

Qu'est-ce qui détermine la capacité d'une brasserie ?

1) La quantité de moût produit avec un lot

Avec chaque système, il faut environ 7 à 8 heures pour compléter un seul lot. Cela est le temps qu'il faut pour exécuter tous les processus qui se déroulent à l'intérieur de la salle de brassage : chauffage de l'eau, empâtage, filtration, addition du houblon et le transfert du moût dans la cuve de fermentation.

2) Nombre de lots en 24 heures

Certaines conceptions de salle de brassage permettent l'exécution simultanée des processus dans des cuves séparées, il est donc possible d'activer l'empâtage d'une nouvelle quantité de malt avant que le moût ait été transféré de la cuve d'ébullition dans la cuve de fermentation (knock-out). Par conséquent, le temps nécessaire pour compléter un cycle de brassage est considérablement réduit.

3) Nombre de cuves de fermentation et de maturation à disposition

Il y a une grande différence entre la capacité d'une salle de brassage et celle d'une brasserie.

Une grande capacité de salle de brassage est inutile si vous ne disposez pas d'une quantité appropriée d'unités de stockage, ce qui détermine finalement la capacité de la brasserie. Vous pouvez produire uniquement autant de moût que vous pouvez en transférer dans des cuves de fermentation et de maturation.

La bière a besoin d'environ 3 à 4 semaines pour mûrir (cela dépend du type).



Voir ci-dessous un tableau avec les systèmes de salle de brassage Škrlj. Le tableau contient des données sur le nombre max. de cycles (lots) pouvant être effectués avec la brasserie en 24 heures et sur la durée d'un cycle de brassage si vous complétez le nombre max. de cycles (temps cycle). Le tableau peut être utilisé pour comparer différents systèmes de salle de brassage.

Le volume nominal d'une salle de brassage (incorporé dans le nom de la salle) est égal à la quantité max. de moût pouvant être produite avec un seul lot. La capacité de brasserie hebdomadaire/mensuelle/annuelle d'une configuration spécifique ne peut être calculée qu'en fonction du nombre de cuves de fermentation et de maturation à disposition.

Systèmes BHM mini		Nombre de cuves	MM / LT	K / W	MM	LT	K	W	WTX	CTX	Nombre max. de cycles / 24 h	Temps cycle
BHM 250 L		2	✓	✓					+	+	4	5 h
		2	✓	✓					+	+	4	5 h

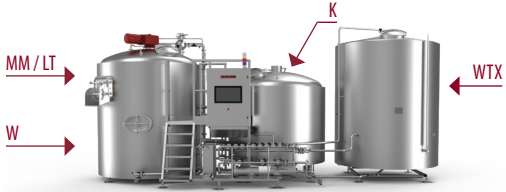
Légende :

MM	cuve d'empâtage	W	whirlpool	✓	configuration de base
LT	cuve de filtration	WTX	cuve à eau chaude	+	commander séparément
K	cuve d'ébullition	CTX	cuve à eau froide		

Systèmes BH2		Nombre de cuves	MM / LT	K / W	MM	LT	K	W	WTX	CTX	Nombre max. de cycles / 24 h	Temps cycle
BH2 10 HL BH2 20 HL BH2 25 HL		2	✓ partie supérieure de la cuve combinée	✓					✓ partie inférieure de la cuve combinée	+	4	5 h
		2	✓ partie supérieure de la cuve combinée	✓					✓ partie inférieure de la cuve combinée	+	4	6 h
		2	✓ partie supérieure de la cuve combinée	✓					✓ partie inférieure de la cuve combinée	+	4	6 h

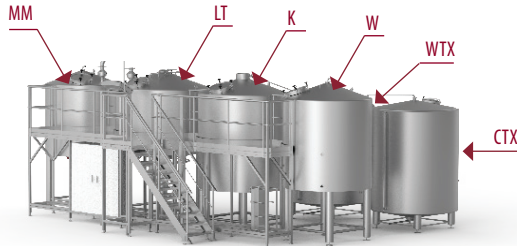
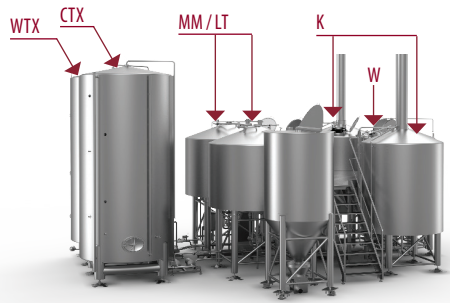
Légende :

MM	cuve d'empâtage	W	whirlpool	✓	configuration de base
LT	cuve de filtration	WTX	cuve à eau chaude	+	commander séparément
K	cuve d'ébullition	CTX	cuve à eau froide		

Systèmes BH3		Nombre de cuves	MM / LT	K / W	MM	LT	K	W	WTX	CTX	Nombre max. de cycles / 24 h	Temps cycle
BH3 10 HL BH3 20 HL BH3 25 HL		3	✓ partie supérieure de la cuve combinée				✓	✓ partie inférieure de la cuve combinée	+	+	6	4 h
		3	✓ partie supérieure de la cuve combinée				✓	✓ partie inférieure de la cuve combinée	+	+	6	4 h
		3	✓ partie supérieure de la cuve combinée				✓	✓ partie inférieure de la cuve combinée	+	+	6	4 h

Légende :

MM	cuve d'empâtage	W	whirlpool	✓	configuration de base
LT	cuve de filtration	WTX	cuve à eau chaude	+	commander séparément
K	cuve d'ébullition	CTX	cuve à eau froide		

Systèmes MB		Nombre de cuves	MM / LT	K / W	MM	LT	K	W	WTX	CTX	Nombre max. de cycles / 24 h	Temps cycle
MB2 40 HL		4	✓	✓					+	+	4	6 h
		5	✓				✓	✓	+	+	6	4 h
		6			✓	✓	✓	✓	+	+	8	3 h
		7	✓ 2x				✓ 2x	✓	+	+	11	2 h

Légende :

MM	cuve d'empâtage	W	whirlpool	✓	configuration de base
LT	cuve de filtration	WTX	cuve à eau chaude	+	équipement supplémentaire
K	cuve d'ébullition	CTX	cuve à eau froide		