# KOMPLETNA BROWARNI (10 HL NA PARTIĘ)

Warzelnia o pojemności 10 hl (zewnętrzna część miedziana / wewnętrzna ze stali nierdzewnej)

Marka: PACOVSKE STROJIRNY (Republika Czeska)

Czas trwania warzenia: 8 godzin (od rozdrabniania do czyszczenia kadzi)

Ilość brzeczki: 1010 litrów przed zagotowaniem – około 1000 litrów zimnej brzeczki.

Dawka słodu: 210 kg (14° Plato) i do 400 kg (20° Plato)

Zawiera :

- Młyn (800 kg/godz.)
- 1 zbiornik do mieszania / gotowania / whirlpool
    - Średnica 130 cm, wysokość: 310 cm
- Zbiornik filtrujący (średnica 130 – wysokość 280 cm)
    - Zbiornik na gorącą wodę (ogrzewany parą) o całkowitej pojemności 1500 litrów
- Chłodnica brzeczki ALFA LAVAL typu M6-MF™
- 4 CYLINDRO-STOŻKOWE ZBIORNIKI FERMENTACYJNE
    - Fracchiolla (Włochy) Rok 2014
    - Całkowita pojemność: 25 hl (pojemność użytkowa 21 hl) – 2 strefy chłodzenia glikolem
    - Ciśnienie robocze: 3 bar
- 4 CYLINDRO-STOŻKOWE ZBIORNIKI FERMENTACYJNE
    - Wallart (Francja) Rok 2019
    - Całkowita pojemność: 25 hl (pojemność użytkowa 20 hl) 2 strefy chłodzenia glikolem
    - Ciśnienie robocze: 3 bar
- Linia rozlewnicza grawitacyjna GAI 2022
    - Wydajność: od 600 do 3000 butelek na godzinę
    - Blok GAI Filler 12-1 2022
        - 12 dysz napełniających z niewielkim podciśnieniem
        - Wtryskiwacz gazu
        - Zakręcarka z 1 głowicą
    - Etykieciarka samoprzylepna z etykietami owijającymi
        - Prędkość pracy: 3000 butelek na godzinę (33 cl).
    - Przeznaczona do butelek z długą szyjką o pojemności 33 cl oraz butelek o pojemności 75 cl – kapsułka 26 mm

Ręczne napełnianie beczek

Około 300 beczek typu slim o pojemności 20 litrów z gumową powłoką (tłok typu A)

Około 250 beczek typu Ecofass o pojemności 20 litrów z gumową powłoką (tłok typu A)

Kocioł parowy z 2022 r.