CERVECERÍA COMPLETA (10 HL POR LOTE)

Cervecería de 10 hl (cobre por fuera / acero inoxidable por dentro)

Marca: PACOVSKE STROJIRNY (República Checa)

Duración de una elaboración: 8 horas (desde la trituración hasta la limpieza de las cubas)

Producción de mosto: 1010 litros antes de la ebullición - Aproximadamente 1000 litros de mosto frío.

Cantidad de malta: 210 kg (14° Plato) y hasta 400 kg (20° Plato)

Incluye :

- Molino (800 kg/hora)
- 1 cuba para el macerado / la cocción / el whirlpool
    - Diámetro: 130 cm; altura: 310 cm
- Cuba de filtrado (diámetro 130 – altura 280 cm)
    - Depósito de agua caliente (calentado por vapor) con una capacidad total de 1.500 litros
- Enfriador de mosto ALFA LAVAL tipo M6-MF™
- 4 TANQUES DE FERMENTACIÓN CILÍNDRICO-CÓNICOS
    - Fracchiolla (Italia), año 2014
    - Capacidad total: 25 hl (21 hl utilizables) - 2 zonas de refrigeración con glicol
    - Presión de funcionamiento: 3 bar
- 4 TANQUES DE FERMENTACIÓN CILÍNDRICO-CÓNICOS
    - Wallart (Francia) Año 2019
    - Capacidad total: 25 hl (capacidad útil: 20 hl) 2 zonas de refrigeración con glicol
    - Presión de funcionamiento: 3 bar
- Línea de embotellado por gravedad GAI 2022
    - Capacidad: de 600 a 3.000 botellas por hora
    - Bloque GAI Filler 12-1 2022
        - 12 boquillas de llenado con ligera depresión
        - Inyector de gas
        - Capsuladora de 1 cabezal
    - Etiquetadora autoadhesiva envolvente
        - Funciona a 3000 botellas por hora en formato de 33 cl.
    - Equipada para botellas de cuello largo de 33 cl y botellas de 75 cl – Cápsula de 26 mm

Llenado manual de barriles

Aproximadamente 300 barriles «slim» de 20 litros con revestimiento de caucho (émbolo tipo A)

Aproximadamente 250 barriles Ecofass de 20 litros con revestimiento de caucho (pistón tipo A)

Caldera de vapor de 2022