

Brugervejledning til Lund Teknik Fest Fad system



Tillykke med købet af dit nye Fest Fad system. Fest Fadet er en 5 liters tønde lavet af blik, med et hul i toppen til en udskiftelig prop, kaldet en bung. Når du anvender Fest Fade skal du kun rengøre én enhed for hver 5 liter øl, i modsætning til de 10-15 flasker du normalt vil anvende til samme mængde øl. Desuden fylder og vejer Fest Fade langt mindre pr. liter end flasker. Det er stor fordel, hvis pladsen til opbevaring er begrænset. Det er også muligt at rejse med 2 Fest Fade og tappegrej i en rygsæk når man skal besøge venner og rejse med offentlige transportmidler. Fest Fade kan bruges igen og igen, og hvis man sørger for omhyggelig rengøring og undgår at ridse dem, kan de holde i mange år. Fest Fade er nemt og relativt billigt at komme i gang med og tilfører et professionelt "touch" til serveringen af dit øl.

Vigtigt: Festfade kan tåle et tryk på 3 bar før de deformeres, men selve tappesystemet kan kun klare 2 bar. Ved overskridelse af denne grænse er der risiko for at tappeudstyret ødelægges!

Hvis man anvender sikkerhedsbungs vil de åbne ved ca. 2.3 bar og man er derved sikret mod deforme Fest Fade i tilfælde af overkarbonering.

Rengøring af Fest Fade:

Når du køber nye Fest Fade og bruger dem for første gang er de som udgangspunkt rene, men hvis de har stået på lager et stykke tid kan der være støv på, og inden i, dem. Nye Fest Fade afskylles i varm vand inden brug. Det anbefales dog altid at rengøre Fest Fade med et fødevarerodkendt rengøringsmiddel, som fx Keg Clean. Hæld ca. 1 liter rengøringsopløsning i Fest Fadet (Keg Clean blandes med 10 ml til 1 liter vand), hold en tommelfinger for enden af Fest Fadet og ryst grundigt i 30 sekunder. Skyl derefter grundigt efter med varm vand indtil der ikke kommer skum med ud. Nu er Fest Fadet rengjort. Den samme behandling gives til brugte Fest Fade.

Vigtigt: Brugte festfade skal altid skylles med varmt vand umiddelbart efter brug, da indtørret gær (og evt. mug) er meget svært at fjerne igen. Hvis man ikke har mulighed for at rengøre fadet med det samme kan bungen fjernes, og hullet lukkes med den plastikprop, der fulgte med fadet ved køb.



Bung og prop rengøres ligeledes med Keg Clean. Rengørings-opløsningen kan sagtens bruges til flere Fest Fadet. Så længe det skummer, er det fint.

Påfyldning af øl:

Inden du går i gang skal Fest Fade være rene (se ovenstående afsnit), og derefter skal de desinficeres.

OBS: Rengøring og desinfektion er 2 forskellige ting. Rengøring refererer til at fjerne al synligt skidt, mens desinfektion er at dræbe alle bakterier, der måtte gemme sig i dit udstyr

Til desinfektion anbefales at bruge en iodophor opløsning. Der bruges en 12.5 ppm opløsning i koldt vand (se flasken for mere info). Til forskel for fx Klorin er iodophor et såkaldt no-rinse middel, hvilket betyder at der ikke skal skylles efter med vand, efter brug. Få minutters kontakt med iodophor opløsningen er tilstrækkeligt. Bung og prop skal også desinficeres. Inden desinfektion anbefales det at smøre bungen med et fødevarerodkendt fedtstof, fx Stål Olie eller Ølfedt. Fordelen er længere levetid på bungen og mindre chance for utætheder under tapning af øllet. Husk også at desinficere andre ting, der kommer i kontakt med øllet, fx din hævert.

Øllet hældes nemmest på Fest Fade ved hjælp af en hævert (samme princip som ved påfyldning af flasker). Sørg for at slangen gå så langt ned i Fest Fadet som muligt, så det ikke skummer.. Hvis du har en flaskepåfylder, kan den med fordel bruges sammen med Fest Fade.

Det kan være svært at vurdere hvornår et Fest Fad er fyldt og det er træls når øllet løber over. Fest Fadet bør fyldes til et par cm under hullet. Det svarer til yderste led på lillefingeren, og man kan nemt checke om øllet har nået den rette højde, ved at stikke en tør finger ned i fadet, og kan man mærke overfladen af øllet, er det rette niveau nået. Husk at stikke fingeren i iodophor først!

En anden metode til at finde den korrekte ølmængde i et Fast Fad, er at placere Fest Fadet på en vægt og fylde øl i til vægten viser 5.3 kg (inkl Fest Fad)

Karbonering af Fest Fade:

Teorien for karbonering af Fest Fade er præcis den samme som for flasker og er grundigt forklaret på <http://haandbryg.dk/eftergaering.html> - men i praksis kan det være en god ide at tilsætte lidt mindre sukker end det beregnes. 20g sukker til et Fest Fad giver en fornuftig karbonering til ale typer.

Nu fiskes bung og prop op af iodophoropløsning og de samles. Husk at "kraven" på proppen skal vende ned i Fest Fadet. Placer bungen løst oven på hullet i Fest Fadet og lad den ligge løst, men pres den ikke på plads endnu. På den måde kan den smule CO₂ der stadig er i øllet presse en del af ilten, der ligger over øllet, ud og dermed give mindre iltning af øllet under lagring. Efter 5-10 minutter trykkes bungen helt i bund og Fest Fadet lukkes derved. Tør Fest Fadet af med et viskestykke eller lignende.

Efter 2 ugers opbevaring ved stuetemperatur er der opnået tilstrækkelig karbonering og øllet kan herefter med fordel opbevares koldt.