KOMPLETTE BRAUEREI (10 HL PRO BRÄU)

Brauerei mit 10 hl Fassungsvermögen (außen aus Kupfer / innen aus Edelstahl)

Marke: PACOVSKE STROJIRNY (Tschechische Republik)

Dauer eines Sudvorgangs: 8 Stunden (vom Schroten bis zur Reinigung der Bottiche)

Mostmenge: 1010 Liter vor dem Kochen – ca. 1000 Liter kalter Most.

Malzzugabe: 210 kg (14° Plato) bis zu 400 kg (20° Plato)

Inbegriffen:

- Mühle (800 kg/Stunde)
- 1 Behälter zum Anrühren / Kochen / Whirlpool
    - Durchmesser 130 cm, Höhe: 310 cm
- Filterkessel (Durchmesser 130 – Höhe 280 cm)
    - Heißwasserwanne (Dampfbeheizung) mit 1.500 Litern Gesamtfassungsvermögen
- ALFA LAVAL-Würzekühler Typ M6-MF™
- 4 zylindrokonische Gärtanks
    - Fracchiolla (Italien) Baujahr 2014
    - Gesamtkapazität: 25 hl (nutzbar 21 hl) – 2 Kühlzonen mit Glykol
    - Betriebsdruck: 3 bar
- 4 zylindrisch-konische Gärtanks
    - Wallart (Frankreich) Baujahr 2019
    - Gesamtkapazität: 25 hl (nutzbar 20 hl) 2 Kühlzonen mit Glykol
    - Betriebsdruck: 3 bar
- Schwerkraft-Abfüllanlage GAI 2022
    - Kapazität: 600 bis 3.000 Flaschen pro Stunde
    - GAI Filler 12-1 2022-Modul
        - 12 Füllstutzen mit leichtem Unterdruck
        - Gasinjektor
        - Verschließmaschine mit 1 Kopf
    - Selbstklebende Rundum-Etikettiermaschine
        - Leistung: 3.000 Flaschen pro Stunde bei 33 cl.
    - Ausgestattet für 33-cl-Long-Neck-Flaschen und 75-cl-Flaschen – 26-mm-Kapsel

Manuelles Befüllen von Fässern

Etwa 300 20-Liter-Slim-Fässer mit Gummibeschichtung (Tauchrohr Typ A)

Ca. 250 20-Liter-Ecofass-Fässer mit Gummibeschichtung (Tauchrohr Typ A)

Dampfkessel von 2022