

## Wodurch wird die Kapazität einer Brauanlage festgelegt?

### 1) Sudgröße (Ausschlagmenge)

Die Ausschlagmenge ist die Menge an Würze, die pro Sud gewonnen werden kann. Ein Sud dauert bei allen Systemen ca. 7 bis 8 Stunden. Das ist die Zeit, die benötigt wird, um alle Schritte des Brauprozesses durchzuführen, von Wassererhitzung, Einmischen und Aufheizen über Läutern, Würzekochen und Hopfengabe, bis hin zum Whirlpool, Abkühlen und Ausschlagen der Würze in den Gärbehälter.

### 2) Sudfolge: Anzahl der Sude/24 Stunden

Als Sudfolge ist die Zeit zwischen dem Ausschlagen zweier aufeinanderfolgenden Sude definiert. Einige Sudhauskonfigurationen ermöglichen gleichzeitige Ausführung mehrerer Prozesse, so dass man mit Einmischen der neuen Malzmenge schon vor Abziehen (knock-out) der Würze aus dem Kessel anfangen kann.

Die Sudfolge ist bei Mehrschichtbetrieb beträchtlich kürzer.

### 3) Menge der verfügbaren Einheiten für die Gärung und Reifung der Würze

Es besteht ein wichtiger Unterschied zwischen der Kapazität des Sudhauses und der Brauerei. Um die volle Kapazität des Sudhauses zu nutzen, braucht man entsprechende Anzahl von Fermentations- und Reifebehältern. Sie können nur so viel Würze brauen, wie Sie leere Behälter für die Gärung und Lagerung zur Verfügung haben.

Das Bier benötigt zur vollen Reife, je nach Sorte, etwa 3 bis 4 Wochen.



Im folgenden werden verschiedene Konfigurationen der SK Škrlj Sudhäuser dargestellt. Die Tabelle enthält auch die Daten über die maximale Sudzahl pro Tag und Sudfolge. Durch die Präsentation können Sie die verschiedenen Systeme einfacher miteinander vergleichen.

Das Nennvolumen der Brauanlage (ersichtlich aus dem Namen der Anlage) bedeutet die maximale Sudgröße, die mit einem Sud produziert werden kann. Die Berechnung der wöchentlichen / monatlichen / jährlichen Kapazität der Sudhausanlage kann erst auf Basis der bekannten Anzahl von Behältern für die Fermentation und Reifung erfolgen.

System BHM mini		Anzahl Tanks	MM / LT	K / W	MM	LT	K	W	WTX	CTX	max. Sudzahl 24 Std	Sudfolge
BHM 250 L		2	✓	✓					+	+	4	5 Std
BHM 500 L		2	✓	✓					+	+	4	5 Std

Legende:

<b>MM</b> Maischbottich	<b>W</b> Whirlpool	✓ im Grundlayout enthalten
<b>LT</b> Läuterbottich	<b>WTX</b> Warmwassertank	+ extra bestellen
<b>K</b> Kessel (Würzepfanne)	<b>CTX</b> Kaltwassertank	

System BH2		Anzahl Tanks	MM / LT	K / W	MM	LT	K	W	WTX	CTX	max. Sudzahl 24 Std	Sudfolge
BH2 10 HL		2	✓ obere Tank-kammer	✓					✓ untere Tank-kammer	+	4	5 Std
BH2 20 HL		2	✓ obere Tank-kammer	✓					✓ untere Tank-kammer	+	4	6 Std
BH2 25 HL		2	✓ obere Tank-kammer	✓					✓ untere Tank-kammer	+	4	6 Std



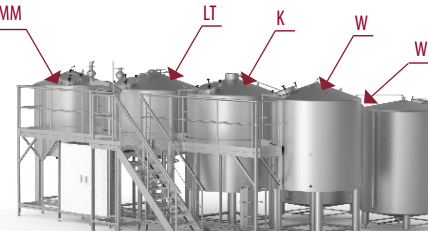
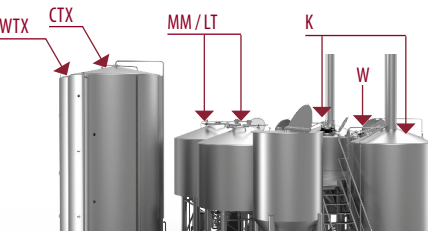
Legende:

<b>MM</b> Maischbottich	<b>W</b> Whirlpool	✓ im Grundlayout enthalten
<b>LT</b> Läuterbottich	<b>WTX</b> Warmwassertank	+ extra bestellen
<b>K</b> Kessel (Würzefanne)	<b>CTX</b> Kaltwassertank	

System BH3		Anzahl Tanks	MM / LT	K / W	MM	LT	K	W	WTX	CTX	max. Sudzahl 24 Std	Sudfolge
BH3 10 HL		3	✓ obere Tank-kammer				✓	✓ untere Tank-kammer	+	+	6	4 Std
BH3 20 HL		3	✓ obere Tank-kammer				✓	✓ untere Tank-kammer	+	+	6	4 Std
BH3 25 HL		3	✓ obere Tank-kammer				✓	✓ untere Tank-kammer	+	+	6	4 Std

Legende:

<b>MM</b> Maischbottich	<b>W</b> Whirlpool	✓ im Grundlayout enthalten
<b>LT</b> Läuterbottich	<b>WTX</b> Warmwassertank	+ extra bestellen
<b>K</b> Kessel (Würzpfanne)	<b>CTX</b> Kaltwassertank	

System MB		Anzahl Tanks	MM / LT	K / W	MM	LT	K	W	WTX	CTX	max. Sudzahl 24 Std	Sudfolge
MB2 40 HL		4	✓	✓					+	+	4	6 Std
MB3 40 HL		5	✓				✓	✓	+	+	6	4 Std
MB4 40 HL		6			✓	✓	✓	✓	+	+	8	3 Std
MB5 40 HL		7	✓ 2x				✓ 2x	✓	+	+	11	2 Std

Brauanlagen SK Škrj\_2020-06 · Änderungen vorbehalten.

Legende:

<b>MM</b> Maischbottich	<b>W</b> Whirlpool	✓ im Grundlayout enthalten
<b>LT</b> Läuterbottich	<b>WTX</b> Warmwassertank	+ extra bestellen
<b>K</b> Kessel (Würzpfanne)	<b>CTX</b> Kaltwassertank	