CERVECEIRA COMPLETA (10 HL POR LOTE)

Cervejaria de 10 hl (cobre no exterior / aço inoxidável no interior)

Marca: PACOVSKE STROJIRNY (República Checa)

Duração de uma produção de cerveja: 8 horas (desde a moagem até à limpeza das cubas)

Produção de mosto: 1010 litros antes da ebulição — Cerca de 1000 litros de mosto frio.

Adição de malte: 210 kg (14° Plato) e até 400 kg (20° Plato)

Inclui :

- Moinho (800 kg/hora)
- 1 cuba para a mistura / a fervura / o whirlpool
    - Diâmetro 130 cm, altura: 310 cm
- Cuba de filtragem (diâmetro 130 – altura 280 cm)
    - Tanque de água quente (aquecimento a vapor) com capacidade total de 1 500 litros
- Refrigerador de mosto ALFA LAVAL tipo M6-MF™
- 4 TANQUES DE FERMENTAÇÃO CILÍNDRICO-CÓNICOS
    - Fracchiolla (Itália) Ano de 2014
    - Capacidade total: 25 hl (utilizável 21 hl) - 2 zonas de arrefecimento com glicol
    - Pressão de funcionamento: 3 bar
- 4 TANQUES DE FERMENTAÇÃO CILÍNDRICO-CÓNICOS
    - Wallart (França) Ano de 2019
    - Capacidade total: 25 hl (utilizável: 20 hl) 2 zonas de refrigeração com glicol
    - Pressão de funcionamento: 3 bar
- Linha de engarrafamento por gravidade GAI 2022
    - Capacidade: 600 a 3000 garrafas por hora
    - Bloco GAI Filler 12-1 2022
        - 12 bicos de enchimento com ligeira depressão
        - Injetor de gás
        - Máquina de capsular com 1 cabeça
    - Etiquetadora autoadesiva envolvente
        - Funciona a 3000 bph em garrafas de 33 cl.
    - Equipada para garrafas de gargalo longo de 33 cl e garrafas de 75 cl – Cápsula de 26 mm

Enchimento manual de barris

Cerca de 300 barris «slim» de 20 litros com revestimento de borracha (êmbolo do tipo A)

Cerca de 250 barris Ecofass de 20 litros com revestimento de borracha (pistão do tipo A)

Caldeira a vapor de 2022