NORMIT

our ideas work

MINIPIVOVAR NORMIT

MICRO BREWERY NORMIT

CE

INTERNATIONAL CERTIFICATIONS ISO 9001

VYROBENÉ NA SLOVENSKU

NORMIT
our ideas work

MINIPIVOVAR

MICRO BREWERI NORMIT

EKONOMICKY, EKOLOGICKY, EFEKTÍVNE

- Vyrobené na Slovensku
- Vyrobené z najkvalitnejších materiálov výhradne s EÚ pôvodom
- Certifikát kvality ISO 9001
- Spĺňa normy CE
- Kvalitná nerezová oceľ AISI 304

Minipivovary MICRO BREWERIES NORMIT sú reštauračné malé pivovary určené pre výrobu tradičného slovenského ako i svetového piva dekokčným (typ piva ležiak) alebo infúznym spôsobom. Vhodnou kombináciou surovín a výrobných postupov môžete vyrobiť svetlé, tmavé, polotmavé, pšeničné, americké tzv. "pale ale" a iné podľa slovenských a zahraničných receptúr.

SPÔSOB VARENIE PIVA

Infúzny spôsob spočíva v tom, že celý objem rmutu je vyhrievaný až po finálnu teplotu scukrenia. Tento spôsob začína s teplotou 45°C a následne sa teplota zvyšuje na 62-65°C. Ďalšia fáza rmutovania prebieha pri teplote 70 – 75°C až po kompletné scukrenie rmutu a celý proces končí pri teplote 78°C.

Pri dekokčnom spôsobe sa teplota zvyšuje presúvaním časti rmutu z vystieracej nádoby do rmutovacieho kotla, kde je varený. Jeho prečerpaním do zvyšku rmutu ktorý je vo vystieracej nádobe je teplota celého rmutu zvýšená na požadovanú hodnotu.

MINIPIVOVAR MICRO BREWERY CLASSIC

Výroba piva sa skladá z niekoľkých procesov. Medzi hlavné procesy patrí: **PRÍPRAVA SUROVÍN, TEPLÝ PROCES (výroba mladiny) a STUDENÝ PROCES (kvasenie a zrenie piva)**

1. **PRÍPAVA SUROVÍN** – namletie sladového šrotu a nadávkovanie chmeľu do zásobníka
2. **TEPLÝ PROCES** prebieha vo varni. Varňa v minipivovary MICRO BREWERY CLLASIC je zariadenie pozostávajúce z rmutomladinového vystieraciho kotla a sceďovacej nádoby.

   a) Rmotomladinový vystierací kotol je duplikátorová nerezová nádoba s parným ohrevom určená na rmutovanie a vystieranie.

   b) Sceďovacia nádoba je nerezová nádoba s izoláciou bez vlastného ohrevu so sitom, ktoré slúži k príprave výstierky a k sceďovaniu.

   c) **Vírivá nádoba** je nádoba určená k odstredivému oddeleniu chmelového mláta od mladiny.
3. **STUDENÝ PROCES** prebieha kontinuálne v cylindrokónických tankoch a má dve hlavné operácie:

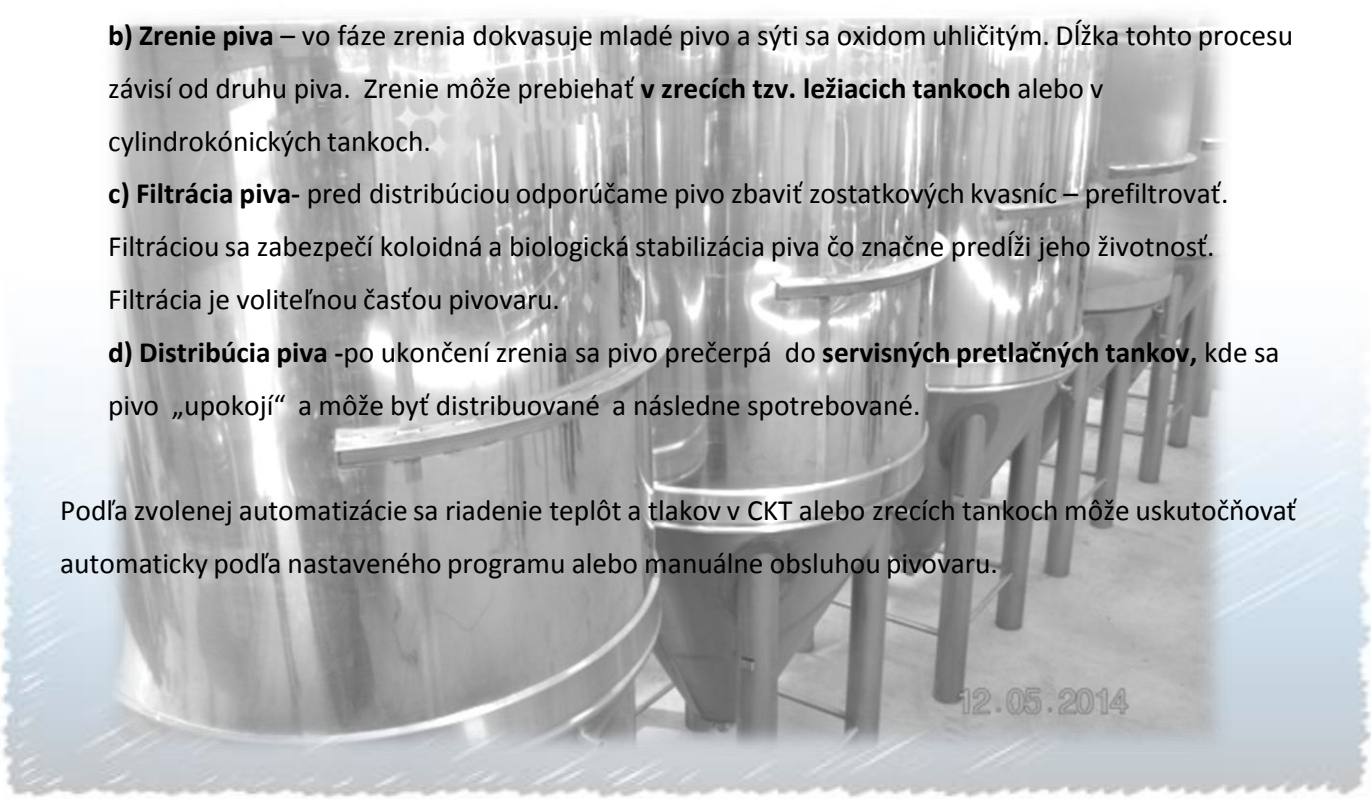
   a) Fermentácia, hlavné kvasenie - v tejto fáze vzniká tzv. mladé pivo, prebieha v **cylindrokónických tankoch tzv. CKT**. Sú to nerezové zvisle stojace uzavreté nádoby s kónickým dnom s vnútornými uhlom 60 °. CKT sú vybavené duplikátorom pre chladenie vodou. Typ kvasenia v CKT je vhodný pre vrchne kvasené aj spodne kvasené pivá.

   b) Zrenie piva – vo fáze zrenia dokvasuje mladé pivo a sýti sa oxidom uhličitým. Dĺžka tohto procesu závisí od druhu piva. Zrenie môže prebiehať **v zrecích tzv. ležiacich tankoch** alebo v cylindrokónických tankoch.

   c) Filtrácia piva- pred distribúciou odporúčame pivo zbaviť zostatkových kvasníc – prefiltrovať. Filtráciou sa zabezpečí koloidná a biologická stabilizácia piva čo značne predĺži jeho životnosť. Filtrácia je voliteľnou časťou pivovaru.

   d) Distribúcia piva -po ukončení zrenia sa pivo prečerpá do **servisných pretlačných tankov,** kde sa pivo „upokojí“ a môže byť distribuované a následne spotrebované.

Podľa zvolenej automatizácie sa riadenie teplôt a tlakov v CKT alebo zrecích tankoch môže uskutočňovať automaticky podľa nastaveného programu alebo manuálne obsluhou pivovaru.



MINIPIVOVAR CLASSIC

Objem varne v HL	1,5	2,5	3	4	5	6	10	12	17,5	20
Objem rmutomladinovej vystieracej nádoby HL	1,8	3	3,6	4,8	6	7,2	12	14,5	21	24
Objem sceďovacej nádoby HL	1,5	2,5	3	4	5	6	10	12	17,5	20
Objem vírivej nádoby HL	1,5	2,5	3	4	5	6	10	12	17,5	20
Objem mladiny na jednu várku HL	150	250	300	400	500	600	1000	1200	1750	2000

Objem varne v HL	24	30	35	40
Objem rmutomladinovej vystieracej nádoby HL	29	36	42	48
Objem sceďovacej nádoby HL	24	30	42	48
Objem vírivej nádoby HL	24	30	42	48
Objem mladiny na jednu várku HL	2400	3000	3500	4000

VYBAVENIE PIVOVARU:

- Mačkadlo sladu
- Chladiaca jednotka
- Doskové výmenníky tepla
- Čerpadlo
- Zásobník horúcej vody
- Zásobník studenej vody
- Zásobník glykolu
- CIP stanica
- Plnička a myčka KEG sudov
- Počítačová riadiaca jednotka
- Zásobník na kvasnice
- Násypky
- Dopravníky

NORMIT s.r.o., Pezinská cesta 5104, 901 01 Malacky
E-mail: info@normit.sk, Tel.: +421 902 400 321
www.normit.sk