

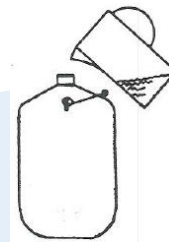
## Klargøring af rensedunk

### 1. Renseadapteren skrues af rensedunken

*Rensevæsken indeholder klor som kan tage farven hvis det kommer på dit tøj.*



### 2. Der påfyldes renevæske efter angivet blandingsforhold. med Beer line cleaner bruges max. 4 % = 200 milliliter



### 3. Rensedunken fyldes med koldt vand.

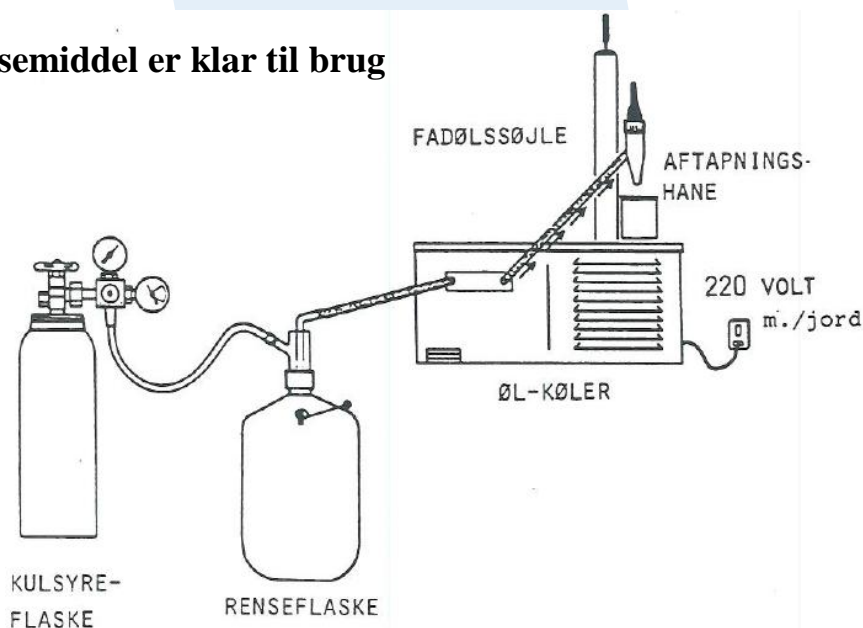


### 4. Renseadapteren skrues på

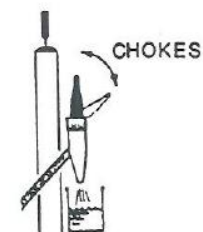
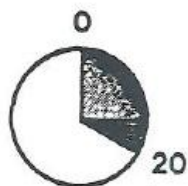
*Ved meget beskidt anlæg skifter farven fra lilla til grøn, Farven skal være lilla når efter 20 minutter i blød.*



### 5. Rensemiddel er klar til brug



## Rens af fadølsanlæg



1. Anstikkernøglen monteres på rensedunken.
2. Vær opmærksom på om anstikkernøglen er i korrekt indgreb med rensflasken.
3. Anbring en spand under aftapningshanen og skænk ud.
4. Udsenkning skal ske indtil hele ølledningen er fyldt med rensmiddel, dvs. indtil der kommer rensmiddel ud af aftapningshanen.
5. Fadølsanlægget skal nu ”stå i blød” i 20 minutter.
6. Under ”iblødsætning” åbnes hanen ca. hvert 5. minut, til klar væske ses.
7. Fadølsanlægget må ALDRIG stå natten over med rensmiddel.
8. Efter at fadølsanlægget har ”stået i blød”, tappes det sidste rensmiddel ud i spanden. Under den afsluttende rensning åbnes og lukkes aftapningshanen flere gange (Chokes) for at få eventuelle løse partikler skyllet med ud.
9. Når rensedunken er tom, afmonteres anstikkernøglen, og dunken åbnes og renses grundigt med vand.
10. Rensflasken fyldes med rent, koldt vand og anstikkernøglen monteres.
11. Hele flaskens indhold, dvs. minimum 5 liter rent vand skylles igennem ølledningen.
12. Aftapningshanen åbnes og lukkes flere gange under denne efterskyldning (Chokes)

---

### Korrekt manometer justering:

Tryk og temperatur følges altid ad efter flg. regel: Fustagens omgivelses temperatur = Bar + 10%.

#### Eksempel:

- Fustagens omgivelses temperatur er 20°C, manometeret skal stå på 2,2 bar.
- Fustagens omgivelses temperatur er 25°C, manometeret skal stå på 2,8 bar.