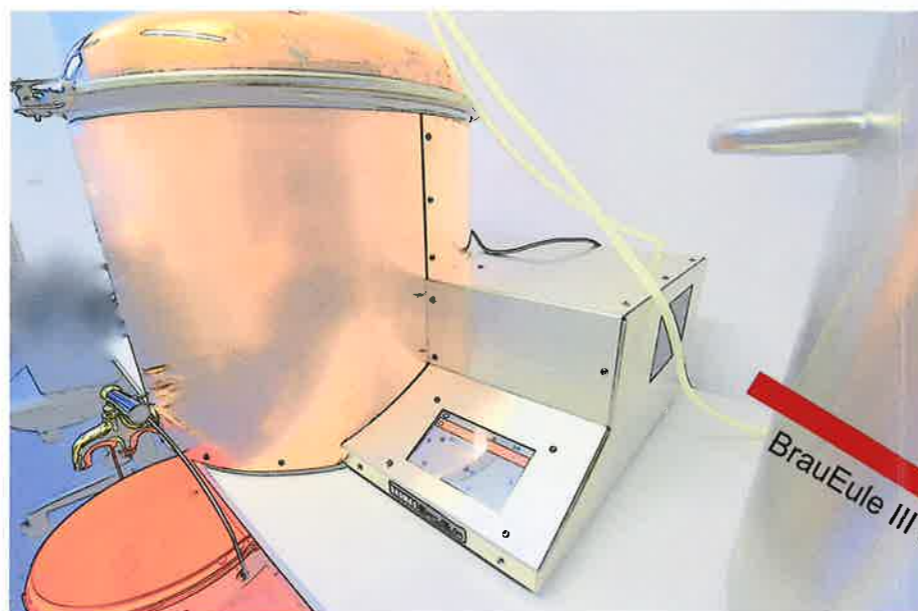


BrauEule III

Seit 2003 bauen wir die fortschrittlichsten Mikro Brauanlagen. Jetzt gibt es etwas neues. Die Überarbeitung der BrauEule II bringt Ihnen neue Funktionen, auf die Sie zukünftig nicht mehr verzichten wollen: Bedienung über Touch-Display, Enthärten des Brauwassers, verbesserte Temperaturführung, Alarm bei Hopfengaben während des Kochens und das Belüften der Würze sind nur der Anfang.

Wichtig für gutes Bier - die kontrollierte Gärung

Steuern Sie Ihre Gärung individuell zu jedem Ihrer Biere. Schließen Sie über die Schuko Steckdose der BrauEule einen Kühlschrank oder eine Gefriertruhe an und platzieren sie den Temperatursensor. Damit können sie für jedes Bier und jede Hefe ein eigenes Gärprogramm laufen lassen. Die hocheffiziente Steuerung der BrauEule regelt komplexe Temperaturverläufe über viele Tage. Die BrauEule steuert den Brau- und Gärprozess gleichzeitig und wenn Sie wollen, können Sie auch noch das nächste Rezept ausarbeiten. Das alles geht durch einen präzisen, sehr schnellen Prozessor. Die Eingaben erfolgen über ein Touch Display, das auch mit nassen Fingern noch gut zu bedienen ist.



BrauEule III Pluspunkte:

- Touch Display
- **Rezeptverwaltung**
- Enthärten des Brauwassers
- Alarm bei Erreichen der Einmischtemperatur
- Schnellere und verbesserte Temperaturführung beim Maischen
- **Alarmfunktion für mehrere Hopfengaben**
- Alarmfunktion für das Würzekühlen
- Belüften der Würze
- **Präzise Gärsteuerung intern auf 0,1 °C genau**
- Steckbare Temperatursensoren

Zwei Bottich 50, drei Soda Keg 18 Liter und genug Platz für Flaschenbiere in einem Liebherr WKb 4212.



BrauEule III steuert die Gärung individuell

Bottich 50

Der Bottich 50 ist das neue Gärgefäß aus Edelstahl für bis zu 50 Liter Bier. Durch sein kompaktes Design passt es hervorragend in geeignete Kühlschränke. Notieren Sie den Gärverlauf mit Kreidestift direkt auf der Tabelle am Bottich. Im Bottich 50 wird klassisch offen vergoren. Beobachten Sie wie im Lehrbuch die Entwicklung der Kräusen und heben Sie die Decke, für noch mildere Biere, mit dem Sieblöffel ab. Der Bottich kommt entweder nur als Gefäß mit Auslauf und Beschriftungsfeld oder zusätzlich mit einem Holzrahmen für den Liebherr WKb 4212, Glasplatte zum verschließen und Silikonschlauch. Bottich 50 mit Holzrahmen passt ideal in den Kühlschrank von Liebherr.

