

**Brewiks**  
*micro brewery*



## Profi Line

12 - 80 hl pro Tag

**Modular erweiterbar** *2/3/4/5 Geräte Sudwerk*

**12 hl pro Sud** *erweiterbar bis max. 80 hl pro Tag*

**15,6" Touch Screen Steuerung**

**Elektrisch vorverkabelt „ready to brew“**

**Pfannendunstkondensator** *für minimale Dampf- und Geruchsentwicklung*

**Komplett isoliert**

**Patentiertes Mischverfahren** *ohne mechanische Teile im Kessel-Innenraum*

**CIP**

**Heizung mittels „Brewiks Boost“ (elektrisch) oder Dampferzeuger**

**CE Konform**

**Höchste Flexibilität**

	B10HL / 2	B10HL / 3
<b>Ausstoß pro Jahr</b>	450 hl	900 hl
<b>Gefäß 1</b>	Maischbottich / Würzepfanne / Whirlpool	Maischbottich
<b>Gefäß 2</b>	Läuterbottich	Läuterbottich
<b>Gefäß 3</b>	---	Würzepfanne / Whirlpool
<b>Dauer pro Sud</b>	7h	7h
<b>Dauer pro Doppelsud</b>	14h	10h
<b>Produktion in 10h</b>	12 hl	24 hl
<b>Basis Preis</b>	<b>70.820,00 €</b>	<b>103.130,00 €</b>
<b>Heißwassertank</b>	<b>8.940 €</b>	<b>8.940 €</b>
<b>Heiz-System</b>	<b>21.310 €</b>	<b>34.800 €</b>
	<i>Brewiks Boost, elektrisch, 40 kW</i>	<i>Dampferzeuger, 100 kg / h</i>
<b>Würzekühler, 2-stufig</b>	<b>4.400 €</b>	<b>4.400 €</b>
<b>Plattformen</b>	<b>6.050 €</b>	<b>9.210 €</b>
<b>Brewiks Mash-In System</b> Malztransport vom Schrotraum zum Maischbottich	<b>6.190 €</b>	<b>6.190 €</b>
<b>Brewiks Hop Bomb</b> Hopfengabe Station	<b>6.470 €</b>	<b>6.470 €</b>
<b>5 x ZKT Gär-/Lagertanks</b> für jeweils Tagesproduktion, isoliert, inkl. Zubehör (verwendungsfertig)	<b>62.000 €</b> <i>5 x 15 hl (netto)</i>	<b>77.000 €</b> <i>5 x 30 hl (netto)</i>
<b>Kühlaggregat</b>	<b>7.100 €</b>	<b>11.100 €</b>
<b>Rohrleitungen Aggregat --&gt; Tanks</b>	<b>3.100 €</b>	<b>3.100 €</b>
<b>Schrotmühle</b> (inkl. Portalständer und Trichter)	<b>3.350 €</b>	<b>3.350 €</b>
<b>Installation vor Ort</b>	<b>nach Aufwand</b>	<b>nach Aufwand</b>
<b>Inbetriebnahme vor Ort / Schulung</b>	<b>nach Bedarf</b>	<b>nach Bedarf</b>
<b>SUMME</b>	<b>199.730 €</b>	<b>267.690 €</b>

*Alle Preise netto zzgl. gesetzlich geltender MwSt, zzgl. Verpackung und Versand.*

*Preise sind als Richtpreise zu verstehen. Preise gerundet.*

*Bitte fragen Sie uns nach einem Angebot!*

### Alle sonstigen Kosten berücksichtigt?

Fülltechnik / Flaschenfüller / KEG Füller / Etikettierer

Montage Kühlkreislauf (Tanks -> Kühlaggregat)

Kompressor / Druckluft / Abluftanlage

Fliesarbeiten

Waschbecken / Wasseranschlüsse / Stromanschlüsse

Reinigungsmittel / zusätzliche CIP Pumpe

Kühlmöglichkeit Rohstoffe

Zubehör (Spindeln, Messbecher, Handschuhe, Schutzbrille, ...)

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Planung und Umsetzung Ihres Projektes.

**Manuel Günther**  
+49 (0) 170 29 27 263  
manuel@eight-degree.com

