

Selbstgebraut schmeckt besser!
BRAU DIR EINS

Seit 1992
Brau-PARTNER
Alles für Hobby- und Gasthaus-Brauer

K. KLING



BRAU-PARTNER K. KLING
August-Häusser-Str. 9
74080 Heilbronn-Böckingen

Hopfen, Malz und mehr · Braustoffe - Utensilien - Anlagen
Das wohl effizienteste Angebot für Haus-Brauer im deutschsprachigen Raum

Anschwänzen leicht gemacht, mit unserem neuen und gebrauchsmustergeschützten **„Nachguss-Verteiler“**

Extraktreiche Würzen sollten für den Haus- und Hobbybrauer keinesfalls nebensächlich sein. Dazu gehört nicht nur das richtige „Abläutern“, sondern auch die Treber bestmöglich „auszulaugen“ – also die Restzucker zu gewinnen und in die Würze zu überführen, bevor das Würzekochen beginnt.

Das richtige Verteilen der etwa 75° - 78°C heißen Nachgüsse ist deshalb also notwendig, denn nur so können die Treber optimal ausgelaugt werden. Theoretisch (und praktisch natürlich auch) könnte man den Nachguss auf ein- oder zweimal durch einfaches Überschütten der Treber im Läuterbottich „anschwänzen“. Dabei würde man sicherlich auch einen gewissen Teil der Restzucker ausspülen. Aber halt nur einen Teil, was nicht im Sinne des handwerklichen Brauens ist.

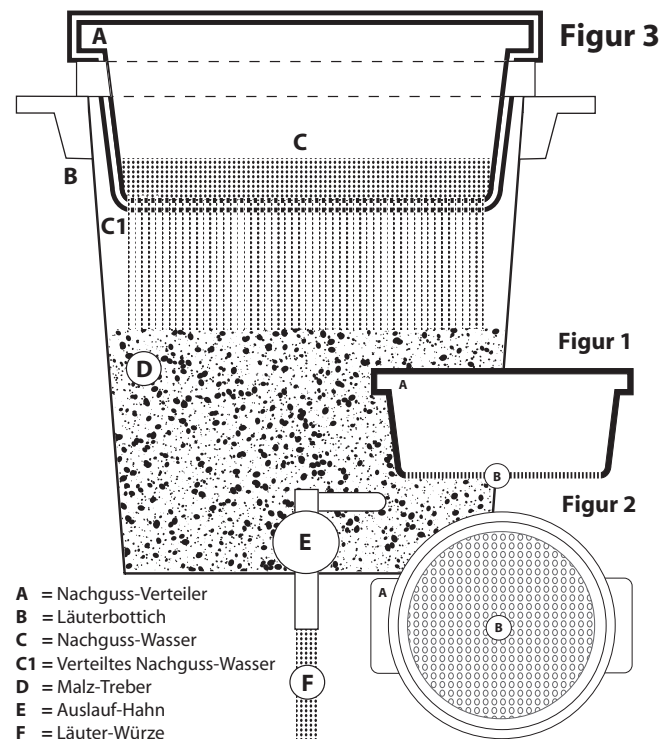
Unser großer und stabiler Nachguss-Verteiler (als Aufsatz für Läuterbottiche aller Art, insbesondere aber für unsere Filterfix-Läuterbottiche) ist

- äußerst stabil und lebensmittelecht
- leicht konisch
- mit vielen Auslauföffnern am Boden (keine Löcher seitlich)
- Verteilt die Nachgüsse optimal und flächendeckend über die sich darunter befindlichen Treber.
- Einfach gewünschte Nachgussmenge mittels Schöpfkelle etc. zügig eingießen und schon beginnt die effiziente Verteilung über den Treberkuchen zwecks Restaussübung.
- Zwischendurch immer wieder mal den Nachguss-Verteiler abheben und die obere Treber-Schicht mit einem Maischeholz „aufhacken“ (auflockern), damit die Nachgüsse die Restzucker besser erreichen und ausspülen können.
- Passt auf die meisten Bottiche, durch Klemmhaltung oder durch Henkelaufgabe auf dem Bottichrand. Bei Bottichen, mit extrem großen Öffnungen oben, werden einfach 2 Auflagehilfen (beispielsweise in Form von Holzstäben) für die Henkelaufgabe verwendet.

Durchmesser oben (inkl. Auflage-Henkel) = ca. 40 cm.
Höhe des Nachguss-Verteilers = ca. 18 cm



Art.-Nr.:
146-0001



A = Nachguss-Verteiler
B = Läuterbottich
C = Nachguss-Wasser
C1 = Verteiltes Nachguss-Wasser
D = Malz-Treber
E = Auslauf-Hahn
F = Läuter-Würze

Fig. 1A = Nachguss-Verteiler
Fig. 1B = perforierter Verteilerboden
Fig. 2A = Nachguss-Verteiler (Draufsicht)
Fig. 2B = perforierter Verteilerboden (Draufsicht)

Mehr Infos und Angebote unter www.braupartner.de