



BRAUMASTER

VIA MONTE PASUBIO, 2

32032 FELTRE (BL)

TEL ++39.0439.840910

FAX ++39.0439.849182

WWW.BRAUMASTER.COM

INFO@BRAUMASTER.COM

POWER-INA

Impianto pilota - pilot brewing plant



IMPIANTO PILOTA CHE RIPRODUCE IN PICCOLO UNA FABBRICA DI BIRRA

Ottimo strumento per:

1) **Apprendere** la corretta metodologia birraria, 2) **Mettere a punto** le birre future, 3) **Testare** nuovi ingredienti
Si installa velocemente in taverna o in garage, incominciando SUBITO, a produrre con corretta METODOLOGIA.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Caldia di ammostamento cottura: da 36 lt di capacità con agitatore a 2 velocità e riscaldamento elettrico (cca 2 kw) del fondo separato alla parete. Controllo della temperatura di ammostamento (0,5°C) e vigorosa ebollizione.

Tino filtro: da 36 lt tutto in inox, isolato con doppio fondo a fori oblungi che ottimizza la filtrazione.

Vasca di raccolta filtrato: raccoglie il mosto a gravità, evita aspirazione diretta dal letto di trebbie.

Pompa di travaso: per alte temperature e mosto con solidi, abitua il birraio a operare professionalmente.

Linee di trasferimento fisse: evitano fuoriuscite e infezioni e velocizzano le operazioni.

Vasca whirlpool: separa perfettamente i solidi compattandoli nella classica forma a cono.

Scambiatore di calore: tubo in tubo per raffreddare in un'unica soluzione in modo sterile il mosto da 100°C alla temperatura 3°C superiore all'acqua di raffreddamento.

Vasca acqua calda: permette trattamenti chimico fisici dell'acqua mantenendola alla esatta temperatura.

Quadro elettrico: per controllare la temperatura della caldaia e sua agitazione e per gestire la pompa.

Telaio con ruote: raggruppa elegantemente il tutto, permettendo veloci movimentazioni e rimessaggi.

Sono disponibili molti accessori per personalizzare, potenziare, automatizzare, decorare, ecc... ecc...



SMALL PILOT BREWING PLANT THAT BREW LIKE A BIG BREWERY

Elegant unit specially planned to:

A) **Learn** to brew with method; B) **Set-Up** of new beer; C) **Test** new ingredient D) **Enjoy** homebrew easy and clean

Fast install (i.e. in a hobby room or in a garage) to start as soon to brew with standard quality control

MAIN PROPERTY:

Mashing and/or boiling kettle: 36 lt cpty with double speed paddle mixer. Wall and bottom individual switching. Let to have a fine temperature control (1/2 °C) and strong boiling with controlled evaporation ratio.

Lauter tun: 36 lt total cpty double wall insulation with false bottom with oblong perforation.

Clean worth buffer tank: collect worth by gravity without pump suction on spent grain bed.

Transfer Pump: Hi temperature and solids proof, teach professional operation.

Fixed transfer Lines: avoid any spilling or splashing, and external infection, and let save time.

Whirlpool tank: Let all solids (Hot-trub) to settle in a typical conical shape in a centre of bottom.

Heat exchanger: pipe in pipe, cool down the worth from 100°C to 3° more than cooling media in a sterile and single step.

Hot water tank: Let to add salt or treat, the brewing water, and keep-it at the right temperature.

Electrical panel: drive pump & agitator speed and control mashing temperature.

S.Steel frame on braked wheel: keep all component safe together, and let fast unit recovery.

There are many accessories to customize and improve performances.