

Den *Brewzilla Gen4* gibt es in zwei Ausführungen: 35L für ca. 25 Liter und 60L für ca. 50 Liter auserschlagwürkig. Die Bilder hier sind vom 35L - der „große“ ist derzeit nicht verfügbar. Interessant: beide Geräte sind in etwa gleich hoch, der 35L ist also sehr schlank und hoch - nicht unbedingt optimal fürs Abläutern. Die 50 Liter beim 60L sind nur sehr schwer zu erreichen - bei 60 Litern ist das Gerät randvoll.



Wenn das Malzrohr ausgehoben ist und auf dem Rand aufsitzt kommt der 35L schon auf stattliche 1,10 Höhe! Mit dem konischen Boden und dem zentralen Ablauf kann das Gerät ohne Pumpe komplett leerlaufen - zum Reinigen eine feine Sache!



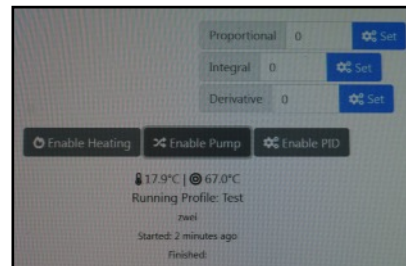
Wie bei den meisten Geräten ist der Thermo-Fühler am Boden, in der Nähe der Heizfläche. Nur der *Braumeister* hat den Fühler zentral in der Maische, der *Brewtools* hat bis zu 3 Fühler - da hat man einen genauen Überblick!



Da der Ablauf in der Mitte ist, wo sich der Hopfentrubkegel nach dem Whirlpool absetzt, hat der *BrewZilla* ein Hopfensieb, das während des gesamten Brauvorgang den Boden bedeckt. Für den Whirlpooleffekt hat der *BrewZilla* kein spezielles Rohr, der lässt sich aber mit einem entsprechend langen Schlauch am Zirkulationsrohr einfach mit der Pumpe herstellen. Oder mit dem Malzpaddel - wie beim *Braumeister*.



Gesteuert wird der *Brewzilla* entweder manuell direkt am Display, oder über Verbindung per Wi-Fi oder Bluetooth mit Tablet, PC oder Händi. Dazu muss man die App Rapt laden, dann kann man Rezepte (hier Profile genannt) einspeichern und ablaufen lassen. Auch der *Brewzilla* hat da ein paar Macken: Warntöne werden nicht übertragen - es kommt eine Email mit dem abgespeicherten Text. Und die Anzeigen aktualisieren sehr schleppend - oft hat man auf dem Monitor ganz andere Anzeigen als auf dem Display. Eine tolle Besonderheit: man kann Rampen programmieren - also: Aufheizen auf 62° C in 20 Minuten! Das kann sonst kein Gerät! Auch ist die Heizleistung regelbar - allerdings nicht programmierbar, muss also während des Sudes angeglichen werden.



Der Malzeimer schließt eng mit dem Gerät ab. Den Füllstand kann man auf der eingprägten Skala natürlich erst ablesen, wenn der Malzeimer entfernt ist. Auch meine Messlatte kann ich erst eintauchen wenn der Eimer in der höchsten Position abgesetzt ist. Da das Zirkulationsrohr nicht transparent ist, lässt sich der Füllstand nicht so schön



Der Malzeimer ist unten perforiert und hat oben die zwei Löcher zum einfädeln der Hebestange - so kann auf ein Überlaufrohr verzichtet werden. Finde ich sehr gut - das Überlauf übt beim Zusammen- und Auseinanderbau mechanisch biegende Kräfte auf das untere Malzsieb aus - bei den Geräten mit dünnerem Material lebensverkürzende Strapazen. Auch der *Brewzilla* hat die CamClamp - Verbindung für das Zirkulationsrohr - deutlich besser als die Lösung mit Einstecken beim *Grainfather*.



Die Kabel für Steuerung und Strom können ausgesteckt werden, aber es fehlt ein Netzschalter - für mich ein dickes Minus! Aber hier ist das Kabel deutlich besser ein- und auszustecken als beim *Braumeister*.