Birreria da 30hl per cotta.

**1-Trattamento malto (modello moll 300, anno di costruzione 2005)**

1.1-Contenitore del malto:

-capacità 600kg.

1.2-Mulino per malto:

-capacità 500kg/h

1.3-Cassone del malto macinato:

-capacità 600kg.

1.4-Valvole pneumatiche.

1.5-2 sonde che indicano il vuoto.

1.6-Trasporto del malto frantumato.

1.7-Controllo automatico

**2-Sala cottura a 2 tini acciaio inox 1.4301, riscaldamento a vapore, mosto caldo 30 hl.(anno di fabbricazione 2005- KASPAR SCHULZ)**

2.1-tino per macerato (infuso) e mosto.

2.2-accessori per il riscaldamento

2.3-1 tubo scarico del tino.

2.4-1 valvola a farfalla scarico del tino.

2.5-1 motore per tino.

2.6-1 tubazione di lavaggio.

2.7-1 termometro.

2.8-1 illuminazione interna per tino.

2.9-1 condotta di scarico condensa.

2.10-1 valvola pneumatica immissione miscela.

2.11-apparecchiatura di premiscelazione.

2.12-tino di filtrazione.

2.13-1 condotta di scarico condensa.

2.14-1 dispositivo centrale di filtrazione.

2.15-1 falso fondo fresato.

2.16-1 apparecchiatura raschiatrice.

2.17-1 valvola per il macero.

2.18-1 apertura motorizzata per scarico delle trebbie automatico.

2.19-1 dilavatore.

2.20-1 tubazione di lavaggio.

2.21-1 entrata mosto torbido.

2.22-1 sciaquatore falso fondo.

2.23-1 illuminazione interna.

2.24-1 termometro.

**3-Controllo automatico totale della brewhouse con visualizzatore.**

**4-Whirpool della portata di 30 hl (anno di fabbricazione 2005- KASPAR SCHULZ).**

**5-Cisterna acqua calda della portata di 45 hl (anno di fabbricazione 2005- KASPAR SCHULZ).**

**6-Apparecchiature per il raffreddamento del mosto.**

6.1-1 pompa per il mosto freddo.

6.2-refrigerante per mosto e birra 30hl/h.

6.3-apparecchiatura per il controllo e termometro.

6.4-aereazione del mosto.

6.5-tubazioni.

6.6-valvole.

6.7-circuiti pneumatici.

**7-Fermentatori e maturatori (anno di produzione 2005- VELO)**

7.1-3 fermentatori da 120hl.

7.2-3 fermentatori da 90hl.

7.3-1 fermentatore da 60hl.

7.4-1 fermentatore da 30hl.

7.5-1 maturatore da 30hl.

7.6-3 maturatori da 60hl.

**8-2 Vasche di stoccaggio lieviti (anno di costruzione 2005-VELO)**

**9-1 Pompa per mosto o birra carrellata.**

**10-1 Generatore di vapore da 600kg/h revisionato ogni anno a maggio.**

**11-1 Impianto per trattamento delle acque.**

**12-1 unità di produzione glicole(anno di costruzione 2005-tipo GRUNDFOS in acciaio inossidabile-temperatude di esercizio da -5 a 64 gradi) revisionato a giugno 2011.**

**12-equipaggiamneto per aria compressa.**

**13-Filtro a farina fissile da 20hl/h (anno di costruzione 2005-VELO).**

**14-Filtrazione sterile a 2 fasi 20hl/h.**

**15-Impianto CIP(anno di costruzione 2005-VELO)**

15.1-n 3 serbatoi della capacità di 6hl.

15.2-pompa per il preflusso.

15.3-pompa per il riflusso.

15.4-pompa per il dosaggio.

15.5-scambiatore di calore.

15.6-comando e quadro controllo.

**16-Pulizia e riempimento keg.**

16.1-sterilizzazione keg (anno di costruzione 2010-SIFA)

16.2-lavaggio e riempimento keg (anno di costruzione 2005-SIFA)

**17-Impianto di imbottigliamento (anno di costruzione 2005-CIMEC) revisionato a marzo 2011.**

17.1-lavatrice a spruzzo.

17.2-impianto controlla bottiglie.

17.3-riempitore mag.

17.4-incapsulatrice per tappi a corona.

17.5-capacità produttiva 2000 bott./h.

**18-Macchina etichettatrice(anno di costruzione 2011-ETICAP SYSTEM)**

18.1-etichettatrice lineare adesiva a 2 stazioni con stampante termica; capacità 2500 bott./h.

**19-Cisterne deposito acqua.**

19.1-2 cisterne di deposito acqua da 100hl con pompe e pressostato.

**20-Attrezzature varie.**

20.1-n. 3 cisterne da 1000 litri refrigerate per manifestazioni.

20.2-impianti di spillatura di varie grandezze e portata.

20.3-materie prime (malto, bottiglie, luppolo).

20.3-pezzi di ricambio per pompe e cisterne.

20.4-n.200 fusti a testa piatta.

20.5-attrezzi per misurazione grado plato e CO2.