

STEINECKER-BRAUHALLE 200 HL

Krones-Steinecker-Brauraum

200 hl pro Sud (10 bis 12 Sude pro Tag) - Proleit-Steuerung (Siemens-Steuerung)

Malzmenge: 3800 kg

Kann zur Zubereitung von Aufgüssen und Abkochungen verwendet werden

Die Anlage wurde 2006 errichtet und besteht aus:

- Maischebottich (Maischen) 120 hl - dampfbeheizt
- Maischebehälter (Maische) 120 hl - dampfbeheizt
- Filterbehälter Typ Pegasus 200 hl - 16,5 m² (Belastung bis zu 233 kg/m²)
- Sammelbehälter für Treber (6 m³)
- Vorlaufbehälter mit Plattenwärmetauscher (vor dem Kochen)
- Stromboli-Kochtank (309 hl) mit externem Kochkessel
- Hopfen-Dosierstation mit 3 Behältern
- Trubbehälter (1900 Liter)
- Whirlpool vom Typ Calypso
- Alfa Laval-Würzekühler
- Belüftung des Mostes
- 2 Behälter mit biologischer Milchsäure (jeweils 7.400 Liter) zur pH-Korrektur
- CIP 4 Gresser-Behälter (Wasser, heiße Lauge x2, Säure) 6288 Liter pro Behälter
- Gresser-Wasserplanen:
 - Eiswasser 1042 hl
 - Brauwasser 2021 hl
 - Warmwasser 1042 hl
- Bestimmung von CaCl₂ und CaSO₄
- Edelstahl-Treber-Silo (47 Tonnen) mit beheizter Austragsschnecke