

**APARAT:**

Laboratorijska mini pivovara

PROIZVOĐAČ:

Rosing, Republika Hrvatska

Kratki opis rada:

U kotlu za kominu miješaju se slad i voda, te se zagrijavaju i zadržavaju na temperaturama optimalnim za djelovanje amilolitičkih enzima. Komina se nakon ošećerenja pumpom prebacuje u kadu za cijedenje sladovine gdje se odvaja trop od sladovine. Nakon toga, sladovina se prebacuje u kotao za kuhanje gdje se kuha s hmeljem koji se dodaje u nekoliko obroka. Skuhana i ohmeljena sladovina prebacuje se pomoću pumpe u Whirpul taložnjak gdje se provodi bistrenje i hlađenje sladovine na temperaturu glavnog vrenja. Ohlađena sladovina nacijepljuje se s suspenzijom pivskog kvasca i prebacuje u cilindričnokonusne fermentore gdje se provodi glavno i naknadno vrenje piva.

Namjena:

Proizvodnja sladovine i piva. Praćenje procesa vrenja i odležavanja piva.

Tehničke značajke:

Kapacitet varionice 30 L

Kapacitet cilindričnokonusnih fermentora 2x30 L

Priprema:

Pranje, čišćenje, provjera procesne opreme (kotlova, brtvi, cjevovoda, sustava za hlađenje i grijanje, sondi za mjerenje tlaka i temperature).