



**Brewiks**  
*micro brewery*

## Start-Up Line

200 / 300 / 500 Liter

**Klassisches Zwei-Geräte Sudwerk** mit vollwertiger Maischbottich/Würzepfanne und Läuterbottich/Whirlpool  
**Maischbottich/Würzepfanne isoliert**

**Höchste flexibilität** durch Schlauchverbindungen und Montage auf Rollen

**Pfannendunst-Kondensator** für minimale Dampf- und Geruchentwicklung

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

**Würzekühlung** durch integrierten Röhrenwärmetauscher

**Nachgussbereitung** durch integrierten Wärmetauscher

**Reinigungssystem für Tankreinigung und KEGs**

**Heizung:** Elektrisch oder externe Heizquelle (ab Brewiks 300)

**Komfortable Touch-Screen Steuerung:** Automatisches Maischen, Rezept Verwaltung, Timer Funktion für Maischwasser-Bereitung, Timer für Hopfengabe (Akustisches Signal)

**Sehr kompakte Bauform:** Demontierbar, Einbringöffnung >0,8m (Brewiks 200), auch für niedrige Räume geeignet

	Brewiks 200	Brewiks 300	Brewiks 500
<b>Ausstoß pro Jahr</b>	80 hl	250 hl	400 hl
<b>Heißwürze pro Sud</b>	ca. 230 l	ca. 350 l	ca. 580 l
<b>Maximale Malzmenge</b>	75 kg	100 kg	190 kg
<b>Stammwürze</b>	> 20°P	> 20°P	> 20°P
<b>Elektrische Heizleistung</b>	14 kW	21 kW	36 kW
<b>Externe Heizung möglich (Wasser / Dampf)</b>	nein	ja	ja
<b>Demontierbar (Einbringung bis 80 cm Türbreite)</b>	ja	nein	nein
<b>Zwei-Geräte Sudwerk mit passendem Schlauchset</b>	<b>16.700 €</b>	<b>21.930 €</b>	<b>30.910 €</b>
<b>Würzekühler (integriert)</b>	<b>2.080 €</b>	<b>3.320 €</b>	<b>4.900 €</b>
<b>Nachguss Bereitung (integriert)</b>	<b>440 €</b>	<b>540 €</b>	<b>580 €</b>
<b>Zylinderkonische Gär-/Lagertanks isoliert, mit Zubehör (verwendungsfertig)</b>	<b>20.480 €</b>	<b>43.980 €</b>	<b>57.980 €</b>
	4 x 340 Liter	4 x 980 Liter (Doppel Sud)	5 x 1350 Liter (Doppel Sud)
<b>Kühlaggregat</b>	<b>3.720 €</b>	<b>4.930 €</b>	<b>5.870 €</b>
	4,5 kW	5 kW	9 kW
<b>Lebensmittelechtes Glycol</b>	<b>330 €</b>	<b>330 €</b>	<b>330 €</b>
<b>Malzschrotmühle</b>	<b>1.750 €</b>	<b>1.980 €</b>	<b>2.550 €</b>
	150 kg/h	200 kg/h	300 - 400 kg/h
<b>Portalständer für Mühle</b>	<b>200 €</b>	<b>230 €</b>	<b>230 €</b>
<b>Zusatztrichter für Mühle</b>	<b>280 €</b>	<b>290 €</b>	<b>290 €</b>
<b>SUMME</b>	<b>45.980 €</b>	<b>77.530 €</b>	<b>103.640 €</b>

Alle Preise netto zzgl. gesetzlich geltender MwSt, zzgl. Verpackung und Versand.  
 Preise sind als Richtpreise zu verstehen. Preise gerundet.  
 Bitte frag uns nach einem Angebot!

### Alle sonstigen Kosten berücksichtigt?

- Fülltechnik / Flaschenfüller / KEG Füller
- Etikettierer
- Kühlkreislauf (Tanks -> Kühlaggregat)
- Abluftanlage
- Kompressor / Druckluft
- Fliesarbeiten
- Waschbecken / Wasseranschlüsse
- Stromanschlüsse
- Reinigungsmittel
- zusätzliche CIP Pumpe
- Kühlmöglichkeit Rohstoffe
- Zubehör (Spindeln, Messbecher, Handschuhe, Schutzbrille, ...)

Gerne beraten wir Dich persönlich bei der Planung und Umsetzung Deines Projektes.

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

