Kleinsudhaus, Kleinbrauerei mit 5 hl Ausschlagsvolumen Handwerksbrauerei

Eigenschaften

Volumen	0 L
Werkstoff	V2A (AISI 304) 1.4301

Kat-Nr.	Zustand	Stück
11-3200	**Neu**	**1**

Preis auf Anfrage

EURO specialist in tanks

3.000 Tanks auf Lager

Beschreibung

MJ UNI 065-000

Technische Daten:

Energieverbrauch – Strom, Gas, Wasser, Kühlung

Strom für Pumpe, Rührwerk, Häckselwerk – 2,5 kW/Std.

Gas 8 kg pro Sud

Wasser 1,5 cbm pro Sud

für Kühlung 3 kW pro Tag

Die angegebenen Werte sind ca. Werte. Vor allem bei der

Kühlung kommt es auf die Größe des Kühlhauses usw. an.

Anlagenbeschreibung Sud Werk

Dieses Kleinsudwerk umfasst alle Komponenten für ein in sich komplettes und voll funktionstüchtiges Sud Werk. Alle eingesetzten Anlagenteile besitzen den hohen Qualitätsstandard und zeichnen sich durch ihre einfache Bedienbarkeit aus. Das Zwei-Geräte-Sudhaus besteht aus einer Maische/Würzepfanne und einem Läuterbottich, der auch als Whirlpool genutzt wird.

Technische Beschreibung

Alle Rohre werden gereinigt durch ein Kreislaufpumpsystem.

a) In der Maischepfanne wird die Maische gekocht, dann wird die Maische mit der Bierpumpe in den Läuterbottich gepumpt.

b) Beim Abläutern wird die Würze zurück in die Maischepfanne gepumpt.

c) Nach dem Abläutern wird der Läuterbottich gereinigt und der Siebboden herausgenommen.

Im Läuterbottich ist eine spezielle Einspritzdüse an der Zylinderwand unten eingebaut.

Dadurch kann er auch nach Herausnahme des mobilen Siebbodens als Whirlpool eingesetzt werden.

d) Nach dem Einkochen des Hopfens in der Maischepfanne wird jetzt durch Umpumpen der Würze in den Läuterbottich dieser als Whirlpool benutzt.

Maischepfanne / Würzepfanne





Kleinsudhaus, Kleinbrauerei mit 5 hl Ausschlagsvolumen Handwerksbrauerei

Vol. brutto: 650 LiterVol. netto: 500 LiterHeizsystem: Gasbrenner
PropanIsolierung: 60 mmMaterial: Edelstahl V2A (AISI 304 - 1.4301)

Die Maischepfanne ist auf 3 stabile Edelstahlfüße gebaut. Auf den konischen Oberboden ist das Mannloch DN 400 montiert.

Desweiteren ist ein Rührwerk, Wasserzulauf und die CIP-Kugel eingebaut. Der Temperatursensor PT100 ist an der Seite der Maischepfanne zur Temperaturüberwachung montiert.

Läuterbottich / Whirlpool

Vol. brutto: 650 Liter

Vol. netto: 500 Liter

Unten: Injektionsdüse

Isolierung: 60 mm

Material: Edelstahl V2A 304, 1.4301

Der Läuterbottich ist auf 3 stabile Edelstahlfüße gebaut. Auf dem zylindrischen Oberboden ist ebenfalls ein Mannloch DN 400 eingebaut. An der Seite ist eine viereckige Reinigungstür für den Treberaustrag eingebaut.

Die Brauanlage wird vor Auslieferung zur Werksabnahme komplett vormontiert. Alle Rohre und Ventile sind zur Werksabnahme vormontiert, so dass nur Wasser-,Gas- und Elektroanschluss, Brüdenabzug, Kaminabzug und Abwasseranschluss gemacht werden müssen, um dem Brauvorgang zu starten. Zur Auslieferung wird alles wieder demontiert.

Sudhaus

Würze je Brauvorgang 5 hl

Malz je Brauvorgang ca.95 kg

Maischepfanne isoliert ist auch gleichzeitig Würzepfanne:

1 Maischepfanne 650 Liter isoliert

1 Rührwerk 60 U/min

1 CIP-Reinigung mit Sprühkugel und Kugelhahn

1 Mannloch DN 400

1 x Gasbrenner

Läuterbottich / Whirlpool:

1 x Läuterbottich 650 Liter

1 x Mannloch DN 400

1 x seitliche Reinigungstür 440 x 332 zum Treberaustragen

1 x Sprühkugel mit Kugelhahn

1 x Rührwerk mit 3 U/min zum Aufhacken der Treber

1 x Schichtboden

1 x Steuerschrank aus Edelstahl zur manuellen Bedienung ein/aus (ohne Maischeautomatik)

1 x Satz Scheibenventile DN 25 für Maische und Würze

1 x Plattenwärmetauscher zur Würzekühlung von 98°C auf 15°C

1 x Kreiselpumpe aus Edelstahl mit Deckel und mit Füssen

Kleinsudhaus, Kleinbrauerei mit 5 hl Ausschlagsvolumen Handwerksbrauerei

Technische Angaben:

Unser Angebot basiert auf folgenden Angaben:

Auslegung der Brauanlage	:	bis 18% Stammwürze
Würzeausschlagmenge	:	5 hl (1 hl = 100l)
Schüttung an Malz pro Sud	:	max. 110 kg Pilsener Malz
Sude pro Woche im Durchschnitt	:	3 – 4
Arbeitswochen pro Jahr	:	50
Arbeitstage pro Jahr	:	250
Schwand	:	12 %
Gärdauer	:	1 Woche (7 Tage)
Lagerdauer	:	3 Wochen (21 Tage)

Kalkulation der max. Jahresproduktion

5hl/Sud x 5 Sude / Woche x 50 Wochen / Jahr x 0,88 = 1100 hl

Falls sich gravierende Veränderungen in er Materialbeschaffungs-Situation nach oben oder nach unten ergeben, behalten wir uns Angebotskorekturen vor.













Kleinsudhaus, Kleinbrauerei mit 5 hl Ausschlagsvolumen Handwerksbrauerei











EUROlux GmbH & Co. KG
Hessheimer Weg 3-7
D-97753 Karlstadt-Karlburg
Tel: +49 (0) 9353 909050
info@eurolux.de

Sitz der Gesellschaft Würzburg
Registergericht: Amtsgericht Würzburg
HRA Nr. 7300
Geschäftsführung: Paul Lamprecht
Gerichtsstand: Würzburg
Ust-IdNr. DE 297 603 191
Steuer-Nr. 231/158/51403

Raiffeisenbank Main Spessart eG Lohr a. Main
BIC: GENODEF1GEM
IBAN: DE89 7906 9150 0001 6523 20