

HALLA WARZALNA STEINECKER 200 HL

Hala warzelnicza Krones-Steinecker

200 hl na warzenie (10–12 warzeń dziennie) – sterowanie Proleit (sterownik Siemens)

Ilość słodu: 3800 kg

Można z niego przygotować napar i wywar

Obiekt został wybudowany w 2006 roku i składa się z:

- Zbiornik do mieszania (mieszanie) 120 hl – ogrzewany parą
- Zbiornik surowca (wywar) 120 hl – ogrzewany parą
- Zbiornik filtracyjny typu Pegasus 200 hl – 16,5 m² (obciążenie do 233 kg/m²)
- Zbiornik na wysypki (6 m³)
- Zbiornik Vorlauf z płytowym wymiennikiem ciepła (przed zagotowaniem)
- Zbiornik warzelny typu Stromboli (309 hl) z zewnętrznym kotłem warzelnym
- Stacja dozowania chmielu z 3 zbiornikami
- Zbiornik na osad (1900 litrów)
- Whirlpool typu Calypso
- Chłodnica brzezki Alfa Laval
- Napowietrzanie moszczu
- 2 zbiorniki z biokwasem mlekowym (po 7400 litrów każdy) do regulacji pH
- CIP 4 zbiorniki Gresser (woda, gorący roztwór ługu x2, kwas) 6288 litrów na zbiornik
- Plandeki wodne Gresser:
 - Woda lodowa 1042 hl
 - Woda do warzenia piwa 2021 hl
 - Ciepła woda 1042 hl
- Oznaczanie zawartości CaCl₂ i CaSO₄
- Silos na wysłodki ze stali nierdzewnej (47 ton) z podgrzewanym ślimakiem wyładowczym