

Braugeräte 50 – 150 Liter Ausführung Tischgestell

Die in der Liste „ Braugefäße „ zusammengefassten Geräte können nach Bedarf zusammengestellt werden. Gedacht ist an eine Aufstellung wie im Bild 1 gezeigt.

1. Pfanne mit Rührwerk, zusätzlich mit Deckel
2. Läuterbottich mit Siebeinlage und Deckel
3. Auslaufkugelhähne 1 Zoll, angeschraubt an am Topfboden angeschweißten Auslaufbögen.
4. Pfannenauslauf ist mit NW 25 Molkereigewinde versehen, zum wahlweise Anschrauben eines Auslaufbogens, eines Läuterhahnes oder einer Läuter- oder Reinigungspumpe.
5. Untergestell, versehen mit einem der Topfgröße angepassten Gasbrenner. Die Brenner sind mit Flammenüberwachung und Piezozündern versehen. Die Brenner an der Pfanne sind zum Maischen und Würzekochen gedacht, am Läuterbottich zum Erhitzen des Anschwänzwassers und bei vergrößerten Suden zum Würzekochen.



Sowohl die Pfanne als auch der Läuterbottich können mit einer Haube versehen werden. Die Hauben gestatten eine Abdampfableitung und eine chemische Reinigung der Braugefäße mit einer Pumpe (Bild 2). Bei der Obergärung benutzt man beide Gefäße zur Vergärung der Bierwürze.