KOMPLETNÍ PIVOVAR (10 HL NA VAR)

Pivovar o objemu 10 hl (zvenku měď / uvnitř nerezová ocel)

Značka: PACOVSKÉ STROJÍRNY (Česká republika)

Doba trvání jednoho varu: 8 hodin (od drcení až po vyčištění kádí)

Výroba mladiny: 1010 litrů před vařením – přibližně 1000 litrů studené mladiny.

Dávka sladu: 210 kg (14° Plato) až 400 kg (20° Plato)

Zahrnuje :

- Mlýn (800 kg/hod.)
- 1 nádrž na míchání / vaření / vířivku
    - Průměr 130 cm, výška: 310 cm
- Filtrační nádrž (průměr 130 – výška 280 cm)
    - Nádrž na horkou vodu (párové vytápění) s celkovou kapacitou 1 500 litrů
- Chladič mladiny ALFA LAVAL typu M6-MF™
- 4 válcovo-kuželové kvasné nádrže
    - Fracchiolla (Itálie) Rok 2014
    - Celková kapacita: 25 hl (využitelných 21 hl) – 2 chladicí zóny s glykolem
    - Provozní tlak: 3 bar
- 4 válcovo-kuželové kvasné nádrže
    - Wallart (Francie) Rok 2019
    - Celkový objem: 25 hl (využitelný objem 20 hl) 2 chladicí zóny s glykolem
    - Provozní tlak: 3 bar
- Gravitační plnicí linka GAI 2022
    - Kapacita: 600 až 3 000 lahví za hodinu
    - Blok GAI Filler 12-1 2022
        - 12 plnicích hubic s mírným podtlakem
        - Injektor plynu
        - Uzavíračka s 1 hlavou
    - Samolepicí etiketovačka s obalovým principem
        - Pracovní výkon 3 000 lahví za hodinu (33 cl).
    - Určena pro láhve s dlouhým hrdlem o objemu 33 cl a láhve o objemu 75 cl – uzávěr 26 mm

Ruční plnění sudů

Přibližně 300 štíhlých 20litrových sudů s gumovým povlakem (píst typu A)

Přibližně 250 sudů Ecofass o objemu 20 litrů s gumovým povlakem (ponořovací tyč typu A)

Parní kotel z roku 2022