

SALA DE ELABORACIÓN DE CERVEZA STEINECKER DE 200 HL

Sala de elaboración de cerveza Krones-Steinecker

200 hl por elaboración (de 10 a 12 lotes al día) – Control Proleit (controlador Siemens)

Carga de malta: 3.800 kg

Se puede preparar en infusión y en decocción

La instalación se construyó en 2006 y está compuesta por:

- Cuba de maceración (maceración) de 120 hl – calentada con vapor
- Depósito de materia prima (decocción) de 120 hl – calentado con vapor
- Depósito filtrante tipo Pegasus de 200 hl – 16,5 m² (carga de hasta 233 kg/m²)
- Tolla de recuperación de bagazo (6 m³)
- Depósito Vorlauf con intercambiador de calor de placas (antes de la ebullición)
- Cuba de ebullición tipo Stromboli (309 hl) con caldero externo
- Estación de dosificación de lúpulo de 3 depósitos
- Depósito de sedimentos (1900 litros)
- Lavadora tipo Calypso
- Enfriador de mosto Alfa Laval
- Aireación del mosto
- 2 depósitos de ácido láctico biológico (7.400 litros cada uno) para la corrección del pH
- CIP 4 depósitos Gresser (agua, sosa cáustica caliente x2, ácido) 6288 litros por depósito
- Lonas para agua Gresser:
 - Agua helada 1042 hl
 - Agua de elaboración 2021 hl
 - Agua caliente: 1042 hl
- Determinación de CaCl₂ y CaSO₄
- Silo de bagazo de acero inoxidable (47 toneladas) con sinfín de descarga calefactado