SALA DE COCCIÓN ZIEMANN DE 200 HL (8 COCCIONES / DÍA)

Cervecería completa instalada en 2018 que incluye:

- Manipulación de la malta
  - Ascensores
  - Transportistas
  - Ciclones
  - Molino Seeger de 6 rodillos (2000 kg/hora)
  - Cubo de harina
- Cervecería
  - 200 hl de mosto x 8 cocimientos / 24 horas a 13°Plato
  - 5% de evaporación. Colada 3,2 toneladas
  - Ziemann maceración 224 hl con anticipación
  - Tanque filtrante Ziemann 392 hl
  - Tolva de grano usado 8m3
  - Silo de grano usado 35m3 (= 8 cocimientos)
  - Depósito intermedio
  - Huppman cuba de ebullición 318 hl
  - 2 depósitos de lúpulo
  - Whirlpool Ziemann 318 hl
  - Depósito de turbios
  - Enfriador de mosto
- CIP


















