

Link do produktu: <https://sklep.piwo.org/ispindel-uklad-zmontowany-podstawowa-kalibracja-p-6.html>

iSpindel - układ zmontowany + podstawowa kalibracja

Cena	174,99 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	ispindel_full
Typ złącza	USB typ C

Opis produktu

WRACAMY W KWIETNIU Z AUTORSKĄ WERSJĄ iSPINDEL!

Złożony, przetestowany cyfrowy areometr iSpindel.

Kupując nasz zestaw otrzymujesz układ:

- skalibrowany w czystej wodzie do kąta około 25 stopni (idealny poziom nie jest wymagany, ważne aby był on mniej więcej w przedziałach 23-27 stopni)
- przetestowana szczelność,
- przetestowany moduł zasilania oraz ogniwo 18650, (w zależności od dostępnych ogniw i ich jakości stosujemy również ogniwa depakietowane o pojemności nie mniejszej niż 3000mAh. Każde ogniwo zostaje przez nas przetestowane)
- podstawową instrukcję obsługi.

Każdy układ dodatkowo zabezpieczamy specjalnym lakierem do elektroniki, który zabezpiecza układ przed wpływami wilgoci (ale nie zalania!)

W związku z tym, czas realizacji układów to około 5-6 dni, niezbędne na wyschnięcie lakieru.

- uwaga! Kupując układ, otrzymujesz zestaw KIT do samodzielnego montażu oraz wsparcie techniczne w skład którego wchodzi usługa montażu. Nie zajmujemy się fizycznie produkcją układów - wszystkie elementy to układy dostępne rynkowo a źródła projektu są ogólnie dostępne.

- uwaga! iSpindel to urządzenie hobbistyczne, nie nosi oznak układów pomiarowych, a jedynie pozwala oszacować przebieg fermentacji.

- uwaga! iSpindel można używać tylko z płynami niepalnymi!

Średni czas realizacji to 5 dni roboczych. Każdy układ montujemy pod konkretne zamówienie.

FAQ

A co to?

iSpindel to projekt niemieckiego piwowara Samuela Langa który opracował układ mierzący kąt wychylenia zbalansowanego układu grawitacyjnego w cieczy. Mówiąc prostym językiem - iSpindel pokaże Ci na wykresie, jak Twoja brzeczka

odfermentowuje oraz kiedy ten proces się zakończy.

Areometr możesz zintegrować z wieloma aplikacjami, jak np. Brewfather i przypiąć go do danej warki, co za tym idzie będąc np. w biurze widzisz jak Twój pils czy aipa pracuje w fermentorze oraz w jakiej

Jak to działa?

Cały układ zamknięty jest w szczelnej preformie PET z całością elektroniki, który po prostu dodajesz do swojej fermentującej warki (lub innych nastawów). Elektronika komunikuje się siecią WIFI ze światem zewnętrznym i przesyła dane w określone miejsca.

A co jeśli mam np. 3 warki równoległe?

Możesz korzystać z wielu iSpindel, pod warunkiem, że nazwiesz je w ustawieniach inaczej.

Czy mogę wyrzucić już mój klasyczny areometr lub refraktometr?

Skądże znowu, nawet będą ci niezwykle potrzebne, aby poprawnie skalibrować układ.

Konstrukcja jest sprawdzona?

Zdecydowaliśmy się na użycie projektu płytki PCB skonstruowanej przez amerykańskiego bimbrownika Joe ze strony <https://www.opensource-distilling.com>, aktualnie jest to The Jeffrey 2.69. Po montażu wielu układów, uznajemy ją za najlepsze rozwiązanie.

Preformy PET pasują idealnie do płytki (dostosujemy je), dodatkowo dołączamy do każdego zestawu specjalny element stabilizujący.

Ogniwa zasilające Li-ion konstrukcji Panasonic 3400mAh

Kalibracja jest potrzebna?

Jak każde urządzenie pomiarowe, iSpindel również jej wymaga. Od nas otrzymasz urządzenie które (co jest kluczowe) uzyskuje kąt 25 stopni w czystej wodzie, oraz uśredniony wzór kalibracyjny. Szczegółową kalibrację musisz wykonać sam. Wystarczy cukier, woda oraz przeglądarka www (lub ms excel). No i chwilę czasu, co jakby w piwowarstwie jest kluczowe

Czy uzyskam pomoc w konstrukcji, użytkowaniu?

Pewnie! Zakupione u nas układy posiadają wsparcie techniczne. Pomożemy! Ale zerknij czy Twój problem nie został już opisany na forum.

Jaki otrzymam dokument sprzedaży?

Możesz wybrać paragon lub fakturę VAT.