

najlepiej usuwają zaschnięty brud na ściankach balonu. Jeżeli chcemy usunąć zaschnięty osad na dnie, to powinniśmy najpierw odmoczyć go, zalewając cały balon ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Tak zalany balon pozostawiamy na kilkanaście godzin i przystępujemy do czyszczenia. Jeżeli nadal będziemy mieli problemy z usunięciem zaschniętego brudu, to polecam wsypać do środka obrane surowe ziemniaki wraz z płynem do naczyń. Ziemniaki kroimy w kostkę o długości boku 1–1,5 cm. Następnie wykonujemy ruchy okrężne balonem tak długo, aż ziemniaki zdrapią zaschnięty osad. Nie powinniśmy do tego używać surowego ryżu czy piasku, ponieważ może to spowodować powstanie zarysowań w szkle. Jak już wiemy, stanowią one dobre miejsce do namnażania się mikroorganizmów. Innym sposobem na wyczyszczenie balonu jest użycie dwóch gąbek do naczyń. Nacinamy je delikatnie z boku i wsadzamy do ich środka silne magnesy. Następnie jedną gąbkę wkładamy do balonu i chwytamy ją przy użyciu gąbki z magnesem z zewnętrznej strony. W ten sposób możemy szorować gąbką wewnątrz balonu.

Obsługa szklanego balonu

Gdy mamy już czysty i zdezynfekowany balon, możemy do niego przelać piwo do leżakowania. Możemy to zrobić dopiero, gdy upewnimy się, że fermentacja burzliwa jest już zakończona. Zazwyczaj nie przeprowadza się fermentacji burzliwej w szklanym balonie, ponieważ istnieje znacznie większe ryzyko zapchania rurki fermentacyjnej niż w plastikowym fermentorze. Nastąpiłoby wtedy nagromadzenie gazów w balonie, które spowodowałoby wypchnięcie rurki wraz z efektywnym gejzerem z piwa. Moglibyśmy przeprowadzić burzliwą fermentację w balonie o znacznie większej objętości, ale wciąż istniałoby ryzyko zapchania rurki. Na dodatek czyszczenie szklanego balonu jest dużo trudniejsze niż plastikowego fermentora.

Przelewając piwo do balonu, możemy skorzystać z kilku wskazówek, które sprawią, że jeszcze bardziej ograniczymy kontakt piwa z tlenem. Dajemy balonowi porządnie obcieknąć z wody, ponieważ jej resztki zawierają sporą ilość tlenu. Następnie możemy go przedmuchać dwutlenkiem węgla. Piwo przelewamy wężym, dotykając dna w taki sposób, żeby nie wytwarzać ruchu wirowego wewnątrz. Balon napełniamy piwem do wysokości szyjki, dzięki temu tafla piwa będzie posiadała możliwie jak najmniejszą powierzchnię styku z gazami. Po przelaniu piwa, zatykamy balon korkiem z rurką fermentacyjną. Dobrze, jeżeli korek wykonany jest z silikonu, a nie z gumy, ponieważ silikon posiada znacznie mniejszą przepuszczalność powietrza. Uszczelniamy szczeliny pomiędzy rurką a korkiem oraz korkiem a balonem przy użyciu laku, wosku lub gumy. Rurkę fermentacyjną zalewamy wodą – powinniśmy ją co jakiś czas uzupełniać, ponieważ woda dosyć szybko wyparowuje. Możemy też zastąpić wodę olejem lub glicerolem. W wylot rurki fermentacyjnej warto włożyć kawałek waty, żeby uniemożliwić dostanie się do środka muszkom.

Gdy już mamy balon napełniony piwem i dobrze zamkniętą rurką fermentacyjną, stawiamy go w bezpiecznym miejscu. Nie stawiamy go bezpośrednio na podłodze, ponieważ balony mogą posiadać nierówne dno, co może powodować zbyt duży nacisk miejscowy i doprowadzić do jego pęknięcia. Dlatego lepiej podłożyć pod niego złożony ręcznik, koc albo trzymać go w koszu wiklinowym lub plastikowym. Musimy też pamiętać, że szkło przepuszcza spore ilości światła w porównaniu do plastikowych fermentorów, dlatego dobrze jest nakryć balon ręcznikiem lub założyć na niego jakąś starą koszulkę. ■

JMR
EUROPE

centec

www.jmreurope.eu



**PRZYRZĄDY
POMIAROWE
DLA PRZEMYSŁU
PIWOWARSKIEGO**

NIEZBĘDNE, NIEZASTĄPIONE, NIEZAWODNE

Dla laboratoriów oraz środowisk produkcyjnych,
jako urządzenia samodzielne lub stanowiące część
systemu sterowania procesem

tel.+48 601 424 429 :: email: jmr@ceti.pl