

BRASSERIE COMPLÈTE - 10 HL

Brasserie artisanale complète, opérationnelle et centrée autour d'une salle de brassage IFIND de 10 hl (2016). La ligne est équipée d'une meunerie avec moulin SOMMER UNIVERSAL 22 (100 Kg/h) et d'un système de refroidissement à deux étages avec récupération d'eau chaude.

L'ensemble inclut :

- Fermentation/Garde : 2 fermenteurs ATMO IFIND (10 hl utiles) et 4 tanks de garde IFIND (1.084 L, 3 bar), complétés par 2 tanks de service MUELLER (500 L, 3,9 bar).
- Embouteillage : Soutireuse ISO linéaire JS MASCHINEN H4 (2017) (4 becs, 400 bph en 33 cl) et étiqueteuse DMC MEGA2 R (2018) (500 bph, corps et dos).
- Services Généraux : Générateurs de vapeur GHIDINI BENVENUTO (90 Kw), Groupe froid MTA TWE EVO081 (16,5 Kw), Compresseur ATLAS-COPCO (10 bar), et traitement d'eau (Adoucisseur + Osmose inverse).

DÉTAILS TECHNIQUES :

Salle de Brassage (Marque/Année)	IFIND (2016)
Capacité Brassage	10 hl par brassin
Configuration Vaisseaux	Empâtage/Ébullition (double enveloppe), Filtre/Whirlpool intégrés

Meunerie	Moulin SOMMER UNIVERSAL 22 (100 Kg/h, aspiration)
Refroidissement Moût	2 étages (Eau/Glycol) avec récupération de chaleur
Bâche Eau Chaude	20 hl (avec serpentin vapeur)
Cuves de Fermentation (ATMO)	2 x 10 hl utile (12,5 hl total, IFIND 2016)
Tanks de Garde (Pression)	4 x 1.084 L (IFIND 2016/2019, Pression 3 bar)
Tanks de Service (Pression)	2 x 500 L (MUELLER, Pression 3,9 bar)
Soutireuse (Marque/Année)	JS MASCHINEN H4 (2017), linéaire 4 becs
Cadence Soutirage	400 bph (33 cl), Compatible 33 à 100 cl
Étiqueteuse (Marque/Année)	DMC MEGA2 R (2018), Corps et dos
Cadence Étiquetage	500 bph
Groupe Froid (Chiller)	MTA TWE EVO081 (2016), 16,5 Kw / 20.000 frigories/h
Générateurs Vapeur (2)	GHIDINI BENVENUTO (2016), Total 90 Kw (8,5 bar)
Compresseur	ATLAS-COPCO LFX 2.0 (2014), 10 bar
Traitement d'eau	Adoucisseur DUPLEX + Osmose inverse 200 L/h
Divers	Skid CIP, Pompe mobile INOXPA SE20 (2016), Matériel de Laboratoire (Haffmans)

BRASSERIE COMPLETE (50 HL X 8 BRASSINS PAR JOUR)

Brasserie complete en parfait etat, y compris

Manutention du malt

- Silo à malt (18 tonnes)
- Installation big bag (1000 kg) pour malt spéciaux
- Moulin (1600 kg/h)
- Caisse à farine 4000 kg
- Convoyeurs

Salle de brassage (50 hl / brassins)

- Salle 5 vaisseaux Easy Brau Velo
 - Récipient de brassage
 - Lauter Tune
 - Réservoir tampon
 - Récipient à ébullition

- Tourbillon
- 3 bâches à eau
- 4 brassins en 12 heures

Levurerie

- 2 cuves de 500 litres sur skid
- Cuve de récupération des vieilles levures de 50 hl

Fermentation

- 8 cuves x 100 hl net
- 2 cuves x 200 hl net

Traitement de la bière

- Centrifugeuse à bière
- Carbonateur 60 hl / heure
- Station de dosage d'arômes

Tank de bière filtrée

- 1 cuve x 200 hl

CIP

- 4 x 20 hl pour la centrifugeuse et les cuves
- 2 x 10 hl pour la ligne de fût
- 2 x 2 hl pour la levurerie

Ligne de fûts

- 200 fûts par heure (fûts Polykeg 24 litres)

Services généraux

- Chaudière à vapeur 1500 kg/heure
- 2 compresseurs d'air de 174 m³/h chacun
- Centrale de refroidissement (196 kW)
- Traitement d'eau par osmose inverse 6000 litres / heure

Usine d'effluents

- 40 m³ par jour