PRODUKTDATENBLATT / Kat-Nr. 24-0173

# Kleinsudhaus, Kleinbrauerei mit 5 hl Ausschlagsvolumen Handwerksbrauerei

## Eigenschaften

| | |
|---|---|
| Volumen | 500 L |
| Werkstoff | V2A (AISI 304) 1.4301 |

| Kat-Nr. | Zustand | Stück |
|---|---|---|
| **24-0173** | **Gebraucht** | **1** |

## Preis auf Anfrage

EURO specialist in tanks

*3.000 Tanks auf Lager*





## Beschreibung

MJ UNI-LAN 059-000

**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 Liter

Vol. netto: 500 Liter

Heizsystem: Gasbrenner Propan

Isolierung: 60 mm

Material: Edelstahl V2A (AISI 304 - 1.4301)

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

Des weiteren 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)

# Kleinsudhaus, Kleinbrauerei mit 5 hl Ausschlagsvolumen Handwerksbrauerei

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

**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









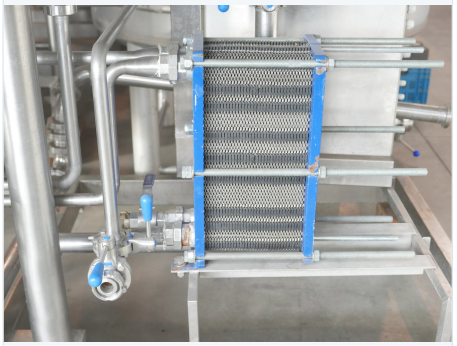




# Kleinsudhaus, Kleinbrauerei mit 5 hl Ausschlagsvolumen Handwerksbrauerei









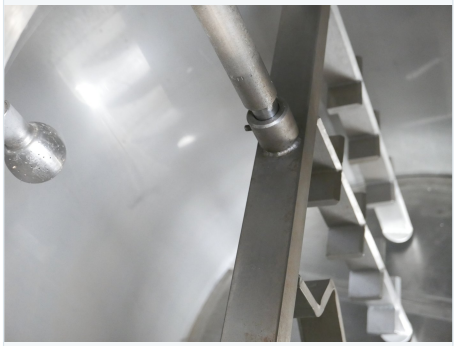








# Kleinsudhaus, Kleinbrauerei mit 5 hl Ausschlagsvolumen Handwerksbrauerei







**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