Cervejeira STEINECKER (65 hl por cerveja)

A sala de brassagem Steinecker inclui :

1. Fresagem

- Receção do malte em sacos grandes
- Elevador de malte
- Caso Grist
- Moinho de malte Steinecker, tipo: Maischomat 3003, (moagem húmida)

2. Cervejaria

Cervejeira STEINECKER de 3 recipientes e 65 hl (4 cervejas/dia), toda em aço inoxidável.

PLC e interface recentemente substituídos (PLC Unitronics e interface SCADA)

- Tina de brassagem
- Tanque de filtragem com raspador de 2 braços, lâminas totalmente em aço inoxidável, fundo falso de 6 peças totalmente em aço inoxidável
- Tanque de ebulição / Whirlpool com fogão interno e entrada tangencial, esfera CIP
- Sistema de controlo automatizado até às cubas de fermentação
- Armários eléctricos

3. Arrefecimento do mosto

- Refrigerador de mosto de fase única Sondex para água

refrigerada
- Aeração do mosto