

Warzelnia 20 hl

Categories: [Browar](#), [Młyn i warzelnia](#), [Produkcja](#)

Product Short Description :

Warzelnia 20 hl, w tym :

Frezowanie

Ręczny rozładunek leja zasypowego + podajnik ślimakowy do młyna

Młyn: HEGER typ MM80 (400 do 500 kg/godz.) + ślimak do pojemnika na mąkę

Pojemnik na mąkę (pojemność: 700 kg) + ślimak do kadzi zaciernej

Warzelnia 2-naczyniowa CoEnCo o pojemności 20 hl z 2017 r.

- Zbiornik nr 1: Nadziewanie / Gotowanie / Whirlpool (z wstępnym nadziewaniem)
- Zbiornik nr 2: Zbiornik filtra i zbiornik buforowy pod zbiornikiem filtra
- Dwustopniowa chłodnica ALFA-LAVAL (woda, a następnie glikol)

Ogrzewanie parowe

400 kg dla piwa o temperaturze 5,8° i 650 kg dla piwa o temperaturze 8,3°.

2 parzenia + CIP w 16 godzin

Product Gallery:

