



AWESOME Home Brewer of Refined Beer

A seiko beer brewing machine automatically creates a variety of beer flavors at home

FORMIDABLE Brasseur Domestique de Bière Raffinée

Une machine à brasser de la bière Seiko domestique qui crée automatiquement de différents goûts de bière à domicile.

Introduction

The search for a higher quality beer has never ceased, especially when it comes to the taste and nutritional value. Therefore, in order to satisfy consumers' needs for a better beer quality, the brewing industry has developed various techniques starting from pasteurized bottled beer and high temperature flash pasteurization to low temperature membrane filtered pure draft beer. However, mass-produced beer has the flaws of low nutritive value; and scanty, monotonous and non-customized taste

To solve the aforesaid problems, we developed the AWESOME Home Brewer of Refined Beer. This product is designed for families; it can brew high-quality beer automatically. Without the requirement of special training, our product enables people to make their own beer in the comfort of their kitchens.

The overall procedure is very simple: just place the malted Barley, hops, and active dry yeast (selected according to the formula) into the brewer, then press the "START" button. After 3 hours, when you hear the notification sound, all you have to do is to remove the pipe connected to the ferment barrel, and then wait for 5-10 days for the fermentation.

Introduction

La quête d'une meilleure qualité de bière n'a jamais cessé, en particulier lorsqu'il s'agit de son goût et de sa valeur nutritive. Alors, en vue de satisfaire aux besoins des consommateurs pour une bière supérieure, l'industrie de brasserie a développé de diverses techniques qui vont de la bière pasteurisée en bouteille à la bière pression par la flash pasteurisation aux températures élevées en passant par la bière pression pure filtrée sur membranes à basse température. Cependant, la bière produite en masse révèle les défauts de basse valeur nutritive, mauvais goût monotone et non personnalisé.

Afin de résoudre les problèmes susmentionnés, nous venons de développer le FORMIDABLE Brasseur Domestique de Bière Raffinée. Ce produit est conçu pour les familles; il peut brasser automatiquement de la bière haute qualité. Notre produit permet aux consommateurs de brasser leur propre bière dans le confort de leur cuisine sans avoir besoin de formation particulière.

Le processus entier est très simple: mettez de l'orge malté, du houblon et de la levure sèche active (sélectionnés selon la formule) dans le brasseur et ensuite appuyez sur le bouton «START». Après 3 heures, quand vous entendez la notification sonore, vous devez uniquement enlever le tuyau lié au tonneau de fermentation et attendre 5 à 10 jours pour la fermentation.



Beer brewer and Raw material box



Internal structure



Front view



Special Features and Advantages

- Simple and highly automatic way to get refined beer
- Different formula set by users themselves
- Small size and advanced design
- Outstanding stability
- Low cost, less than 300 euros

Caractéristiques Particulières et Avantages

- Manière simple et fort automatique pour obtenir de la bière raffinée
- Formule différente établie par les consommateurs eux-mêmes
- Petite taille et conception avancée
- Stabilité remarquable
- Bas coûts, moins que 300 euros

Intellectual Property

PRC Patent: ZL201320780201.9

Principal Investigators

ZHANG Jiejian
Harbin Institute of Technology
E-mail: jiejianjj.2015@163.com