



Technisches Datenblatt (Stand 01.01.2008)

Minibrauerei „home-brew“ mit einem Jahresausstoß von ca. 60 hl/a

- Werkstoff: - Rahmen, Verkleidung und Behälter - Edelstahl W-Nr. 1.4301
- Pfannenheizung: - elektrisch (1,8 kW)
- Schüttung: - 3 - 5,5 kg
- Ausschlagmenge: - ca. 25 ltr.
- Biersorten: - zur Herstellung aller Biersorten geeignet
- Sudanzahl: - bis zu 2 täglich
- Automatisierung: - Handbetrieb
- Zeitanspruch: - ca. 7 Std. Sudhaus davon ca. 1 Std. Arbeitszeit,
6 Std. Kontrollfunktion, 2 Tage - 1 Woche Gärung, 8 Tage - 6 Wochen
Lagerung - abhängig von Biersorte.
- Ausstattung: - Getriebemotor für Rührwerk, einstellbares
Präzisionsanlegethermometer mit Digitalanzeige, original
Stabsenkboden, Edelstahlimpellerpumpe, Boiler für Nachgüsse,
integrierter Plattenkühler, Anlage fahrbar, Schrotmühle, Gärfass,
Lagertank (30 ltr. Keg) sowie Trockendurchlaufkühler, 20 Flaschen a' 1
Liter, inkl. 3 x Braukurs in Oberhaching und ausführlicher
Betriebsanleitung.
- Platzbedarf: - min. 3 m² für Sudhaus, 2 m² für Gär- und Lagerkeller (Kühlung) bzw.
min 1 kleiner Kühlschrank.
- Voraussetzung: - 220V/16A, Wasseranschluss, Gully von Vorteil.
- Listenpreis: **8.899,- EUR inkl. MwSt.**
- Optional: Kupferverkleidung