>2 Tubo di circolazione trasparente con graduazione dei litri</p> <p>3 Valvola a sfera rimovibile in acciaio inox da ½ pollici + 13 mm di portagomma</p> <p>4 Comandi programmabili con display digitale</p> <p>5 Coperchio in vetro</p> <p>6 Tubo di troppopieno estensibile in acciaio inox</p> <p>7 Dischi filtranti regolabili in acciaio inox</p> <p>8 Interruttore on/off e interruttore della pompa</p> | <p>9 Tubo del malto in acciaio inox:
B40 fino a max. 8 kg di malto
B50 fino a max. 12 kg di malto
B70 fino a max. 18 kg di malto</p> <p>10 Maniglia rimovibile per sollevare il tubo del malto</p> <p>11 Tubo curvo + portagomma da 13 mm</p> <p>12 Filtro bazooka in acciaio inox</p> <p>13 Accessori</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Grazie per aver acquistato Brew Monk. Utilizzando l'immagine e la tabella qui sopra, verifica che Brew Monk sia completo. Se manca qualcosa, contatta il venditore.

Leggi attentamente le presenti istruzioni per l'uso e attieniti alle seguenti informazioni per evitare danni. Eventuali difetti dovuti alla mancata osservanza delle istruzioni e delle precauzioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso non sono coperti dalla nostra garanzia e non ci assumiamo alcuna responsabilità.

CONSIGLIO: puoi scansionare il codice QR sul retro di Brew Monk per consultare il manuale in qualsiasi momento.

1. Norme di sicurezza

- Leggi attentamente tutte le istruzioni e conserva questo manuale per future consultazioni.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati; devono essere sostituiti prima dell'uso.
- La macchina deve essere utilizzata solo con una tensione di 220-240 V e 50/60 Hz. Non utilizzare adattatori; l'apparecchio dispone di una potenza elevata.
- Evita di sovraccaricare l'alimentazione elettrica.
- Se l'apparecchio richiede potenza supplementare, non utilizzare ciabatte inferiori a 13 A e non collegare altri apparecchi alla spina.
- Controlla l'etichetta informativa e assicurati prima dell'uso che il voltaggio sia adatto alla presa di corrente.
- Utilizza l'apparecchio esclusivamente per gli scopi previsti. L'apparecchio deve essere utilizzato correttamente e in condizioni sicure. Prima di ogni utilizzo, verifica che le condizioni siano adatte.
- Installa l'apparecchio solo in luoghi dove può essere sorvegliato.

2. Preparazione della birrificazione

- Prima dell'uso, l'apparecchio deve essere collocato su una superficie stabile, sicura e orizzontale.
- Un recipiente pieno contiene liquidi bollenti e può pesare fino a 40 kg (B40), 50 kg (B50) e 70 kg (B70). Il posizionamento orizzontale consente di pompare il liquido durante il processo di birrificazione. Evita superfici instabili.
- Non spostare l'apparecchio durante il processo di birrificazione. Le maniglie servono solo per trasportare l'apparecchio quando è vuoto.
- È fondamentale tenere bambini e animali alla larga dall'apparecchio durante il suo utilizzo. Tieni presente che l'acqua bollente è molto pericolosa.
- Assicurati sempre che tutti i componenti dell'apparecchio di birrificazione siano ben puliti. L'igiene è fondamentale per garantire una buona birrificazione.
- Prima dell'uso, ti consigliamo di riscaldare l'acqua calda nel bollitore per pulire l'apparecchio di birrificazione con un detergente adatto (Chemipro® Wash).

2.1 Montaggio del tubo di circolazione e informazioni sulla pompa

- Importante: non mettere mai in funzione la pompa senza acqua! Il bollitore deve essere riempito d'acqua prima di accendere la pompa. In caso contrario, la pompa potrebbe subire danni.
- Ti consigliamo di usare la pompa durante il processo di ammostatura.
- Installa il tubo curvo (11) prima di accendere la pompa. Monta il tubo curvo (11) posizionandolo sopra il tubo di circolazione (2). Verifica che la guarnizione ad anello sia installata e fissa il tubo curvo (11) spingendo le due maniglie verso il basso. Se desideri utilizzare il coperchio in vetro (5) durante l'ammostatura, devi posizionare il coperchio (5) prima di montare il tubo curvo (11). Inserisci prima il tubo curvo (11) attraverso l'apertura del coperchio (5).



- Regola la portata utilizzando la valvola nera sul tubo di circolazione per ottenere la corretta velocità di circolazione. Se la velocità di pompaggio è troppo elevata, il cestello del grano (8) traboccherà lungo il tubo centrale e il fondo del bollitore potrebbe asciugarsi. Di conseguenza, gli ingredienti potrebbero bruciare e l'elemento potrebbe surriscaldarsi. Perciò, ti consigliamo di aprire la valvola solo a metà per ottenere risultati ottimali.
- Se la valvola nera sul tubo di circolazione si trova in posizione orizzontale, la valvola a sfera è chiusa. Se la valvola nera sul tubo di circolazione si trova in posizione verticale, la valvola a sfera è aperta.
- Attenzione: spegnila pompa quando chiudi la valvola nera per più di 5 secondi!
- Chiudi la valvola nera e spegni sempre la pompa prima di rimuovere il tubo curvo (11).
- Non azionare la pompa durante l'ebollizione del mosto.
- Se desideri utilizzare la pompa per raffreddare il mosto, ad esempio utilizzando un refrigeratore in controcorrente, assicurati che il mosto si sia prima raffreddato a 98 gradi per prevenire la formazione di bolle d'aria. In tal modo si evitano danni alla pompa. Inoltre, assicurati sempre di non mettere luppolo o spezie sfuse nel bollitore, in modo che l'apertura non si intasi.

2.2 Montaggio del filtro bazooka

Fissa il filtro bazooka (12) alla filettatura esterna all'interno di Brew Monk utilizzando il connettore e stringi il filtro bazooka su di esso (cfr. figura a lato).



2.3 Montaggio del tubo di troppopieno



- A** 1 pz. disco filtrante superiore (1 apertura centrale + 2 piccole aperture)
- B** 1 pz. disco filtrante inferiore rinforzato (1 apertura centrale)
- C** 2 pz. maniglia
- D** 1 pz. dado
- E** 1 pz. tubo di troppopieno estensibile

2.3.1 Montaggio del tubo del malto all'esterno di Brew Monk

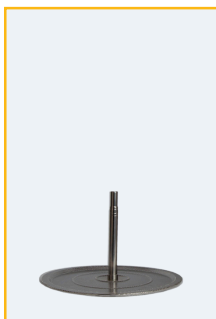
Passaggio 1

Inserisci il raccordo filettato esterno (E) attraverso il disco filtrante inferiore (B) e fissalo con il dado (D).



Passaggio 2

Puoi regolare il tubo di troppopieno in base alla quantità di malto consigliata per la tua ricetta. A tal fine, regola il tubo estensibile (E) all'altezza desiderata.



Passaggio 3

Fissa le 2 maniglie (C) al disco filtrante superiore (A).



2.3.2 Riempimento del tubo del malto con il malto

Passaggio 1

Inserisci il tubo di troppopieno assemblato (6) con il disco filtrante nel tubo del malto (9).



Passaggio 2

Estendi il tubo di troppopieno (6) fino alla massima lunghezza.

Passaggio 3

Inserisci il tubo del malto (9) in Brew Monk (1).

Riempilo con acqua seguendo le indicazioni della ricetta.

Passaggio 4

Inserisci il tappo trasparente (13) e riempi il tubo del malto (9) con il malto.

Quindi rimuovi nuovamente il tappo trasparente (13).



Passaggio 5

Regola l'altezza del tubo di troppopieno estensibile (6) a 3-4 cm sopra il livello dell'acqua.

Passaggio 6

Fai scorrere il disco filtrante superiore sul malto con le maniglie.

3. Accensione e connessione

3.1 Come faccio ad accendere Brew Monk B40-50-70?

1. Collega Brew Monk all'alimentazione.
2. Premi il pulsante *power on* sul lato dell'apparecchio. A questo punto lo schermo si accende.
3. Quindi il bollitore ti inviterà a connetterti alla rete Wi-Fi. Ti consigliamo vivamente di fare connettere subito il bollitore; così avrai sempre accesso ai più recenti aggiornamenti gratuiti del software e potrai usufruire della versione più avanzata.
4. Una volta effettuata la connessione (o se hai premuto il tasto *skip*) passerai al menu principale.



3.2 Prima di utilizzare Brew Monk

Ti consigliamo di sciacquare la macchina con 5-10 litri d'acqua. Pulisci il tubo del malto (9), le griglie del filtro (7) e il tubo di troppopieno (6), nonché il filtro bazooka. A tal fine, utilizza Chemipro® Wash.

1. Assicurati che la valvola a sfera (3) e la valvola nera sul tubo di circolazione (2) siano chiuse.
2. Versa 5-10 litri d'acqua nell'apparecchio.
3. Il display visualizza la temperatura.
4. Imposta la potenza a 2.500 watt, la temperatura a 55 gradi e il tempo a 5 minuti. A tal fine, utilizza i tasti freccia e il pulsante OK. Quindi premi *start*.
5. Aggiungi il detergente (Chemipro® Wash).
6. Apri la valvola a sfera nera e accendi la pompa (per l'installazione del tubo curvo, cfr. 2.1).
7. Al termine del programma, spegni la pompa e scarica l'acqua calda tramite la valvola a sfera (3).
8. Puoi usare l'acqua calda per lavare il filtro bazooka (12), il tubo del malto (9) e i dischi filtranti (7) nel lavandino.
9. Sciacqua nuovamente il bollitore con acqua pulita.
10. Ora hai tutto ciò che ti serve per iniziare!

3.3 Come faccio a connettere Brew Monk B40-50-70 alla rete Wi-Fi?

1. Quando accendi Brew Monk per la prima volta, ti viene subito chiesto se desideri connetterti alla rete Wi-Fi. Se hai ignorato questo messaggio la prima volta, puoi comunque connetterti. Vai a *menu => settings => connect to wifi*.
2. Quindi, prendi il tuo telefono cellulare e vai alle impostazioni Wi-Fi. Qui vedrai una rete chiamata "Brew Monk B". A questo punto apparirà la finestra a comparsa sullo schermo.
3. Segui i vari passaggi della finestra a comparsa; alla fine, Brew Monk si conatterà alla piattaforma tramite rete Wi-Fi.

3.4 Come faccio ad aggiornare Brew Monk?

1. Sul display del bollitore, vai a *Menu => settings => software update* e segui le istruzioni.

3.5 Creazione di una ricetta online - Recipe mode

1. Vai alla piattaforma Brew Monk su www.mybrewmonk.eu.
2. Assicurati di utilizzare sempre lo stesso indirizzo e-mail sulla piattaforma e sul bollitore.
3. Sulla piattaforma, vai a *My Recipes*; qui vedrai una panoramica di tutte le ricette che hai già memorizzato; se non c'è ancora nulla, premi *Create a recipe* (crea una ricetta) e segui la procedura.

BREW MONK B40 | MASHING - Mash step 2 | 00:06:34

< NEW RECIPE | XML-import | Cancel | Save

NAME
Brouwland Tripel

BEERTYPE
Belgian Tripel

BREWING PROFILE

Type	Target tempo (°C)	Power (W)	Duration (min)	Step description
Mash	57	1500	0	Mash in
Action Alert	55	1500	10	Mash step 1
Mash	62	1500	45	Mash step 2
Mash	72	1500	20	Mash step 3
Alert				Add 20g Hallertauer
Action				Lift basket

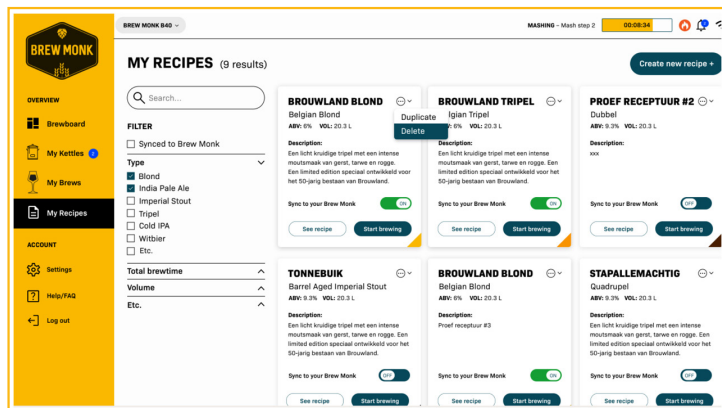
RECIPE DETAILS
Een licht kruidige tripel met een intense moutsmak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.

VOLUMES
Mash water (L) | Sparge water (L) | Volume (L)
21 | 23 | 20.3

VITALS
OG | FG | ABW (%)
1.060 | 1.010 | 9.3

INGREDIENTS
Hallertauer | 20
Mosaic | 10
Malt | 10

4. In ogni riquadro della ricetta è presente l'opzione *sync to kettle*; se attivi questa opzione, il software invierà la ricetta al bollitore.



5. Puoi preparare una ricetta in 2 modi:

1. Puoi inviare la ricetta dalla piattaforma al bollitore, dopodiché puoi prepararla online od offline, subito o in un altro momento.
 - a. Nel menu del bollitore, vai a *recipe mode*; qui vedrai le ricette inviate al bollitore tramite lo strumento.
 - b. Seleziona la ricetta che desideri e segui i passaggi sul bollitore.

2. Puoi anche avviare una ricetta direttamente dalla piattaforma sul bollitore. In tal caso, devi essere sempre connesso alla rete Wi-Fi.

3.6 Come faccio a preparare la birra in modalità manuale offline?

1. Avvia il bollitore.
2. Vai a *manual mode*.
3. A questo punto, regola ciascuno dei 3 parametri (temperatura, tempo e potenza):
 - a. Naviga fino al parametro desiderato.
 - b. Premi OK.
 - c. Utilizza le frecce per impostare ciascun parametro più in alto o più in basso.
 - d. Per confermare, premi OK.
 - e. Quindi imposta le 3 variabili e quando hai finito premi *start*.
 - f. Ora il bollitore funzionerà con la temperatura, il tempo e la potenza impostati.

4. Manutenzione

- È fondamentale pulire la macchina dopo ogni utilizzo. Infatti, gli ingredienti secchi possono aderire al metallo e rimanere bloccati nella pompa.
- Sciacqua la macchina con 5-10 litri di acqua a 60 °C per almeno 15 minuti o fino a quando non è pulita. Accendi la pompa durante la pulizia.
- Non utilizzare strumenti metallici taglienti per rimuovere i residui. Per pulire l'interno del bollitore, utilizza un panno morbido o una spugna abrasiva.
- Rimuovi tutti i residui di mosto sul fondo del bollitore prima del prossimo utilizzo.
- Sciacqua la pompa in senso inverso. A tal fine, collega un tubo flessibile in silicone al tubo curvo E alla valvola e apri entrambe le valvole. Quindi accendi la pompa.
- Utilizza detergenti adeguati (Chemipro® Wash).
- Fai in modo che non schizzi acqua sui componenti elettronici della macchina.
- Non immergere mai la macchina in acqua.
- Conserva l'apparecchio in un luogo asciutto e scollegalo quando non viene utilizzato.

Consiglio: sulla piattaforma online puoi trovare anche una sezione dedicata alle domande più frequenti.



sito web: www.brewmonk.eu
piattaforma: www.mybrewmonk.eu
Distribuito da Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com



- 1** Hervidor 40 litros / 50 litros / 70 litros
- 2** Tubo de circulación transparente con graduación en litros
- 3** Válvula de bola de acero inoxidable extraíble de media pulgada + boquilla de 13 mm
- 4** Control programable con pantalla digital
- 5** Tapa de cristal
- 6** Tubo de desborde de acero inoxidable telescópico
- 7** Filtros ajustables de acero inoxidable
- 8** Interruptor principal y de la bomba
- 9** Tubo de malta de acero inoxidable:
B40 hasta un máximo de 8 kg de malta
B50 hasta un máximo de 12 kg de malta
B70 hasta un máximo de 18 kg de malta
- 10** Asa extraíble para subir el tubo de malta
- 11** Tubo curvado + boquilla de 13 mm
- 12** Filtro bazooka de acero inoxidable
- 13** Accesorios

Gracias por comprar el Brew Monk. Compruebe si su Brew Monk está completo consultando la imagen y la tabla de arriba. Póngase en contacto con su distribuidor si falta algún componente. Lea este manual detenidamente y tenga en cuenta la información siguiente para evitar daños. Nuestra garantía no cubrirá un fallo provocado por ignorar las advertencias y precauciones indicadas en este manual de instrucciones y no nos haremos responsables del mismo.

CONSEJO: Escanee el código QR de la parte posterior del Brew Monk y siempre tendrá el manual a mano.

1. Instrucciones de seguridad

- Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.
- No utilice el dispositivo si el cable o el enchufe están dañados, debe sustituirlos antes.
- La máquina está diseñada para ser usada solo con 220-240 V y 50/60 Hz. No utilice un adaptador, puesto que el voltaje del dispositivo es elevado.
- Evite sobrecargar el suministro eléctrico.
- Si el dispositivo necesita más potencia, no utilice una toma de corriente múltiple inferior a 13 A ni conecte otro dispositivo a esa toma de corriente.
- Compruebe la etiqueta informativa y asegúrese de que el voltaje es el adecuado para su enchufe antes de utilizarlo.
- El dispositivo solo se debe usar para la finalidad prevista. Debe funcionar de forma segura y correcta y sin fallos. Compruebe las condiciones antes de cada uso.
- El aparato debe instalarse solo en lugares en los que esté controlado.

2. Elaboración de la cerveza

- Antes de usar el dispositivo, este debe colocarse en una estructura de soporte estable, segura y horizontal
- Un recipiente lleno contiene líquidos hirviendo y puede pesar hasta 40 kg (B40), 50 kg (B50) y 70 kg (B70). La colocación horizontal es necesaria para bombear el líquido durante el proceso de elaboración de la cerveza. Evite las superficies inestables.
- El dispositivo no debe moverse durante el proceso de elaboración de la cerveza. Las asas solo deben usarse para transportar el dispositivo vacío.
- Es muy importante mantener a los niños y a los animales alejados del aparato mientras está en uso. Recuerde que el agua hirviendo es muy peligrosa.
- Limpie siempre todas las piezas de su equipo de elaboración de cerveza. La higiene es esencial para conseguir buenos resultados en la elaboración de la cerveza.
- Antes de usar el dispositivo, se aconseja calentar un poco de agua en el hervidor para limpiar el equipo de elaboración de cerveza con un limpiador adecuado (Chemipro® Wash).

2.1 Montaje del tubo de circulación e información sobre la bomba

- Importante: ¡nunca haga funcionar su bomba sin agua! El hervidor debe llenarse con agua antes de encender la bomba. Si no es así, la bomba puede sufrir daños.
- Se recomienda utilizar la bomba durante el proceso de maceración.
- Instale el tubo curvado (11) antes de encender la bomba. Monte el tubo curvado (11) colocándolo encima del tubo de circulación (2). Compruebe que el anillo de sellado está instalado y fije el tubo curvado (11) en su posición presionando las dos asas hacia abajo. Si quiere utilizar la tapa de cristal (5) durante la maceración, deberá colocarla (5) antes de montar el tubo curvado (11). El tubo curvado (11) debe introducirse primero a través del orificio de la tapa (5).



- Ajuste el caudal mediante la válvula negra del tubo de circulación para conseguir una velocidad de circulación correcta. Si la velocidad de la bomba es demasiado alta, el recipiente del grano (8) se desbordará por el tubo central y puede que la parte inferior del hervidor se seque. Esto puede provocar que los ingredientes se quemen y el elemento se sobrecaliente. Por ello se recomienda abrir la válvula sólo hasta la mitad para obtener mejores resultados.
- Si la válvula negra situada en el tubo de circulación está en posición horizontal, la válvula de bola está cerrada.
- Si la válvula negra situada en el tubo de circulación está en posición vertical, la válvula de bola está abierta.
- Atención: ¡apague la bomba cuando cierre la válvula negra durante más de 5 segundos!
- Cierre siempre la válvula negra y apague la bomba antes de retirar el tubo curvado (11).
- No ponga en marcha la bomba durante la ebullición del mosto.
- Si desea utilizar la bomba para enfriar el mosto, por ejemplo con un enfriador de contracorriente, asegúrese de que el mosto se haya enfriado primero a 98 grados para que no queden burbujas de aire en él. Esto evita daños en la bomba. Además, asegúrese siempre de no poner lúpulo suelto ni especias en el hervidor para que no se obstruya la abertura.

2.2 Montaje del filtro bazooka

Utilizando el conector, monte el filtro bazooka (12) en la rosca macho situada dentro del Brew Monk y enrósquelo (consulte las siguientes imágenes)



2.3 Montaje del tubo de desborde



- A** 1 tamiz superior
(1 orificio central +
2 orificios pequeños)
- B** 1 tamiz inferior
reforzado
(1 orificio central)
- C** 2 asas
- D** 1 tuerca
- E** 1 tubo de desborde
telescopico

2.3.1 Montaje del tubo de malta en el exterior del Brew Monk

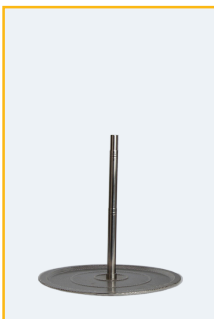
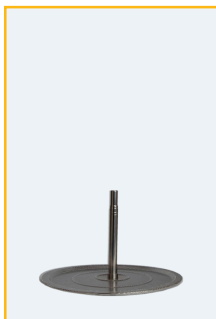
Paso 1

Coloque el conector de rosca macho (E) a través del tamiz inferior (B) y fíjelo con la tuerca (D).



Paso 2

Puede ajustar el tubo de desborde según la cantidad de malta recomendada para su receta. Para eso, regule el tubo telescópico (E) a la altura deseada.



Paso 3

Coloque las dos asas (C) en el tamiz superior (A).



2.3.2 Llenado del tubo de malta con malta

Paso 1

Introduzca el tubo de desborde instalado (6) con el tamiz en el tubo de malta (9).



Paso 2

Extienda el tubo de desborde telescópico (6) hasta alcanzar su longitud máxima.

Paso 3

Coloque el tubo de malta (9) en el Brew Monk (1).
Llene con agua según la receta.

Paso 4

Coloque la tapa transparente (13) y llene el tubo de malta (9) con malta.
A continuación, vuelva a retirar la tapa transparente (13).



Paso 5

Ajuste el tubo de desborde telescópico (6) con una altura de entre 3 y 4 cm sobre el volumen de agua.

Paso 6

Deslice el tamiz superior con las asas sobre la malta.

3. Puesta en marcha y conexión

3.1 ¿Cómo poner en marcha mi Brew Monk B40-50-70?

1. Enchufe el Brew Monk
2. Pulse el botón de encendido situado en el lateral del aparato. Ahora verá que la pantalla se ilumina.
3. El hervidor le pedirá ahora que se conecte a la red wifi. Le recomendamos encarecidamente que conecte el hervidor de inmediato; de ese modo, siempre tendrá acceso a la última actualización gratuita del software y dispondrá de la versión más completa siempre a mano.
4. Una vez que ha realizado la conexión (o si ha pulsado *skip*) accederá al menú principal.



3.2 Antes de utilizar el Brew Monk

Le aconsejamos aclarar la máquina con 5-10 litros de agua. Limpie el tubo de malta (9), las mallas filtrantes (7) y el tubo de desborde (6), así como el filtro bazooka. Para ello, utilice Chemipro® Wash.

1. Asegúrese de que tanto la válvula de bola (3) como la válvula negra de la tubería de circulación (2) están cerradas.
2. Vierta de 5 a 10 litros de agua en el aparato.
3. La pantalla muestra la temperatura.
4. Ajuste la potencia a 2500 vatios, la temperatura a 55 grados y el tiempo a 5 minutos. Para ello, utilice las flechas y el botón OK. A continuación, pulse el botón *Start*.
5. Añada el limpiador (Chemipro® Wash).
6. Abra la válvula de bola negra y encienda la bomba (para la instalación del tubo curvado, consulte el apartado 2.1)
7. Cuando el programa haya terminado, apague la bomba y retire el agua caliente usando la válvula de bola (3).
8. El agua caliente puede usarse para limpiar el filtro bazooka (12), el tubo de malta (9) y las mallas filtrantes (7) en el fregadero.
9. Vuelve a enjuagar el hervidor con agua limpia.
10. ¡Ahora ya está listo para empezar!

3.3 ¿Cómo conectar mi Brew Monk B40-50-70 a la red wifi?

1. Cuando ponga en marcha su Brew Monk por primera vez, se le preguntará en ese momento si desea conectarse a la red wifi. Si ignoró este mensaje la primera vez, aún puede conectarse. Vaya a *menú =>settings =>connect to wifi*.
2. A continuación, coja su teléfono móvil y vaya a la configuración wifi. Aquí verá una red llamada "Brew Monk B." Ahora verá aparecer la ventana emergente en su pantalla.
3. Siga los distintos pasos de la ventana emergente; al finalizar, su Brew Monk estará conectado a la plataforma a través de wifi.

3.4 ¿Cómo actualizar mi Brew Monk?

1. En la pantalla de su hervidor, vaya a *Menu =>settings =>software update* y siga las instrucciones.

3.5 Elaborar una receta online - Recipe mode

1. Vaya a la plataforma de Brew Monk de www.mybrewmonk.eu.
2. Asegúrese de utilizar siempre la misma dirección de correo en la plataforma y en el hervidor.

3. En la plataforma, vaya a *My Recipes*. Aquí verá un resumen de todas las recetas que ya ha guardado. Si todavía no hay nada, pulse primero *Create a recipe* (crear una receta) y siga los pasos.

NEW RECIPE XML-Import Cancel Save

NAME
Brouwland Tripel

BEERTYPE
Belgian Tripel

BREWING PROFILE

Type	Target temp (°C)	Power (W)	Duration (min)	Step description
Mash	57	1500	0	Mash in
Boil				
Action	Alert	1500	10	Mash step 1
Mash	62	1500	45	Mash step 2
Mash	72	1500	20	Mash step 3
Alert				Add 20g Hallertauer
Action				Lift basket

RECIPE DETAILS
Een licht kruidige tripel met een intense moutmaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.

VOLUMES

Mash water (L)	Sparge water (L)	Volume (L)
21	23	20.3

VITALS

OG	FG	ABV (%)
1.080	1.010	9.3

INGREDIENTS

Hallertauer	20
Mosaic	10
Malt	10

4. En cada cuadro de una receta verá la opción *sync to kettle*. Si activa esta opción, el software enviará la receta a su hervidor.

MY RECIPES (9 results) Create new recipe +

Search...

Filter: Synced to Brew Monk, Type: Blond, India Pale Ale, Imperial Stout, Tripel, Cold IPA, Witbier, Etc.

BROUWLAND BLOND Belgian Blond ABV: 9% VOU: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense moutmaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk See recipe Start brewing

BROUWLAND TRIPEL Belgian Tripel ABV: 9% VOU: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense moutmaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk See recipe Start brewing

PROEF RECEPTUUR #2 Dubbel ABV: 20% VOU: 20.3 L
Description: xxx
Sync to your Brew Monk See recipe Start brewing

TONNEBUK Barrel Aged Imperial Stout ABV: 13% VOU: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense moutmaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk See recipe Start brewing

BROUWLAND BLOND Belgian Blond ABV: 9% VOU: 20.3 L
Description: Proef receptuur #2
Sync to your Brew Monk See recipe Start brewing

STAPALLEMACHTIG Gouden Tripel ABV: 9% VOU: 20.3 L
Description: Een licht kruidige tripel met een intense moutmaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition speciaal ontwikkeld voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.
Sync to your Brew Monk See recipe Start brewing

5. Puede preparar una receta de 2 maneras:

- Primero puede enviar la receta desde la plataforma a su hervidor, después puede prepararla online o sin conexión, ahora o en otro momento.
 - En el menú de su hervidor, vaya a *recipe mode*. Aquí verá las recetas que ha enviado a su hervidor a través de la herramienta.
 - Seleccione la receta deseada y siga los pasos del hervidor.
- También puede iniciar una receta directamente desde la plataforma de su hervidor. Sin embargo, al hacerlo, es importante permanecer conectado a la red wifi en todo momento.

3.6 ¿Cómo elaborar cerveza sin conexión, en modo manual?

1. Ponga en marcha el hervidor.
2. Vaya a *manual mode*.
3. Ahora ajuste cada uno de los 3 parámetros (temperatura, tiempo y potencia):
 - a. Navegue hasta el parámetro deseado
 - b. Pulse OK
 - c. Utilice las flechas para subir o bajar el parámetro
 - d. Para confirmar pulse ok
 - e. Configure las 3 variables de esta forma y cuando haya terminado pulse start.
 - f. El hervidor mostrará ahora la temperatura, el tiempo y la potencia ajustados.

4. Mantenimiento

- Es muy importante limpiar la máquina después de cada uso. Los ingredientes secos pueden adherirse al metal y atascarse en la bomba.
- Aclare la máquina con 5-10 litros de agua a 60°C durante 15 minutos o más hasta que quede limpia. Encienda la bomba durante la limpieza.
- No utilice utensilios metálicos afilados para quitar los residuos. Utilice un paño o un estropajo suaves para limpiar el interior del hervidor.
- Elimine los restos de mosto del fondo del hervidor antes del siguiente uso.
- Enjuague la bomba en sentido inverso. Para ello, conecte una manguera de silicona a la tubería curva Y al grifo y abra ambos grifos. A continuación, encienda la bomba.
- Utilice productos de limpieza adecuados (Chemipro® Wash).
- Evite que el agua salpique las piezas electrónicas de la máquina.
- No sumerja nunca la máquina en agua.
- Guarde la máquina en un lugar seco y desenchúfela cuando no la utilice.

Consejo: En la plataforma online encontrará también una sección de preguntas frecuentes con respuestas a las preguntas más habituales.



sitio web: www.brewmonk.eu
plataforma: www.mybrewmonk.eu
Distribuido por Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com



- 1 Caldeira de cerveja de 40 litros / 50 litros / 70 litros
- 2 Tubo de circulação transparente com graduação de litros
- 3 Válvula de esfera amovível em aço inoxidável de ½ polegada + manguito de 13 mm
- 4 Controlo programável com visor digital
- 5 Tampa de vidro
- 6 Tubo de transbordo extensível em aço inoxidável
- 7 Discos filtrantes ajustáveis em aço inoxidável
- 8 Interruptor de ligar/desligar e interruptor da bomba
- 9 Tubo de malte em aço inoxidável:
B40 até um máximo de 8 kg de malte
B50 até um máximo de 12 kg de malte
B70 até um máximo de 18 kg de malte
- 10 Pega amovível para levantar o tubo do malte
- 11 Tubo curvo + manguito de 13 mm
- 12 Filtro «bazooka» em aço inoxidável
- 13 Acessórios

Obrigado por comprar o Brew Monk. Utilizando a imagem e o quadro acima, verifique se o seu Brew Monk está completo. Contacte o vendedor se verificar a falta de alguma coisa. Leia atentamente este manual de instruções e respeite as informações seguintes para evitar danos. Quaisquer defeitos causados pelo não cumprimento das instruções e precauções contidas neste manual de instruções não estão cobertos pela nossa garantia e não podemos ser responsabilizados pelos mesmos.

DICA: Digitalize o código QR localizado na parte de trás do Brew Monk e terá sempre o manual à sua disposição.

1. Instruções de segurança

- Leia atentamente todas as instruções e guarde este manual para referência futura.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados; devem ser substituídos antes da utilização.
- A máquina foi concebida para funcionar apenas com 220-240 V e 50/60 Hz. Não utilize um adaptador porque a potência deste aparelho é elevada.
- Evite sobrecarregar a alimentação elétrica.
- Não utilize fichas de distribuição inferiores a 13 A se o aparelho necessitar de uma potência suplementar e não ligar nenhum outro aparelho a esta ficha.
- Verifique a etiqueta informativa e garantir, antes da utilização, de que a tensão é adequada à tua tomada.
- O aparelho só deve ser utilizado para o fim a que se destina. Deve ser operado de forma segura e correta em condições livres de interferências. Verifique as condições antes de cada utilização.
- O aparelho só deve ser instalado em locais onde seja supervisionado.

2. Preparação para o fabrico de cerveja

- O aparelho deve ser colocado numa superfície estável, segura e horizontal antes de ser utilizado.
- Um barril cheio contém líquidos quentes em ebulição e pode pesar até 40 kg (B40), 50 kg (B50) e 70 kg (B70). O posicionamento horizontal é necessário para bombear o líquido durante o processo de fabrico da cerveja. Evite superfícies instáveis.
- O aparelho não deve ser deslocado durante o processo de fabrico da cerveja. As alavancas servem apenas para transportar o aparelho vazio.
- É muito importante manter as crianças e os animais afastados do aparelho enquanto este estiver a ser utilizado. Lembre-se que a água a ferver é muito perigosa.
- Certifique-se sempre de que todas as peças do teu equipamento de fabrico de cerveja estão devidamente limpas. A higiene é essencial para obter bons resultados no fabrico de cerveja.
- Antes da utilização, é aconselhável aquecer água quente na caldeira para limpar o equipamento de fabrico de cerveja utilizando um agente de limpeza adequado (Chemipro® Wash).

2.1 Informações sobre o conjunto da tubagem de circulação e da bomba

- Importante: nunca coloque a bomba a funcionar sem água! A caldeira deve estar cheia de água antes de a bomba ser ligada. Se não for esse o caso, a bomba pode sofrer danos.
- Recomenda-se a utilização da bomba durante o processo de maltagem.
- Instale o tubo curvo (11) antes de ligar a bomba. Encaixe o tubo curvo (11) colocando-o no topo do tubo de circulação (2). Verifique se o anel de vedação está instalado e fixe o tubo curvo (11) empurrando para baixo as duas alavancas. Se pretender utilizar a tampa de vidro (5) durante a maltagem, deve colocar a tampa (5) antes de encaixar o tubo curvo (11). Introduza primeiro o tubo curvo (11) através da abertura da tampa (5).



- Ajuste o caudal utilizando a torneira preta no tubo de circulação para obter a velocidade de circulação correta. Se a velocidade de bombagem for demasiado elevada, o cesto dos cereais (8) transborda ao longo do tubo central e o fundo da caldeira pode ficar seco. Isto pode provocar a queima dos ingredientes e o sobreaquecimento do aparelho. Por isso, recomenda-se que a torneira seja aberta apenas até meio para obter melhores resultados.
- Quando a válvula preta no tubo de circulação se encontra na posição horizontal, a válvula de esfera está fechada.
Quando a torneira preta no tubo de circulação se encontra na posição vertical, a válvula de esfera está aberta.
- Atenção: desligue a bomba ao fechar a torneira preta durante mais de 5 segundos!
- Feche a torneira preta e desligue sempre a bomba antes de retirar o tubo curvo (11).
- Não ligue a bomba durante a ebulição do mosto.
- Se pretender utilizar a bomba para arrefecer o mosto, utilizando um refrigerador de contra-fluxo, por exemplo, certifique-se de que o mosto arrefeceu primeiro até aos 98 graus, para que não haja bolhas de ar. Isto evita danos na bomba. Além disso, certifique-se sempre de que não coloca lúpulo ou especiarias soltas na caldeira, para que a abertura não fique obstruída.

2.2 Montagem do filtro «bazooka»

Fixe o filtro «bazooka» (12) na rosca exterior do interior do Brew Monk com a peça de acoplamento e aperte o filtro «bazooka» (ver figura ao lado).



2.3 Montagem do tubo de transbordo



- A** 1 x disco de filtro superior (1 abertura central + 2 aberturas pequenas)
- B** 1 x parte inferior reforçada do disco de filtro (1 abertura central)
- C** 2 x alavancas
- D** 1 x porca
- E** 1 x tubo de transbordo extensível

2.3.1 Montagem do tubo de malte no exterior do Brew Monk

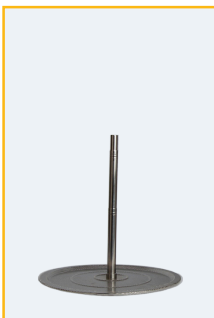
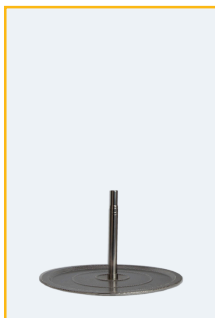
1º passo

Introduza a ligação roscada exterior (E) através do disco inferior do filtro (B) e fixe-a com a porca (D).



2º passo

Pode ajustar o tubo de transbordo de acordo com a quantidade de malte recomendada para a tua receita. Para o efeito, deve ajustar o tubo extensível (E) à altura desejada.



3º passo

Fixe as 2 alavancas (C) ao disco do filtro (A) superior.



2.3.2 Encha o tubo do malte com malte

1º passo

Introduza o tubo de transbordo montado (6) com o disco do filtro no tubo do malte (9).



2º passo

Deslize o tubo de transbordo (6) para fora até ao seu comprimento máximo.

3º passo

Introduza o tubo do malte (9) no Brew Monk (1). Encha com água de acordo com a receita.

4º passo

Introduza a tampa transparente (13) e encha o tubo do malte (9) com malte.

Em seguida, retire novamente a tampa transparente (13).

5º passo

Ajuste a altura do tubo de descarga extensível (6) para 3 a 4 cm acima do nível da água.

6º passo

Deslize o disco do filtro superior sobre o malte com as alavancas.



3. Arranque e conexão

3.1 Como iniciar o meu Brew Monk B40-50-70?

1. Ligue o Brew Monk à tomada.
2. Prima o botão «power on» na parte lateral do dispositivo. Verá que o ecrã se ilumina.
3. A caldeira pede-te então para se ligares à rede Wi-Fi. Recomendamos vivamente que ligue imediatamente a caldeira; desta forma, terá sempre acesso às últimas atualizações gratuitas do software e terá sempre à mão a versão mais completa.
4. Depois de ter efetuado a ligação (ou se tiver premido o botão «skip»), será conduzido até ao menu principal.



3.2 Antes de utilizar o Brew Monk

Recomendamos a lavagem da máquina com 5-10 litros de água. Limpe o tubo do malte (9), as grelhas de filtragem (7) e o tubo de transbordo (6), bem como o filtro «bazooka».

Para tal, deve utilizar o Chemipro® Wash.

1. Certifique-se de que tanto a válvula de esfera (3) como a válvula preta no tubo de circulação (2) estão fechadas.
2. Deite 5 a 10 litros de água no aparelho.
3. O ecrã mostra a temperatura.
4. Defina a potência para 2500 watts, a temperatura para 55 graus e o tempo para 5 minutos. Para isso, utilize as teclas de setas e o botão «ok». Em seguida, deve premir «Start».
5. Adicione detergente (Chemipro® Wash).
6. Abra a válvula de esfera preta e ligue a bomba (para a instalação do tubo curvo, ver 2.1).
7. Quando o programa estiver concluído, desligue a bomba e drene a água quente através da válvula de esfera (3).
8. Pode utilizar a água quente para lavar o filtro «bazooka» (12), o tubo do malte (9) e os discos do filtro (7) na bacia.
9. Enxague novamente a caldeira com água limpa.
10. Agora está tudo pronto para começar!

3.3 Como ligar o meu Brew Monk B40-50-70 ao Wi-Fi?

1. Quando iniciar o seu Brew Monk pela primeira vez, este perguntar-lhe-á imediatamente se pretende ligar-se à rede Wi-Fi. Se ignorou esta mensagem da primeira vez, pode proceder à conexão. Acede ao *menu =>settings (definições) =>connect to wifi* (ligar ao Wi-Fi).
2. Em seguida, pegue no seu telemóvel e aceda às definições de Wi-Fi. Aí verá uma rede chamada »Brew Monk B...«. Aparecerá agora a janela de contexto no ecrã.
3. Siga as várias etapas do pop-up; no final, o seu Brew Monk estará ligado à plataforma via Wi-Fi.

3.4 Como atualizar o meu Brew Monk B40-50-70?

1. No ecrã da sua caldeira, aceda a *Menu =>settings (definições) =>software update* (atualização de software) e siga as instruções

3.5 Preparar uma receita online - Recipe mode (Modo receita)

1. Aceda à plataforma do Brew Monk em www.mybrewmonk.eu.
2. Certifique-se de que utiliza sempre o mesmo endereço de e-mail na plataforma e na caldeira.
3. Na plataforma, aceda a «My Recipes» (As minhas receitas), onde verá uma visão geral de todas as receitas que já guardou. Se ainda não tiver nada, prima primeiro «Create a recipe» (criar uma receita) e siga os passos.

4. Em cada moldura de receita, verá a opção «sync to kettle» (sincronizar com a caldeira). Se ativar esta opção, o software enviará a receita para a sua caldeira.

5. É possível preparar uma receita de duas maneiras:

1. Pode primeiro enviar a receita da plataforma para a sua caldeira, depois pode prepará-la online ou offline, agora ou noutra altura.
 - a. No menu da tua caldeira, aceda ao «recipe mode» (modo de receita), onde verá as receitas que enviou para a sua caldeira através da ferramenta.
 - b. Selecione a receita desejada e siga os passos indicados na caldeira.
2. Também pode simplesmente iniciar uma receita diretamente a partir da plataforma na sua caldeira. No entanto, ao fazê-lo, é importante manteres-se sempre ligado à rede Wi-Fi.

3.6 Como preparar a cerveja no modo manual offline?

1. Ligue a caldeira.
2. Entre no «*manual mode*» (modo manual).
3. Agora, ajuste cada um dos três parâmetros (temperatura, tempo e potência):
 - a. Navegue até ao parâmetro pretendido
 - b. Prima «*ok*»
 - c. Utilize as setas para definir o parâmetro para cima ou para baixo
 - d. Para confirmar, prima «*ok*»
 - e. Desta forma, defina as três variáveis e, quando terminar, prima o botão «*Start*» (Iniciar).
 - f. A caldeira produzirá agora a temperatura, o tempo e a potência definidos.

4. Manutenção

- É muito importante limpar a máquina após cada utilização. Isto deve-se ao facto de os ingredientes secos poderem aderir ao metal e ficarem presos na bomba.
- Lave a máquina com 5-10 litros de água a 60 °C durante 15 minutos ou mais, até ficar limpa. Ligue a bomba durante a limpeza.
- Não utilize ferramentas metálicas afiadas para remover os resíduos. Utilize um pano macio ou um esfregão macio para limpar o interior da caldeira.
- Remova todos os resíduos de mosto no fundo da caldeira antes da utilização seguinte.
- Lave a bomba em sentido inverso. Para tal, ligue uma mangueira de silicone ao tubo curvo E à torneira e abra ambas as torneiras. Em seguida, ligue a bomba.
- Utilize produtos de limpeza adequados (Chemipro® Wash).
- Garanta que não há salpicos de água nos componentes eletrónicos da máquina.
- Nunca mergulhe a máquina na água.
- Guarde num local seco e desligue a máquina da tomada quando não estiver a ser utilizada.

Dica: na plataforma online, encontrarás também uma FAQ com respostas às perguntas mais frequentes.



Sítio Web: www.brewmonk.eu
Plataforma: www.mybrewmonk.eu
Distribuído pela Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com



- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Kocioł warzelny 40 litrów / 50 litrów / 70 litrów</p> <p>2 Przezroczysta rura cyrkulacyjna z litryzacją</p> <p>3 Zdejmowany zawór kulowy ze stali nierdzewnej ½ cala + króciec węża 13 mm</p> <p>4 Programowalne sterowanie z wyświetlaczem cyfrowym</p> <p>5 Szklana pokrywa</p> <p>6 Wysuwana rura przelewową ze stali nierdzewnej</p> <p>7 Regulowane dyski filtrujące ze stali nierdzewnej</p> <p>8 Włącznik/wyłącznik i przełącznik pompy</p> | <p>9 Rura słodowa ze stali nierdzewnej:
B40 do maks. 8 kg słodu
B50 do maks. 12 kg słodu
B70 do maks. 18 kg słodu</p> <p>10 Zdejmowany uchwyt do podnoszenia rury słodowej</p> <p>11 Wygięta rura + króciec węża 13 mm</p> <p>12 Filtr bazooka ze stali nierdzewnej</p> <p>13 Akcesoria</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Dziękujemy za zakup Brew Monk. Na podstawie powyższego obrazu i tabeli, sprawdź, czy twój Brew Monk jest kompletny. Skontaktuj się ze sprzedawcą, jeśli czegoś brakuje. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i przestrzegaj poniższych informacji, aby zapobiec uszkodzeniom. Wszelkie usterki spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i środków ostrożności zawartych w niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte naszą gwarancją i nie ponosimy za nie odpowiedzialności

WSKAZÓWKI: Zeskanuj kod QR znajdujący się z tyłu Brew Monk, aby zawsze mieć pod ręką instrukcję obsługi.

1. Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i zachowaj ją, aby skorzystać z niej w przyszłości.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone; należy je wymienić przed użyciem.
- Urządzenie jest przeznaczone do pracy wyłącznie z napięciem 220-240 V i częstotliwością 50/60 Hz. Nie używaj adaptera, ponieważ moc tego urządzenia jest wysoka.
- Unikaj przeciążania zasilania elektrycznego.
- Nie używaj wtyczek o natężeniu mniejszym niż 13 A, jeśli urządzenie wymaga dodatkowego zasilania i nie podłączaj do tej wtyczki żadnego innego urządzenia.
- Sprawdź etykietę informacyjną i przed użyciem upewnij się, że napięcie jest odpowiednie dla Twojego gniazdka.
- Urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie musi być obsługiwane bezpiecznie i prawidłowo w warunkach wolnych od zakłóceń. Sprawdź warunki przed każdym użyciem.
- Urządzenie powinno być instalowane wyłącznie w miejscach, w których jest nadzorowane.

2. Przygotowanie do warzenia

- Przed użyciem urządzenie należy umieścić na stabilnej, bezpiecznej i poziomej powierzchni.
- Pełne naczynie zawiera wrzące gorące płyny i może ważyć do 40 kg (B40), 50 kg (B50) i 70 kg (B70). Pozioma pozycja jest wymagana do pompowania cieczy podczas procesu parzenia. Unikaj niestabilnych powierzchni.
- Urządzenia nie wolno przenosić podczas procesu warzenia. Dźwignie służą wyłącznie do transportu pustego urządzenia.
- Bardzo ważne jest, aby trzymać dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia, gdy jest ono używane. Należy pamiętać, że wrząca woda jest bardzo niebezpieczna.
- Zawsze upewnij się, że wszystkie części sprzętu do warzenia są odpowiednio wyczyszczone. Higiena ma kluczowe znaczenie dla dobrych wyników warzenia.
- Przed użyciem zaleca się podgrzanie gorącej wody w bojlerze w celu wyczyszczenia sprzętu do parzenia za pomocą odpowiedniego środka czyszczącego (Chemipro® Wash).

2.1 Montaż rurki cyrkulacyjnej i informacje o pompie

- Ważne: nigdy nie uruchamiaj pompy bez wody! Przed włączeniem pompy bojler musi być napełniony wodą. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia pompy.
- Zaleca się korzystanie z pompy podczas procesu zacierania.
- Przed włączeniem pompy należy zamontować wygiętą rurkę (11). Zamontuj wygiętą rurkę (11), umieszczając ją na rurce cyrkulacyjnej (2). Sprawdź, czy uszczelka pierścieniowa jest zamontowana i zamocuj wygiętą rurkę (11), naciskając dwie dźwignie. Jeśli chcesz używać szklanej pokrywy (5) podczas zacierania, powinieneś umieścić pokrywę (5) przed zamontowaniem zakrzywionej rurki (11). Najpierw włoż wygiętą rurkę (11) przez otwór w pokrywie (5).



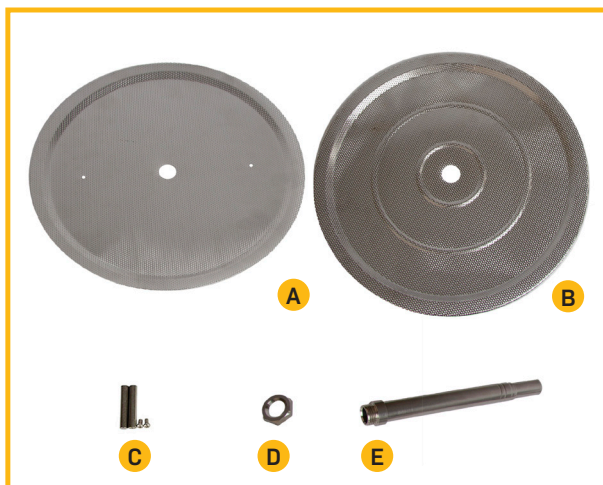
- Wyreguluj natężenie przepływu za pomocą czarnego kurka na rurce cyrkulacyjnej, aby uzyskać prawidłową prędkość cyrkulacji. Jeśli prędkość pompowania jest zbyt wysoka, zawartość pojemnika na ziarno (8) przeleje się wzdłuż rurki centralnej, a dno bojlera może wyschnąć. Może to spowodować przypalenie składników i przegrzanie elementu. Dlatego zaleca się otwarcie kranu tylko do połowy, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- Gdy czarny zawór na rurce cyrkulacyjnej znajduje się w pozycji poziomej, zawór kulowy jest zamknięty. Gdy czarny zawór na rurce cyrkulacyjnej znajduje się w pozycji pionowej, zawór kulowy jest otwarty.
- Uwaga: po zamknięciu czarnego zaworu na dłużej niż 5 sekund należy wyłączyć pompę!
- Przed wyjęciem wygiętej rurki (11) należy zawsze zamknąć czarny zawór i wyłączyć pompę.
- Nie uruchamiaj pompy podczas gotowania brzeczki.
- Jeśli chcesz użyć pompy do schłodzenia brzeczki, na przykład za pomocą chłodziarki z przepływem przeciwną, upewnij się, że brzeczka została najpierw schłodzona do 98 stopni, aby nie pozostała w niej pęcherzyki powietrza. Zapobiega to uszkodzeniu pompy. Ponadto, zawsze należy upewnić się, że w czajniku nie znajdują się żadne luźne chmiele lub przyprawy, aby otwór nie został zatkany.

2.2 Montaż filtra bazooka

Przymocuj filtr bazooka (12) do zewnętrznego gwintu wewnątrz Brew Monk za pomocą elementu łączącego i dokręć do niego filtr bazooka (patrz rysunek obok).



2.3 Montaż rurki przelewowej



- A** 1 x górny dysk filtrujący (1 centralne otwarcie + 2 małe otwory)
- B** 1 x wzmocniony dolny dysk filtrujący (1 otwór centralny)
- C** 2 x dźwignia
- D** 1 x nakrętka
- E** 1 x wysuwana rurka przelewowa

2.3.1 Montaż rurki słodowej poza urządzeniem Brew Monk

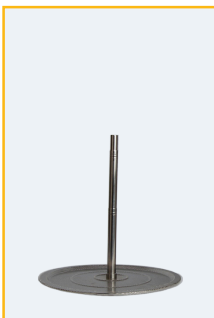
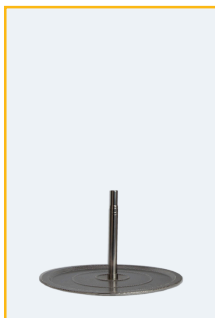
Krok 1

Włóż zewnętrzne połączenie gwintowane (E) przez dolną tarczę filtra (B) i zabezpiecz je nakrętką (D).



Krok 2

Rurkę przelewową można dostosować do zalecanej ilości słodu dla danej receptury. W tym celu należy wyregulować wysuwając rurę (E) na żądaną wysokość.



Krok 3

Przymocuj 2 dźwignie (C) do górnej tarczy filtra (A).



2.3.2 Napełnianie rurki słodowej słodem

Krok 1

Włóż zmontowaną rurkę przelewową (6) z dyskiem filtrującym do rurki słodowej (9).



Krok 2

Wysuń rurkę przelewową (6) na maksymalną długość.

Krok 3

Włóż rurkę słodową (9) do urządzenia Brew Monk (1). Napełnij wodą zgodnie z recepturą.

Krok 4

Załóż przezroczystą nasadkę (13) i napełnij rurkę słodową (9) słodem.

Następnie ponownie zdejmij przezroczystą nasadkę (13).



Krok 5

Wyreguluj wysokość wysuwanej rurki przelewowej (6) na 3 do 4 cm powyżej poziomu wody.

Krok 6

Przesuń górną tarczę filtra na słód za pomocą dźwigni.

3. Uruchomianie i podłączenie

3.1 Jak rozpocząć korzystanie z Brew Monk B40-50-70?

1. Podłącz Brew Monk
2. Naciśnij przycisk włączania zasilania z boku urządzenia. Ekran podświetli się.
3. Kocioł poprosi teraz o połączenie z siecią Wi-Fi. Zdecydowanie zalecamy natychmiastowe podłączenie kotła warzelnego; w ten sposób zawsze będziesz mieć dostęp do najnowszej bezpłatnej aktualizacji oprogramowania i zawsze będziesz mieć pod ręką najbardziej wszechstronną wersję.
4. Po zakończeniu łączenia (lub naciśnięciu przycisku pomijania) zostaniesz przeniesiony do menu głównego.



3.2 Przed użyciem Brew Monk

Zalecamy przepłukanie urządzenia 5-10 litrami wody. Wyczyść także rurkę słodową (9), sita filtra (7) i rurkę przelewową (6), a także filtr bazooka. W tym celu należy użyć Chemipro® Wash.

1. Upewnij się, że zawór kulowy (3) i czarny zawór na rurce cyrkulacyjnej (2) są zamknięte.
2. Wlej 5-10 litrów wody do urządzenia.
3. Wyświetlacz pokaże temperaturę.
4. Ustaw moc na 2500 W, temperaturę na 55 stopni i czas na 5 minut. Można to zrobić za pomocą klawiszy strzałek i przycisku OK. Następnie naciśnij przycisk Start.
5. Dodaj detergent (Chemipro® Wash).
6. Otwórz czarny zawór kulowy i włącz pompę (instalacja zakrzywionej rurki, patrz 2.1).
7. Po zakończeniu programu wyłącz pompę i spuść gorącą wodę za pomocą zaworu kulowego (3).
8. Gorącej wody możesz użyć do umycia w zlewie filtra bazooka (12), rurki słodowej (9) i dysków filtra (7).
9. Przepłucz kocioł czystą wodą.
10. Teraz możesz już zaczynać!

3.3 Jak podłączyć Brew Monk B40-50-70 do Wi-Fi?

1. Po pierwszym uruchomieniu Brew Monk natychmiast zapyta, czy chcesz połączyć się z Wi-Fi. Jeśli zignorowałeś ten komunikat za pierwszym razem, nadal możesz się połączyć.
Przejdź do *menu => settings => connect to wifi*.
2. Następnie weź telefon komórkowy i przejdź do ustawień Wi-Fi. Tutaj zobaczysz sieć o nazwie „Brew Monk B”. Na ekranie pojawi się teraz wyskakujące okienko.
3. Postępuj zgodnie z kolejnymi krokami wyskakującego okienka; na koniec twój Brew Monk zostanie połączony z platformą przez Wi-Fi.

3.4 Jak mogę zaktualizować swoje urządzenie Brew Monk?

1. Na wyświetlaczu bojlera przejdź do *Menu => settings => software update* i postępuj zgodnie z instrukcjami.

3.5 Receptura warzenia online - Tryb przepisu

1. Wejdź na platformę Brew Monk www.mybrewmonk.eu.
2. Pamiętaj, aby zawsze używać tego samego adresu e-mail na platformie i do kotła.
3. Na platformie przejdź do zakładki *My Recipes*, gdzie zobaczysz zestawienie wszystkich zapisanych już receptur, jeśli nic tam jeszcze nie ma, naciśnij najpierw utwórz recepturę i postępuj zgodnie z instrukcjami.

The screenshot shows the 'NEW RECIPE' interface. On the left is a navigation menu with 'My Recipes' selected. The main area is divided into several sections:

- NAME:** Brouwland Tripel
- BEERTYPE:** Belgian Tripel
- BREWING PROFILE:** A table with columns: Type, Target temp (°C), Power (W), Duration (min), Step description. Steps include Mash (57°C, 1500W, 0min), Boil (65°C, 1500W, 10min), Mash step 1 (62°C, 1500W, 45min), Mash step 2 (72°C, 1500W, 20min), and Mash step 3.
- RECIPE DETAILS:** A text box describing the recipe.
- VOLUMES:** Mash water (21L), Sparge water (23L), Volume (20.3L).
- VITALS:** OG (1.060), FG (1.010), ABV (9.3%).
- INGREDIENTS:** Hallertauer (20g), Mosaic (10g), Malt (10g).

4. W każdym okienku z przepisem widoczna jest opcja *sync to kettle*, po włączeniu której oprogramowanie wyśle recepturę do kotła.

The screenshot shows the 'MY RECIPES' page with 9 results. The interface includes a search bar, a filter section, and a grid of recipe cards. Each card displays:

- Recipe name and type (e.g., Brouwland Blond, Brouwland Tripel, Profie Receptuur #2).
- ABV and VOG values.
- Description.
- 'Sync to your Brew Monk' button with a toggle switch.
- 'See recipe' and 'Start brewing' buttons.

5. Na podstawie receptury można warzyć na 2 sposoby:

1. Możesz najpierw wysłać recepturę z platformy do kotła, a następnie przygotować ją online lub offline, w tym samym lub w innym momencie.
 - a. W menu kotła przejdź do *recipe mode*, gdzie zobaczysz receptury przesłane do kotła za pośrednictwem twojego urządzenia.
 - b. Wybierz żądaną recepturę i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na kotle.
2. Możesz również uruchomić recepturę w kotle bezpośrednio z platformy. Ważne jest jednak, abyś przez cały czas był podłączony do Wi-Fi.

3.6 Jak warzyć offline w trybie ręcznym?

1. Uruchoom kocioł.
2. Przejdź do *manual mode*.
3. Teraz dostosuj każdy z 3 parametrów (temperaturę, czas i moc):
 - a. Przejdź dożądanego parametru
 - b. Naciśnij OK
 - c. Użyj strzałek, aby ustawić wyższy lub niższy parametr
 - d. Aby zatwierdzić, naciśnij OK
 - e. Ustaw w ten sposób wszystkie 3 parametry, a gdy skończysz, naciśnij *Start*.
 - f. Na kotle pojawi się teraz ustawiona temperatura, czas i moc.

4. Konserwacja

- Bardzo ważne jest czyszczenie urządzenia po każdym użyciu. Wynika to z faktu, że suche składniki mogą przykleić się do metalu i zatkać pompę.
- Płucz urządzenie 5-10 litrami wody o temperaturze 60°C przez 15 minut lub dłużej, aż będzie czyste. Podczas czyszczenia należy włączyć pompę.
- Nie używaj ostrych metalowych narzędzi do usuwania pozostałości. Do czyszczenia wnętrza kotła należy używać miękkiej ściereczki lub miękkiego zmywaka.
- Usuń wszystkie pozostałości z dna kotła przed kolejnym użyciem.
- Przepłucz pompę w odwrotnym kierunku. Aby to zrobić, podłącz silikonowy wąż do zakrzywionej rurki ORAZ do kranu i otwórz oba krany. Następnie włącz pompę.
- Używaj odpowiednich środków czyszczących (Chemipro® Wash).
- Pamiętaj, aby woda nie przyskała na elektroniczne części urządzenia.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu i odłączać od zasilania, gdy nie jest używane.

Wskazówka: na platformie online znajdziesz również zakładkę FAQ z odpowiedziami na najczęściej zadawane pytania.



strona internetowa: www.brewmonk.eu
platforma: www.mybrewmonk.eu

Dystrybucja: Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com



- 1 Bryggemaskin 40 liter / 50 liter / 70 liter
- 2 Transparent sirkulasjonsrør med litergradering
- 3 Avtakbar kuleventil i rustfritt stål på 0,5 tomme + slangetilkobling på 13 mm
- 4 Kan programmeres via det digitale displayet
- 5 Glasslokk
- 6 Uttrekkbart overløpsrør i rustfritt stål
- 7 Justerbare filterskiver i rustfritt stål
- 8 Strømbryter og pumpebryter
- 9 Maltrør i rustfritt stål:
B40 opp til maks. 8 kg malt
B50 opp til maks. 12 kg malt
B70 opp til maks. 18 kg malt
- 10 Avtagbart håndtak for løfting av maltrør
- 11 Bøyd rør + slangetilkobling på 13 mm
- 12 Bazooka-filter i rustfritt stål
- 13 Tilbehør

Takk for at du kjøpte en Brew Monk. Bruk bildet og tabellen ovenfor for å kontrollere at din Brew Monk er komplett. Ta kontakt med selgeren dersom noe mangler. Les denne bruksanvisningen nøye og ta hensyn til følgende informasjonen for å unngå skade. Eventuelle defekter forårsaket av manglende overholdelse av instruksjonene og forholdsreglene i denne bruksanvisningen dekkes ikke av garantien vår, og vi kan ikke holdes ansvarlige for dette.

TIPS: Du har alltid bruksanvisningen for hånden ved å skanne QR-koden som du finner på baksiden av Brew Monk-maskinen.

1. Sikkerhetsinstruksjoner

- Les alle instruksjonene nøye og ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller pluggen er skadet. Du må skifte ut en skadet ledning eller plugg før bruk.
- Apparaten er kun beregnet for drift med 220-240 V og 50/60 Hz. Ikke bruk en adapter da strømmen i dette apparatet er høy.
- Unngå overbelastning av strømmettet.
- Ikke bruk fordelerplasser på mindre enn 13 A hvis apparatet krever ekstra strøm, og ikke koble noe annet apparat til denne pluggen.
- Kontroller informasjonsetiketten og sørg for at spenningen passer til stikkkontakten før bruk.
- Apparaten må kun brukes til det tiltenkte formålet. Den må brukes på en trygg og riktig måte under forstyrrelsesfrie forhold. Kontroller forholdene før hver bruk.
- Apparaten må kun installeres på et sted hvor brukeren kan inspisere den.

2. Forberedelser for brygging

- Apparaten må plasseres på et stabilt, trygt og horisontalt underlag før bruk.
- En full beholder inneholder kokende, varme væsker og kan veie opptil 40 kg (B40), 50 kg (B50) eller 70 kg (B70). Den horisontale posisjonen er nødvendig for å kunne pumpe væsken under bryggeprosessen. Unngå ustabile underlag.
- Apparaten må ikke flyttes under bryggeprosessen. Håndtakene er kun beregnet for å transportere apparatet når det er tomt.
- Det er veldig viktig at apparatet er utenfor syne og rekkevidde for barn og dyr når det er i bruk. Husk at kokende vann er veldig farlig.
- Forsikre deg alltid om at alle deler av bryggeutstyret ditt er ordentlig rengjort. Hygiene er avgjørende for et godt bryggeresultat.
- Før bruk anbefales det å varme opp vann i kjelen for å rengjøre bryggeutstyret med et passende rengjøringsmiddel (Chemipro® Wash).

2.1 Montering av sirkulasjonsrør og informasjon om pumpen

- Viktig: Kjør aldri pumpen uten vann! Bryggemaskinen må fylles med vann før pumpen slås på. Hvis du ikke gjør det, kan pumpen bli skadet.
- Vi anbefaler at du bruker pumpen under meskingsprosessen.
- Installer det bøyde røret (11) før du starter pumpen. Installer det bøyde røret (11) ved å plassere det på toppen av sirkulasjonsrøret (2). Kontroller at tetningen er på plass, og monter deretter det bøyde røret (11) ved å trykke ned på de to spakene. Hvis du vil bruke glasslokket (5) under meskingsprosessen, må du sette på lokket (5) før du monterer det bøyde røret (11). Før først det bøyde røret (11) inn gjennom åpningen på lokket (5).



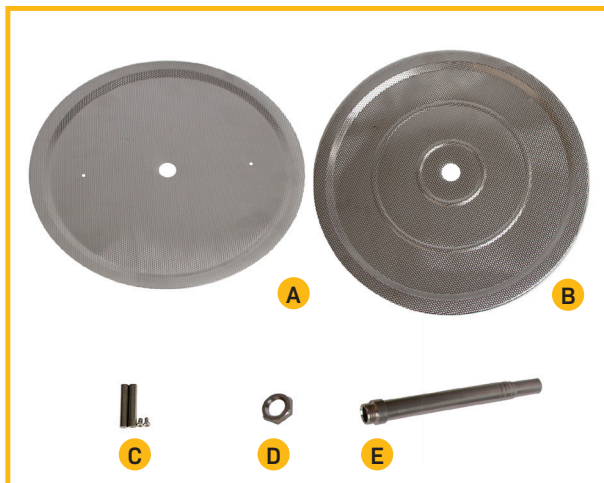
- Juster strømningshastigheten med den svarte kranen på sirkulasjonsrøret for å oppnå riktig sirkulasjonshastighet. Hvis pumpehastigheten er for høy, vil kornbeholderen (8) renne over langs sentralrøret og som et resultat kan bunnen av kjelen bli tørr. Dette kan føre til at ingrediensene blir brent og elementet overopphetes. Derfor anbefaler vi at kranen kun åpnes halvveis for å få best resultat.
- Når den svarte ventilen på sirkulasjonsrøret befinner seg i horisontal posisjon, er kuleventilen stengt. Når den svarte ventilen på sirkulasjonsrøret befinner seg i vertikal posisjon, er kuleventilen åpen.
- Merk: slå av pumpen hvis du stenger den svarte ventilen i mer enn 5 sekunder!
- Steng alltid den svarte ventilen og slå av pumpen før du fjerner det bøyde røret (11).
- Pumpen må ikke kjøres under vørterkoking.
- Hvis du ønsker å bruke pumpen til å kjøle vørteren, f.eks. med en motstrømskjøler, må du sørge for at vørteren først er avkjølt til 98 grader slik at det ikke er noen luftbobler igjen i den. Dette forhindrer skade på pumpen. Pass også alltid på å ikke putte løs humle eller løst krydder i bryggemaskinen, slik at åpningen ikke tettes.

2.2 Montering av bazooka-filter

Fest bazooka-filteret (12) på de ytre gjengene inne i Brew Monk ved hjelp av koblingsstykket. Stram deretter til bazooka-filteret (se bilde på motsatt side).



2.3 Montering av overløpsrør



A 1 x øvre filterskive
(1 sentral åpning +
2 små åpninger)

B 1 x forsterket nedre
filterskive
(1 sentral åpning)

C 2 x håndtak

D 1 x mutter

E 1 x uttrekkbart
overløpsrør

2.3.1 Montering av maltrøret på utsiden av Brew Monk

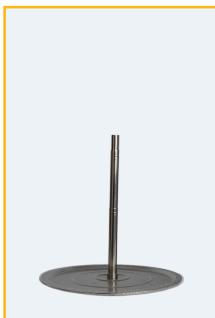
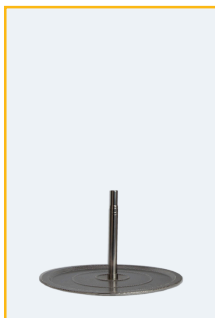
Trinn 1

Sett den ytre gjengen (E) gjennom den nedre filterskiven (B) og fest den ved hjelp av mutteren (D).



Trinn 2

Du kan justere overløpsrøret til den anbefalte mengden malt for oppskriften. For å gjøre dette trekker du ut det uttrekkbare røret (E) til ønsket høyde.



Trinn 3

Monter de 2 håndtakene (C) på den øvre filterskiven (A).



2.3.2 Fylle maltrøret med malt

Trinn 1

Sett det monterte overløpsrøret (6) med filterskive inn i maltrøret (9).



Trinn 2

Trekk ut overløpsrøret (6) til maksimal lengde.

Trinn 3

Sett maltrøret (9) inn i Brew Monk (1).

Fyll på med vann i henhold til oppskriften.

Trinn 4

Sett på det gjennomsiktige lokket (13) og fyll maltrøret (9) med malt.

Fjern deretter det gjennomsiktige dekselet igjen (13).



Trinn 5

Juster høyden på det uttrekkbare overløpsrøret (6) til 3 eller 4 cm over vannstanden.

Trinn 6

Skyv den øvre filterskiven på malten ved hjelp av håndtakene.

3. Oppstart og tilkobling

3.1 Hvordan starter jeg min Brew Monk B40-50-70?

1. Koble Brew Monk til stikkkontakten
2. Trykk på på-knappen på siden av apparatet. Du vil nå se at at skjermen lyser opp.
3. Bryggemaskinen vil nå be deg om å koble til wifi. Vi anbefaler på det sterkeste at du kobler bryggemaskinen til wifi. På denne måten vil du alltid ha tilgang til den nyeste, gratis programvareoppdateringen og den mest omfattende versjonen.
4. Når du har fullført tilkoblingen (eller hvis du har trykket på «hopp over» for å hoppe over), vil du bli tatt til hovedmenyen.



3.2 Før du bruker Brew Monk

Vi anbefaler å skylle maskinen med 5-10 liter vann. Rengjør maltrøret (9), filterskivene (7), overløpsrøret (6) og bazooka-filteret. Bruk Chemipro® Wash til dette.

1. Pass på at både kuleventilen (3) og den svarte ventilen på sirkulasjonsrøret (2) er stengt.
2. Hell 5–10 liter vann i apparatet.
3. Temperaturen vises på displayet.
4. Still inn effekten til 2 500 watt, temperaturen til 55 grader og tiden til 5 minutter. Dette gjør du med piltastene og ok-knappen. Trykk deretter på start.
5. Tilsett rengjøringsmiddel (Chemipro® Wash).
6. Åpne den svarte kuleventilen og slå på pumpen (for installasjon av det bøyde røret, se avsnitt 2.1).
7. Når programmet er ferdig, slå av pumpen og tøm varmtvannet med kuleventilen (3).
8. Du kan bruke det varme vannet til å vaske bazooka-filteret (12), maltrøret (9) og filterskivene (7) i vasken.
9. Skyll bryggemaskinen med litt rent vann.
10. Nå er du klar til å komme i gang!

3.3 Hvordan kobler jeg min Brew Monk B40-50-70 til wifi?

1. Når du slår på Brew Monk for første gang, vil apparatet umiddelbart spørre deg om du ønsker å koble til wifi. Selv om du hoppet over denne meldingen, kan du koble til wifi senere. Gå til *menu =>settings =>connect to wifi*.
2. Ta frem mobiltelefonen og gå til wifi-innstillingene dine. Der vil du se et nettverk som heter «Brew Monk B...». En popup-melding vises på skjermen.
3. Følg trinnene i popup-vinduet. Når du har fullført dem, vil Brew Monk være koblet til plattformen via wifi.

3.4 Hvordan oppdaterer jeg min Brew Monk?

1. På bryggemaskinens display, gå til *Menu =>settings =>software update* og følg instruksjonene.

3.5 Brygg en oppskrift fra nettet – oppskriftmodus

1. Gå til Brew Monk-plattformen via www.mybrewmonk.eu.
2. Sørg for at du alltid bruker den samme e-postadressen på plattformen og for bryggemaskinen.
3. Gå til *My Recipes* på plattformen. Her finner du en oversikt over alle oppskriftene som du har lagret. Hvis det ikke er noe der ennå, trykk da først på «lag en oppskrift» og følg instruksjonene.

BREW MONK B40 | MASHING - Mash step 2 | 00:08:34

< NEW RECIPE | XML-import | Cancel | Save

NAME
Brouwland Tripel

BEERTYPE
Belgian Tripel

BREWING PROFILE

Type	Target temp (°C)	Power (W)	Duration (min)	Step description
Mash	57	1500	0	Mash in
Boil				
Action Alert	55	1500	10	Mash step 1
Mash	62	1500	45	Mash step 2
Mash	72	1500	20	Mash step 3
Alert				Add 20g Hallertauer
Action				Lift basket

RECIPE DETAILS
Een licht kruidige tripel met een intense moutaamk van gerst, larve en rogge. Een limited edition special ontworpen voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.

VOLUMES

Mash water (L)	Sparge water (L)	Volume (L)
21	23	20.3

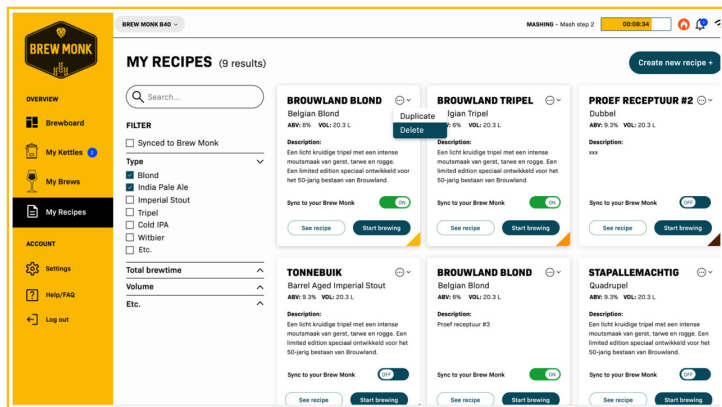
VITALS

OG	FG	ABV (%)
1.060	1.010	9.3

INGREDIENTS

Hallertauer	20
Mosaic	10
Malt	10

4. I hver oppskriftsramme vil du se alternativet *sync to kettle*. Hvis du aktiverer dette alternativet, vil programvaren sende oppskriften til bryggemaskinen din.



5. Du kan brygge en oppskrift på to måter:

1. Du kan først sende oppskriften fra plattformen til bryggemaskinen din. Deretter kan du brygge den online eller offline, nå eller på et senere tidspunkt.

- Gå til *recipe mode* på bryggemaskinens meny. Her finner du oppskriftene som du har sendt til bryggemaskinen via verktøyet.
- Velg ønsket oppskrift og følg trinnene på bryggemaskinen.

2. Du kan også ganske enkelt starte en oppskrift direkte fra bryggemaskinens plattform. Men da er det viktig å være koblet til wifi hele tiden.

3.6 Hvordan brygger jeg i frakoblet, manuell modus?

- Start bryggemaskinen.
- Gå til *manual mode*.
- Juster nå alle de tre parameterne (temperatur, tid og watt):
 - Gå til ønsket parameter
 - Trykk på ok
 - Bruk pilene for å øke eller redusere parameteren.
 - Trykk ok for å bekrefte
 - Still inn de tre variablene og trykk på start når du er ferdig.
 - Bryggemaskinen vil nå vise innstilt temperatur, tid og watt.

4. Vedlikehold

- Det er veldig viktig at apparatet rengjøres etter hver bruk. Det er fordi de tørre ingrediensene kan feste seg til metallet og i pumpen.
- Skyll apparatet med 5-10 liter vann ved 60 °C i 15 minutter eller mer til det er rent. Slå på pumpen under rengjøringen.
- Bruk ikke skarpe metallverktøy for å fjerne rester. Bruk en myk klut eller rengjøringssvamp for å rengjøre innsiden av bryggemaskinen.
- Fjern alle værterester fra bunnen av bryggemaskinen før neste bruk.
- Skyll pumpen i motsatt retning. Koble en silikonlange til det bøyde røret OG til ventilen, og åpne begge ventilene. Slå deretter på pumpen.
- Bruk et egnet rengjøringsmiddel (Chemipro® Wash).
- Pass på at det ikke kan sprute vann på apparatets elektroniske deler.
- Senk aldri apparatet i vann.
- Oppbevar apparatet på et tørt sted og trekk ut pluggen når det ikke er i bruk.

Tips: du finner svar på de oftest stilte spørsmålene på nettplattformen vår.



nettside: www.brewmonk.eu
plattform: www.mybrewmonk.eu
Distribuert av Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com



- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Bryggekedel 40 liter / 50 liter / 70 liter</p> <p>2 Transparent cirkulationsrør med inddeling af liter</p> <p>3 Aftagelig kugleventil i rustfrit stål ½ tomme + 13 mm slangestuds</p> <p>4 Programmerbar betjening med digitalt display</p> <p>5 Glaslåg</p> <p>6 Udtrækkeligt overløbsrør i rustfrit stål</p> <p>7 Justerbare filterskiver i rustfrit stål</p> <p>8 Tænd/sluk-kontakt og pumpekontakt</p> | <p>9 Maltrør i rustfrit stål:
B40 op til maks. 8 kg malt
B50 op til maks. 12 kg malt
B70 op til maks. 18 kg malt</p> <p>10 Aftageligt håndtag til løft af maltrør</p> <p>11 Bøjet rør + 13 mm slangestuds</p> <p>12 Bazoooka-filter i rustfrit stål</p> <p>13 Tilbehør</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Tak, fordi du købte Brew Monk. Brug billedet og tabellen ovenfor til at kontrollere, om din Brew Monk er komplet. Kontakt sælgeren, hvis der mangler noget. Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, og overhold følgende oplysninger for at undgå skader. Eventuelle defekter forårsaget af manglende overholdelse af instruktionerne og forholdsreglerne i denne brugsanvisning er ikke dækket af vores garanti, og vi vil ikke kunne holdes ansvarlige for en sådan manglende overholdelse.

TIP: Scan QR-koden på bagsiden af Brew Monk, så har du altid brugsvejledningen lige ved hånden.

1. Sikkerhedsanvisninger

- Læs alle instruktioner omhyggeligt, og gem denne brugsanvisning til senere brug.
- Brug ikke udstyret, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis dette er tilfældet, skal de udskiftes før brug.
- Udstyret er kun beregnet til at blive brugt med 220-240 V og 50/60 Hz. Brug ikke en adapter, da en sådan enhed har en høj effekt.
- Undgå at overbelaste elforsyningen.
- Brug ikke fordelingsstikdåse på mindre end 13 A, hvis udstyret kræver ekstra strøm, og tilslut ikke andre apparater til denne stikdåse.
- Tjek informationsmærkaten, og sørg for, at spændingen passer til din stikkontakt, før du bruger udstyret.
- Udstyret må kun bruges til det formål, det er beregnet til. Det skal betjenes sikkert og korrekt under forstyrrelsesfrie forhold. Kontroller forholdene før hver brug.
- Udstyret må kun installeres på steder, hvor det er under opsyn.

2. Forberedelse til brygning

- Placer udstyret på en stabil, sikker og vandret overflade før det tages i brug.
- En fuld beholder indeholder kogende varme væsker og kan veje op til 40 kg (B40), 50 kg (B50) og 70 kg (B70). Den vandrette placering er nødvendig for at pumpe væsken under bryggeprocessen. Undgå ustabile overflader.
- Udstyret må ikke flyttes under brygningen. Håndtagene er kun til transport af enheden, mens den er tom.
- Det er meget vigtigt at holde børn og dyr væk fra udstyret, mens det er i brug. Husk, at kogende vand kan udgøre en fare for personskade.
- Sørg altid for, at alle dele af dit bryggeudstyr er ordentligt rengjort. Hygiejne er afgørende for et godt bryggeresultat.
- Før brug anbefales det at opvarme varmt vand i kedlen for at rengøre bryggeudstyret med et egnet rengøringsmiddel (Chemipro® Wash).

2.1 Montering af cirkulationsrør og oplysninger om pumpen

- **Vigtigt:** Lad aldrig pumpen køre uden vand! Kedlen skal være fyldt med vand, før pumpen tændes. Hvis dette ikke er tilfældet, kan pumpen blive beskadiget.
- Det anbefales at bruge pumpen under mæskningsprocessen.
- Monter det buede rør (11), før pumpen tændes. Monter det buede rør (11) ved at placere det oven på cirkulationsrøret (2). Kontrollér, at ringforseglingen er monteret, og fastgør det buede rør (11) ved at trykke de to håndtag ned. Hvis du vil bruge glaslåget (5) under mæskningen, skal du placere låget (5), før du monterer det buede rør (11). Før først det bøjede rør (11) ind gennem åbningen i låget (5).



- Justér flowhastigheden ved hjælp af den sorte ventil på cirkulationsrøret for at opnå den korrekte cirkulationshastighed. Hvis pumpehastigheden er for høj, vil kornkurven (8) løbe over langs det centrale rør, og bunden af kedlen kan blive tør. Det kan få ingredienserne til at brænde på, og elementet til at blive overophedet. Det anbefales derfor kun at åbne vandhanen halvt for at få det bedste resultat.
- Når den sorte ventil på cirkulationsrøret er i vandret position, er kugleventilen lukket. Når den sorte ventil på cirkulationsrøret er i lodret position, er kugleventilen åben.
- OBS: Sluk for pumpen, når du lukker for den sorte ventil i mere end 5 sekunder!
- Luk altid den sorte ventil, og sluk for pumpen, før du fjerner det bøjede rør (11).
- Lad ikke pumpen køre under urtkogning.
- Hvis du vil bruge pumpen til at køle din urt, f.eks. ved hjælp af en modstrømskøler, skal du sørge for, at din urt først er kølet ned til 98 grader, så der ikke er luftbobler tilbage i den. Dette forhindrer skader på pumpen. Sørg også altid for ikke at putte løs humle eller krydderier i kedlen, for at undgå at åbningen bliver tilstoppet.

2.2 Montering af bazooka-filteret

Fastgør bazooka-filteret (12) til det udvendige gevind inde i Brew Monk ved hjælp af koblingsstykket, og stram bazooka-filteret fast (se billedet overfor).



2.3 Montering af overløbsrøret



- A** 1 x øvre filterskive
(1 central åbning +
2 små åbninger)
- B** 1 x forstærket underdel
filterskive
(1 central åbning)
- C** 2 x håndtag
- D** 1 x møtrik
- E** 1 x udtrækeligt overløbsrør

2.3.1 Montering af maltørret uden for Brew Monk

Trin 1

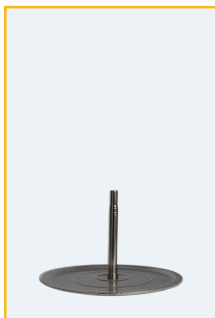
Indsæt den udvendige gevindforbindelse (E) gennem den nederste filterskive (B), og fastgør den med møtrikken (D).



Trin 2

Du kan justere overløbsrøret i forhold til den anbefalede mængde malt til din opskrift.

For at gøre dette skal du justere det udtrækelige rør (E) til den ønskede højde.



Trin 3

Fastgør de 2 håndtag (C) til den øverste filterskive (A).



2.3.2 Påfyldning af maltrøret med malt

Trin 1

Indsæt det samlede overløbsrør (6) med filterskive i maltrøret (9).



Trin 2

Skub overløbsrøret (6) ud til dets maksimale længde.

Trin 3

Anbring maltrøret (9) i Brew Monk (1).
Fyld vand på i henhold til opskriften.

Trin 4

Sæt det gennemsigtige låg (13) på, og fyld maltrøret (9) med malt.
Fjern derefter det gennemsigtige låg igen (13).



Trin 5

Juster højden på det udtrækkelige overløbsrør (6) til 3 til 4 cm over vandniveauet.

Trin 6

Skub den øverste filterskive på med håndtagene.

3. Opstart og tilslutning

3.1 Hvordan starter jeg min Brew Monk B40-50-70?

1. Sæt stikket fra Brew Monk i stikkontakten
2. Tryk på *power on*-knappen på siden af udstyret.
Du vil nu se, at skærmen lyser op.
3. Kedlen vil nu bede dig om at oprette forbindelse til wifi. Vi anbefaler på det kraftigste, at du opretter forbindelse til kedlen med det samme; på den måde vil du altid have adgang til den seneste gratis softwareopdatering og altid have den mest omfattende softwareversion.
4. Når du har været igennem tilslutningsprocessen (eller hvis du har trykket på spring over), kommer du til hovedmenuen.



3.2 Før du bruger Brew Monk

Vi anbefaler, at du skyller udstyret med 5-10 liter vand. Rengør maltrøret (9), filterskærmene (7) og overløbsrøret (6) samt bazooka-filteret. Brug Chemipro® Wash til dette formål.

1. Sørg for, at både kugleventilen (3) og den sorte ventil på cirkulationsrøret (2) er lukkede.
2. Hæld 5-10 liter vand i udstyret.
3. Displayet viser temperaturen.
4. Indstil wattforbruget til 2.500 watt, temperaturen til 55 grader og tiden til 5 minutter. Dette gør du med piletasterne og ok-knappen. Tryk derefter på start.
5. Tilsæt rengøringsmiddel (Chemipro® Wash).
6. Åbn den sorte kugleventil, og tænd for pumpen (for installation af det buede rør, se 2.1).
7. Når programmet er færdigt, slukkes pumpen, og det varme vand tappes af ved hjælp af kugleventilen (3).
8. Du kan bruge det varme vand til at vaske bazooka-filteret (12), maltrøret (9) og filterskiverne (7) af i vasken.
9. Skyl kedlen igen med rent vand.
10. Nu er du klar til at gå i gang!

3.3 Hvordan tilslutter jeg min Brew Monk B40-50-70 til wifi?

1. Når du starter din Brew Monk for første gang, vil den straks spørge dig, om du vil oprette forbindelse til wifi. Hvis du ignorerede denne besked første gang, kan du dog stadig oprette forbindelse senere. Gå til *menu =>settings =>connect to wifi*.
2. Tag derefter din mobiltelefon, og gå til dine Wi-Fi-indstillinger. Her vil du se et netværk med navnet 'Brew Monk B.'. Du vil nu se en pop-up på din skærm.
3. Følg de forskellige trin i pop-up'en; når du er færdig vil din Brew Monk være forbundet til platformen via wifi.

3.4 Hvordan opdaterer jeg min Brew Monk?

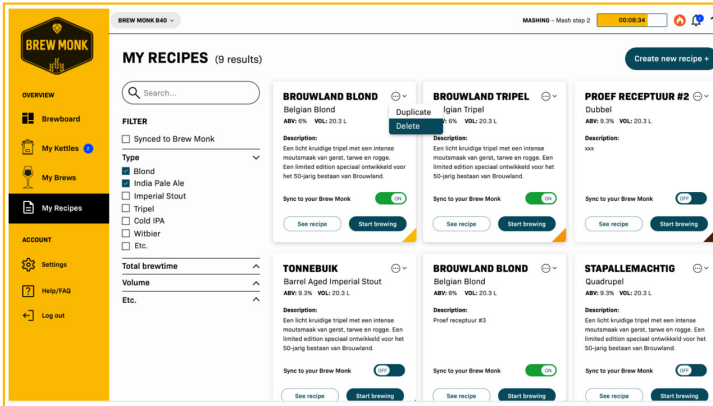
1. Gå til *Menu =>settings =>software update* på kedlens display og følg instruktionerne.

3.5 Brygning af en onlineopskrift - Recipe mode

1. Gå til Brew Monk-platformen på www.mybrewmonk.eu.
2. Sørg for, at du altid bruger den samme e-mailadresse på platformen og på kedlen.
3. Gå til *My Recipes* på platformen. Her vil du se en oversigt over alle de opskrifter, du allerede har gemt. Hvis du endnu ikke har oprettet en opskrift, skal du først trykke på 'opret en opskrift' og følge trinene.

The screenshot shows the 'NEW RECIPE' screen in the Brew Monk app. The interface is clean and organized, with a yellow sidebar on the left containing navigation options like 'Overview', 'Brewboard', 'My Kettles', 'My Brews', 'My Recipes', 'Account', 'Settings', 'Help/FAQ', and 'Log out'. The main content area is titled 'NEW RECIPE' and includes a 'NAME' field with 'Brouwland Tripel', a 'BEERTYPE' dropdown set to 'Belgian Tripel', and a 'BREWING PROFILE' table. The table has columns for 'Type', 'Target temp (°C)', 'Power (W)', 'Duration (min)', and 'Step description'. The steps listed are: Mash (57°C, 1500W, 0min), Boil, Action Alert (55°C), Mash (62°C, 1500W, 45min), Mash step 1 (1500W, 10min), Mash step 2 (1500W, 45min), Mash step 3 (72°C, 1500W, 20min), Alert (Add 20g Hallertauer), and Action (Lift basket). To the right, 'RECIPE DETAILS' provides a description of the recipe. Below that, 'VOLUMES' shows Mesh water (21L), Sparge water (23L), and Volume (20.3L). 'VITALS' shows OG (1.060), FG (1.010), and ABV (9.3). The 'INGREDIENTS' section lists Hallertauer (20g), Mosaic (10g), and Malt (10g).

4. For hver opskrift kan du se muligheden *sync to kettle*, hvis du slår den til, vil softwaren sende opskriften til din kedel.



5. Du kan brygge en opskrift på to måder:

1. Du kan først sende opskriften fra platformen til din kedel, og derefter brygge den online eller offline, med det samme eller på et andet tidspunkt.
 - a. Gå til opskriftstilstand via kedlens menu. Her du kan se de opskrifter, du har sendt til din kedel via værktøjet.
 - b. Vælg den ønskede opskrift, og følg trinene på kedlen.
2. Du kan også starte en opskrift på din kedel direkte fra platformen. Når du gør det, er det vigtigt, at du hele tiden har forbindelse til wifi.

3.6 Hvordan brygger jeg i offline, manuel tilstand?

1. Start kedlen.
2. Gå ind i *Manual Mode*.
3. Tilpas hver af de 3 parametre (temperatur, tid og watt):
 - a. Naviger til den ønskede parameter
 - b. Tryk på ok
 - c. Brug pilene til at indstille parameteren til at være højere eller lavere
 - d. Tryk på ok for at bekræfte
 - e. Indstil de 3 variabler, og tryk på start, når du er færdig.
 - f. Kedlen vil nu bruge den indstillede temperatur, tid og effekt.

4. Vedligeholdelse

- Det er meget vigtigt at rengøre udstyret efter hver brug. Det skyldes, at de tørre ingredienser kan klæbe sig fast til metallet og sætte sig fast i pumpen.
- Skyl udstyret med 5-10 liter 60 °C varmt vand i 15 minutter eller længere, indtil den er ren. Tænd for pumpen under rengøringen.
- Brug ikke skarpe metalredskaber til at fjerne rester. Brug en blød klud eller en blød svamp til at rengøre kedlen indvendigt.
- Fjern alle urtrestre i bunden af kedlen før næste brug.
- Skyl pumpen i baglæns retning. For at gøre dette skal du tilslutte en silikoneslange til det buede rør OG hanen og åbne begge haner. Tænd derefter for pumpen.
- Brug egnede rengøringsmidler (Chemipro® Wash).
- Sørg for, at der ikke kan sprøjte vand på udstyrets elektroniske dele.
- Sænk aldrig udstyret ned i vand.
- Opbevar udstyret på et tørt sted, og tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen ikke er i brug.

Tip: På onlineplatformen finder du også en FAQ med svar på de oftest stillede spørgsmål.



hjemmeside: www.brewmonk.eu
platform: www.mybrewmonk.eu

Distribueret af Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com

SE – Bruksanvisning till Brew Monk



- 1 Bryggverk 40 liter/50 liter/70 liter
- 2 Transparent cirkulationsrör med litergradering
- 3 Avtagbar kulventil i rostfritt stål, ½ tum + 13 mm slanganslutning
- 4 Programmerbar kontroll med digital display
- 5 Glaslock
- 6 Utdragbart överströmningsrör i rostfritt stål
- 7 Justerbara filterskivor i rostfritt stål
- 8 Strömbrytare och pumpbrytare
- 9 Maltrör i rostfritt stål:
B40 upp till max. 8 kg malt
B50 upp till max. 12 kg malt
B70 upp till max. 18 kg malt
- 10 Avtagbart handtag för att lyfta maltrör
- 11 Böjt rör + 13 mm slanganslutning
- 12 Bazooca-filter i rostfritt stål
- 13 Tillbehör

Tack för att du köpt en Brew Monk. Använd bilden och tabellen ovan för att kontrollera att din Brew Monk är komplett. Kontakta säljaren om något saknas. Läs noggrant igenom denna bruksanvisning och beakta följande information för att undvika skador. Eventuella defekter som orsakas av att anvisningarna och försiktighetsåtgärderna i denna bruksanvisning inte har följts täcks inte av vår garanti och vi kan inte ansvara för dessa fall.

TIPS: Skanna QR-koden på baksidan av din Brew Monk så har du alltid bruksanvisningen till hands.

1. Säkerhetsanvisningar

- Läs alla instruktioner noggrant och spara denna bruksanvisning för framtida bruk.
- Använd inte apparaten om sladden eller stickkontakten är skadad; en skadad sladd eller stickkontakt måste bytas ut före användning.
- Apparaten är endast avsedd för drift med 220–240 V och 50/60 Hz. Använd inte en adapter då strömmen i denna apparat är hög.
- Undvik att överbelasta elnätet.
- Använd inte distributionskontakter på mindre än 13 A om apparaten kräver extra kraft, och anslut inte någon annan apparat till denna kontakt.
- Kontrollera informationsetiketten och se till att spänningen är lämplig för ditt uttag innan du använder apparaten.
- Apparaten får endast användas för avsett ändamål. Den måste användas säkert och korrekt under störningsfria förhållanden. Kontrollera förhållandena innan varje användning.
- Apparaten får endast installeras på en plats där användaren har översyn.

2. Förberedelser inför bryggning

- Apparaten måste placeras på en stabil, säker och horisontell yta före användning.
- Ett fullt kärl innehåller kokheta vätskor och kan väga upp till 40 kg (B40), 50 kg (B50) eller 70 kg (B70). Det horisontella läget krävs för att pumpa vätskan under bryggningsprocessen. Undvik instabila ytor.
- Apparaten får inte flyttas under bryggningsprocessen. Handtagen är endast avsedda för transport av apparaten när den är tom.
- Det är mycket viktigt att apparaten är utom syn- och räckhåll för barn och djur när den används. Kom ihåg att kokande vatten är mycket farligt.
- Se alltid till att alla delar av din bryggutrustning är ordentligt rengjorda. Hygien är avgörande för goda bryggsresultat.
- Före användning är det lämpligt att värma vatten i pannan för att rengöra bryggutrustningen med ett lämpligt rengöringsmedel (Chemipro® Wash).

2.1 Montering av cirkulationsrör och information om pump

- Viktigt: kör aldrig pumpen utan vatten! Bryggverket måste vara fyllt med vatten innan pumpen kopplas in. Om så inte är fallet kan pumpen skadas.
- Vi rekommenderar att du använder pumpen under mäskning.
- Installera det böjda röret (11) innan pumpen startas. Montera det böjda röret (11) genom att placera det ovanpå cirkulationsröret (2). Kontrollera att tätningen är monterad och montera sedan det böjda röret (11) genom att trycka ned de två spakarna. Om du vill använda glaslocket (5) vid mäskning bör du placera locket (5) innan du monterar det böjda röret (11). För först in det böjda röret (11) genom öppningen i locket (5).



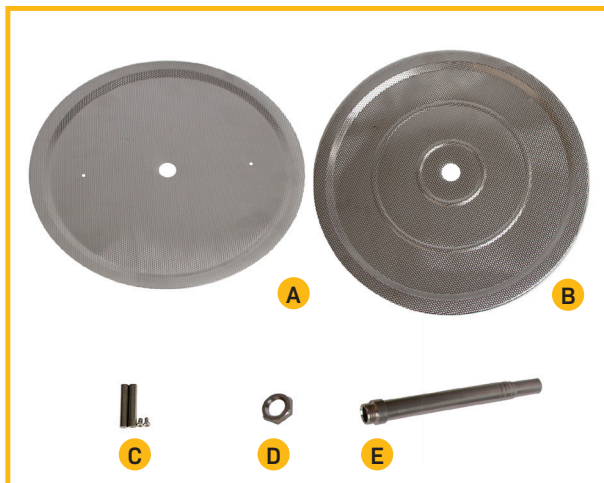
- Justera flödes hastigheten med hjälp av den svarta kranen på cirkulationsröret för att få korrekt cirkulationshastighet. Om pumphastigheten är för hög kommer spannmålsbehållaren (8) att rinna över längs det centrala röret och pannans botten kan bli torr. Detta kan leda till att ingredienserna bränns vid och att elementet överhettas. Därför rekommenderar vi att kranen endast öppnas halvvägs för bästa resultat.
- När den svarta ventilen på cirkulationsröret är i horisontellt läge är kulventilen stängd. När den svarta ventilen på cirkulationsröret är i vertikalt läge är kulventilen öppen.
- Obs: stäng av pumpen om du stänger den svarta ventilen i mer än 5 sekunder!
- Stäng alltid den svarta ventilen och stäng av pumpen innan du tar bort det böjda röret (11).
- Pumpen får inte köras under vörtkokning.
- Om du vill använda pumpen för att kyla vörten, t.ex. med en motströmskylare, ska du se till att vörten först har svalnat till 98 grader så att det inte finns några luftbubblor kvar i den. Detta förhindrar skador på pumpen. Se även alltid till att inte lägga lös humle eller lösa kryddor i bryggverket, så att öppningen inte blir igensatt.

2.2 Montera bazooka-filter

Fäst bazooka-filtret (12) på den yttre gången inuti din Brew Monk med hjälp av kopplingsstycket. Dra sedan åt bazooka-filtret (se bilden på motsatt sida).



2.3 Montera överströmningsrör



- A** 1 x övre filterskiva
(1 central öppning +
2 små öppningar)
- B** 1 x förstärkt nedre del
filterskiva
(1 central öppning)
- C** 2 x handtag
- D** 1 x mutter
- E** 1 x utdragbart
överströmningsrör

2.3.1 Montering av maltröret utanpå Brew Monk

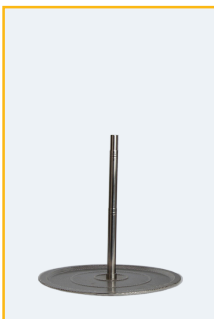
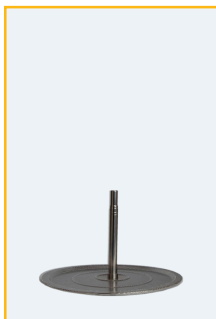
Steg 1

För in den utvändiga gängen (E) genom den nedre filterskivan (B) och säkra med muttern (D).



Steg 2

Du kan justera överströmningsröret till den rekommenderade mängden malt för ditt recept. För att göra detta, dra ut det utdragbara röret (E) till önskad höjd.



Steg 3

Montera de 2 handtagen (C) på den övre filterskivan (A).



2.3.2 Fyll maltröret med malt

Steg 1

För in det monterade överströmningsröret (6) med filterskiva i maltröret (9).



Steg 2

Dra ut överströmningsröret (6) till dess maximala längd.

Steg 3

För in maltröret (9) i din Brew Monk (1).
Fyll på med vatten enligt receptet.

Steg 4

Sätt på det genomskinliga locket (13) och fyll maltröret (9) med malt.

Ta sedan bort det genomskinliga locket igen (13).



Steg 5

Justera höjden på det utdragbara överströmningsröret (6) till 3 till 4 cm över vattennivån.

Steg 6

Skjut den övre filterskivan på malten med hjälp av handtagen.

3. Upstart och anslutning

3.1 Hur startar jag min

Brew Monk B40-50-70?

1. Koppla in din Brew Monk i vägguttaget
2. Tryck på *power on*-knappen på sidan av apparaten. Du kommer nu att se att skärmen tänds.
3. Bryggverket kommer nu att be dig att ansluta till wifi. Vi rekommenderar starkt att du ansluter ditt bryggverk direkt; på så sätt kommer du alltid att ha tillgång till den senaste kostnadsfria programvaruuppdateringen och den mest omfattande versionen.
4. När du har genomfört anslutningen (eller om du har tryckt på "*skip*" för att hoppa över) kommer du till huvudmenyn.



3.2 Innan du använder din Brew Monk

Vi rekommenderar att du sköljer maskinen med 5–10 liter vatten. Rengör maltröret (9), filterskivorna (7) och överströmningsröret (6) samt bazooka-filtret. Använd Chemipro® Wash för detta.

1. Se till att både kulventilen (3) och den svarta ventilen på cirkulationsröret (2) är stängda.
2. Häll 5–10 liter vatten i apparaten.
3. Displayen visar temperaturen.
4. Ställ in effekten på 2 500 watt, temperaturen på 55 grader och tiden på 5 minuter. Detta gör du med hjälp av piltangenterna och ok-knappen. Tryck sedan på start.
5. Tillsätt rengöringsmedel (Chemipro® Wash).
6. Öppna den svarta kulventilen och slå på pumpen (för installation av det böjda röret, se del 2.1).
7. När programmet är klart stänger du av pumpen och tömmer ut varmvattnet med hjälp av kulventilen (3).
8. Du kan använda det varma vattnet för att tvätta bazooka-filtret (12), maltröret (9) och filterskivorna (7) i diskhon.
9. Skölj bryggverket igen med rent vatten.
10. Nu är du redo att sätta igång!

3.3 Hur ansluter jag min Brew Monk B40-50-70 till wifi?

1. När du startar din Brew Monk för första gången kommer apparaten omedelbart att fråga dig om du vill ansluta till wifi. Även om du hoppat över detta meddelande kan du ansluta till wifi senare. Gå till *Menu => Settings => Connect to wifi*.
2. Ta fram mobilen och gå till dina wifi-inställningar. Där ser du ett nätverk som heter "Brew Monk B..". Ett popup-meddelande visas på din skärm.
3. Följ stegen i popup-fönstret; när du har genomfört dem kommer din Brew Monk att vara ansluten till plattformen via wifi.

3.4 Hur uppdaterar jag min Brew Monk?

1. På bryggverkets display, gå till *Menu => Settings => Software update* och följ anvisningarna.

3.5 Brygg ett recept från webben – Receptläge

1. Gå till Brew Monk-plattformen på www.mybrewmonk.eu.
2. Se till att du alltid använder samma e-postadress på plattformen och i bryggverket.
3. På plattformen går du till *My Recipes*. Här ser du en översikt över alla recept du redan har sparat. Om det inte finns något där ännu, tryck först på "skapa ett recept" och följ stegen.

The screenshot shows the Brew Monk web interface for creating a new recipe. The page is titled "NEW RECIPE" and includes a sidebar with navigation options like "Brewboard", "My Kettles", "My Brews", "My Recipes", "Settings", "Help/FAQ", and "Log out".

RECIPE DETAILS:

- NAME:** Brouwland Tripel
- BEERTYPE:** Belgian Tripel
- RECIPE DESCRIPTION:** Een licht kruidige tripel met een intense moutsaak van gerst, tarwe en rogge. Een limited edition specialiaal ontworpen voor het 50-jarig bestaan van Brouwland.

BREWING PROFILE:

Type	Target temp (°C)	Power (W)	Duration (min)	Step description
Mash	57	1500	0	Mash in
Boil				
Action	55	1500	10	Mash step 1
Mash	62	1500	45	Mash step 2
Mash	72	1500	20	Mash step 3
Alert				Add 20g Hallertauer
Action				Lift basket

VOLUMES:

Mash water (L)	Sparge water (L)	Volume (L)
21	23	20.3

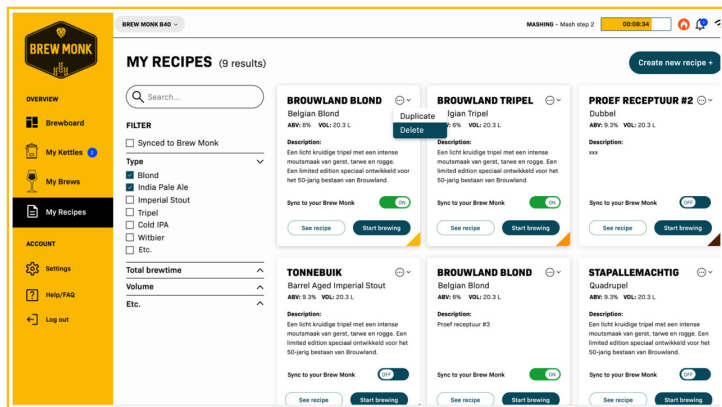
VITALS:

OG	FG	ABV (%)
1.060	1.010	9.3

INGREDIENTS:

Hallertauer	20
Mosaic	10
Malt	10

4. I varje receptram ser du alternativet *Sync to kettle*. Om du aktiverar detta alternativ skickar programvaran receptet till ditt bryggerverk.



5. Du kan brygga ett recept på 2 sätt:

1. Du kan först skicka receptet från plattformen till ditt bryggerverk. Sedan kan du brygga det online eller offline, nu eller vid ett senare tillfälle.
 - a. Gå till *Recipe mode* i bryggerverkets meny. Här ser du recepten som du har skickat till ditt bryggerverk via verktyget.
 - b. Välj önskat recept och följ stegen på bryggerverket.
2. Du kan också helt enkelt starta ett recept direkt från plattformen på ditt bryggerverk. Men då är det viktigt att hela tiden vara uppkopplad med wifi.

3.6 Hur brygger jag i "offline, manual mode"?

1. Starta bryggerverket.
2. Gå till *Manual mode*.
3. Justera nu var och en av de 3 parametrarna (temperatur, tid och watt):
 - a. Gå till önskad parameter
 - b. Tryck på ok
 - c. Använd pilarna för att öka eller sänka parametern.
 - d. Tryck ok för att bekräfta
 - e. Ställ in de 3 variablerna och tryck på *start* när du är klar.
 - f. Bryggerverket kommer nu att visa inställd temperatur, tid och watt.

4. Underhåll

- Det är mycket viktigt att apparaten rengörs efter varje användning. Detta på grund av att de torra ingredienserna kan fastna på metallen och i pumpen.
- Skölj apparaten med 5–10 liter 60 °C vatten i 15 minuter eller mer tills den är ren. Slå på pumpen under rengöringen.
- Använd inte vassa metallverktyg för att avlägsna rester. Använd en mjuk trasa eller en rengörings-svamp för att rengöra insidan av bryggverket.
- Avlägsna alla vörtrester i botten av bryggverket före nästa användning.
- Spola pumpen i omvänd riktning. Anslut en silikonslang till det böjda röret OCH till kranen, och öppna båda kranarna. Slå sedan på pumpen.
- Använd lämpligt rengöringsmedel (Chemipro® Wash).
- Se till att inget vatten kan stänka på apparatens elektroniska delar.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten.
- Förvara apparaten på en torr plats och dra ur kontakten när den inte används.

Tips: på webbplatsen hittar du svar på de vanligaste frågorna.



webbplats: www.brewmonk.eu
Plattform: www.mybrewmonk.eu
Distributed by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com