

The background of the entire image is a grayscale photograph of Marburg, Germany. It shows the Marburg Castle (Burg Marburg) perched on a hill, with the town of Marburg below it. The architecture is a mix of medieval and modern buildings, with many windows and gabled roofs. The overall tone is historical and scenic.

ELBRAM

Elisabeth Brauanlagen Marburg

Vom Brauer für den Brauer



Gleichbleibende Qualität: Sud für Sud, Glas für Glas, Schluck für Schluck.

Viele Gastronomen spielen mit dem Gedanken, ihr eigenes, schmackhaftes Bier auszuschenken. Einen Gersensaft, dessen Qualität sich bei den Gästen schnell herumspricht und der etwas Besonderes darstellt, weil er eben nur bei „Ihrem“ Wirt zu bekommen ist. Und von der Reinheit und Qualität der wenigen nach dem deutschen Reinheitsgebot zugelassenen Rohstoffe kann sich der Gast mit einem Blick auf die hauseigene Brautechnik direkt vor Ort überzeugen.

Etliche Anbieter haben diesen Trend erkannt und bieten aufwändige, zumeist vollautomatische und kupfern glänzende Anlagentechnik in einem Preissegment an, bei dem viele Interessierte nach kurzer überschlägiger wirtschaftlicher Betrachtung von ihrem Vorhaben ablassen müssen. ELBRAM hat es sich zum Ziel gesetzt, für genau diese Interessenten ein attraktives Angebot erschwinglicher und trotzdem optimaler brautechnischer Komplettanlagen zu erstellen. Und mit der funktionsbereiten Brautechnik lassen wir Sie nicht alleine: Bei ELBRAM vermitteln wir Ihnen die notwendigen Kenntnisse die erforderlich sind, damit „Ihr“ Bier genauso schmeckt, wie Sie es sich vorstellen.



Steuerung.....	1
Malzmühle.....	2
Sudpfanne.....	3
Läuterbottich.....	4
Zentralpumpe.....	5
Würzekühler.....	6
Eiswasserberetung.....	7
Gär- und Lagertank.....	8
Brauprozess.....	9-10
Bauseitige Voraussetzungen.....	11-12



Prozesssteuerung

Der gesamte Brauprozess wird über eine zentrale Steuereinheit durchgeführt und überwacht. Die Steuereinheit ist in einem Standard-Schaltschrank untergebracht. Der Prozess des Maischens läuft vollautomatisch ab. Je nach Rezeptur stehen verschiedene Programme zur Verfügung und können im Bedarfsfall verändert bzw. angepasst werden. Der Gär- und Lagerprozess wird von der Einheit thermisch überwacht und geregelt.

TECHNISCHE DATEN:

Abmessungen (BxHxT): 1.000 mm x 2.000 mm x 400 mm **el. Anschluss:** 400 V / 50 Hz / 35 kW | **Sonstiges:** Not-Aus-Taster, Bedien-Panel mit Visualisierung des Prozessablaufes



Malzmühle

Zur Aufbereitung des Malzes für den Maischprozess wird dieses in einer lebensmitteltauglichen Walzenmühle geschrotet. ELBRAM verwendet hier ein robustes, bewährtes Fabrikat, welches im Bedarfsfall den individuellen Wünschen angepasst oder verändert werden kann.

TECHNISCHE DATEN:

Produktdurchsatz: ca. 120 kg/h | **el. Anschlussleistung:** 1,5 kW / 380 V / 50 Hz | **ca. Abmessungen:** (BxHxT): 800 x 1.300 x 400 mm | **Gewicht:** 120 kg (Tara) | **Sonstiges:** Aufgabetrichter, Abfüllstutzen, Sackklemme





Sudpfanne

Das Herzstück der Anlage bildet die Sudpfanne. Der Behälter ist sorgfältig gefertigt und verfügt über alle für den Prozess notwendigen Ausstattungen. Die Erhitzung der Maische erfolgt über eine elektrische Begleitheizung, wodurch sich die Einheit einfach an die bauseitige Infrastruktur anschließen lässt und die Steuerung bzw. exakte Temperaturführung problemlos bewerkstelligt werden kann. Die Sudpfanne ist selbstverständlich isoliert und mit einer Edelstahlverkleidung versehen.

TECHNISCHE DATEN:

Behältervolumen: Ausgelegt für 6 hl Sude | **Werkstoff:** Produktberührte Teile aus Edelstahl 1.4301 | **Propellerrührwerk:** 2,2 kW el. Anschlussleistung mit Frequenzumrichter zur stufenlosen Einstellung der Drehzahl | **Abmessungen:** Durchmesser: 800 mm Höhe: 1.460 mm | **Gesamthöhe:** 1.850 mm | **Gewicht:** 190 kg (Tara), max: 890 kg | **Begleitheizung:** 22 kW elektrische Anschlussleistung | **Anschlüsse:** Einfüllstutzen/Revisionsöffnung, Zulauf, Füllstandsanzeige, Schauglas mit Beleuchtung, Schwadenabzug, div. Stutzen zur Temperaturmessung



Läuterbottich

Neben der Sudpfanne bestimmt der Prozess des Läuterns maßgeblich die Qualität des Endproduktes. Die Konstruktion des ELBRAM-Läuterbottich ist ein Resultat unserer langjährigen Erfahrung und ermöglicht ein problemloses Trennen der Läuterwürze von den festen Bestandteilen der Maische (Treber) sowie ein effizientes Auswaschen des Treberkuchens („Anschwänzen“)

TECHNISCHE DATEN:

Behältervolumen: Ausgelegt auf die Sudwerkskapazität | **Werkstoff:** Produktberührte Teile aus Edelstahl 1.4301 | **Abmessungen:** Durchmesser 1.700 mm, Höhe: 500 mm | **Gesamthöhe:** 1.300 mm | **Gewicht:** 300 kg (Tara), max: 900 kg | **Anschlüsse:** Revisions-/Reinigungsklappe, Entleerungsklappe für den Treber, Zulauf, Ablauf, Schauglas mit Beleuchtung



Zentralpumpe

Für das Umfüllen der Maische, bzw. der Läuterwürze ist eine robuste Universalpumpe installiert, die in beide Richtungen fördern kann. Dies vereinfacht den Prozess und den Installationsaufwand.

TECHNISCHE DATEN:

Werkstoff: Bronze | **Elektrischer Anschluss:** 230/400V | **Leistungsaufnahme:** 1,1 kW | **Drehzahl:** 1.400 Upm | **Sonstiges:** Lebensmitteltauglich

Würzekühler

Nach Beendigung der Würzeherstellung muss diese möglichst rasch auf die Gärtemperatur heruntergekühlt werden. Hierzu dient ein kompakter Plattenwärmetauscher, der im Gegenstromprinzip mit Kühlwasser betrieben wird.

TECHNISCHE DATEN:

Leistung: ca. 300 kW | **Werkstoff:** 1.4301 und Kupfer, 30 Platten





Eiswasserbereitung

Um die Gär-/Lagertanks auf der erforderlichen Gär- bzw. Lagertemperatur zu halten, wird über einen Kältekompressor Eiswasser von ca. 1-2°C erzeugt. Dieses wird mittels einer Zirkulationsleitung durch die Mantelkühlung der Tanks gefördert.

TECHNISCHE DATEN:

Wassertemperatur: 1-2°C | **Kälteleistung:** > 1.500 W | **Werkstoff:** PE | **elektrischer Anschluss:** 400V/3,9A | **Wasserbehälter:** Durchmesser: 800/710 mm, Höhe: 700/680 mm mit Deckel, Isolierung und Umwälzpumpe



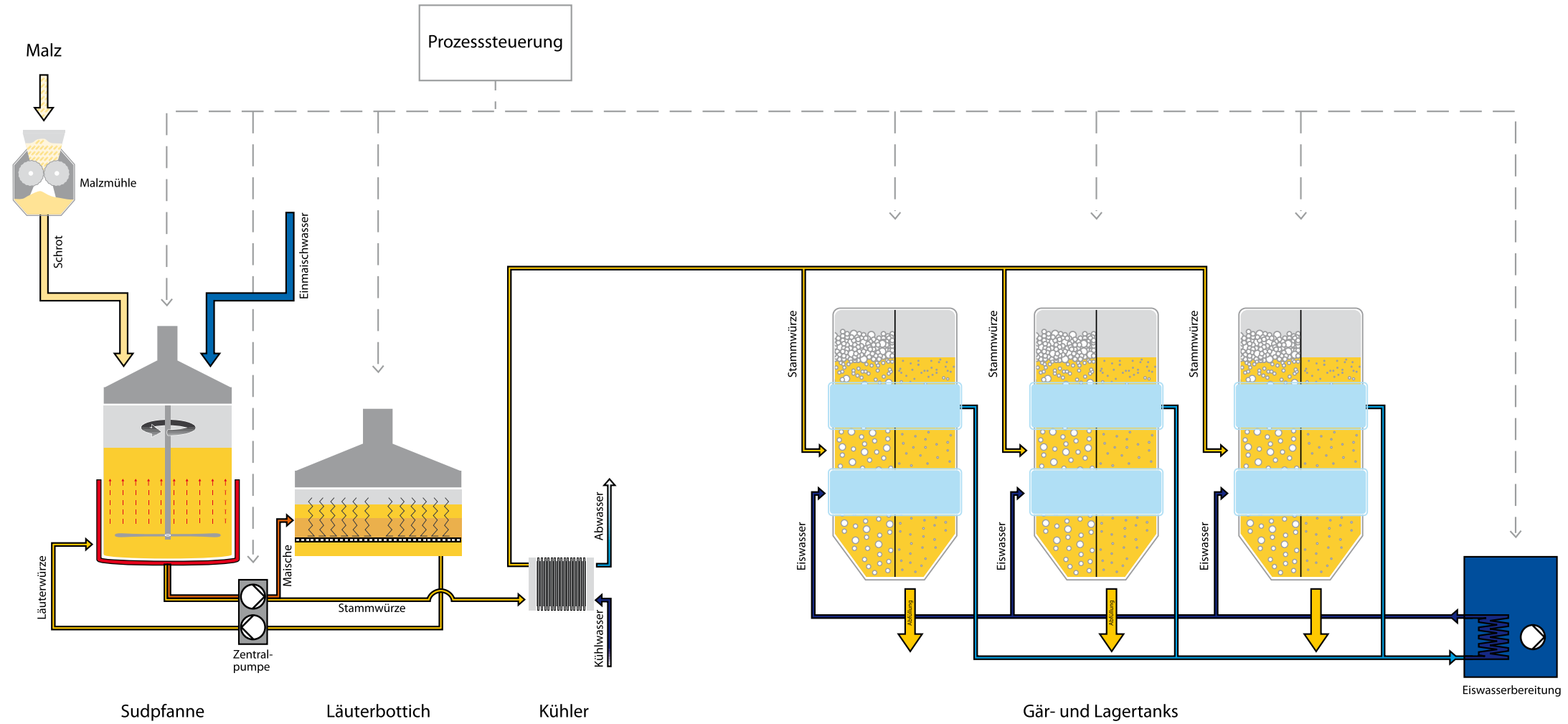
Gär- und Lagertank

Die fertige, heruntergekühlte Würze wird in die Gär- und Lagertanks verbracht. Das Volumen eines Tanks ist so ausgelegt, dass jeweils ein Sud aufgenommen, vergoren und anschließend im gleichen Behälter gelagert werden kann (Unitank-Verfahren). Der Behälter wird über seinen Mantel gekühlt. Eine Isolierung und Edelstahlverkleidung sorgen für einen effizienten und hygienischen Betrieb.

TECHNISCHE DATEN:

Werkstoff: Produktberührte Teile aus Edelstahl 1.4301 | **Volumen :** 1.000 l, Höhe: 1.800 mm, Durchmesser: 1.000 mm (1.100 mit Isolierung) | **Gewicht:** 120 kg (Tara), max: ca. 1.200 kg | **Anschlüsse:** Mannloch/Revisionsöffnung, Zulauf/CIP-Öffnung, Zentraler Ablaufstutzen im kegelförmigen Behälterboden, div. Anschlüsse zur Temperaturmessung, Seitenablauf, Füllstandsanzeige | **Sonstiges:** 3 Standfüße, Druckfest bis 2,5 bar

Brauprozess





Bauseitige Voraussetzungen

Sudwerk und Lagertanks können bei Bedarf in getrennten Räumen aufgestellt werden (je nach verfügbaren Flächen)

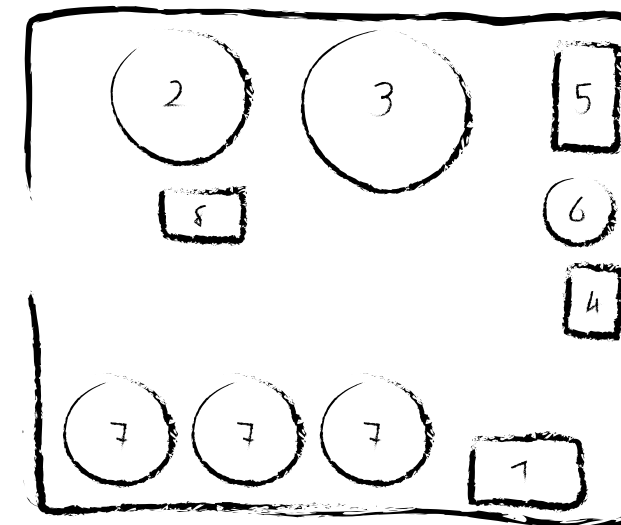
Aufstellfläche: mind. 30 m²

Anschlüsse: Trinkwasseranschluss: $\geq 1''$, $p \geq 4\text{barü}$; Abwasseranschluss: $\geq \text{DN } 70$; Abluftanschluss: $\geq \text{DN } 100$ (frei blasend, gezielte und gefahrlose Ableitung der Gärgase); elektrischer Anschluss: 400V, 50 Hz, $\geq 36\text{A}$ (3x); Heißwasser: Vorrat: mind. 150 L mit 80°C, bzw. separater Boiler (Gas/elektrisch)

Fußboden: Tragfähigkeit: siehe Einzelgewichte der Komponenten (ca. 1.000kg/m²) Vorzugsweise mit Platten belegt, mit Ablauf, keine Einzelfundamente erforderlich

Sicherheitseinrichtungen: Je nach räumlichen Gegebenheiten ist die Installation einer CO₂-Warnanlage sinnvoll, bzw. vorgeschrieben (kein Angebotsumfang)

Beispielhafte Anordnung



- | | |
|----------------------|-----------------------|
| ① Schaltschrank | ⑤ Trinkwasser |
| ② Sudpfanne | ⑥ Boiler |
| ③ Läuterbottich | ⑦ Gär- und Lagertanks |
| ④ Eiswasserbereitung | ⑧ Bedienpodest |

Allgemeine Informationen

Die technischen Angaben sind nach bestem Wissen, stellen jedoch keine Garantiewerte dar und können im Rahmen der individuellen Planung und Fertigung geändert bzw. angepasst werden.

Die Lage der Anschlüsse, bzw. die Verrohrung vor Ort bis zu den Übergabepunkten ist individuell zu planen und ist nicht im Angebotsumfang enthalten.

Im Auftragsfall gelten die allgemeinen Verkaufsbedingungen der Elisabeth-Brauanlagen GmbH & Co. KG (kaufmännisch, bzw. nichtkaufmännisch)



Über Uns:

Die Elisabeth Brauanlagen GmbH & Co. KG ist ein Marburger Unternehmen. Mitten im Herzen Hessens wurde im Jahre 2007 das „Elisabeth Bräu“ eröffnet, eine kleine Gasthausbrauerei zu den Füßen der weitbekannten Elisabethkirche. In die jahrhundertealten Kellergewölbe eines Wohn- und Geschäftshauses baute Eckart Oehring eine Brauanlage ein, die er in den folgenden Jahren ständig optimierte und verbesserte, so dass das Elisabeth-Bräu sich schnell einen Namen machte.

Schon bald wurde die Idee geboren, die gewonnenen Erkenntnisse rund um die Brauanlage in einem eigenen Anlagenbauunternehmen zu vermarkten. So entstand die Elisabeth Brauanlagen GmbH & Co. KG, die mit einer eigenen Technikumsanlage die Brautechnik ständig fortentwickelt und weiter optimiert. Insbesondere wurden die Prozesse so verbessert, dass ein hohes Maß an Energieeffizienz erreicht wird. Trotzdem bleibt der Prozess einfach nachvollziehbar und leicht zu steuern. So wie im richtigen Brauhandwerk. Sprechen Sie mit unseren Fachleuten, die Ihnen gerne einen Einblick in unsere Lösungen geben.



Elisabeth Brauanlagen GmbH & Co. KG | Elisabethstr. 1 | 35037 Marburg | www.elbram.de

© 10.2014 Gestaltung/Layout: Lukas Janssen | Bilder: Hauke Radtki

