

Aufbau, Betrieb und Erfahrungen mit meinem ZKG von Wagner

Hallo zusammen,
ich braue mit 68 Liter Töpfen und Hendl Platten. Das heißt also, Sude von >50 Litern. Das Arbeiten mit Gärbehälter in dieser Größe, macht dann alleine keinen Spaß mehr. Abgesehen davon, habe auch ich die Probleme und schlechtes Gewissen mit den angekratzten Plastikeimerwänden.

Anfänglich wollte ich mir „nur“ einen Chronical zulegen. Aber, nach einigen Recherchen und Vergleichen zwischen den Chronicals, z.B. SS BrewTech, und den ZKG's lagen finanziell keine großen Welten mehr (mit meinen Wünschen an die Ausstattung), aber sehr deutliche Vorteile zu Gunsten des ZKG.

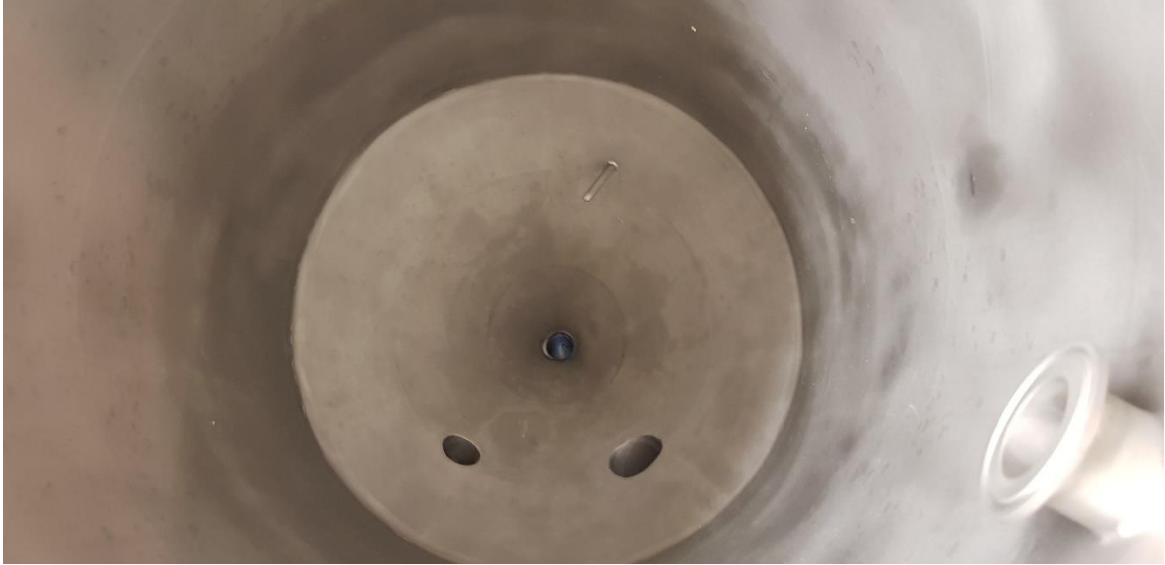
Als preiswert und für meine Brauanlage angepasst, hat sich der 50/ 70 Liter Wagner ZKG zum „Himmelfahrtsdeal“ angeboten. Während andere Anbieter immer noch Aufpreise haben, ist hier alles komplett und aus einer Hand! Also, ins Auto gesetzt und Hr. Wagner in seiner Werkstatt/ Herzberg besucht.

Wichtig war mir die Verarbeitung der Anlage, dass scheinbar größte Risiko, wenn man selbst in China bestellen möchte. So konnte ich mir vor Ort meinen ZKG anschauen, super...und hab den natürlich gleich mitgenommen.



...ein kleines Rollenbrett war noch vorhanden...

Einen Blick ins Innenleben des ZKG's



Schon mal Wasser zum ersten Spülen eingefüllt.



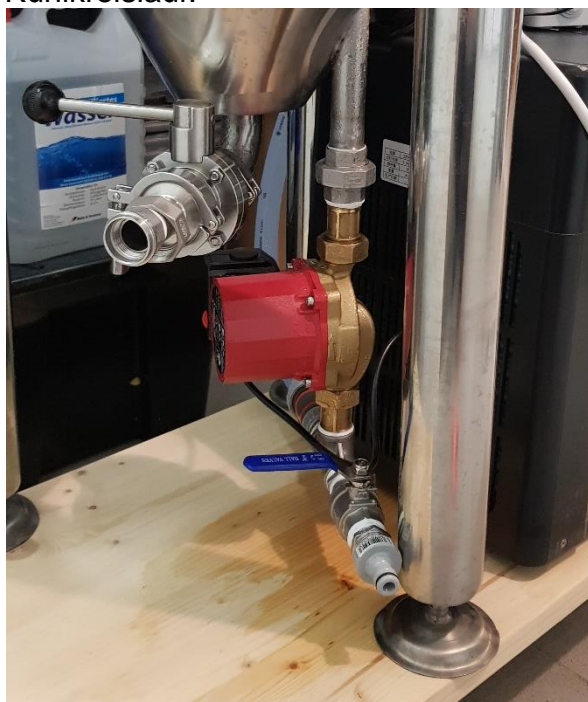
...und eine Schüssel voll Armaturen zum Waschen....

Einen Aquarienkühler hatte ich bereits in der „KI.-Bucht“ ergattert. Musste nur noch ein ITC 2000 dran. Gehäuse und 3-fachstecker aus dem Baumarkt geholt und zusammengefummelt.



Die Kühl- und Spülkreisläufe (CIP) wollte ich mit einer Pumpe erschlagen. Das passende Modell habe ich dann auch im „Regenwald“ gefunden.

Kühlkreislauf:



Spülkreislauf am Totalablauf:



Hier sieht man schon gleich meinen Denkfehler mit der Holzplatte auf dem Rollbrett. Das muss als nächstes noch eine Deckplatte aus Edelstahl erhalten.



Sicherheitshalber noch ein Ventil aufgesetzt...ist im Betrieb aber vollkommen überflüssig und wird als nächstes durch ein Be- und Entlüftungsventil mit Vorratsbehälter ersetzt! Die Kühlwasserleitungen schwitzen im aktiven Betrieb am Aufstellort im Keller und müssen als nächstes ebenfalls noch isoliert werden.

Der Probelauf war soweit erst mal erfolgreich. Alles besser als erwartet.

So und dann geht's los.

Das erste Bier war ein Münchner Dunkel.

Ausschlagwürze wurde dieses Mal mit Sammelbehälter/ Gärbehälter aufgefüllt. Die Würze war allerdings noch sehr heiß. Das war keine gute Idee. Das Aggregat musste ganz schön ran und hatte echt zu kämpfen.

Nach 6-7 Stunden konnte ich dann die Hefe anstellen.

Die Gärung startete dann auch zügig...es stieg dann aber nicht nur die Spannung...



Das Spundventil mit Wasserschloss habe ich vorher bereits getestet und auf 1 bar voreingestellt. Zum Gärende hin hatte ich 1,8 bar bei 8°C.

Und wenn man schon ein Zwickel anschließen kann, dann möchte man ja auch mal einen Status des Bieres erfahren!



Die Beruhigungsschlange bringt schon eine ganze Menge beim Zwickeln ins Glas. Ich habe zur Kontrolle mal ohne Zwickel ins Glas gezapft. Das lass ich zukünftig. Schäumt und spritzt doch ganz schön.

Nun zum Umfüllen des fertigen Bieres aus dem Wagner ZKG in die CC-Kegs.

Ich bin zwar kein Reinheitsgebot-Fanatiker, aber man muss es doch schaffen, dass Bier aus dem Wagner ZKG heraus ohne zusätzliches CO₂ aus der Flasche umzufüllen. Deshalb möchte ich zum Abfüllen aus dem ZKG auf Keg das Gas-Pendel-Verfahren anwenden. Leider musste ich dieses Mal noch die Kegs mit CO₂ aus der Flasche vorspannen. Für das nächste Mal, möchte ich das aus der Gärung entstehende CO₂ aus dem ZKG gleich schon in die Kegs einleiten.

Zur Füllkontrolle habe ich mir von Wagner noch ein Schauglas bestellt und mittels Tri-Clamp am Rakingarm befestigt. Weiter dann mit Schlauch und CC-Kupplung.



So sieht dann die (vorläufige) Installation aus.



...es läuft. Super!

Doch dann, einmal nicht aufgepasst...beim Kegwechsel etwas höheren Druck im Fass gehabt und es sprudelte rückwärts. Mist!

Also zukünftig, erst die CO2 Kupplung ans Keg, dann erst den Getränkeanschluss.

Aber, Glück im Unglück...es hatte keine weiteren Folgen auf das weitere Abfüllen.

Ich will noch bemerken, dass beim Umfüllen auf die Kegs, der Kopfraum im ZKG immer größer wird und im Vergleich mehr CO2 benötigt, um einen gleichmäßigen Druck auf alle Fässer zu erreichen. Klar, Bier lässt sich nicht so komprimieren, wie ein Gas.

Nun ging es ans Reinigen.

Ich hatte vorher bereits die CIP Kugel von Wagner ausprobiert, allerdings war die 1" Kugel für meine Pumpe einfach zu groß. Ich habe mir daher eine 1/2" Kugel bestellt.



Beim Öffnen des Deckels war ich erstaunt, wie wenig Brandhefe, Hopfenharze und Co. sich abgesetzt hatten. Natürlich hatte ich die Erntehefe über den Totalauslauf zusammen mit den Sedimenten entnommen.



Dann wurde die CIP Kugel montiert.



Das Wagner ZKG wurde mit 5 Liter Heißwasser ca. 50°C aufgefüllt und ENZYBREW 10 hinzugegeben. Jetzt nur noch Pumpe anschalten.



....uupppps....doch mal schnell zwei Deckelklemmen festmachen, sonst gibt's eine unfreiwillige Dusche! Man sieht, wie sich das Spülwasser deutlich verfärbt.

Der Schmodder löst sich.



Ich habe die Anlage aber noch zweimal mit Klarwasser durchgespült. Danach alle Armaturen ausgebaut und die Anschlussbohrungen nochmals separat gereinigt. Die Durchgänge des Wagner ZKG's sind sehr lang. Dies ist in der Tatsache begründet, dass die Anlage nicht nur einen Kühlwassermantel hat, sondern auch noch eine weitere Isolierschicht! Aber man kommt überall gut dran.

Nach all der Arbeit gibt es dann die Belohnung.



Für Rückfragen zur Anlage und meinen Ausführungen stehe ich im Forum gerne zur Verfügung. Ich freue mich auch jetzt schon über viele Kommentare.

Gruß

Stephen

Edit:

Mittlerweile habe ich mir auch schon einen Gegenstromkühler zusammengebaut, um dem Problem der heißen Würze und möglichen Infektionen gegenzusteuern.

