



Lipeäkeiton ohje

Keitto esim. kippipadalla n. 150 l

Vaatetus:

Ehjät pitkät kumikäsineet

Kasvomaski

Kumisaappaat

Essu

Turvallisuus:

Lipeä on voimakkaasti emäksistä ja syövyttävää.

Jos lipeävettä roiskuu iholle, välitön huuhtelu ja pesu. Lipeävedellä kastuneet vaatteet vaihdetaan välittömästi. Silmissä huuhtelu puhtaalla vedellä n. 15 min. ja lääkärintarkastus. Lipeä ei maistu kovin pahalta, joten ihmiset – etenkin pikkulapset - saattavat syödä sitä. Lipeää syönyttä tai juonutta henkilöä ei saa oksennuttaa. Tajuissaan olevalle voi juottaa maitoa tai vettä. Lipeää nauttineet henkilöt viedään välittömästi lääkärille.

Lipeä ei höyrysty vaarallisesti ilmaan, joten työpisteeseen ei tarvita erityisen tehokasta ilmanvaihtoa ja hengityssuojaimia, mutta jonkinlainen ilmanvaihto on kuitenkin hyvä olla. Höyryä tulee paljon ilmaan padasta nostetuista kehistä, joten jos työtä tehdään sisällä, niin huoneen tulee olla kosteutta kestävä.

Lipeä voi reagoida mm. raudan, alumiinin ja sinkin kanssa synnyttäen räjähdysherkkää vetykaasua. Kehien keittoliemi on kuitenkin niin laimeaa, että kehälangat ja naulat eivät ole ongelma.

Säilytä lipeä kuivassa ja viileässä paikassa. Mielellään lukitussa tilassa johon lapsille ei ole pääsymahdollisuutta.

Annostus kehien keittoliemessä:

Lipeän määrä 2 – 5 %, suositus 5 %. Esikotelomätäisistä pesistä tulleet pesät on keitettävä 5 % seoksella. Tautien suhteen huolellinen puhdistus keiton jälkeen on kuitenkin tärkeämpää kuin lipeän määrä.

Lipeä lisätään aina kylmään veteen!

Lipeä reagoi veden kanssa lämmittäen sitä. Jos lipeää sekoitetaan lämpimään veteen alkaa vesi kiehua lennättäen vaarallisia roiskeita kauaksi padasta.

Yhdellä padallisella voi keittää 600 – 900 kehää riippuen kehien puhtaudesta.

300 kehän jälkeen lisätään lipeää noin 30 % alkuperäisestä määrästä, sillä keitto on kuluttanut osan lipeästä pois. Sama toistetaan 600 kehän jälkeen. Viimeistään 900 kehän jälkeen vaihdetaan vesi. Lipeän kulutukseen vaikuttaa kehien puhtaus ennen pesua.



Lipeäkeiton ohje

Kehien käsittely ennen keittoa:

Kehät on kannattaa sitoa 20 – 30 kpl ristinipuiksi. Niput sidotaan esim. paalinarulla mahdollisimman tiukoiksi. Normaalisti nippuja ei avata puhdistuksessa tai sen jälkeen. Joka toinen kehälistä eri suuntaan. Sopiva paino pitää koko nipun veden alla.

Keittoaika 4- 5 min, eli se aika mikä kuluu, kun edellinen erä painepestään. Ei tarvitse kiehua kovaa, mutta kuitenkin jonkun verran, jotta vaha ja propolis irtoavat kunnolla. Pieniä puita usein laittamalla ei pääse kiehumään niin helposti yli. Pintavaahdon voi poistaa välillä.

Käytetty keittoliemi voidaan neutraloinnin jälkeen levittää lannoitteeksi pellolle. Neutraloinnin voi todennäköisesti tehdä vaikkapa muurahaishapolla, mutta annostus on vielä testaamatta. Liemi on neutraloimattomana hyvin emäksistä, sitä ei tule johtaa sellaisenaan vesistöön tai biologiseen puhdistamoon.

Kehien hävikki on pientä. Kehien jämäkkyys kannattaa tarkistaa jo nippuja tehdessä. Jos kehiä keitetään hieman liian kauan ja / tai pestään pesurilla liian suurella paineella puuaineen kuidut alkavat irrota ja kehälistat tulevat 'pörröisiksi'. Ongelman esiintyminen riippuu myös kehissä käytetystä puuaineksestä.

Rosterilangat kestävät keittämisen hyvin, muusta materiaalista valmistetut langat voivat heikentyä ja katkeilla.

Työn sujuvuuden ja nopeuden kannalta on huomioitava seuraavia asioita

- *Kehänippujen teko sopivalla työtasolla, kehien tuonti paikalle rullakoilla tai pumppukärryillä*
- *Sopivan kokoiset kuivat puut keittoastian lämmitystä varten*
- *Keittoastia lämpöeristetty tai erillisellä vaipalla jotta puun kulutus on kohtuullista*
- *Riittävä tuuletus työtilassa, jotta näkyvyys säilyy*
- *Kehien pesu sopivalla korkeudella*
- *Riittävät tilat jotta 600 – 900 kehää saadaan pinottuna nippuina pesupaikalle (4 * 4 m on useimmiten riittävä)*
- *Kehät palautetaan nippuina koska niiden purkaminen on oma työvaiheensa ja puhtaat kehät joutuisivat usein likaisiin laatikoihin.*