

SALLE DE BRASSAGE STEINECKER 200 HL

Salle de brassage Krones-Steinecker

200 hl par brassage (10 à 12 brassins / jour) – Contrôle Proleit (automate Siemens)

Charge de malt : 3800 kg

Peut faire de l'infusion et de la décoction

L'installation a été construite en 2006 et est composée de :

- Cuve d'empâtage (empâtage) 120 hl – chauffée à la vapeur
- Cuve matière (décoction) 120 hl – chauffé à la vapeur
- Cuve filtre type Pegasus 200 hl – 16,5 M2 (charge allant jusqu'à 233 kg/m2)
- Trémie de récupération de la drêche (6m3)
- Cuve Vorlauf avec échangeur de chaleur à plaques (avant l'ébullition)
- Cuve d'ébullition type Stromboli (309 hl) avec cuiseur externe
- Station de dosage houblon à 3 vaisseaux
- Cuve à Trub (1900 litres)
- Whirlpool type Calypso
- Refroidisseur de moût Alfa Laval
- Aération du moût
- 2 cuve de bioacide lactique (7400 litres chacune) pour la correction du pH
- CIP 4 vaisseaux Gresser (eau, caustique chaud x2, acide) 6288 litres par cuve
- Bâches à eau Gresser :
 - Eau glacée 1042 hl
 - Eau de brassage 2021 hl
 - Eau chaude 1042 hl
- Dosage de CaCl2 et CaSO4
- Silo à drêche en inox (47 tonnes) avec vis de décharge chauffée

