

Kurzbeschreibung Hobbybrauanlage

Die Würze wird in dem Zweigerätesudwerk nach dem Infusionsverfahren hergestellt. Der Kochkessel wird als Maischepfanne, Würzepfanne und Whirlpool genutzt. Der Läuterbottich wird zum Abläutern und als Gärbottich während der Hauptgärung genutzt. Die Nachgärung und Lagerung des Bieres findet in den Fässern statt. Die Fässer dienen gleichfalls als Transport- und Zapfgefäße. Der Bierausschank erfolgt mit der Zapfvorrichtung und der CO₂-Anlage. Die maximale Ausschlagmenge der Hobbybrauanlage beträgt 40 l pro Sud. Die gesamte Brauanlage ist aus Chromnickelstahl gefertigt. Für die Inbetriebnahme der Hobbybrauanlage ist lediglich eine haushaltsübliche Doppelsteckdose erforderlich.



Einzelteile der Hobbybrauanlage

1	1	Maisch- und Sudpfanne Elektrisch beheizter 27 l - Kochkessel mit 1/2" Ablasshahn und thermostatisch geregelter Elektroheizung.	11.	1	Hefeschale
			12.	1	Hefesieb
2.	1	Rührwerk zum Aufsetzen auf die Sudpfanne	13.	3	9 l - Fass aus Chromnickelstahl
3.	1	Läuterbottich 37 l Bottich mit Deckel, Siebboden und 1/2" Auslauf mit Läuterhahn	14.	1	Steckkupplung, Manometer, Reinigungstülle
4.	1	Maischholz	15.	1	Zapfvorrichtung mit Euro-Zapfhahn, Halterung für Zapfhahn, Bierschlauch mit 5/8"
5.	1	Thermometer 0-100 °C in Messingfassung	16.	1	Verschraubung und Steckkupplung CO ₂ - Druckregler für 16 g Patronen mit Steckkupplung
6.	1	Thermometerhalterung	17.	1	Messbecher
7.	1	Sudhaus Saccharimeter 10 bis 20 %	18.	2	Kunststoffeimer
8.	1	Spindelzylinder	19.	1	Trub Sack
9.	1	Jodlösung in Tropfflasche	20.	1	Gestell für Hobbybrauanlage mit zwei Arbeitsflächen in zwei Ebenen
10.	1	Jodlöffel	21.	1	Betriebsanleitung mit Braurezept