

## CERVEJARIA COMPLETA (20 HL POR LOTE)

Brasserie completa incluindo :

### Sala de brassagem de 20 hl

Instalação do Easy Brau Velo de 2021 automático

- Cuba para malte (com capacidade para cerca de 500 kg)
- Moinho TMCI Padovan do tipo Mulino (capacidade: até 900 kg/hora para o malte)
- Transportador de farinha até à mistura da massa
- Cubeta de água quente de 40 hl (aquecimento a vapor)
- Cuba de maceração / Ebulição
- Tanque de filtração
- Evacuação automática dos resíduos para o exterior
- Câmara de hidromassagem por baixo da câmara de filtração
- Refrigerador de mosto de dois estágios (capacidade: 26 hl/hora)
- Aeração do mosto

### CIP

- Instalação em skid de 3 x 500 litros

### Tanques de fermentação

- 3 cubas de 20 hl iso (3 bar) TMCI Padovan com saída de líquido claro (1 das cubas permite a produção de limonada: bico de carbonatação e recirculação)
- 4 cubas de 40 hl ISO (3 bar) TMCI Padovan com saída de produto clarificado

### Frio

- Unidade de refrigeração TMCI Padovan de 46 kW

### Vapor

- Caldeira Arturo Mazi (Itália) – 400 kg/hora
- Tratamento da água

### Ar comprimido

- Compressor Worthington com capacidade de 740 litros/minuto a 10 bar
- Secador
- Reservatório de compensação de 500 litros



