



Der Grainfather liegt preislich in der Mitte, von der Sudmenge ziemlich weit oben. Es lassen sich leicht 55 bis 60 Liter in einem Sud brauen. Auch er pumpt das Maischwasser von unten durch ein außen liegendes Rohr nach oben und lässt es mit einem Schlauch von oben durch den Treber fließen. Auch er hat auf dem Treber ein Sieb, das das Wasser verteilt. Wenn der Durchfluss mit dem Wechsel richtig



eingestellt wird, liegt der Auslauf unter dem Flüssigkeitsspiegel - keine Sauerstoffaufnahme! Der Schlauch wird mit einer Metalltülle in eine Plastikaufnahme gesteckt. Das geht nicht so ganz einfach - vielleicht wird das im Laufe der Zeit geschmeidiger. Eine Besonderheit: der Grainfather hat kein Überlaufrohr. Das Malzrohr ist an den Seiten perforiert, so läuft die überschüssige Würze ab. Das funktioniert nur in einem gewissen Bereich, der mit dem Wechsel im Steigrohr reguliert wird. Der Bereich ist groß genug um rasch die richtige Durchflussgeschwindigkeit einzustellen.



Der Grainfather hat einen konischen Boden, durch den er problemlos komplett leer läuft. Auch der seitliche Auslaufhahn liegt am tiefsten Punkt, so dass wahlweise durch ihn oder mit der Pumpe entleert werden kann.

Der Graifather Connect heißt so, weil er mit der Grainfather - App verbunden werden muss - sonst stehen keine Rezepte und Automaten zur Verfügung. Die Verbindung geht per WI-FI - es ist also ein ausreichend starker Empfang notwendig.



Mit dem Grainfather kann man Sude von ca. 60 Litern machen - deswegen verkocht er auch ordentlich. In kleinen Räumen - wie bei mir - muss der Dampf unbedingt nach außen geleitet werden. Es gibt keine dafür konzipierte Haube - allerdings passt die Haube vom Braumeister 50 sehr gut. Sie rastet zwar nicht ein, schließt aber aufgrund ihres Gewichtes völlig dicht.

Die Leistung wird PID - geregelt. So wird vermieden, dass die Zieltemperatur stark überschritten wird. Es verlangsamt das Aufheizen zwar etwas, dadurch wird aber während des Maischens schonend aufgeheizt (~ 1/2 °C per Minute).