BRASSERIE COMPLÈTE (10 HL PAR BRASSIN)

Brasserie 10 hl (cuivre extérieur / acier inoxydable à l'intérieur)

Marque : PACOVSKE STROJIRNY (République tchèque)

Durée d'un brassin : 8 heures (du concassage jusqu'au nettoyage des cuves)

Production de moût : 1010 litres avant ébullition - Environ 1000 litres de moût froid.

Versement en malt : 210 Kg (14° Plato) et jusqu'à 400 Kg (20° Plato)

Inclus :

- Moulin (800 Kg/heure)
- 1 cuve pour l'empâtage / l'ébullition / le whirlpool
    - Diamètre 130 cm de hauteur : 310 cm
- Cuve filtre (diamètre 130 – hauteur 280 cm)
    - Bâche à eau chaude (chauffage à la vapeur) 1500 litres de capacité totale
- Refroidisseur de moût ALFA LAVAL type M6-MF™
- 4 CUVES DE FERMENTATION CYLINDRO-CONIQUES
    - Fracchiolla (Italie) Année 2014
    - Capacité totale : 25 hl (utilisable 21 hl) - 2 Zones de refroidissement au glycol
    - Pression de fonctionnement : 3 bar
- 4 CUVES DE FERMENTATION CYLINDRO-CONIQUES
    - Wallart (France) Année 2019
    - Capacité totale : 25 hl (utilisable 20 hl) 2 Zones de refroidissement au glycol
    - Pression de fonctionnement : 3 bar
- Ligne d'embouteillage gravitaire GAI 2022
    - Capacité : 600 à 3000 bouteilles par heure
    - Bloc GAI Filler 12-1 2022
        - 12 becs de remplissage à légère dépression
        - Injecteur de gaz
        - Capsuleuse 1 tête
    - Etiqueteuse auto-adhésive enveloppante
        - Tourne à 3000 bph en 33 cl.
    - Équipée pour bouteilles long neck 33 cl et bouteilles de 75 cl – Capsule de 26 mm

Remplissage manuel de fûts

Environ 300 fûts slims de 20 litres avec revêtement en caoutchouc (plongeur de type A)

Environ 250 fûts Ecofass de 20 litres avec revêtement caoutchouc (plongeur de type A)

Chaudière à vapeur de 2022















