

Technologické zařízení pivovaru, specifikace, doplňky - hlavní část

Součásti pivovaru	Počet ks	Popis technologických částí
Mačkadlo sladu	1	Dvouválcové, výkon 350 kg / hod , nastavitelná hrubost šrotování, úchyt na sak
Externí vystírací nádoba	1	Nerezová neizolovaná nádoba s míchadlem, o objemu 650 l, s horním víkem, opatřená čerpadlem 3 kWh /20m3/h, snímačem teploty, sanitální rotační tryskou směšovací baterií horké a studené vody , opatřené mechanickým teploměrem, jednotka je ovládaná samostatně (míchadlo a čerpadlo, dig. display teploty
Varna 500L + montáž elektro, instalační a strojní, výchozí a provozní revize	1	Mladinová pánev - otop na elektřinu - systém topení topné plošné spoje, napouštění dnem, flexibilní míchadlo - možnost využít jako whirlpool, míchání celého obsahu pánve, pracovní obsah 550 L, převodovka, čerpadlo na rmut a mladinu umístěno pod nádobami, čerpadlo na rmut, 3 kW 20 m3/H, s ucpávkou do teplot 105 °C, čerpadlo na sladinu s ucpávkou do 105 °C, nádoba je izolovaná, povrch Cu, průlez - kryt skleněnými dvířky mycí hlavice rotační, osvětlení led obou nádob včetně 2 x průzorů sladiny, vnitřní nádoba nerez včetně klobouku, vnější provedena z Cu, el. snímač teploty
Provzdušňování mladiny	1	nerez frita , provzdušnění mladiny při spílání sterilním vzduchem, jehlový ventil (vlevo vedle spilky)
Varna 500L	1	Scezovací kád' - nerezová nádoba s dvojitým dnem, povrch nádoby Cu, pracovní obsah 1150, kypřicí stroj opatřen převodovkou umístěnou pod SC kádí a řízen frekvenčním měničem 2 kW, pod scez. dnem trysky ,otvor pro výhoz mláta, propustnost dna 20%, scezovací nerez čepadlo 1kW, ovládané frekvenčním měničem, osvětlení vnitřní LED, průlez - kryt skleněnými dvířky, vnitřní nádoba z nerez včetně klobouku, vnější provedena z Cu, el. snímač teploty
Výrobník horké vody (VHV)	1	VHV nerezová nádoba o objemu 12 hl, topení 7 kW, hladinoměr, nádoba je izolovaná, opatřená čerpadlem min. 1 kW, stavoznak, armatury nerez, anodová ochrana nádoby, odkalovací dno
Deskový chladič (výčep)	1	CHLM 600L / h, dvojstupňový deskový chladič, 1. zóna je chlazena vodou pro další potřebu vaření, 2. zóna je dochlazena ledovou vodou, chladič opatřen armaturou, teplota výstupní vody je 15-55 °C, teplota mladiny 98- 10 °C, zpětná sanitace chladiče, kompletně pouze nerez
Kvasná kád' á 1000 L (výčep)	2	kompletní hranaté, duplexně chlazené kádě s víky s fixací při zdvihu, tlakové ventily chlazení instalované na rámu, opatřené snímacími teploměry, výtoková hrdla, armatury a nádoby jsou z nerez a obvodově izolované
Rám pod kvas. kádě	1	nerez rám dle dispozice rozmístnění kádí včetně vzduchových ventilů
Ležácký tank 1000L	8	vertikální, nerezové nádoby do 3 barů s pasporty, opatřené - průlezem, pivoznakem, mycí rotační tryskou, hradicím přístrojem, pracovní objem 1050 L, vybavení záchytu kvasničného sedimentu, tanky jsou ocejchovány ČMÚ, dvojjinný pojistný ventil, vzorkovací kohout, připojení na CIP systém a tlačné plyny

Výrobník ledové vody (VLV)	1	VLV - 1 m3 ledové vody, automaticky řízený, čerpadlo oběhové, nastavení tlaku na výstupu, PUR izolace, opatřen armaturami, snímačem teploty, výtlačné čerpadlo
Řídící jednotka	1	ŘJ - automatické řízení varny, spilky a VLV, VHV, monitorování všech teplot a časů, regulace otáček čerpadel a převodovek, ovládání přes dotykovou barevnou obrazovku, paměti gradientních křivek, možnost propojení na počítač kdekoliv, software s otevřeným protokolem
Čerpadla na HV a LV	2	čerpadla přečerpávající ledovou a horkou vodu s regulací výstupního tlaku
Čerpadla na pivo	1	VHV, VLV, spilka, sklep, nerezová čerpadla s ucpávkou do 105 °C
Montážní materiál	1	veškeré propojení strojní a elektro - varny, spilky, VHV, VLV, CHLM napojení do řídící jednotky, propojení nerezovým potrubím opatřené nerezovými ventily a klapkami
Laboratorní vybavení	1	3 ks sacharometrů, laboratorní vybavení na jod zkoušku s ověř. listy pro Celní úřad, digitální teploměr
Myčka KEG sudů	1	automatické mytí všech typů KEG sudů, 2 programy, dávkování CO2 a možnost připojení sterilizace parou
Stáčečka lahví	1	universální stáčečka na ruční stáčení 50 lahví / hod. včetně zátkovačky
Pivní váha (výčep)	1	gradýrovací válce, na přípravu měření % mladiny a sladiny
Sladovnické nářadí (výčep)	4	varna, spilka - 3 měřící tyče s cejchem, kopista, protlč. T kusy
Sladová váha 150	1	digitální váha do 150 kg
kompresor	1	16 m3/hod, 10 barů, dvojstupňový odlučovač na olejové částice, regulace tlaku
Mikrobiální filtr	1	nerez válec s vyměnitelnou kartuší, manometr, tlak do 1 MPa
KEG sudy 100 L	5	určeny na speciály menších objemů
Chladírenský box	1	podle stavebního projektu
Agregát chlazení	1	podle stavebního projektu
HACCAP	1	zpracování souboru kritických bodů
Základní receptury	15	vypracování senzorického profilu receptur navařovaných piv
ostatní	1	kompletní podklady pro všechny dotčené orgány

Technologické zařízení pivovaru, specifikace, doplňky - rozšíření

Součásti pivovaru	Počet ks	Popis technologických částí
Přetlačný tank BLT 1000 litrů	4	(spodně kvašené pivo - ležák) - umístěné v chladicím boxu v rozšířené části pivovaru (butigue/sekáč)
Přetlačný tank	4	sklep, chladírenský box
Kvasná kád' 1000 l	2	prostor restaurace - celní sklad
Zrací tank CK 1000 litrů	2	prostor restaurace - celní sklad
Zrací tank DXBLR 1000 litrů	3	(svrchně kvašené pivo) - před chladicím boxem v rozšířené části pivovaru (butigue/sekáč)
Rozvodná deska (rozdělovací plot)	1	před chladicím boxem v rozšířené části pivovaru (butigue/sekáč)
CIP stanice (sanitační jednotka)	2	před chladicím boxem vpravo v rozšířené části pivovaru (butigue/sekáč)
Chladírenský box	1	v rozšířené části pivovaru (butigue/sekáč)
Propojovací potrubí mezi stávajícím pivovarem a rozšíření pivovaru, kabeláž	1	přes dvorní trakt