

HOYER



Mikrobrauereien

HOYER
Lilienthalstraße 44
15828 Mahlow
Tel.: +49-(0)3379-20 48 54
Fax: +49-(0)3379-20 48 56
Mobil: +49-(0)171-737 39 41
E-Mail: info@mikrobrau.de
<http://www.mikrobrau.de>
<http://www.mikrobrau.com>

HOYER Mikrobrauereien
HOYER Mikrobrauereien
Katalog 2003/2004
Katalog 2003/2004

Preise unverbindlich.

Edelstahl-Maisch- und Läuterbottiche, bzw. Whirlpool-Pfannen, 50 l, 100 l, 200 l, 300 l, 400 l, 500 l, 650 l, 1000 l Inhalt

Starkstrom wasserdruckbeheizt (380 Volt, 50 Hz, mit 16 oder 32 Ampere), Dunsthaube (fest verschweißt), seitlicher DN 40-50 Scheibventil-Auslauf-Hahn

A **Läuterbottich-Siebboden, Rührwerk (29 U/min), mit elektronischem Thermostat**, beliebig viele Temperaturen programmierbar (ohne Zeitspannen), Digitalanzeige, Istwert, externer Temperaturfühler

B **Läuterbottich-Siebboden, Rührwerk (29 U/min), mit elektronischer Maischautomatik**
Vollprozess-Steuerung mit Frequenzumdrehungsregulator (Rührwerk 2-44 U./min.), 2 Rasten und 3 Temperaturen programmierbar, Digitalanzeige, Istwert, externer Temperaturfühler, optional Temperaturschreiber

Art.-Nr.:	Inhalt:	Heiz. KW	Abmessungen (Æ außen/Æ innen/ H total):	Auslauf DN:	Gewicht leer, kg:	A		
						Preis € reiner Kochkessel ohne MwSt.:	Preis DM ohne MwSt.:	Preis € mit allen Optionen ohne MwSt.:
090.370.50A*	50 l	3	Auf Anfrage	40	58	€6.900,00	Preise auf Anfrage.	€7.900,00
090.370.50B	50 l	4		40	71	Preise auf Anfrage.		Preise auf Anfrage.
090.370.100	100 l	6			88			
090.370.200	200 l	12	Siehe Seite 4	50	108	€25.559,00	Preise auf Anfrage.	Preise auf Anfrage.
090.370.300	300 l	18		50	120			
090.370.400	400 l	22		50	133			
090.370.500	500 l	24		50	180			
090.370.600	650 l	32		50	180			
090.370.1000	1000 l	32						€30.672,00

Alle Angaben sowie Preise sind unverbindlich !

Elektronische Maischautomatik:

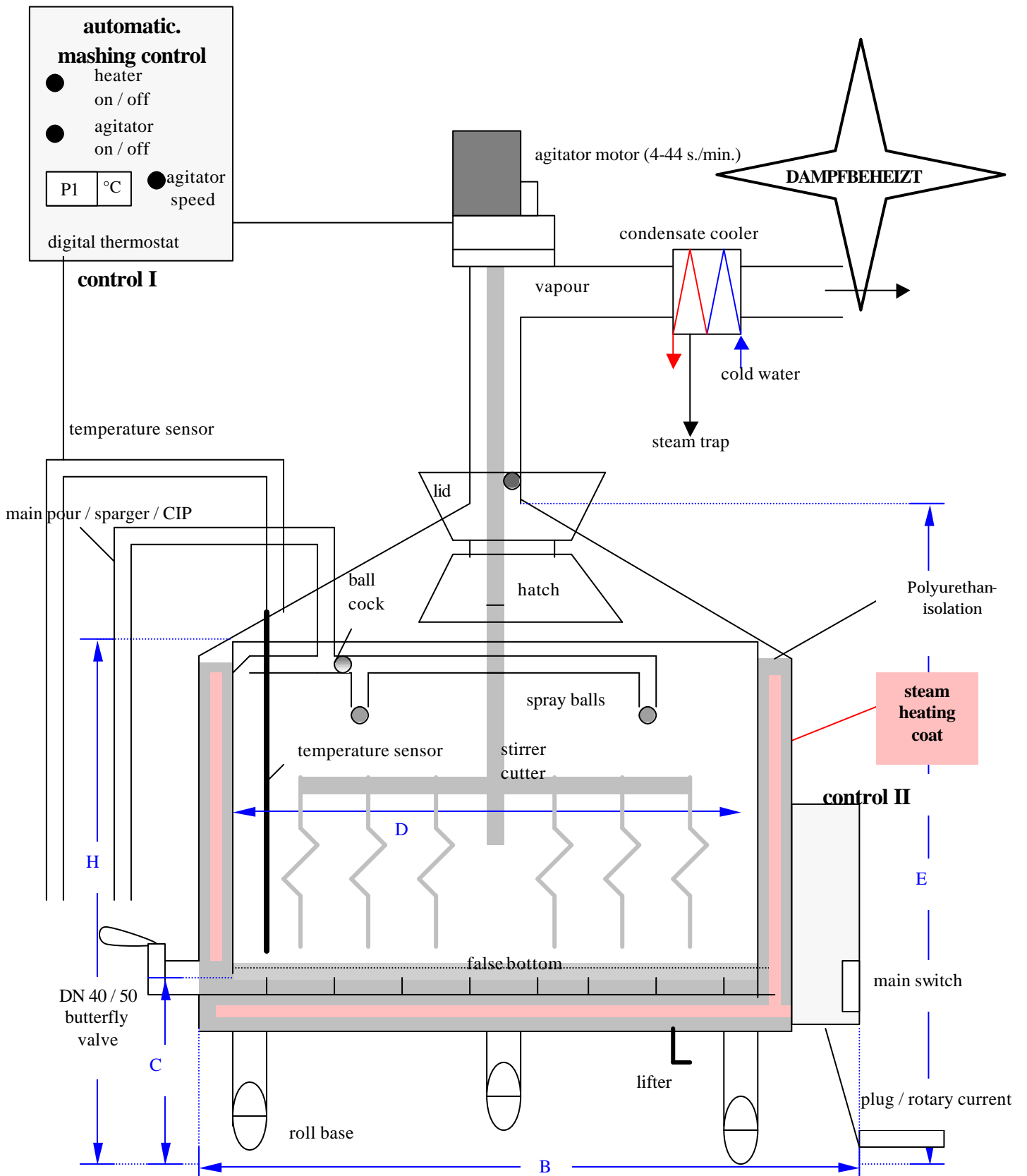
Infusions-Maischverfahren sind komplett automatisiert. Es lassen sich 4 verschiedene Bier-Rezepturen programmieren, die nach Wahl automatisch ablaufen.

Die Bierherstellung ist mit dieser automatischen Anlage speziell für angelegerte Kräfte sehr einfach und effektiv.



Kupferverkleidung und Kupferhauben für jedes Modell erhältlich. Preise auf Anfrage.





Brewhouse „closed system“, steam heated – side view:
 mash tun > lauter tun > mash and wort tun > **volume 50 l – 1000 l**

Inhalt [l]	Abmessungen [mm]				
	D	H	C	B	E
400	Ø 1110	880	320	1230	1465
500	Ø 1275	980	320	1230	1465
650	Ø 1110	980	320	1400	1465
1000	Ø 1110	1050	320	1650	1535

Sudhäuser gasbeheizt

Professionelle Maisch- und Läuterbottiche und Whirlpool-Pfannen mit Edelstahl-Dunsthäuben inkl. Luken-Deckel passend für alle Kessel



Edelstahl-Dunsthäuben (ohne Zubehör):

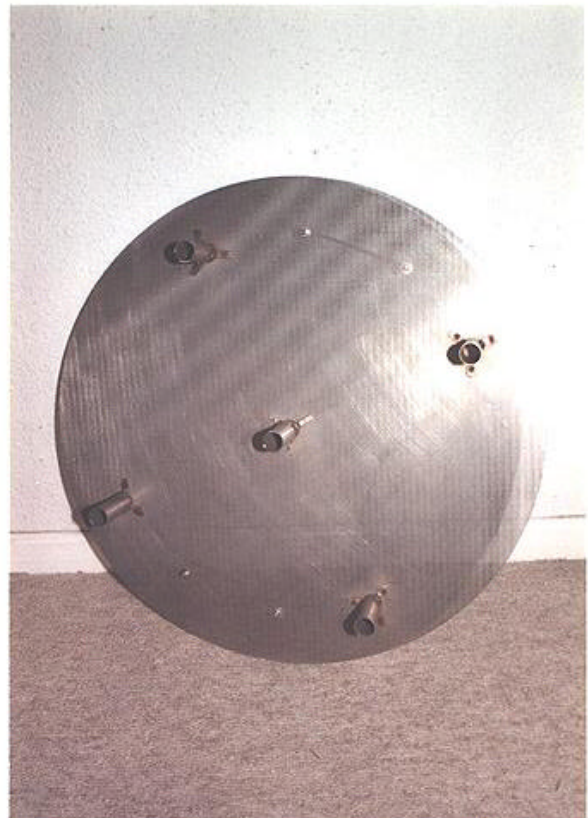
Preise unverbindlich.

Bezeichnung:	Hauben-Durchmesser:	Höhe des Dunstrohres:	Ø Dunstrohr:	€
DH 090.370.50	57 cm	30 cm	10 cm	1.017,47
DH 090.370.100	82 cm	30 cm	10 cm	1.324,25
DH 090.370.200	102 cm	30 cm	10 cm	1.528,76
DH 090.370.300	112 cm	30 cm	10 cm	1.835,54
DH 090.370.500	127 cm	30 cm	10 cm	2.040,05
DH 090.370.600	147 cm	30 cm	10 cm	2.346,83

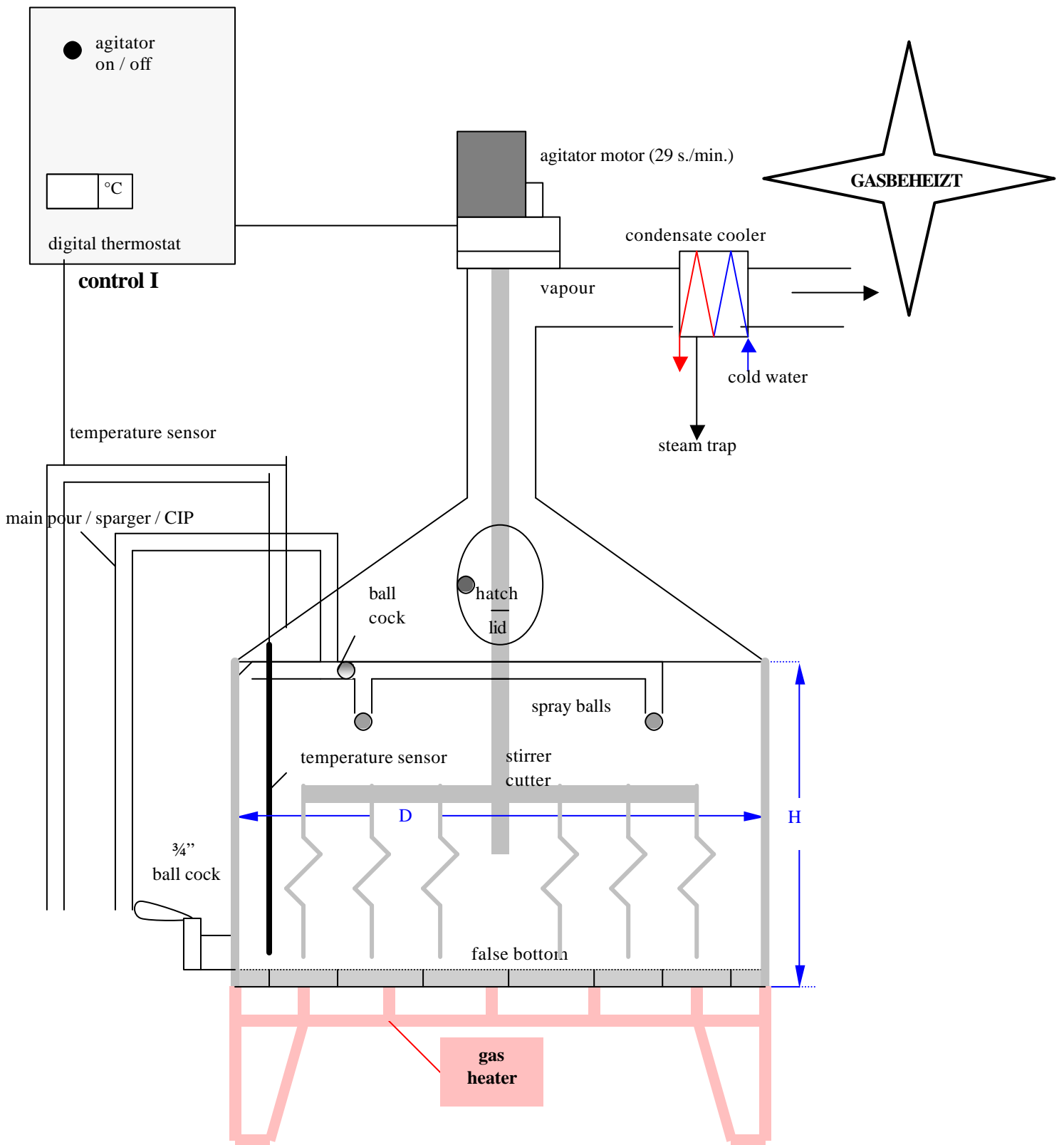
Luken-Deckel universal: LD 16- Edelstahl – matt poliert – mit Griff – Ø 16 cm – f. alle Hauben geeignet – EUR 15,31

Sudhäuser gasbeheizt

Inkl. Rührwerk, Temperatur-Rohr mit Fühler



Abbildungen oben: Edelstahl-Siebboden, Aufsicht von oben (links) und von unten (rechts)



Brewhouse, gas heated – side view:

mash tun > lauter tun > mash and wort tun > volume 30 l – 150 l

Inhalt [l]	D [mm]	H [mm]
37	Ø 360	375
50	Ø 400	410
70	Ø 450	450
100	Ø 500	500
150	Ø 600	550

Technische Daten: Edelstahl- Siebboden, rund, gelocht, komplett aus V2A-Stahl (1,4301), Lebensmittelqualität



- 5 Siebboden-Durchmesser: **Dem Läuterbottich angepasst**
- 5 Materialstärke: **1 mm**
- 5 Freie Durchgangsfläche ca.: **20 %**
- 5 Lochweite: **1 mm**
- 5 Auf **6-8 Edelstahl-Hohlfüßen** (Durchmesser ca. 3 cm), **3,5 cm hoch**, gleichmäßig verteilt von unten angebracht, steht fest am Bottichboden liegend
- 5 2 Handgriffe aus Edelstahl von oben 2-fach an den Siebboden angeschraubt: Breite ca. 10 cm, Höhe ca. 4 cm, Stärke ca. 4 mm

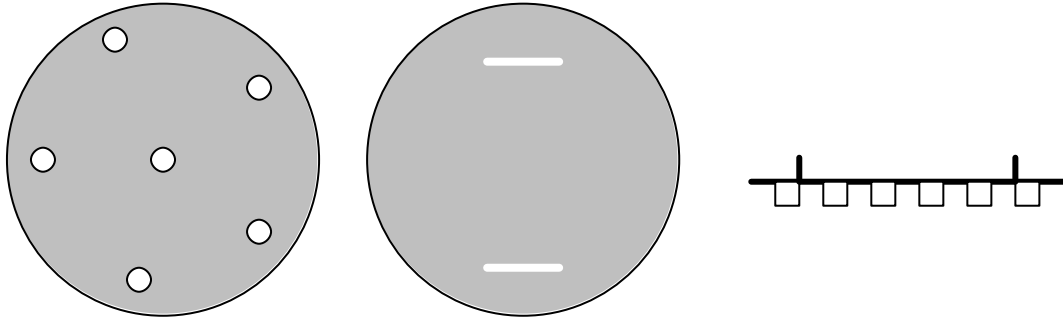
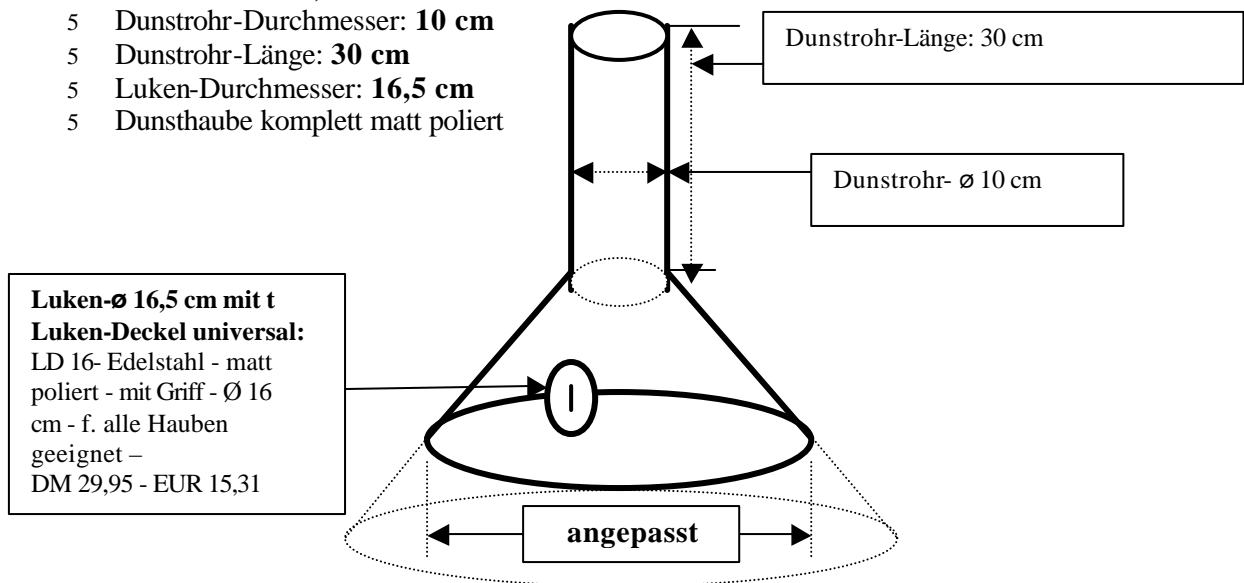


Abb. oben: Siebboden von unten, von oben und Seitenansicht (von links nach rechts)

Technische Daten: Edelstahl-Dunsthaube, rund, 1 Luke (Ø 16,5 cm), mit Dunstrohr (Länge 30 cm, Ø 10,0 cm) komplett aus V2A-Stahl (1,4301), Lebensmittelqualität

- 5 Dunsthauben-Durchmesser: **An Pfannendurchmesser angepasst**
- 5 Materialstärke: **1,5 mm**
- 5 Dunstrohr-Durchmesser: **10 cm**
- 5 Dunstrohr-Länge: **30 cm**
- 5 Luken-Durchmesser: **16,5 cm**
- 5 Dunsthaube komplett matt poliert



KATALOG 2003 - Malzmühlen

Mühlen (netto € zzgl. 16 % MwSt.)

	Malzmühle aus Gusseisen	110.030.3	83,84 Euro
Solide Ausführung			
Mühlscheiben aus Metall (Stahlkegelmahlwerk) schroten das Getreide so fein, wie Sie es selber einstellen. Kann sehr fein mahlen, aber auch sehr grob schroten.			
	Malzmühle Philmill	110.045.2	247,76 Euro
Malzmühle mit parallel regulierbaren Walzen			
Kapazität bis zu 150 Kg pro Stunde. Mit spezieller Rollensicherheit gegen kleine Steinchen. Lässt sich einfach durch eine Bohrmaschine motorisieren oder mit einer Handkurbel betreiben.			
	Malzmühle Maltmill		
Das Profimodell (Preise Seite 9)			
Die originale Jack Schmidling Malzmühle. Mit 2 Rollen mit einer Länge von 25 cm und einem Durchmesser von 3.75 cm Kapazität bis zu 2 Kg pro Minute. Geeignet für den Anschluss an einen Motor.			
1 Walze beidseitig regulierbar Walze nicht regulierbar			
	Malzmühle Marga	76,50 Euro	
Für Bierbrauer, Bäcker und Müslifans. Machen Sie selber Flocken von Reis, Gerste, Weizen, Hafer,...Aus solidem Material mit gehärteten Rollen. Vorteil beim Bier brauen: Die Spelzen bleiben weitgehend erhalten. Dies ist für den Läuterprozess von Vorteil.			

Malzmühle, elektrisch, Maximahl

elektrisch betrieben, Stahlkegelmahlwerk,
ausreichende Schrotqualität Feinheit einstellbar, 220 Volt, **480 Watt**
Mahlleistung ca. 6-10 kg/h, Trichter fasst ca. 1 kg Malz.

TIP: Bessere Erhaltung der Spelzen-Bestandteile und somit
gute Beschaffenheit des Treberkuchens beim Abläutern
erhalten Sie bei 2-Walzen-Schrotmühlen (siehe unten.).

Art.-Nr.: 015.249.2 EUR 265,36



Schrotmühle, Schmidling/Maltpmill, U.S.A.; „Der Mercedes unter
den Malzmühlen“; sehr große Kapazität (ca. 100 kg/h !); sehr gute
Schrotqualität; handbetrieben; zwei verstellbare, kugelgelagerte
Walzen; lebenslange Fabrikgarantie; mit Handkurbel, leicht an
motorisierbar, ein stabiler Unterbau ist Notwendig,
auch ohne verstellbare Walzen erhältlich

Art.-Nr.: 110.036.1 EUR 281,73 verstellbarer Walzenabstand

Art.-Nr.: 110.035.3 EUR 203,95 feststehende Walzen

Walzen:
Ø 35 mm,
geriffelt,
0,5 mm
genau
einstellbar



NEU !!! Unterbau für leichten, manuellen Betrieb der "Maltpmill": Maße ca:
H=75cm, L=85cm, B=32cm, silbern-weißer (teilweise weiß lackiert), verzinkter
Blechrahmen m. Bodenblech, **3 Querstreben**, **Art.-Nr.: 110.035.2 - EUR 50,56**

Schrotmühle: Derby 11-12

380 Volt; 1,1 kW; 1.405 U./min.; **sehr große Kapazität: ca. 220
kg/h**; Abmessung: H=420mm; B=620mm; L=400mm; Gewicht:
ca. 40 kg; sehr gute Schrotqualität; zwei verstellbare,
kugelgelagerte, luftgekühlte Walzen, mit einem großen
Trichteraufsatz aus Edelstahl für ca. 5 kg Schüttung.

**Ein stabiler Standfuß (Höhe ca. 1 m vom Boden) für die Mühle
wird bei diesem Modell: €76,69 zzgl. MwSt.** Für größere
Mühlen kann auch ein passender Standfuß mitgeliefert werden.
EUR 1.324,25 zzgl. MwSt.

NEU! Jetzt auch auf 230 Volt/50 Hz
erhältlich. Kapazität: ca. 150 kg/h. Lässt
sich jederzeit wieder auf 380 Volt umrüsten.

Optionen: 50 kg-Trichter,
Staubabsaugung, Auslauf 20 cm mit
Sackschnalle, Standfuß 72 cm hoch
(bei 50 kg-Trichter notwendig)



2-Walzen Schrotmühlen:



Abb. "Polo"

Abb. links: **Schrotmühle: Polo 22-18**

380 Volt; 2,2 kW; **Kapazität: ca. 400 kg/h**; Abmessung: H=420mm; B=620mm; L=400mm; Gewicht: 40 kg; sehr gute Schrotqualität; Motorschutzschalter, Keilriemenantrieb, Doppelantrieb, exzentrische Schnellverstellung des Quetschspaltes, zwei verschleißgeschützte, luftgekühlte Walzen, mit einem großen Trichteraufsatz für ca. 5 kg Schüttung, Topfmagnet
€2.196,52
Standfuß (Auslaufhöhe 60 cm)
€76,69



Abb. "Derby" mit Fußgestell

Abb. links: **Schrotmühle: Derby 11-12**

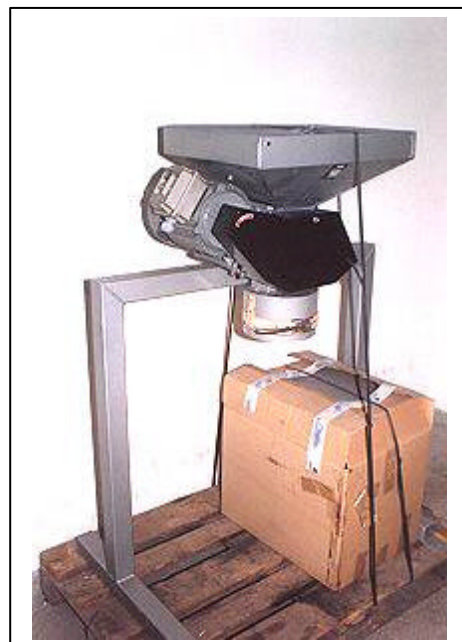
380 Volt; 1,1 kW; 1.405 U./min.; **Kapazität: ca. 220 kg/h**; Abmessung: H=420mm; B=620mm; L=400mm; Gewicht: 40 kg; sehr gute Schrotqualität; Motorschutzschalter, Keilriemenantrieb, Doppelantrieb, exzentrische Schnellverstellung des Quetschspaltes, zwei verschleißgeschützte, luftgekühlte Walzen, mit einem großen Trichteraufsatz für ca. 5 kg Schüttung, Topfmagnet
€1.324,25
Standfuß (Auslaufhöhe 60 cm)
€76,69

Abb. rechts:

„Derby“ mit Rundauslauf zum staubarmen Absacken von 50 kg Malz mit Sackschnalle und einem 72 cm hohen Ständer mit 50 kg Trichter im Karton), versandfertig, wird auf Palette verschraubt angeliefert

Optionen:

Staubabsaugung (gekoppelt an Antriebsmotor der Mühle), 50 kg-Trichter, Wandkonsole; Auslauf, rund mit Sackschnalle; Standfuß 72 cm hoch (bei 50 kg-Trichter)



Waagen - Anschwänzen - Maischen (Preise zzgl. MwSt.)

Tischwaage, analog mit Waagschale

Bis 3 kg, alle 20 g ablesbar,
Durchmesser ca.30 cm, Höhe ca. 20 cm

Art.-Nr.: 013.102.A EUR 17,59

Art.-Nr.: 013.102.D EUR 35,22

(digital, 1 g-Schritte bis 1 kg, 5 g-Schritte bis 2 kg)



Digitale Waage,

sehr praktisches und verbessertes Model, Bereich: 0 – 2.000 g,
Ablesung pro Gramm, für genaues Abwiegen des Hopfens, mit
Additions-möglichkeit, betrieben mit 9 V. Batterien (nicht
mitgeliefert), **inkl. Netzteil**

Art.-Nr.: 013.102.9

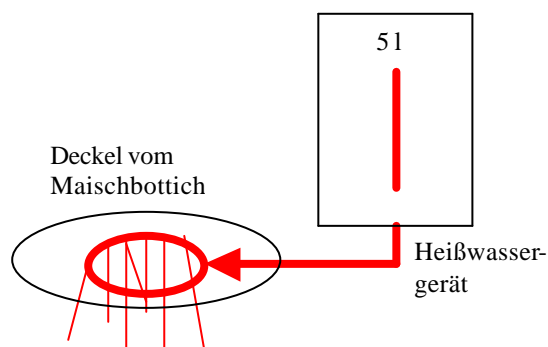


MIKROBRAU-Anschwänzevorrichtung speziell am Deckel vom Maischbottich montiert mit

Heißwassergerät, 230 Volt, ca. 1200 bzw. 2000 Watt,
bis 100 °C, Temperatur einstellbar, 5 l bzw. 10 l
Inhalt, für Intervallanschwänzen: Deckel wird zum
Anschwänzen einfach auf Maischbottich gelegt und
der Nachguss mit Heißwasser kann beginnen.

Art.-Nr.: A-5 EUR 198,30

Art.-Nr.: A-10 EUR 229,98



MIKROBRAU-Maisscheit f. Maischbottich, (wir empfehlen per Hand zu maischen) für alle

Maischbottiche geeignet, aus Holz oder weißem,
lebensmittelechtem Kunststoff; alle Maisscheite
besitzen eine ovale **Schale**:

Schale/Holzscheite: Ø ca. 14 x 10 cm,

Schale/Kunststoffscheite: Ø ca. 9 x 6 cm

Kunststoff, weiß
80 cm oder 40cm lang

Von links:

Art.-Nr.: 017.985.3 – EUR 13,13

Art.-Nr.: 017.988.7 – EUR 6,57

Art.-Nr.: 017.987.9 – EUR 4,37

Holz,
80 cm lang



BRAUGIPS (Calciumsulfat),

wird von vielen Brauereien verwendet, zur Aufhärtung des Brauwassers beim Maischen und
gleichzeitigen Erhöhung der aciditätsfördernden Eigenschaften des Brauwassers (Senkung des pH-Wertes
der Würze), Dosierung: 12 g auf 25 l Brauwasser (ca. 1 Tl. Auf 10 l Wasser)

Art.-Nr.: 055.021.0 (100 g) EUR 2,60

Art.-Nr.: 055.024.4 (1 kg) EUR 8,77

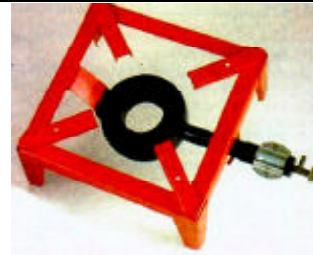
Weißes Pulver

Maischen - Würzekochen (Preise zzgl. MwSt.)

Hockerkocher „Mammuth“ zum Maischen und Würzekochen; sehr groß und leistungsstark:

Für Gefäßgrößen bis 155 l Inhalt, 8,5 kW
Masse: 40 x 40 x 19 cm, orange gelackter Profilstahl, für Propan- und Butangas, (CE geprüft), gusseiserne Tülle mit Regulierhahn f. Gas (ohne Propanschlauch und Flasche)

Art.-Nr.: 123.225.5 EUR 131,79



Präzisionsheizplatte H 1 mit Thermostat, für Dauerbetrieb konstruiert, sehr langlebig

230 Volt, 3 kW, Temperaturfühler plattenintern, zum Maischen und zum Würzekochen bis 100 l Inhalt, Temperaturreasten zurückstellbar, Rasten-Skala: ca. 50°, 62-65°, 72-75°, 78 °C, Masse: 35 x 35 cm, Höhe ca. 25 cm, Gewicht ca. 8 kg

TIP: Tauchsieder-Zusatz (siehe unten) erhöht die Leistung beim Aufheizen zum **Würzekochen** um je 1 kW

Art.-Nr.: H 1 EUR 616,64



Präzisionsheizplatte H 2 mit Thermostat und Temperaturanzeige, digital

Alle Angaben wie bei Model H1 (s.o.), mit externem Temperaturfühler

Art.-Nr.: H 2 EUR 1.035,37



Elektrische Tauchsieder

Je 1 kW, Leistung der Heizplatte kann auf bis zu 8 kW gesteigert werden, beim Würzekochen bis zu 4 große Tauchsieder in die Pfanne einhängen (auf ausreichende Stromversorgung achten), Vorteil: Kein separater Starkstrom-Anschluss notwendig, schnelleres Aufheizen beim Würzekochen, nach der Aufheizphase können die Tauchsieder wieder herausgenommen werden (die Leistung der Heizplatte reicht zum Kochen für bis zu 70 l aus !)

Art.-Nr.: T 1 EUR 15,07



Braukessel, 25 l Inhalt

hitzeresistenter Kunststoff, lebensmittelecht, elektrisch beheizt, mit **geregeltem Thermostat**, 2,0 kW, 230 Volt, mit Kunststoff-Deckel und **Auslaufhahn**, zum Maischen und Würzekochen, braucht ein Läutertuch,
Art.-Nr.: 019.063.7 €19,79 (Ø ca. 30 cm, Nylon, feinporig)

Art.-Nr.: 057.005.1 EUR 119,23



Maischen - Würzekochen (Preise zzgl. MwSt.)

Edelstahl-Dunsthaube mit Luken-Deckel
für **MIKROBRAU** Edelstahl Maisch- und Läuterbottich und
Würze-Pfanne

- Hauben Ø variabel
- Materialstärke 1,4 mm
- Dunstrohr-Länge 30 cm, Ø 10 cm
- Luken-Deckel Ø 16 cm



Edelstahl Maisch- und Läuterbottiche und Whirlpoolpfannen:

Material: 18/10 Chrom-Nickel-Stahl, Handgriffe punktverschweißt (kein Erhitzen), Schüttränder, **6 mm starker Sandwichboden (Edelstahl-Alu-Edelstahl)**, für alle Heizsysteme geeignet
Materialstärke bei Ø 28-36 cm: 1,0 mm
Materialstärke bei Ø 40-45 cm: 1,2 mm
Alle Größen 6 Monate Vollgarantie, **Alle Hähne besitzen passende Anschlüsse an z.B. B্লাউদীக்க- Spezial-Würzschläuche !**

Abb. rechts: **Maisch- und Läuterbottich 155 l** mit Kugelhahn (Anschwänzevorrichtung nicht im Preis enthalten).

ALLE PREISE INKLUSIVE EDELSTAHL-DECKEL



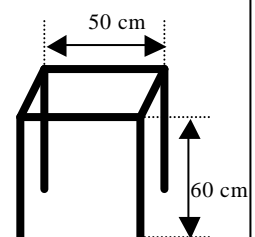
Edelstahl-Siebboden:

Art.-Nr.:	Inh.	Maße	Hahn	EUR	ø cm	EUR
2001/320	26 l	(Ø 32 cm, H=32 cm)	Ohne: Loch, Hahn	255,65	-	-
2112/320	26 l	(Ø 32 cm, H=32 cm)	½“ Kugel-Hahn	357,90	31,8	230,08
2001/360	37 l	(Ø 36 cm, H=37,5 cm)	Ohne: Loch, Hahn	306,78	-	-
2112/360	37 l	(Ø 36 cm, H=37,5 cm)	½“ Kugel-Hahn	409,03	35,8	255,65
2001/400	50 l	(Ø 40 cm, H=41 cm)	Ohne: Loch, Hahn	460,16	-	-
2112/400	50 l	(Ø 40 cm, H=41 cm)	½“ Kugel-Hahn	462,42	39,8	281,21
2001/450	70 l	(Ø 45 cm, H=45 cm)	Ohne: Loch, Hahn	462,42	-	-
2112/450	70 l	(Ø 45 cm, H=45 cm)	¾“ Kugel-Hahn	564,68	44,8	306,78
2001/500	100 l	(Ø 50 cm, H=50 cm)	Ohne: Loch, Hahn	564,68	-	-
2112/500	100 l	(Ø 50 cm, H=50 cm)	¾“ Kugel-Hahn	666,94	49,8	332,34
2001/600	155 l	(Ø 60 cm, H=55 cm)	Ohne: Loch, Hahn	692,50	-	-
2112/600	155 l	(Ø 60 cm, H=55 cm)	¾“ Kugel-Hahn	794,76	59,8	383,47

Whirlpoolpfannen sind die gleichen Behälter wie die Maisch- und Läuterbottiche, nur ohne Zubehör.

Wichtiger Hinweis zu den Kugelhähnen: Die Hähne sind **Spezialhähne** nach den DIN-Richtlinien für den Gebrauch von heißen und kalten Lebensmitteln. Das Innenleben der Hähne ist temperaturbeständig für Flüssigkeiten und Dampf bis 180 °C, max. 64 bar Betriebsdruck, auch für Druckluft, Dampf, Lösungsmittel und aggressive Medien (z.B. Säuren und Laugen) geeignet. **Dies garantiert eine dementsprechend hohe Qualität der Hähne und eine lange Lebensdauer !** Die Hähne besitzen ein Innengewinde und dazu passende Anschlüsse f. die B্লাউদীக்க- Spezial-Würzschläuche. Preise inkl. Dichtungen und kompletten Verschraubungen (zzgl. MwSt.)!

Edelstahl-Unterbau (Edelstahl-Tisch) für MIKROBRAU Edelstahl Maisch- und Läuterbottich Maße: **50 x 50 x 60 cm** passend für **alle** Maisch- und Läuterbottiche, 26 l-155 l Inhalt; das Abläutern ohne Pumpeneinsatz wird durch einen **Niveau-Unterschied zwischen Läuterbottich und Würzepfanne** ermöglicht. Die Tische sind **komplett aus Edelstahl gefertigt** und bis 250 kg belastbar, **speziell für Hockerkocher und el. Beheizung geeignet**
Art.-Nr.: **2112/650** EUR 234,68



Würzekühler, Tauchmodell

Eine einfache und schnelle Weise, um die Würze nach dem Kochen bis zur Anstelltemperatur abzukühlen, 8 m Kupfer-Rohr (ohne Lötunkte), Durchmesser (Rohr): 10 mm, mit Kaltwasserhahn wird z.B. Leitungswasser durch Spirale geleitet, desinfizierte Spirale wird in heiße Würze getaucht, totale Höhe: 50 cm, Durchm. Spiralen-Ø: 20 cm, Höhe/Spirale 20 cm

Art.-Nr.: **057.016.8** EUR 76,29

**ACHTUNG
BIERFREUNDE!**

Bei kleineren Ausschlagmengen ist ein Würzekühler nicht unbedingt erforderlich! Hier genügt es einfach die Würze in einem **luftdicht verschlossenem & sterilen Gärbottich** bis zum nächsten Morgen bei kühler Raumtemperatur stehen zu lassen und am nächsten Morgen /Mittag anzustellen.



Gärbottiche aus lebensmittelechtem Kunststoff,

leicht zu reinigen, Deckel hermet. abschraubbar, mit verschließbarem Gärloch (Drehverschluss) 30 l - 210 l Inhalt, mit **Gäraufsatz und Auslaufhahn**, bei guter Behandlung lebenslang haltbar!
Art.-Nr.:

TIP: Zum professionellen und sauberen **Schlauchen** kann einfach die regelbare Edelstahl-Kreiselpumpe (018.080.K) angeschlossen werden!

	Art.-Nr.	EUR
30 l	017.750.1	26,40
60 l	017.751.9	53,73
120 l	017.752.7	70,48
210 l	017.753.3	88,11



Gärballons

aus klarem, dickem Glas mit schöner Optik während des Gärprozesses (!), mit **Gäraufsatz und Gärröhrchen, ca. 3 – 5 cm schmale Öffnung nach oben**
Art.-Nr.:

Art.-Nr.:	Inhalt l	EUR
017.305.4	5	13,18
017.310.4	10	17,15
017.315.3	15	19,35
017.320.3	20	21,99
017.325.2	25	23,76
017.334.4	34	26,40
017.354.2	54	33,01



Gärballons

aus klarem, dickem Glas mit schöner Optik während des Gärprozesses (!), mit **Deckel und Gärröhrchen, ca. 12 cm breite Öffnung nach oben**, leichter zu reinigen
Art.-Nr.:

Art.-Nr.:	Inhalt l	EUR
017.405.2	5	15,38
017.410.2	10	17,59
017.415.1	15	21,99
017.420.1	20	26,40
017.425.0	25	30,81



Gärballons

aus klarem, dickem Glas mit **Tragekorb, mit Gäraufsatz und Gärröhrchen, ca. 3 – 5 cm schmale Öffnung nach oben**
Art.-Nr.:

Art.-Nr.:	Inhalt l	EUR
017.007.6	5	14,90
017.010.0	10	18,91
017.015.9	15	21,99
017.020.9	20	21,99
017.025.8	25	28,61
017.034.0	34	30,81
017.054.8	54	25,22



Gärung – Pumpen (Preise zzgl. MwSt.)

Gärballons

aus klarem, dickem Glas **mit Tragekorb, Deckel und Gärröhrchen**, ca. 12 cm breite **Öffnung** nach oben, leichter zu reinigen
Art.-Nr.:

Art.-Nr.:	Inhalt l	EUR
017.405.2	5	17,59
017.410.2	10	19,79
017.415.1	15	24,20
017.420.1	20	28,61
017.425.0	25	33,01



Gäraufsätze Duplex

Aus lebensmittelechtem Kunststoff, verschiedene Größen

Bis 60 l Art.-Nr.: 010.009.9 EUR 3,48
60 – 210 l: Art.-Nr.: 010.010.7 EUR 4,80
210 – 500 l: Art.-Nr.: 010.011.5 EUR 7,45



Kappen für Gäraufsatz

Mit 9 mm-Loch für Gäraufsatz für Gärballon mit schmaler Öffnung (3-5 cm),

Art.-Nr.:

Art.-Nr.:	Ø mm	EUR
011.001.5	36	2,51
011.002.3	44	2,51
011.003.1	51	2,51
011.004.9	59	2,51
011.005.6	65	3,04



Edelstahl-Kreiselpumpe (Würzepumpe).

Inox 4, 220 Volt, 0-700 Watt, **stufenlos regelbar**, Förderdruck (max.): 4,3 bar, max. Fördermenge ca. 5-45 l / min., **mit Taronyl-Laufrad**, 2 Jahre Garantie, kann hervorragend zum Würzepumpen, Schlauchen und Reinigen / Spülen von Fässern eingesetzt werden, wird bei den meisten Brausets mitgeliefert, mit elektrischem Regler

Art.-Nr. 018.080.K EUR 198,13

TIP! Die Läuterzeit beträgt mit UNSEREN SUDHÄUSERN im Kleinmaßstab nur 30-90 min.. Sie erhalten außerdem sehr blanke Würzen. Dies gilt bei Ausschlagmengen von ca. 60 l bis 280 l ! Läutern Sie immer mit einem Höhen-Niveau-Unterschied zwischen Läuterbottich (Tisch) und Pfanne (Boden). Vom Whirlpool (Boden) müssen Sie dann wieder z.B. zur Kühlung hochpumpen.

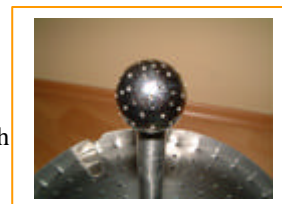


Keg- Reinigungsanlage (auch für Siphons, Gärfässer, usw.)

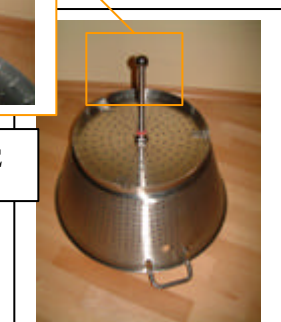
reinigt das Fass selbst schnell und einfach ! - KEG-Reiniger ist mit **regulierbarem Sprühkopf aus Messing** ausgestattet und wird einfach dem mitgelieferten Gitternetzschlauch an **vorhandene Pumpe** angeschlossen, Fass wird in **50 l-Wanne** (h=65 cm, Ø 32 cm, weißer, stabiler, lebensmittelechter Kunststoff) kopfüber auf Sockel mit Sprühkopf aufgesetzt, sehr einfach zu handhaben, heißes Reinigungsmittel wird im Kreislauf gepumpt wie bei CIP-Anlage, **inkl. Steckkupplungen, Anschlüsse passend an 3/4" Außengewinde** (Geliefert zum Selbstbau mit Skizze)

Art.-Nr.: R 1 EUR 148,26



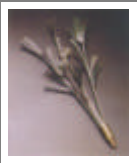


Art.-Nr.: R 1E EUR 199,39 - Edelstahlausführung ! 15





Art.-Nr.: R 1E



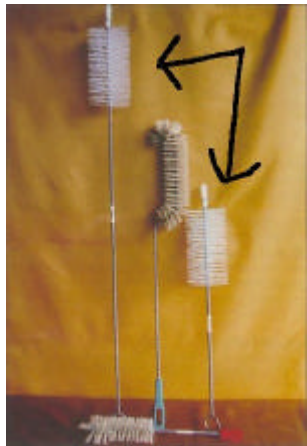
Reinigungseräte (Preise netto zzgl. 16 % MwSt.)

	Flaschenklarspülgerät ECOLOGY	80,50 Euro	
<p>Einfach an die Wasserleitung anschließen und schon geht es los. Die Innenbürste dreht sich vom Wasser getrieben kräftig herum. Sie brauchen keine Elektrizität.</p>			
	Flaschenspülmaschine CP	65,00 Euro	
<p>Handbedienung</p>			
<p>Der Wasserstrahl spritzt in die Flasche während die Metallbürste herumdreht. Kann z.B. auf Mostbehälter oder Regentonnen montiert werden.</p>			
Ersatzbürste CP		Für Flaschenspülgerät ECOLOGY und Flaschenspülmaschine CP	12,00 Euro
	Flaschenspüler Blast		
<p>Spült hervorragend ihre Flaschen, Druckfässer und selbst Glasballons. Wird einfach an einen Hahn angeschlossen. Hahn öffnen, Flasche nach unten drücken. Schon wird die Flasche mit einem kräftigem Strahl ausgespült. Komplett aus Qualitätskupfer hergestellt. Wird mit speziellem Adapter für gängige Hähne geliefert.</p>			
	Handflaschenreiniger FIW	14,50 Euro	
<p>Funktioniert wie ein automatischer Schraubendreher. Ausgestattet mit einer speziellen Edelstahlbürste mit Spitze.</p>			
Ersatzbürste für Handflaschenreiniger		8,50 Euro	
Handflaschenreiniger Double		22,00 Euro	

	Flaschenbürste 30 cm	
<p>Für Bierflaschen. Bürste mit Naturborsten: Länge des Borstenteils 12 cm Durchmesser 4 cm.</p>		
	Abtropfstände	18,00 Euro
<p>Grundmodel für 80 Flaschen</p>		
<p>Abtropfstände für gewaschene Flaschen. Einfach zu reinigen und zu erweitern durch zerlegbare Elemente. Auf stabilem Fuß. Sehr solide Kunststoffausführung</p>		
	Abtropfstände rotierend	28,50 Euro
<p>Grundmodel für 80 Flaschen</p>		
<p>Rotierbarer Abtropfstände für gewaschene Flaschen. Einfach zu reinigen durch zerlegbare Elemente. Auf stabilem Fuß. Sehr solide Kunststoffausführung</p>		

Zusatzelement für Abtropfstände	Erweitert die Kapazität des Abtropfständers um 8 Flaschen	2,00 Euro
--	---	------------------

	Flaschenbürste gebogen 42 cm	3,50 Euro
<p>Reicht für 2 und 5 Liter Flaschen. Mit Naturhaarbürsten.</p>		
	Gebogene Ballonbürste	
<p>Mit rundem Kopf für eine einfache Reinigung von Glasballons mit 15 - 34 Liter Inhalt. Mit hölzernen Handgriff. Länge 75 cm Länge Bürste 35 cm Durchmesser 8.5 cm</p>		
	Spülgerät Avinatore	
<p>Mit Reservoir für Desinfektionslösung</p>		
<p>Durch eindrücken der Flasche bekommt man einen kräftigen Strahl der die Flasche total spült. Ideal zur Desinfizierung der Flaschen vor der Abfüllung. Passt auch auf Abtropfbrett von nicht rotierenden Flaschen - Abtropfständer.</p>		
	Klarpülmaschine Maxiwash	594,50 Euro
<p>Elektrisches Modell zum Klarspülen von großen Flaschenmengen</p>		
<p>Mit rotierender Innen - und feststehender Außenbürste. Ideal für den täglichen Gebrauch. Kapazität bis zu 150 Flaschen pro Stunde. Fußhebel betätigt die Aufnahme der Flasche in die Maschine bzw das Afsetzen auf das Spülorgan. Es kann jeweils 1 Flasche gespült werden. Gerät arbeitet unter natürlichem Wasserdruck und 24 Volt Anschluss für die Rotation der Innenbürste ist eingebaut. Gerät wird an 220 Volt angeschlossen.</p>		

	Flaschenbürste Nylon
	<p>Universelles Modell für die Reinigung von Weinflaschen und Glasballons. Bürstenlänge 15 cm. Bürstendurchmesser 7 cm. Bitte Größe auswählen !</p> <p>Länge: 45 cm 4,50 Euro 80 cm 5,50 Euro</p>

Kronenverkorker Emily

für leichte und sichere **Handverkorkung**, 26 mm und 29 mm-Aufsatz (Kronenkorken-Größen), für alle Bier- und Sektflaschen mit Kronenrand geeignet, Schädigung des Glases nicht möglich, solide Konstruktion



Art.-Nr.: 020.041.0 EUR 17,59

Kronenkorken

Durchmesser 26 mm (auch 29 mm),

bei Abfüllung nach der Hauptgärung in Mehrwegflaschen, innen mit Kunststoff beschichtet



Art.-Nr.: 012.200.2 **100 Stck.**
Art.-Nr.: 012.201.0 **1000 Stck.**

Ø 29 mm:	Stück	EUR
Art.-Nr.: 012.202.8	100	4,04
Art.-Nr.: 012.205.1	1000	22,00

Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Chemipro NF, das am meisten verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel, alkalisch, auf Chlorbasis (nicht bleichend, ohne Chlorgeruch !); reinigt und desinfiziert alle Behälter in nur einer Behandlung, Dosage: 5 g (= 1 Teelöffel) auf 5 l (20-65°C) warmes Wasser, 500 g-Packung reicht für 500 l Reinigungslösung

Geeignet für Glas, Edelstahl, Kunststoffe





Nicht geeignet für Eisen, galvan. Eisen, Gusseisen und Aluminium, Kupfer


Art.-Nr.: 004.056.8 (für 500 l !)

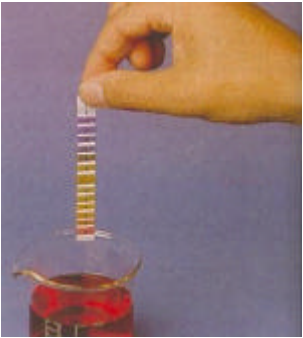
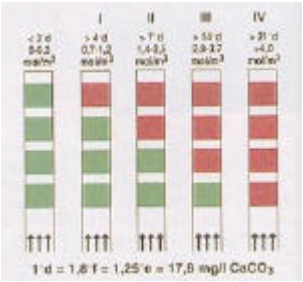
EUR 8,77




Messgeräte (Preise € netto zzgl. 16 % MwSt.)


	Flüssigkristallthermometer		
	Bereich von 0 bis 32 C		
	Selbstklebendes Thermometer. Zeigt permanent die Temperatur an. Besonders zur Überwachung der Gärungstemperatur in Fässern geeignet.		
5,50 Euro			
	Pipette		6,50 Euro
	Um Wein und Bierproben aus Glasballons oder aus anderen Behältern zu nehmen. Mit Handgriff. Länge 50 cm		
	Digitale Waage		
	Bereich : 0 - 2000g		
	Ablesung Grammgenau mit Zuwiege Funktion. Braucht eine 9 V Batterie		
	Digitales pH - Meter	013.078.1	66,40 Euro
	Mit austauschbarer Elektrode		


		Bereich 1 - 14, Ablesung pro 0.1pH. Genauigkeit bis 0.2 pH. Kann mit Hilfe einer speziellen Puffer - Lösung auf zwei Werte geeicht werden.	
pH - Puffer Lösung	Zur Eichung des Digitalen pH - Meters	7,50 Euro	
Ersatzelektrode	Für pH - Meter	31,50 Euro	
	pH Meter Digital Präzisionsmodell	013.077.3	247,28 Euro
	Professionelle Ausführung		
	Mit elektronisch verstärkter Elektrode. Ablesung bis auf 0.01 pH genau. Komplett mit kleinem Koffer und Pufferlösung.		
	Präzisions Vinometer	12,00 Euro	
	Dekoratives Design in Traubenform Genauigkeit 0.5 vol. %		
Für eine einfache und schnelle Alkoholbestimmung der ausgegärten Weine. Ein tropfen genügt. Bereich von 4 - 15 vol. %			
	Taschenthermometer digital		
	Bereich von -50 bis +150 C		
	Messfühler 12 cm aus Edelstahl. Genauigkeit 0.1 C		
	Ebulliometer	013.036.9	543,05 Euro
	nach Malligand		
	Für eine genau Alkoholbestimmung. Nur geeignet für Weine. Nicht für süße Aperitifs.		

	pH - Streifen
	20 Stück pro Pack
Für die pH Kontrolle von Wein und Bier. Ablesung pro 0.2 - 0.3 pH. Bitte Bereich auswählen ! Alle Bereiche: Jeweils 3,50 Euro pro Pack.	
pH 1 - 12 pH 2.8 - 4.6 pH 3.8 - 5.5 pH 5.2 - 6.8	
	Wasser - Härte Streifen
	10 Stück pro Pack
Kontrollieren Sie selber die Härte Ihres Brauwassers. Einfacher Gebrauch: Eintauchen - 1 Minute warten - ablesen - fertig.	
5,50 Euro	

Schlauchen - Abfüllen (Preise zzgl. MwSt.)

<p><u>Vakuum Abfüllgerät</u> für das Abfüllen von allen Getränken, insbes. von Bier und Wein; Vakuum sorgt für sauerstofffreie Abfüllung, automatisches Abfüllröhrchen mit hoher Kapazität (bis zu 200 Fl. / h), solide Verarbeitung, an jedem Tisch montierbar, Gerät arbeitet drucklos, bei Bierabfüllung nur für die Flaschengärung verwendbar</p> <p>Art.-Nr.: 018.065.3 EUR 301,96</p>	
---	--

<p><u>2 l Biersiphon, braun</u> mit Glasgriff, für Lagerung und Ausschank, sehr praktisch zu reinigen (z.B. mit JET Flaschenspüler, Art.-Nr.: 021.220.9)</p> <p>Art.-Nr.: Siph 2 l EUR 7,96 per Stck. bei Mindestabnahme 20 STCK.</p> <p><u>Achtung !</u> Frachtkosten inkl. Verpackung innerhalb von D für 20 Biersiphons: €35,00 zzgl. MwSt.</p>	
---	---

<p><u>Kronenverkorker, Tischmodell</u> Flaschenhöhe wird manuell eingestellt (rechtes Modell), mit austauschbarem Kopf für 26 mm und 29 mm Kronenkorken (zum Nachbestellen), leicht per Hand zu bedienen,</p> <p>Art.-Nr.: 020.046.9 EUR 35,22</p> <p>Verschließ-Glocke (29 mm) separat zu bestellen: Art.-Nr.: 020.044.4 EUR 2,60</p>	
--	---

Fässer und Behälter

Soda Keg Set



Soda Kegs sind aktuell die beste Lösung für Hausbrauer die Ihr Bier aus dem Fass zapfen wollen. Das Druckfass ist einfach zu reinigen, da der Deckel abnehmbar ist. Wir bieten zwei verschiedene Sets an: Set mit gebrauchtem und natürlich auch neue Soda Kegs. Vorteil des gebrauchten Kegs ist der etwas günstigere Preis. Alle sonstigen Zubehörteile sind natürlich immer neu !

Ein Set enthält :

- 1 Soda Keg 19 Liter
- 1 x gefüllter co2 Zylinder 2 Kg
- 1 x Druckregler mit 2 Manometern
- 2 x Schnellkupplungen
- Schläuche
- Zapfhahn
- Gebrauchsanweisung

- Mit neuem Soda Keg Druckfass (392,32 Euro)
- Mit gebrauchtem Soda Keg druckfass (Alle anderen Zubehörteile sind NEU !) (267,35 Euro)

Soda Keg Druckfass 19 Liter

Das zusätzliche Soda Keg Fass

Gebraucht: (36,50 Euro)
Neu: (99,90 Euro)



Maischefass, oval


Die rechteckige Form macht dieses Fass äußerst geeignet für kleine Räume. Mit weiter Öffnung und mit Schraubdeckel ebenfalls mit Loch für Gärloch. Inklusive Auslaufhahn und hermetisch schließenden Verschluss
Bitte Größe auswählen !


60 Liter (90,00 Euro)
 100 Liter (128,50 Euro)
 200 Liter (197,50 Euro)
 300 Liter (253,50 Euro)
 500 Liter (468,00 Euro)



Kunststofffass mit rotem Deckel





	<p>Über den gesamten Durchmesser zu öffnen. Mit rotem hermetisch schließendem Schraubdeckel mit eingebauten Handgriffen. Ohne Loch für Gärloch oder Auslaufhahn Geeignet für Mostgärung, Bierbereitung, Sauerkrautherstellung...</p> <p>Bitte Größe auswählen !</p> <p>6 Liter (13,00 Euro) 15 Liter (24,50 Euro) 26 Liter (31,50 Euro) 42 Liter (42,00 Euro) 55 Liter (42,50 Euro) 68 Liter (49,50 Euro) 81 Liter (57,50 Euro)</p>
--	---

	<p>Vielzweckbottich, offen</p>
	<p>Aus sehr stabilem Plastik</p>
	<p>Universal verwendbar. z.B. für Mostgärung, Maischegärung oder zur Reinigung und zum Einweichen von Flaschen. Ohne Deckel.</p> <p>Bitte Größe auswählen !</p> <p>80 Liter Durchm.-Höhe 65-32cm (32,50 Euro) 150 Liter Durchm.-Höhe 88-32cm (51,50 Euro) 230 Liter Durchm.-Höhe 80-55cm (59,50 Euro) 350 Liter Durchm.-Höhe 96-73cm (87,50 Euro) 500 Liter Durchm.-Höhe 96-93cm (114,50 Euro)</p>

	<p>Reifungsfass Eichenholz</p>
	<p>Nur neue Fässer von hoher Qualität</p>
	<p>Aus unbehandeltem Holz, ausgerüstet mit galvanisierten Reifen. Ideal für die Reifung von Ihrem selbst gemachtem Bier. Alle Fässer haben eine Einfüllöffnung, die Auslauföffnung kann vom Kunden selbst gebohrt werden.</p> <p>Bitte Größe auswählen !</p> <p>Liter; 10 (87,50 Euro) 20 (117,00 Euro) 30 (136,50 Euro) 50 (165,50 Euro) 100(233,50 Euro)</p>

<p><u>Reifungsfass Kastanienholz</u></p>		<p>Nur neue Fässer von hoher Qualität Bitte Größe auswählen !</p>
---	---	---

--	--

	Druckfass BEER SPHEER 23 Liter	59,37 Euro
	S30 Kartusche nicht vergessen !	
<p>Druckfass mit breiter Öffnung (10 cm). Einfacher Anschlss für wieder auffüllbare S30 Kohlensäure-Kartusche. Ablasshahn oben. Mit Schwimmerventil, um das Bier von oben aus ab zu ziehen (Bier klärt von oben nach unten aus).</p>		
Gummiersatzring für Hahn	Für BEER SPHEER Druckfass	1,00 Euro
Ersatz Gummideckelring	Für BEER SPHEER Druckfass	3,00 Euro
Auslaufhahn WD für BEER SPHEER	 Original Waddington - Duval	8,00 Euro
<u>S30 Co2 Kartusche für King Keg</u>		30,81 Euro
Füllung S30 Kartusche	Bitte Kartusche gut verpackt einsenden !	8,77 Euro
	Minidruckfass 5 l	8,00 Euro
	<p>Druckfässer, bzw. 5 l-Bierdose, bekannt von kommerziellen Bieren. Mit speziellem wiederverwendbarem Gummistopfen. Braucht ein Zapfgerät.</p>	
<u>Gummistopfen</u>		1,00 Euro
	Maischekessel lebensmittelechter Kunststoff, hitzebeständig	119,23 Euro
	Für den Hobbybrauer !	<p>Mit Deckel und Ablasshahn. Inhalt 25 Liter Elektrisch (2,4 KW) mit aufwendigem Thermostat. Geeignet für das Maischen oder das Hopfenkochen. Auch geeignet als großer Schnellkocher.</p>
<u>Trebersack</u>	Wird angeboten in Verbindung mit Maischekessel Plastik	19,80 Euro

	Mostfass	20,00 Euro
	Inhalt 25 Liter	
	Aus weißem Plastik., mit 2 integrierten Handgriffen. Mit 2 mitgelieferten Schraubverschlüssen. Schraubverschluss mit Loch für Gäraufsatz.	
	Ersatzgummi für Mostfass	2,00 Euro
<u>Glassballon</u>	 23 Liter	22,50 Euro
	Mosteimer	7,00 Euro
	30 Liter	
	Aus weißem Plastik. Mit Deckel, ungradiert. Oft verwendet als Gärfass für die Bierbereitung, Weinbereitung...	
	Bag in Box	8,50 Euro
	10 Liter	
	Die Lösung für Ihren Hauswein. Der spezielle innere Sack vermeidet das Eindringen von Luft	

Handverkorker für Weinflaschen

solide Konstruktion, für Naturkorken und Kunststoffkorken
geeignet Korkhöhe bei Naturkorken manuell regulierbar
Kunststoff- und Naturkorken auf Anfrage.

Art.-Nr.: 020.005.5 **EUR 8,77**



Biersiphons + Sektflaschen (Preise zzgl. MwSt.)



2-l-Siphons/Classic/braun/grün - Preise in zzgl. MwSt:

Standardgriff (Nr. 201, 401) ab 20 Stck.

Ziergriff (Nr.: 202-206, 402-406) ab 20 Stck.

Glasgriff „Novum“, braun ab 20 Stck.

Achtung!

Frachtkosten einer Palette inkl. Verpackung innerhalb von D für 20 Biersiphons: €35,00 inkl. MwSt.

Preise für die Siphons auf Anfrage.

Champagnerflaschen, leer, 0,75 l Inhalt

Mit 29 mm Kronenkorken zu verschließen (S. 13) oder mit Naturkorken, dunkelgrün, für die Nachgärung von Bier, Champagner, 552 g pro Stück, **Art.-Nr.: 017.548.9** EUR 0,66

Naturkorken für Art.-Nr.: 017.548.9, 100 Stck. mit Halteclip (wiederver.) EUR 14,00

Kronenkorken für Art.-Nr.: 017.548.9, 100 Stck., 29 mm, EUR 4,04

NEU !

Abfüllung (Preise zzgl. MwSt.)

Kronenkorken, mehrfarbig

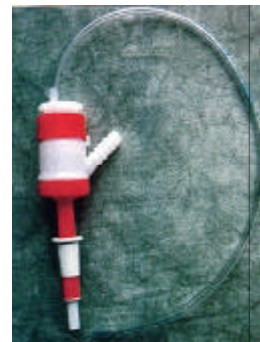
Durchmesser 26 mm, bei Abfüllung nach der Hauptgärung in Mehrwegflaschen, innen mit Kunststoff beschichtet, auch in rot, blau, grün, weiß und silber



	Rot		Blau		Grün		Silber		Weiß		EUR
	Art.-Nr.:		Art.-Nr.:		Art.-Nr.:		Art.-Nr.:		Art.-Nr.:		
100 Stück	012.250.7	5,95	012.252.3	5,95	012.254.9	5,95	012.256.4	5,95	012.258.0	5,95	3,04
1000 Stück	012.251.5	51,64	012.253.1	51,64	012.255.6	51,64	012.257.2	51,64	012.259.8	51,64	26,40

Automatische Abfüllpistole für Flaschen, drucklos

zum Schlauchen in alle 26 mm-Flaschen und Sektflaschen (29 mm), sowie alle Bügelverschluss-Flaschen optimal einsetzbar, sehr gutes Gerät, die beim Abfüllen automatisch stoppt, wenn die Flasche voll ist, mit spezieller Antischaum-Konstruktion, anschließbar an 018.001.8 und 018.005.9 und 14 mm-Schläuche, die Füllhöhe der jeweiligen Flasche kann mit weißer Manschette eingestellt werden



Art.-Nr.: 018.030.7 EUR 8,77

Bierheber mit elektrischer Pumpe, einfaches Modell

zum leichteren, kostengünstigen Entleeren von Gärballons und Abfüllen in die Lagerbehälter wie z.B. Druckfässer, funktioniert mit Batteriebetrieb (ohne Batterien)



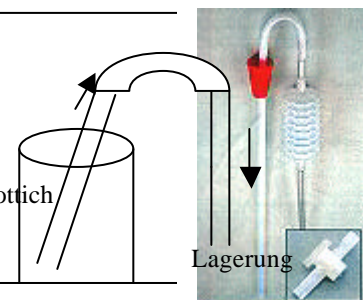
TIP: Unsere Edelstahl-Kreiselpumpe (S.14)

Art.-Nr.: 018.018.2 EUR 21,99

Bierheber aus lebensmittelechtem Kunststoff

ein gebogener Degen aus Hartkunststoff verbunden mit einem Schlauch aus Silikon, **mit einem Ablasshahn**, und einer **manuellen Ansaugpumpe** zum einfachen Ansaugen und Entleeren von Gärbottichen (Schläuchen), insbesondere für **Gärballons mit schmaler Öffnung nach oben**, Schlauch \varnothing 14 mm

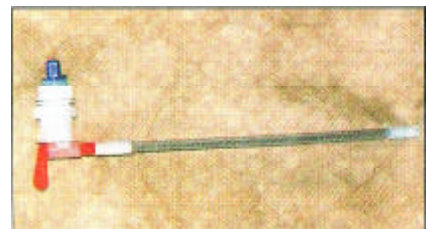
Art.-Nr.: 018.005.9 EUR 9,66



Abfüllrohr für Auslaufhähne

für das Abfüllen von Flaschen und Druckfässern aus Gärfässern unter Vermeidung von Schaumbildung und Oxidation; Auslauf stoppt automatisch, wenn die Flasche (oder das Fass) weggenommen wird, mit Kupplung und Verbindungsstück, das auf die meisten Auslaufhähne passt

Art.-Nr.: 018.032.3 EUR 4,63



Lagerung - Ausschank (Preise zzgl. MwSt.)

Druckfaß beer speher, 23 l.

für einfache Lagerung und Ausschank, Druckfass mit breiter Öffnung (10 cm) und hochdichtem Schraubverschluss, integrierte CO₂-Katusche, wiederbefüllbar (Model S 30), Ablasshahn oben mit Schwimmerventil, das Bier wird von oben abgezogen, so wird weniger Hefe mitgezapft

Vorteil: Keine Schankanlage zusätzlich notwendig, da mit integriertem Zapfhahn

Art.-Nr.: 057.027.5 EUR 59,37



Zubehör King Keg, 27 l

Art.-Nr.:	Artikelbezeichnung:	EUR
058.062.1	CO ₂ -Katusche, S 30	30,81
058.003.5	Druckminderer S 30, für Kartusche (schwarzer Deckel)	13,18
058.063.9	CO ₂ -Katusche, S 30, Füllung	8,77
057.056.4	Gummi-Deckelring für King Keg (Ersatz)	1,21
057.057.2	Gummi-Deckelring für Ablasshahn (Ersatz)	0,77

Minidruckfaß, 5 l

zur Lagerung verwendbar, einfacher Ausschank durch Aufsetzen eines Zapfkopfes, siehe u., wiederverwendbar, mit Gummistopfen, braucht Zapfgerät und ggf. CO₂-Patronen

Art.-Nr.: 057.021.7 (Gummistopfen, Ersatz) EUR 0,88

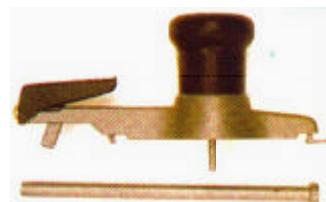
Art.-Nr.: 057.020.9 (komplett) EUR 8,00



Bierzapfgerät Multitap 2000 ohne CO₂

Das preiswerte Zapfgerät für Mini-Druckfässer, das Bier wird mit Luft als Gegendruck aus dem Fass gepumpt, regulierbare Zapfmenge und Luftzufuhr, sehr praktisch und einfach zu bedienen

Art.-Nr.: 058.031.2 EUR 21,99



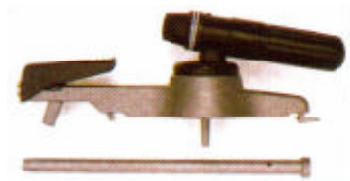
Kohlensäure-Patronen für Minidruckfass / Partymaster

16 g CO₂/ Katusche, Inhalt 10 Stck., reicht aus für das Zapfen von 1-2 Druckfässern

Art.-Nr.: 058.040.3 (10 Stück) EUR 10,98



Bierzapfgerät Multitap 2000 mit CO₂
CO₂-Zapfgerät für Mini-Druckfässer,
regulierbare Zapfmenge und Kohlensäurezufuhr,
braucht CO₂-Patronen 16 g



Art.-Nr.: 058.030.4 EUR 28,61

NEU!

Glas-Druckreiniger "Gastro-Boy",
für professionelles und sparsames Gläserspülen, 1 x Reinigungsabteilung
mit 2 feststehenden Bürsten (innen u. außen), 1 x Klarspülabteilung mit
Wasserstrahlen, nur Kaltwasseranschluss erforderlich und 3/8"
Wasseranschluss, inkl. 5 Glas-Reinigungswürfel, für Bürstenabteilung,
ideal für Gastronomie, Kongresse, Privatbereich. **Material:** Kunststoff,
lebensmittelecht, robust; **Farben:** schwarz, rot, hellblau **Maße:** ca. 33 x
18,5 x 26,5 cm
Art.-Nr.: 058.031.4 EUR 75,59



Schankanlage FKZ, 1800, Liebherr
mit integr. CO₂-Flasche mit Füllung (0,5 kg f. ca. 100 l
ausreichend), Druckminderer inklusive

Sicherheitsventil, Flachfitting für Anschluss an 15 – 50 l-Kegs,
auch für NIRO-Kegs (9 l, 18 l) geeignet, mit Schwanenhals säule
und verchromtem Kompensatorhahn
(m. Regulierschraube)
Abtropfrost (Edelstahl)

Kühlzelle:

Bruttoinhalt: 180 l

Energieverbrauch: 365 Tage = 329 kWh

Außenmaße: H: 85; B: 60,2; T: 60 cm

(abschließbare Tür)

Art.-Nr.: S 1 EUR 695,00



Laborzubehör

	<p>Bechergläser</p> <p>Graduiertes hohes Model. Hitzebeständiges Borosilikatglas</p> <p>50 ml (3,50 Euro) 100 ml (3,50 Euro) 250 ml (4,00 Euro) 400 ml (5,50 Euro) 600 ml (6,00 Euro) 1000 ml (10,50 Euro) 2000 ml (18,00 Euro)</p>
	<p>Messzylinder aus Glas</p> <p>Mit Strichteilung, Tülle und stabilem sechseckigen Plastikfuß. Bitte Größe auswählen !</p> <p>10 ml (4,50 Euro) 25 ml (4,50 Euro) 50 ml (5,50 Euro) 100 ml (6,50 Euro) 250 ml (9,00 Euro) 500 ml (22,00 Euro) 1000 ml (35,00 Euro)</p>
	<p>Erlenmeyerkolben</p> <p>Graduiertes und hitzebeständiges Borosilikatglas mit weiter Öffnung. Bitte Größe auswählen !</p> <p>100 ml (4,50 Euro) 200 ml (5,00 Euro) 250 ml (4,50 Euro) 500 ml (6,50 Euro) 1000 ml (11,00 Euro) 2000 ml (17,00 Euro)</p>
	<p>Stehkolben</p> <p>Hitzebeständiges Borosilikatglas mit flachem Boden und weiter Öffnung. Bitte Größe auswählen !</p> <p>100 ml (6,00 Euro) 250 ml (7,50 Euro) 500 ml (8,50 Euro) 1000 ml (15,50 Euro)</p>

	<p>Messkrüge</p> <p>Messkrüge aus hochwertigem transparentem Polypropylen. Hitzebeständig bis 120°C. Alle Modelle mit Griff und deutlicher blauer Gradierung.</p> <p>Bitte Größe auswählen !</p> <ul style="list-style-type: none"> 50 ml (2,00 Euro) 100 ml (2,50 Euro) 250 ml (4,50 Euro) 500 ml (5,00 Euro) 1000 ml (6,50 Euro) 2000 ml (12,50 Euro) 3000 ml (16,50 Euro) 5000 ml (25,00 Euro)
	<p>Eimer</p> <p>Aus weißem Plastik, graduiert, mit Tülle aber ohne Deckel.</p> <p>Bitte Größe auswählen !</p> <ul style="list-style-type: none"> 14 Liter (11,00 Euro) 25 Liter (20,00 Euro)
	<p>Mosteimer mit eingebauten Griffen</p> <p>Bitte Größe auswählen !</p> <ul style="list-style-type: none"> 35 Liter (31,00 Euro) 50 Liter (38,00 Euro)

Meßbecher





Aus weißem Plastik, graduiert und mit Tülle.

Bitte Größe auswählen !





- 1 Liter (5,00 Euro)
- 3 Liter (10,00 Euro)
- 5 Liter (12,00 Euro)



Gebinde und Zubehör

	<p>Flaschen</p> <p>Neue Weinflaschen und Champagnerflaschen Inhalt 75 cl Bitte Flaschenart und Farbe auswählen !</p> <p>Bordeaux Weiß für Korken (1,00 Euro) Bordeaux Grün für Korken (1,00 Euro) Bourgogne Olivgrün für Korken (1,00 Euro) Champagne Grün für Kronenkorken 29 mm (1,00 Euro)</p>
---	---

	<p>Glasballon Ohre</p> <p>Sehr gutes Modell ohne Korb. Häufig verwendet für die Hauptgärung von Weinen, Bier oder anderen Getränken. Bitte Größe auswählen !</p> <p>2 Liter mit Verschluss (zzgl. 2,00 Euro)</p>
--	---

	<p>Bierkühler</p> <p>Durchflusskühler für Bier</p> <p>Keine Wartung erforderlich und sofort gebrauchsfertig. Förderleistung 15- 20 Liter / Stunde Auch mit Pumpe erhältlich !</p>
025.240.5	649,00 Euro

	<p>Rührlöffel Kunststoff</p>	<p>Länge: 800 mm (4,50 Euro) 400 mm (2,50 Euro)</p>
<p>Rührlöffel Holz 800 mm</p>	<p>Länge 800 mm</p>	<p>10,00 Euro</p>
	<p>Treberscheit</p> <p>3 Liter</p> <p>Mit Handgriff. Aus weißem Plastik. Sehr geeignet für das Austrebern, u.s.w.</p>	<p>17,50 Euro</p>
	<p>Gärröhrchen Schlauchmodell</p> <p>Gärröhrchen Schlauchmodell mit roter Kappe</p> <p>Das populäre, klassische Gärröhrchen. Schützt gegen Fliegen, Oxidation und Infektionen. Geeignet für Behälter von 1 -50 Liter. Braucht ein 9 mm Loch.</p>	<p>1,00 Euro</p>
	<p>Gärröhrchen DUPLEX</p> <p>Gärröhrchen in zylindrischer Form</p> <p>Zylindrisches Modell von ausgezeichneter Qualität. Einfach zu reinigen. Spülmaschinengeeignet. Geeignet für Behälter bis zu 1000 Liter Flüssigkeit. Braucht ein 9 - 23 mm Loch.</p> <p>bis 60 Liter für 9 mm Loch (2,50 Euro) 60 Liter - 120 Liter für 17 mm Loch (5,00 Euro) 200 Liter - 500 Liter für 17 mm Loch (8,00 Euro) 500 Liter - 1000 Liter für 23 mm Loch (18,50 Euro)</p>	

	Würzekühler Tauchmodell	62,00 Euro
8 Meter Kupferrohr		
<p>Eine einfache Weise um Würze nach dem Kochen bis zur Vergärungstemperatur abzukühlen. Einfach an den Hahn anschließen und in den Würzekessel tauchen. Komplett mit Verbindungsschläuchen und Anschlüssen. Durchmesser 20 cm - Höhe Spirale 20 cm - Höhe total 50 cm</p>		
	Würzebelüfter, Hobbymodell	22,00 Euro
<p>Komplettes Set für das Belüften von Würze Bier oder Alkohol. Mit Luftpumpe sterilem 0.2 Filter, 2 Meter Schlauch und keramischem Luftstein. Der Stein kann einfach sterilisiert werden z.B. mit heißem Wasser oder chlor. NICHT IN CHEMIPRO ODER ANDEREDETERGENZ TAUCHEN, sondern nur in kochendem Wasser sterilisieren.</p>		

Thermometer - Schläuche (Preise zzgl. MwSt.)

Thermometer, digital

neues Modell mit starkem, langem Temperaturfühler aus Edelstahl (12 cm lang), mit **Alarmfunktion**, Messbereich: -50 bis +260 °C, mit Schnur (1 m), sehr genau (pro 0,1 °C), inkl. Batterie



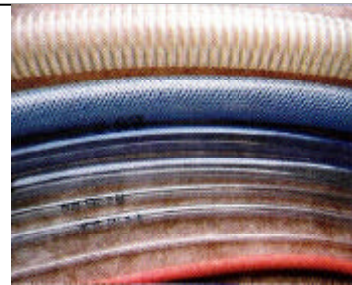
Art.-Nr.: 013.091.4 EUR 42,02

Schläuche:

Typen und Eigenschaften siehe unten:

Propanschlauch

Orangefarbig, der NF-A84-640 Norm entsprechend, markiert mit dem Baujahr, Arbeitsdruck max. 20 bar Ü., geeignet für den Anschluss von Gasbrennern, z.B. für Gasbrenner Mammuth, Durchmesser: 9 (innen) x 16 mm (außen), Preis pro laufender Meter



Art.-Nr.: 123.227.1 EUR 4,36

PVC-Schlauch, verstärkt mit Gitternetz

spezielle, lebensmittelechte Qualität, innen mit Nylon verstärkt (Gitternetz), ideal z.B. für Anschluss an Pumpen zum Schlauchen und Reinigen, vielfach verwendbar, Preise pro laufender Meter

Art.-Nr.: 018.064.4 Maße: 12 (innen) x 19 mm (außen) EUR 4,32

Art.-Nr.: 018.064.6 Maße: 20 (innen) x 25 mm (außen) EUR 4,36

Art.-Nr.: 018.062.0 Maße: 25 (innen) x 31 mm (außen) EUR 4,80

Bild oben
(2. von oben)

PVC-Schlauch, verstärkt mit Spirale

Widersteht einem 70 %igem Unterdruck mit integrierter, harter PVC-Spirale, speziell auch für Pumpenbetrieb mit Unterdruck-Entstehung, z.B. bei Maische- und Würzepumpe, **Durchmesser innen: 40 mm**, Preis pro laufender Meter

Art.-Nr.: 018.058.8 EUR 7,07

Bild: Schläuche
(1. von oben)

PVC-Schlauch (nicht verstärkt),

z.B. für Schankanlage, verschiedene Stärken, hitzebeständig bis 60 °C, lebensmittelecht, z.B. als Bierleitung beim Ausschank geeignet, auch für Reinigung und zum Schlauchen, Preise pro laufender Meter

Art.-Nr.:

Art.-Nr.:	Maß (innen)	Maß (außen)	EUR
018.060.4	7	10	1,28
018.061.2	9	13	1,50
018.063.8	12	16	1,72
018.059.6	14	18	2,16

Bild: Schläuche
(2.-6. Von unten)

Andere Schläuche auf Anfrage !

Schläuche - Filter (Preise zzgl. MwSt.)

SPEZIAL-BIERSCHLAUCH von Blaudieck

für Profis, CIP-fähig bis 125°C, heiße Würze bis 95°C, 2 Jahre Garantie, porenfreie Innenfläche zur hygienischen Reinigung, DM pro Meter (ohne Armaturen):

Art.-Nr.:	Æ innen	Æ auß.	EUR
10001013	13	18	12,78
10001019	19	24	16,36
10001025	25	31	25,05
10001032	32	40	28,63

Weitere Größen und Preise, sowie Schlauchtüllen auf Anfrage. Alle Preise inkl. Kurzlängenaufschlag von 10 % der Marke Blaudieck.



Katuschen-Bierfilter inkl. Manometer

für Filtration unter CO₂-Druck mit auswaschbaren und sterilisierbaren Filterkatuschen, druckfestes Filtergehäuse; an 2 14 mm-Schläuche anschließbar (3/4" Gewinde) für die schnelle und einfache Filtration vom z.B. KEG zur Schankanlage mit einer CO₂-Flasche, Vermeidung von CO₂-Verlusten/Oxidation Gehäuse ohne Filterkatusche:

Art.-Nr.: 019.120.6 EUR 168,30

NEU !



Filter-Kerze für Katuschen-Bierfilter

Im Gegenstrom auswaschbare und sterilisierbare Filter-Kerzen mit Porenweiten von 2,0 µ; 1,0 µ; 0,5µ und 0,25 µ (=opalisierend hefefrei).

Art.-Nr.: 019.032.2 EUR 91,93 (Bitte Porenweite angeben.)

Bierwürzespindeln (Preise ohne MwSt.)

Art.-Nr.	Bezeichnung:	Stück:	EUR ohne MwSt. :
059.005.9	Bierwürzespindel, 0-16% Extrakt, 0,5 %-Einteilung	1	10,17
059.015.8	Bierwürzespindel, mit integrierter Temperaturkorrektur (Thermometer*), 0-7% Extrakt, 0,1% - Einteilung, 30 cm lang, für 1 l Spindelzylinder	1	44,61
059.016.6	Bierwürzespindel, mit integrierter Temperaturkorrektur (Thermometer*), 7-14% Extrakt, 0,1% - Einteilung, 30 cm lang, für 1 l Spindelzylinder	1	44,61
059.017.4	Bierwürzespindel, mit integrierter Temperaturkorrektur (Thermometer*), 14-21% Extrakt, 0,1% - Einteilung, 30 cm lang, für 1 l Spindelzylinder	1	44,61
059.018.2	Bierwürzespindel, mit integrierter Temperaturkorrektur (Thermometer*), 0-20% Extrakt, 0,1% - Einteilung, 30 cm lang, für 1 l Spindelzylinder	1	44,61



*Thermometer: 5-25°C, 0,2°C-Einteilung; Hinweis: % Extrakt=°Plato

Spindel, einfaches Modell

mit einem Messbereich von 0-16% Extrakt (=°Plato) in 0,5°-Schritten ablesbar, benötigt einen 250 ml Spindelzylinder



Art.-Nr.: 059.005.9 EUR 10,17

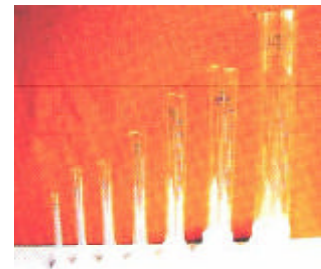
Spindelzylinder

Aus Glas, graduiert und mit stabilem sechseckigen Standfuß:

Aus Kunststoff, ungraduiert mit Fuß:

Art.-Nr.:	ml	EUR
014.023.6	250	4,36

Art.-Nr.:	ml	EUR
014.001.2	10	3,48
014.002.0	25	3,92
014.003.8	50	4,36
014.004.6	100	4,80
014.005.3	250	8,77
014.006.1	500	16,26
014.007.9	1000	25,08



Trichter

spezielle Ausführung aus lebensmittelechtem Kunststoff, mit Nylon-Siebeinsatz, Seitenschlitz für die Entlüftung:

Art.-Nr.:	Ø in cm	EUR
019.080.1	14	3,48
019.081.9	21	4,80
019.082.7	25	5,69
019.083.5	30	7,45
019.084.3	35	8,33



Thermometer, analog mit Schutzhülse

Stabthermometer aus Glas mit Anzeigesäule aus Alkohol (rot), mit Befestigungshaken an Schutzhülse, ideal z.B. als Maische-Thermometer, leichte Ablesung, Messbereich: - 10 bis +110 °C, Länge: 28 cm



Art.-Nr.: 013.089.8 EUR 8,77

Taschethermometer, digital

sehr praktisches Modell, Bereich: -50 bis +150°C, Temperaturfühler aus Edelstahl, unmittelbare Ablesung pro 0,1 °C (!), geliefert mit Taschenklemme inkl. Knopfzellen-Batterie



Art.-Nr.: 013.090.6 EUR 30,81

SPEZIAL - Pumpen - Tanks (Preise zzgl. MwSt.)

Weiteres Zubehör für große Kapazitäten
(Details, Referenzen usw. zu den Gerätschaften) erhalten Sie bei uns auf Anfrage.

Edelstahl-Zentrifugal- (rechts im Bild) und Impeller-Pumpen (links im Bild)

sehr leistungsstark, hitzebeständig, Bypass
mit Edelstahl-Gehäuse und Edelstahl-Laufrad, kräftiger
Elektromotor mit eingebautem Bypass, pumpt in beide
Richtungen, 6 m Ansaughöhe, **inkl. Anschlußzubehör**
an Schläuche und 6 m Kabel, (*auch für hohe
Viskositäten z.B. Maische, Gelägerhefe)



**Temperaturbeständig
bis 100 °C , geeignet
auch als Würzepumpe
(Heißwürze) !**



Auch mit gesondertem Wagen für
leichteren Transport erhältlich:
Art.-Nr.: 018.076.1 DM 87,76

Art.-Nr.:

Bild:	Art.-Nr.:	Kapazität ca.:	Motor kW:	Ø An- schlüsse:	EUR
Abb. links	018.080 JU	3500 l/h	0,45	20 mm	440,28
Abb. rechts	018.080 SE*	7200 l/h	0,75	25 mm	656,70
Abb. rechts	018.080 MA*	13800 l/h	1,00	30 mm	877,09

ZK-Gärungstanks mit konischem Boden, drucklos

professionelle Tanks (TÜV-gepr. n. EG-Richtlinien), drucklos für Gärung ab 350 l - 8.000 l
Inhalt mit Konus, Mannloch oben und an der Seite, Auslaufhahn, Gäraufsatz

Art.-Nr.:	Inhalt liter	Durch- messer	Höhe in cm	Mann- loch 1	Mann- loch 2	EUR
017.783.350	350	65	158	22	30	1.101,88
017.783.450b	450	65	188	22	30	1.190,03
017.783.550	550	80	173	30	30	1.322,26
017.783.650	650	80	193	30	30	1.494,62
017.783.1000	1000	100	195	30	30	1.763,57
017.783.2100	2100	100	315	30	30	2.644,57
017.783.2250	2250	120	267	30	30	
017.783.3000	3000	120	317	30	30	
017.783.3500	3500	120	367	30	30	
017.783.3400	3400	140	382	40	40	
017.783.4200	4200	140	332	40	40	
017.783.5000	5000	140	382	40	40	
017.783.4300	4300	160	284	40	40	
017.783.5300	5300	160	334	40	40	
017.783.6300	6300	160	384	40	40	
017.783.5500	5500	180	286	40	40	
017.783.6700	6700	180	336	40	40	
017.783.8000	8000	180	386	40	40	



Kühlplatten für Eiswasserkühlung

- ZKG:

Edelstahlplatten in den Tanks
montiert, mit Eiswasser-Kühlung zur
temperaturkontrollierten Gärung.

Art.-Nr.:	Höhe in cm	Breite in cm	EUR
017.789.600	60	27	184,21
017.789.800	80	27	209,05
017.789.1000	100	27	231,98
017.789.1200	120	27	277,64
017.789.1400	140	27	310,24
017.789.1600	160	27	346,15
017.789.1800	180	27	373,08
017.789.2000	200	27	399,13

Niveau-Anzeige mit

Graduierung:

Mit graduierter Schutzlatte und
abschließbarem Hahn:

Art.-Nr.:	Graduierung	Für Tankhöhe	EUR
017.786.100	100 l	-100 cm	124,12
017.786.150	150 l	100-190 cm	156,79
017.786.200	200 l	200-240 cm	189,39
017.786.250	250 l	250-290 cm	225,34
017.786.300	300 l	+290 cm	260,03

ZKT-Lagertanks bis 0,99 bar Ü
200 l, 300 l, 500 l, 800 l, und
950 l, weitere Daten auf Anfrage.

SPEZIAL - Anschwänzen - Filter - Abfüllung (Preise zzgl. MwSt.)

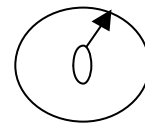
Weiteres Zubehör für große Kapazitäten

(Details, Referenzen usw. zu den Gerätschaften) erhalten Sie bei uns auf Anfrage.

Thermometer für Tanks (universal)

Rundes Bimetallthermometer, analog, befestigt an der Seite des Tanks für die Kontrolle der Temperatur im Tank (°C)

Skizze: Temp. °C



Art.-Nr.: 017.786.A EUR 104,61

MIKROBRAU-Anschwänzevorrichtung: 2 m Blaudieck-

Heißwasser-Schlauch mit Unterdeckel-Verrieselung des Anschwänz-Wassers im Läuterbottich (!) mit Heißwasserboiler, mit Befestigungsvorrichtung an Wand, 230 Volt, ca. 2-2,5 kW, f. Ausschlagmengen von ca. 90 l, 140 l und 280 l, inkl. druckloser Armatur (Wasserhahn) und Heißwasserschlauch zum Maischbottich, dieser wird von oben durch den Deckel zur Anschwänzevorrichtung geführt. **Druckfeste Armatur zzgl. DM 170,00 €86,92**

Art.-Nr.: A-30 l €352,28

Art.-Nr.: A-50 l €454,54

Art.-Nr.: A-80 l €610,48



Anschwänzevorrichtung

Edelstahl-Schichtenfilter 2020 mit

Elektropumpe,

semi-professionelle Modelle mit Filterschichten von 20 x 20 cm, Leistung: ca. 150-900 l/h, je nach Leistungsbedarf, Pumpe kann auch für Abfüllung verwendet werden



Art.-Nr.	Anzahl der Schichten	Filteroberfläche	Pro h ca.	EUR
019.035.6	6	0,24 m ²	150 l	1.321,43
019.035.10	10	0,4 m ²	300 l	1.762,19
019.035.20	20	0,8 m ²	600 l	2.202,96
019.035.30	30	1,2 m ²	900 l	2.643,73

Filterschichten für Schichtenfilter 2020

Verschiedene Porenweiten pro Schicht für optimale Druckdifferenz und blanke Filtration, **jeweils 25**

Filterscheiben, Maße: 20 x 20 cm

Art.-Nr.:	Filterscheibe:	EUR:
019.110.6	K 1	25,16
019.111.4	K 3	25,16
019.112.2	K 5	25,16
019.113.0	K 7	25,16
019.114.8	KDS	31,61

Flaschen- und Siphonfüller mit

Gegendruck,

speziell für das Abfüllen von Bierflaschen, Biersiphons, Sektl., allen drucklosen und **kohlensäurehaltigen Getränken**, mit 2, 4 und 6 Füllorganen, komplett aus Edelstahl gefertigt, Druckanzeige, für Abfüllung direkt vom Drucktank, **Optional** m. integr. CIP-Kopf, **Universalorgan für sämtliche Flaschengrößen separat erhältlich**
Kapazität: max. 200 bis 600 Fl./h

Universalorgan passend auf alle Flaschen **0,33 l bis konventionelle 3-l Siphons:**

Füllorgane:	Leistung max.:	EUR:
2	50 Fl./h	
4	100 Fl./h	



ALLE FÜLLER HABEN SEITLICH EINEN KRONENVERKORKER, DIESER IST IM PREIS ENTHALTEN !!!

Art.-Nr.:	Leistung max.:	Füllorgane	Preis in EUR 0,3 bis 1 l-Flaschen:
018.035.2	200 Fl./h	2	
018.035.4	400 Fl./h	4	
018.035.6	600 Fl./h	6	

SPEZIAL - Würzekühlung - Würzebelüftung (Preise zzgl. MwSt.)

Weiteres Zubehör für große Kapazitäten (Details, Referenzen usw. zu den Gerätschaften) erhalten Sie bei uns auf Anfrage.

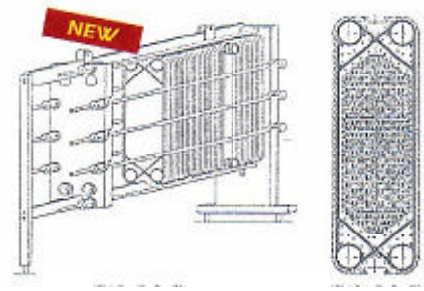
Plattenwärmeübertrager, 1-stufig,

Brauwasserkühlung, Würze von **95° auf 20°C**, Kapazitäten: ca. 2 hl/h; 5 hl/h und 10 hl/h, nähere Daten auf Anfrage, inkl. Rahmen, ohne Edelstahlverkleidung

PWÜ TL 90 - B2- 7 Platten EUR 1.321,42

PWÜ TL 90 - B5- 13 Platten EUR 1.586,28

PWÜ TL 90 - B10- 25 Platten EUR 1.762,19

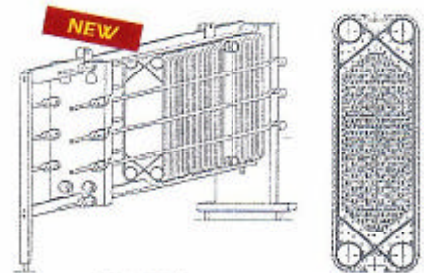


Brauwasser- und Eiswasserkühlung können auch auf einem Rahmen montiert geliefert werden.

Plattenwärmeübertrager, 2-stufig, Brauwasser- und

Eiswasserkühlung, Würze von 20° auf 6°C, Kapazitäten: ca. 2 hl/h; 5 hl/h und 10 hl/h, nähere Daten auf Anfrage, inkl. Rahmen, ohne Edelstahlverkleidung

Preise auf Anfrage.



Eiswasserspeicher, kleines Modell, innen komplett aus Edelstahl

(R 134), Speicherleistung ca.: 6.000 Kcal., ca.20 kWh; 220 Volt, z.B. für 200 l-Sudhaus, auf Rollen montiert, **für Würze- und Tankkühlung**; Abmessungen: T= 95 cm, L=145 cm, H =100 cm; Leergewicht ca.: 100 kg, Gesamtgewicht ca.: 400 kg, Speichervolumen ca.: 300 l

ICE-O-SMATIC-Mini - Angebote auf Anfrage.



Eiswasserspeicher, ICE-O-MATIC, innen komplett aus Edelstahl

(R 404), Typ 25, (mit Rohrschlangen) Speicherleistung: 25.000 Kcal., 29 kWh; 230 Volt, z.B. für 500 l-Sudhaus, auf Rollen montiert, mit einem Rührwerk, **für Würze- und Tankkühlung**; Abmessungen: T= 53 cm, L=230 cm, H(inkl. Rührwerk)=165 cm; Leergewicht: 500 kg, Gesamtgewicht: 1.600 kg, Speichervolumen ca.: 1100 l

ICE-O-MATIC-T25 Angebote auf Anfrage.



Würzebelüfter aus V2A-Stahl, mit Fritte

(Luftzerstäuber), Dampfsterilisierbar, zur Montage „inline“ nach der Würzekühlung (PWÜ), kalte Würze fließt in das T-Rohr und wird auf dem Weg in den Anstellbottich oder ZKG belüftet, mit Druckluftarmatur, wird an Druckluft angeschlossen, Druckluftherzeuger (Mini-Kompressoren) mit Sterilfilter auf Anfrage



Art.-Nr.: 057.120.8 EUR 661,11

Naturbelassene Biere und Weine einfach selbst gemacht !

Die Bierherstellung:

Allgemeines:

Das Brauen mit vorgehopftem Malzextrakt (Braukit) ist die einfachste und schnellste Methode, um Bier herzustellen. Dieser Vorgang dauert ca. 1 Stunde. Das Prinzip der Bierherstellung beruht auf Rückverdünnung von konzentriertem Malzextrakt-Sirup, der in Dosen abgefüllt ist. Er wird nach der Verdünnung mit abgekochtem Wasser versetzt, abgekühlt und kann sofort mit Hefe vergoren werden. Hierzu benötigt man lediglich einen kühlen Ort, wie z.B. großen Kühlschrank oder kalten Keller. Der Extraktirsirup ist in vielen Biervariationen erhältlich und liefert in insgesamt ca. 4-6 Wochen sehr gut trinkbares Bier.

Allgemeine Grundausrüstung für das Extraktbrauen:

- 1) **Herd zum Abkochen von Wasser**, Gas oder elektrisch
- 2) **Großer Kühlschrank** oder kühler Ort (6°-8°C) für untergäriges Bier und zur Lagerung aller Biere
- 3) **Kochtopf**, 6-10 l Inhalt
- 4) Großer **Rührlöffel**, z.B. aus dem Küchenbereich
- 5) **Thermometer** zur Kontrolle der Temperatur bei Beginn der Gärung
- 6) **Gärgefäß mit Gärspund** aus lebensmittelechtem Kunststoff oder Glas
- 7) **Schlauch**, lebensmittelecht, zur Abfüllung in Flaschen, 1,5 m
- 8) **Flaschen**, Bügelverschluss oder einfache 0,5 l Mehrweg-Bierflaschen, auch kleine Druckfässer möglich (z.B. 5 l)
- 9) **Bürsten** zur Reinigung von Flaschen und Gärgefäß
- 10) **Reinigungsmittel** mit desinfizierender Wirkung
- 11) **Kronenkorken und Kronenkorkenverschleißer** (außer bei Bügelverschlußflaschen)
- 12) **Ggf. eine Bierspindel**, zur Messung des vergärbaren Extraktes (Malzzuckers) kurz vor der Gärung und zur rechnerischen Bestimmung des Alkoholgehaltes

KOMPLETTES BIER- BRAUSET – STARTPAKET:

Das ideale Startpaket für den Anfänger.
Enthält alles, was man zum Extraktbrauen für Bier braucht: Gärfass, 25 l (50 cm Höhe: 55 mit Gäraufsatz); Gäraufsatzröhrchen, Desinfektionsmittel, Flaschenbürste, Kronenkorken (100 Stück) und Kronenverkorker, **1x Extraktauswahl von S. 32-33**
Art.-Nr.: 056.049.0
DM 111,98 (ohne MwSt.)
EUR 57,26 (ohne MwSt.)

Wählen Sie hierzu Ihr Lieblingsbier auf den Seiten 32-33 aus !!

Ausführliche Gebrauchsanweisung liegt jedem Extrakt-Braukit bei !

Brausets: Auch eine tolle Geschenkidee !

(alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.)



ODER: 1 GÄRBALLON aus Glas mit schöner Optik während des Gärprozesses, Inhalt: 25 l mit Gärröhrchen:

Weitere Brauset für Bier : (Preise zzgl. MwSt.)

Braukit Brauset „S“ für bis zu 12 l Bier EUR 66,07

- ⇒ Braukit für bis zu 12 l Bier (1,8 kg Extrakt, Auswahl aus 9 Sorten)
- ⇒ Trockenhefe (im Extraktdosendeckel)
- ⇒ Gärfass aus lebensmittelechtem Kunststoff, 25 l Inhalt, Auslaufhahn, Gäraufsatz und Deckel
- ⇒ **Thermometer zur Kontrolle der Gärung**
- ⇒ Rührscheit aus Kunststoff
- ⇒ Flaschenbürste
- ⇒ **Trockenmalz für die Nachgärung, 1kg**
- ⇒ Kronenkorken-Handverschießer „EMILY“
- ⇒ 100 Kronenkorken (Ø 26 mm)
- ⇒ Reinigungs- und Desinfektionsmittel, 100 g CHEMIPRO NF
- ⇒ Grundanleitung für das Extraktbrauen

Braukit Brauset „M“ für bis zu 20 l Bier EUR 74,89

- ⇒ Braukit für bis zu 20 l Bier (3 kg Extrakt, Auswahl aus 6 Sorten)
- ⇒ Trockenhefe (im Extraktdosendeckel)
- ⇒ Gärfass aus lebensmittelechtem Kunststoff, 30 l Inhalt, Auslaufhahn, Gäraufsatz und Deckel
- ⇒ **Thermometer zur Kontrolle der Gärung**
- ⇒ Rührscheit aus Kunststoff
- ⇒ Flaschenbürste
- ⇒ **Trockenmalz für die Nachgärung, 1kg**
- ⇒ Kronenkorken-Handverschießer „EMILY“
- ⇒ 100 Kronenkorken (Ø 26 mm)
- ⇒ Reinigungs- und Desinfektionsmittel, 100 g CHEMIPRO NF
- ⇒ Grundanleitung für das Extraktbrauen

Braukit Brauset Profi „L“ für bis zu 12 l Bier EUR 87,67

- ⇒ Braukit für bis zu 12 l Bier (1,8 kg Extrakt, Auswahl aus 9 Sorten)
- ⇒ Trockenhefe (im Extraktdosendeckel)
- ⇒ GärfaGärfasslebensmittelechtem Kunststoff, 25 l Inhalt, Auslaufhahn, Gäraufsatz und Deckel
- ⇒ **Thermometer zur Kontrolle der Gärung**
- ⇒ Rührscheit aus Kunststoff
- ⇒ Flaschenbürste
- ⇒ **Bierspindel, 0-18 % Extrakt**
- ⇒ **Spindelzylinder**
- ⇒ **Trockenmalz für die Nachgärung, 1kg**
- ⇒ **JET Flaschenwascher**
- ⇒ Kronenkorken-Handverschießer „EMILY“
- ⇒ 100 Kronenkorken (Ø 26 mm)
- ⇒ Reinigungs- und Desinfektionsmittel, 100 g CHEMIPRO NF
- ⇒ Grundanleitung für das Extraktbrauen
- ⇒ **Grundanleitung Korrekt spindeln**

Braukit Brauset Profi „XL“ für bis zu 20 l Bier EUR 114,99

- ⇒ Braukit für bis zu 20 l Bier (3 kg Extrakt, Auswahl aus 6 Sorten)
 - ⇒ Trockenhefe (im Extraktdosendeckel)
 - ⇒ Gärfass aus lebensmittelechtem Kunststoff, 30 l Inhalt, Auslaufhahn, Gäraufsatz und Deckel
 - ⇒ **Thermometer zur Kontrolle der Gärung**
 - ⇒ Rührscheit aus Kunststoff
 - ⇒ Flaschenbürste
 - ⇒ **großer Trichter m. Siebeinsatz**
 - ⇒ **Bierspindel, 0-18 % Extrakt**
 - ⇒ **Spindelzylinder**
 - ⇒ **Trockenmalz für die Nachgärung, 1kg**
 - ⇒ **JET Flaschenwascher**
 - ⇒ Kronenkorken-Handverschießer „EMILY“
 - ⇒ 100 Kronenkorken (Ø 26 mm)
 - ⇒ Reinigungs- und Desinfektionsmittel, 100 g CHEMIPRO NF
 - ⇒ Grundanleitung für das Extraktbrauen
 - ⇒ **Grundanleitung Korrekt spindeln**
- (alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.)

Ausrüstung für das Extraktbrauen (Abbildungen)



1



2



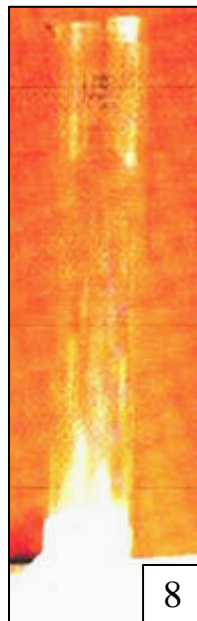
3



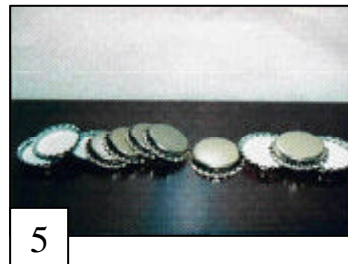
4



7



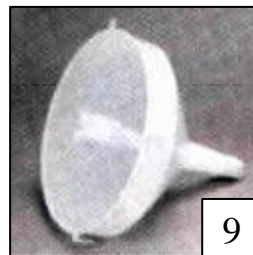
8



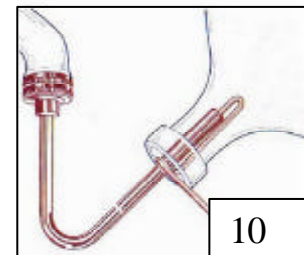
5



6



9



10

1	Gärfass aus lebensmittelechtem Kunststoff, 15 l, 30 l Inhalt, Auslaufhahn, Gäraufsatz und Deckel
2	Reinigungs- und Desinfektionsmittel, 100 g CHEMIPRO NF
3	Kronenkorken-Handverschießer „EMILY“
4	Thermometer zur Kontrolle der Gärung
5	100 Kronenkorken (Ø 26 mm)
6	Trockenmalz für die Nachgärung
7	Bierspindel
8	Spindelzylinder
9	großer Trichter m. Siebeinsatz
10	JET Flaschenwascher

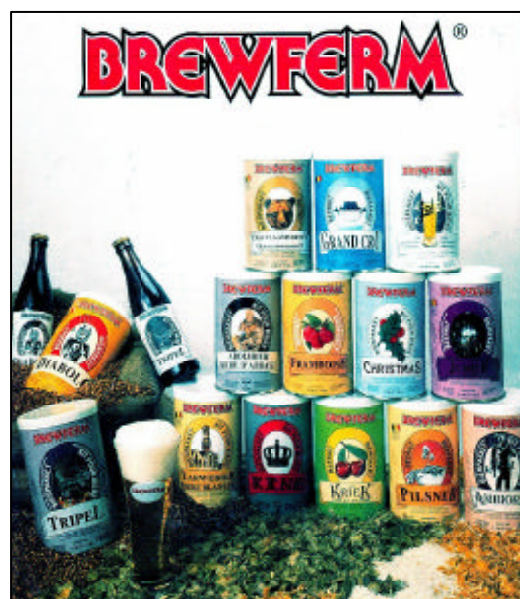
Malz-Extraktkits (gehopft):

MUNTONS GOLD - ENGLAND - 24 verschiedene Sorten für 10-20 l



Bier:

BREWFERM - BELGIEN - 13 verschiedene Sorten für 9-15 l Bier (sortenabhängig):



Malz-Extraktkits (gehopft):

MUNTONS GOLD (England) - 24 verschiedene Sorten für 10-20 l Bier:
(alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.)

Für ca. 10 l Bier			Für ca. 12 l Bier			Für ca. 20 l Bier		
Alle Artikel Gruppe: 056.								
Art.-Nr.	Sorte: 1,5 kg	Preis (ohne MwSt.)	Art.-Nr.	Sorte: 1,8 kg	Preis (ohne MwSt.)	Art.-Nr.	Sorte: 3,0 kg	Preis (ohne MwSt.)
220.0	Scottish Heavy Ale (obergärig)	Alle Sorten EUR 10,98	210.1	Nut Brown Ale (obergärig)	Alle Sorten EUR 13,18	200.2	Continental Pilsener (untergärig)	Alle Sorten EUR 16,85
221.8	Barley Wine (obergärig)		211.9	Export Pilsner (untergärig)		201.0	Docklands Porter (obergärig)	
222.6	Irish Stout (obergärig)		212.7	Export Stout (obergärig)		202.8	India Pale Ale (obergärig)	
223.4	Midland Mild (obergärig)		213.5	Irish Pale Ale Bitter (obergärig)		203.6	Highland Heavy Ale (obergärig)	
224.2	Lager (untergärig)		214.3	Traditional Bitter (obergärig)		204.4	Old English Bitter (obergärig)	
225.0	Bitter (obergärig)		215.1	Yorkshire Bitter (obergärig)		205.2	Imperial Stout (obergärig)	
226.7	American Light (untergärig)		216.8	Wheat (Weizen) (obergärig)				
228.3	Premium Pils (untergärig)		218.2	Continental Lager (untergärig)				
229.1	Canadian Ale (obergärig)		218.4	Pilsner (untergärig)				

BREWFERM (Belgien) - 13 verschiedene Sorten für 9-15 l Bier
(alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.)

Die einzigen belgischen Bierpakete auf dem Markt ! Sie selbst stellen Ihr Belgisches Bier in nur einigen Wochen her ! Erfolg garantiert. Bierpakete von ausgezeichneter Qualität aus 100 % natürlichem Malzextrakt ohne chemische Zusätze. Sehr einfach zu verwenden. Ausführliche Gebrauchsanleitung inklusive.

Art.-Nr.	Sorte	Kommentar	Preis (ohne MwSt.)
050.8	Pilsener	Mit 2 Rezepten. Für 20 l oder für 12 l Bier. Das helle Pilsener für jeden Anlass.	Alle Sorten EUR 13,24
055.7	Klosterbier	Für 9 l Bier. Vergleichbar mit den bekannten dunklen Klosterbieren.	
056.5	Christmas	Für 7 l Bier. Ein wenig süßer als Klosterbier, aber stärker. Ein echtes Dessertbier !	
057.3	Ambiorix	Für 15 l Bier. Ein leicht saures Sommerbier mit einer tiefbraunen Farbe.	
059.9	Diabolo	Für 9 l Bier. Ein „teuflisches“, helles und aromatisches Bier mit höherem Alkoholgehalt.	
060.7	Kriek	Für 12 l Kirschbier. Voller Fruchtgeschmack. Mit natürlichem Fruchtsaftkonzentrat aus 3 kg Kirschen !	DM 28,85 EUR 14,75

Art.-Nr.	Sorte	Kommentar	Preis (ohne MwSt.)
061.5	Alt-Flämisches Braun	Für 12 l Bier. Schweres, dunkles und aromatisches Bier mit einem leichten Lakritz-Nachgeschmack	Alle Sorten EUR 11,42
062.3	Gold	Für 12 l Bier. Ein Luxuspilsener für heiße Sommer und schwüle Tage. Hell, erfrischend und lecker !	
064.9	Weizenbier	Für 15 l. Das erste, echte Weizenbierpaket mit Weizen und Haferflocken gebraut. Sehr lichte Farbe mit dem typischen Geschmack von Weizenbieren.	
065.6	Grand-Cru	Für 9 l Bier. Auch ein Weizenbier, das seine Herkunft nicht verraten wird: malzig mit einem süßen Abgang. Kräftiges Aroma und hoher Alkoholgehalt. Sehr einzigartig !	
066.4	Trippel	Für 9 l Bier. Wie die Belgischen „Trippel“ Klosterbiere. Malzig, mit einem süßen Abgang und herrlich würzigem Geschmack ! Hoher Alkoholgehalt.	
067.2	Himbeerbier	Für 12 l Himbeerbier. Ein herrlich erfrischendes Sommerbier, leicht sauer mit delikatem Aroma. Ein echter Durststiller und sehr lecker !	EUR 14,75
068.0	Jubilee	Für 9 l Bier. Ein Geburtstagsbier (ohne Kerzen) mit spezieller Kräutermischung. Tiefblondes Bier mit einer dezenten Ingwer-Vollendung.	EUR 11,42

Malz :

Definition: Unter Malz versteht man gekeimtes Getreide. Hierbei handelt es sich meist um Getreide wie Gerste oder Weizen. Dies wird anschließend schonend durch heiße Luft gleichmäßig getrocknet (gedarrt).

Bei der Malzherstellung werden im Korn Enzyme gebildet und vermehrt durch das Darren in tiefen Schummer versetzt. (Bei sehr hoch abgedarrten Malzen findet man allerdings nur sehr wenig oder gar keine reaktivierbaren Enzyme mehr.) Im weiteren Prozess der Bierbereitung sollen die Enzyme die im Korn enthaltene Stärke zu Malzzucker (hauptsächlich Maltose) abbauen. Diese Zucker können dann von der Bierhefe vergoren werden. Je nach Höhe der Darrtemperatur und Länge der Darrzeit erhält man unterschiedliche Malztypen, die in Farbe, Enzymgehalt und Aroma variieren.

Die Malzfarbe wird in Europa in EBC-Einheiten gemessen, wobei die hellsten Malze etwa 2 EBC-Einheiten aufweisen, Farbmalz und Röstgerste dagegen bis zu 1500 EBC.

TIP: Zu beachten ist, dass nur die hellen Malze die für den Stärkeabbau nötigen Enzyme enthalten. Daher muss jede Malzschüttung – auch für dunkle Biere – mindestens zu 50 % aus hellem Malz bestehen. Zur Herstellung von 10 Liter Bier mit einer Stammwürze von 12 % benötigt man ca. 2- 2,5 kg Malz.

Höher abgedarrte Spezialmalze geben dem Bier zusätzliche Farbe, Aroma, Körper (Vollmundigkeit) und verbessern die Schaumbildung und Schaumhaltbarkeit.

TIP: Zur Verbesserung von Extraktbieren einfach eine geschrotete Malzmischung im Brauwasser ziehen lassen und kurz vor dem Kochen aus der Würze entfernen. Hierzu verwendet man am besten ein Malzsäckchen (Art.-Nr.). Schon wenige 100 g eines Malzes oder einer Malzmischung auf 20 l Bier haben eine deutliche Wirkung auf das Bieraroma. Die Malze müssen hierfür nur in geschroteter Form verwendet werden.

Art.-Nr.:	Malzsorte - (empfohlener maximaler Anteil an der Schüttung in %):	Menge in kg:	Farbe in EBC:	Preis EUR (ohne MwSt.)
051.002.4	Pilsener Gerstenmalz (100%)	1	3	1,67
051.003.2	Pilsener Gerstenmalz (100%)	5	3	
051.005.7	Pilsener Gerstenmalz (100%)	25	3	21,14
051.011.5	Gertstenmalz Pale Malt (GB) (100%)	1	7	1,78
051.012.3	Gertstenmalz Pale Malt (GB) (100%)	5	7	
051.014.9	Gertstenmalz Pale Malt (GB) (100%)	25	7	24,01
051.015.6	Gertstenmalz Cara Pils (40%)	1	37	2,67
051.016.4	Gertstenmalz Cara Pils (40%)	5	37	
051.018.0	Gertstenmalz Cara Pils (40%)	25	37	40,33
051.021.4	Gertstenmalz Cara dunkel (30%)	1	120	2,97
051.022.2	Gertstenmalz Cara dunkel (30%)	5	120	
051.024.8	Gertstenmalz Cara dunkel (30%)	25	120	39,83
051.026.3	Röstmalz Chocolate (GB) (10%)	1	800	2,56
051.027.1	Röstmalz Chocolate (GB) (10%)	5	800	
051.029.7	Röstmalz Chocolate (GB) (10%)	25	800	41,55
051.031.3	Gertstenmalz Black (5%)	1	1400	2,59
051.032.1	Gertstenmalz Black (5%)	5	1400	
051.034.7	Gertstenmalz Black (5%)	25	1400	42,41
051.035.4	Gertstenmalz Amber (30%)	1	50	1,61
051.036.2	Gertstenmalz Amber (30%)	5	50	
051.038.8	Gertstenmalz Amber (30%)	25	50	24,53
051.040.4	Gertstenmalz Münchner (80%)	1	20	1,58
051.041.2	Gertstenmalz Münchner (80%)	5	20	
051.043.8	Gertstenmalz Münchner (80%)	25	20	24,30
051.045.3	Gertstenmalz Aroma (20%)	1	150	1,81
051.046.1	Gertstenmalz Aroma (20%)	5	150	
051.048.7	Gertstenmalz Aroma (20%)	25	150	27,32
051.081.8	Weizenmalz hell (70%)	1	3	1,81
051.082.6	Weizenmalz hell (70%)	5	3	
051.084.2	Weizenmalz hell (70%)	25	3	27,32
Art.-Nr.:	Malzsorte:	Menge in kg:	Farbe in EBC:	Preis EUR (ohne MwSt.)
051.105.5	Weyermann Wiener Malz (100%)	1	7	1,93
051.106.3	Weyermann Wiener Malz (100%)	5	7	
051.107.1	Weyermann Wiener Malz (100%)	25	7	26,60
051.110.5	Weyerm. Cara Pils (100%)	1	5	2,30
051.111.3	Weyerm. Cara Pils (100%)	5	5	
051.112.1	Weyerm. Cara Pils (100%)	25	5	36,52
051.115.4	Weyerm. Cara Hell (40%)	1	25	2,30
051.116.2	Weyerm. Cara Hell (40%)	5	25	
051.117.0	Weyerm. Cara Hell (40%)	25	25	36,52
051.120.4	Weyerm. Cara Münch (20%)	1	100	2,30
051.121.2	Weyerm. Cara Münch (20%)	5	100	
051.122.0	Weyerm. Cara Münch (20%)	25	100	36,52
051.125.3	Weyerm. Weizenmalz Hell (70%)	1	3	1,81
051.126.1	Weyerm. Weizenmalz Hell (70%)	5	3	
051.127.9	Weyerm. Weizenmalz Hell (70%)	25	3	27,32
051.130.3	Weyerm. Weizenmalz Dunkel (70%)	1	15	1,93
051.131.1	Weyerm. Weizenmalz Dunkel (70%)	5	15	
051.132.9	Weyerm. Weizenmalz Dunkel (70%)	25	15	27,09
051.135.2	Weyerm. Gerstenmalz Sauer (10%)	1	-	2,79
051.136.0	Weyerm. Gerstenmalz Sauer (10%)	5	-	

Art.-Nr.:	Malzsorte:	Menge in kg:	Farbe in EBC:	Preis EUR (ohne MwSt.)
051.137.8	Weyerm. Gerstenmalz Sauer (10%)	25	-	48,34
051.140.2	Weyerm. Gerstenmalz Rauch (10%)	1	-	2,71
051.141.0	Weyerm. Gerstenmalz Rauch (10%)	5	-	
051.142.8	Weyerm. Gerstenmalz Rauch (10%)	25	-	46,30
	Malzersatzstoffe (unvermälztes Getreide⊗):			
051.151.9	Gerstenflocken	1	verkleistert	2,30
051.152.7	Gerstenflocken	5		
051.153.5	Gerstenflocken	25		28,61
051.156.8	Maisflocken (Corn-Flakes)(40%)	1		2,01
051.157.6	Maisflocken (Corn-Flakes)(40%)	5		
051.158.4	Maisflocken (Corn-Flakes)(40%)	25		23,43
051.161.8	Haferflocken	1		2,44
051.162.6	Haferflocken	5		
051.163.4	Haferflocken	25		33,93
051.166.7	Weizenflocken	1		1,67
051.167.5	Weizenflocken	5		
051.168.3	Weizenflocken	25		17,54
051.176.6	Reisflocken	1		2,73
051.177.4	Reisflocken	5		
051.178.2	Reisflocken	25		37,82
	Trockenmalz:			
052.020.5	Malzextrakt Pulver Hell	1	eiweißfrei	5,63
052.021.3	Malzextrakt Pulver Hell	5		
052.022.1	Malzextrakt Pulver Hell	25		108,94
052.025.4	Malzextrakt Pulver Amber	1		5,63
052.026.2	Malzextrakt Pulver Amber	5		
052.028.8	Malzextrakt Pulver Amber	25		108,94
052.031.2	Malzextrakt Pulver Dunkel	1		5,63
052.032.0	Malzextrakt Pulver Dunkel	5		
052.033.8	Malzextrakt Pulver Dunkel	25		108,94
052.035.3	Malzextrakt Pulver Black	1		5,63
052.036.1	Malzextrakt Pulver Black	5		
052.037.9	Malzextrakt Pulver Black	25		108,94
052.040.3	Malzextrakt Pulver Weizen	1		5,63
052.041.1	Malzextrakt Pulver Weizen	5		
052.042.9	Malzextrakt Pulver Weizen	25		108,94

(alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.)

⊗: Werden im Ausland häufig verwendet, um einen Teil der Malzschüttung zu ersetzen, da diese Rohstoffe billiger sind. Wir verwenden sie nur, um verschiedene Biereigenschaften zu betonen. Die Menge des Rohfrucht-Anteils sollte nicht mehr als 20% betragen, da sonst der Geschmack darunter leiden könnte. - Als andere Ersatzstoffe werden z.Teil im Ausland auch Melasse, brauner Zucker Honig (Met) oder Kandiszucker (Trappisten-Biere) zugegeben. Dies geschieht meist in der Würzpfanne oder als Zugabe bei der Nachgärung/Lagerung.

ROHFRUCHTMAISCHE - Unser Tipp:

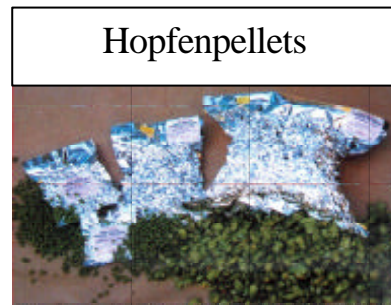
Will man eine **Rohfruchtmaische** (z.B. mit Corn-Flakes oder Haferflocken) herstellen, sieht die Sudhausarbeit wie folgt aus:

1. Geschrotete Rohfrucht mit 30% hellem Malz (Schrot) und der 5-fachen Wassermenge kalt einmaischen
2. Auf 76°C erhitzen und 20 min. Rast halten
3. Dann zum Kochen bringen und 30 min kochen
4. Diese Kochmaische dann der restlichen Maische auf 50-52°C zubrühen und mit dem üblichen Maischverfahren weiterarbeiten

ACHTUNG:

Bei dem Versand von 25 kg Malz kommen EUR 12,78 Versandkosten hinzu !

Hopfen:



Art.-Nr.:	Hopfensorte:	Aroma (A) Bitter (B) Sehr bitter (S)	Menge (in g):	Alpha- Säure %:	Preis in EUR (ohne MwSt.)
053.270.5	Hopfenkochsäcke	-	10 Stck.	-	3,53
053.200.2	Hopfenöl	A	5 ml	-	1,99
	<b style="color: blue;">Rohhopfen:				
053.301.8	Brewers Gold (D, GB, USA)	S	100	8,0-9,0	3,07
053.302.6	Brewers Gold (D, GB, USA)	S	250	8,0-9,0	6,14
053.304.2	Brewers Gold (D, GB, USA)	S	1000	8,0-9,0	14,32
053.002.2	East Kent Goldings (England)	A	100	4,5-5,5	3,07
053.003.0	East Kent Goldings (England)	A	250	4,5-5,5	6,14
053.004.8	East Kent Goldings (England)	A	1000	4,5-5,5	21,47
053.006.3	Fuggles (England, USA)	A	100	4,0-5,5	3,07
053.007.1	Fuggles (England, USA)	A	250	4,0-5,5	6,14
053.009.7	Fuggles (England, USA)	A	1000	4,0-5,5	21,47
053.011.3	Hallertauer Perle (D)	A	100	4,5-5,5	3,07
053.012.1	Hallertauer Perle (D)	A	250	4,5-5,5	6,14
053.014.7	Hallertauer Perle (D)	A	1000	4,5-5,5	14,32
053.016.2	Nothern Brewer (D, USA)	S	100	7,5-9,0	3,07
053.017.0	Nothern Brewer (D, USA)	S	250	7,5-9,0	6,14
053.019.6	Nothern Brewer (D, USA)	S	1000	7,5-9,0	14,32
053.021.2	Hersbrucker (D)	A	100	3,0-5,5	3,07
053.022.0	Hersbrucker (D)	A	250	3,0-5,5	6,14
053.023.8	Hersbrucker (D)	A	1000	3,0-5,5	14,32
053.026.1	Spalter Select (D)	A	100	3,0-5,5	3,07
053.027.9	Spalter Select (D)	A	250	3,0-5,5	6,14
053.028.7	Spalter Select (D)	A	1000	3,0-5,5	14,32
053.031.1	Tettnanger (D)	A	100	4,0-5,0	3,07
053.032.9	Tettnanger (D)	A	250	4,0-5,0	6,14
053.033.7	Tettnanger (D)	A	1000	4,0-5,0	14,32
053.036.0	Saazer (CZ)	A	100	4,0-6,0	3,07
053.037.8	Saazer (CZ)	A	250	4,0-6,0	6,14
053.039.4	Saazer (CZ)	A	1000	4,0-6,0	21,47
053.041.0	Target (England)	B	100	5,0-7,0	3,07
053.042.8	Target (England)	B	250	5,0-7,0	6,14
053.043.6	Target (England)	B	1000	5,0-7,0	21,47
053.046.9	Challenger (England)	A	100	4,5-5,5	3,07
053.047.7	Challenger (England)	A	250	4,5-5,5	6,14
053.048.5	Challenger (England)	A	1000	4,5-5,5	21,47
053.051.9	Cascade (USA)	B	100	4,5-7,0	3,07
053.052.7	Cascade (USA)	B	250	4,5-7,0	6,14
053.053.5	Cascade (USA)	B	1000	4,5-7,0	21,47

Art.-Nr.:	Hopfenpellets:	Aroma (A) Bitter (B) Sehr bitter (S)	Menge (in g):	Alpha- Säure %:	Preis in EUR (ohne MwSt.)
053.076.6	Challenger (England)	A	100	Versch.	3,07
053.077.4	Challenger (England)	A	250	Versch.	6,14
053.079.0	Challenger (England)	A	1000	Versch.	21,47
053.081.6	Fuggles (England, USA)	A	100	Versch.	3,07
053.082.4	Fuggles (England, USA)	A	250	Versch.	6,14
053.084.0	Fuggles (England, USA)	A	1000	Versch.	21,47
053.086.5	East Kent Goldings (England)	A	100	Versch.	3,07
053.087.3	East Kent Goldings (England)	A	250	Versch.	6,14
053.089.9	East Kent Goldings (England)	A	1000	Versch.	21,47
053.091.5	Northern Brewer (D, USA)	S	100	Versch.	3,07
053.092.3	Northern Brewer (D, USA)	S	250	Versch.	6,14
053.094.9	Northern Brewer (D, USA)	S	1000	Versch.	14,32
053.096.4	Hallertauer Perle (D)	A	100	Versch.	3,07
053.097.2	Hallertauer Perle (D)	A	250	Versch.	6,14
053.099.8	Hallertauer Perle (D)	A	1000	Versch.	14,32
053.106.1	Saazer (CZ)	A	100	Versch.	3,07
053.107.9	Saazer (CZ)	A	250	Versch.	6,14
053.109.5	Saazer (CZ)	A	1000	Versch.	21,47
053.111.1	Nugget (USA)	B	100	Versch.	3,07
053.112.9	Nugget (USA)	B	250	Versch.	6,14
053.114.5	Nugget (USA)	B	1000	Versch.	21,47
053.116.0	Brewers Gold (D, GB, USA)	B	100	Versch.	3,07
053.117.8	Brewers Gold (D, GB, USA)	B	250	Versch.	6,14
053.119.4	Brewers Gold (D, GB, USA)	B	1000	Versch.	14,32
053.121.0	Lubliner		100	Versch.	3,07
053.122.8	Lubliner		250	Versch.	6,14
053.124.4	Lubliner		1000	Versch.	14,32
053.085.7	Styrian Goldings		100	Versch.	3,07
053.086.5	Styrian Goldings		250	Versch.	6,14
053.087.3	Styrian Goldings		1000	Versch.	21,47

(alle Hopfen und Malz-Preise zzgl. Versandkosten und 16 % MwSt.)

ACHTUNG:

Die Versandkosten von 25 kg Malz betragen
EUR 12,78 (inkl. 16 % MwSt.)
innerhalb von Deutschland.

NEU: Viele andere
Sorten auf Anfrage !!!

Bierhefen:

Art-Nr.:	Trockenhefe:	EUR (ohne MwSt.)
050.031.4	6 g, untergärig (für ca. 20 l)	2,50
050.035.5	100 g, untergärig (für ca. 330 l)	14,57
050.035.5	6 g, obergärig (für ca. 20 l)	2,50
050.036.3	100 g, obergärig (für ca. 330 l)	14,57
	Reinzucht-Flüssighefen WYEAST Sorte:	
050.040.5	Belgian Abbey	
050.041.3	Bavaria Lager	
050.042.1	Belgian White	
050.043.8	Belgian Lamb. Blend	
050.044.6	Czech. Pils	
050.045.4	Weihenstephaner Weizen	
050.046.2	London Ale	
050.047.0	Kölsch	
050.048.8	German Ale	
050.049.6	Pilsener Lager	
050.050.4	Irish Ale	
050.051.2	Belgian Strong Ale	
050.052.9	Scottish Ale	
050.053.7	Belgian Abbey	
050.054.5	Belgian Trappist	
050.055.3	California Lager	
050.056.1	Münchner Lager	
050.057.8	British Ale	

(alle Preise zzgl. Versandkosten)

TIPP: Die Wahl einer anderen Reinzuchtheffe bei z.B. einem BRAUKIT verleiht Ihrem Bier einen völlig neuen Charakter !!! Die Geschmacksvariationen vervielfachen sich hierdurch.

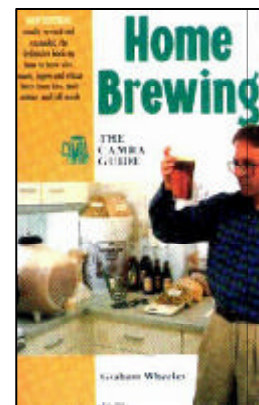


TIPP: Man kann die Ausbeute der Reinzucht-Flüssighefen vervielfachen (und somit Kosten sparen: Man führt sie mindestens eine Woche vor dem Anstellen her und portioniert den Inhalt des aufgeblähten Beutels in mehrere 0,5 l-Flaschen mit steriler Würze. Die Hefe ist bis zu einem Jahr und länger dort lebensfähig. Anleitung zum Herführen der Hefe siehe Beipackzettel / Flüssighefen.

Bücher:

Art-Nr.:	Buchtitel / Autor / Seiten:	DM (ohne MwSt.)
061.030.3	„Bierbrauen für jedermann“, Michael Hlatky, Franz Reil, 129 Seiten	37,57 €19,21
061.020.4	„Home Brewing“, Graham Wheeler, The Camera Guide	32,73 €16,74
ISBN 3-8001-6669-0	„Bier brauen“, Richard Lehr, 176 Seiten, 25 Zeichnungen, 40 Fotos	58,00 €29,65

(alle Preise der Bücher zzgl. Versandkosten und 7 % MwSt.)



Hobby-Pakete für Weinhersteller (Preise zzgl. MwSt.):

Weinpaket MAXI: Ideal für den Hobby-Weinhersteller

Enthält alle Materialien und Zutaten, um erfolgreich Wein herzustellen. Sie brauchen nur noch ein Konzentrat (siehe unten) und einen Gärbehälter, sowie leere Weinflaschen für die Lagerung. Enthält u.a. ein Handbuch Verkorker, Korke, Gäraufsatz, Dichtespindel und Spindelzylinder, Acidometer, Heber, Hefe, Zitronensäure, Entsäurer, Hefenährsalz



Art.-Nr.: 023.510.1 EUR 44,35

Traubenkonzentrat CWE classic – rot – weiß

Sie fügen nur noch Wasser und Hefe hinzu; nach ca. 3 Wochen erhalten Sie 4,5 l Wein, Inhalt Extr.: 1 kg Weinhefe ist mitgeliefert, 4 verschiedene Sorten

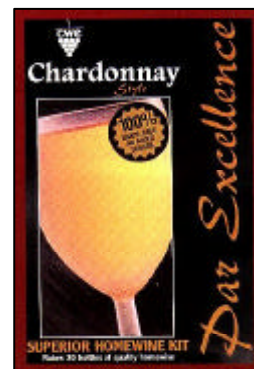


Art.-Nr.	Typ:	Name:	EUR:
023.003.7	Burgunder	Rich red	15,38
023.004.5	Chablis	Dry crisp white	15,38
023.006.0	Graves	Medium dry white	15,38
023.009.4	Port	Ruby port	17,59

Stellen Sie Ihren eigenen, natürlichen Wein her, wie Carbernet Sauvignon, Riesling, usw. !

sehr hohe Qualität, Hefe und Hefeklärer sind im Paket enthalten, sowie eine genaue Gebrauchsanleitung; Sorten reichen aus für **je 6 Flaschen a 0,75 l:**

Art.-Nr.:	Sorte:	EUR:
023.020.1	Chardonnay	Alle Sorten je 54,41
023.021.9	Sauvignon blanc	
023.022.7	Riesling	
023.023.5	Carbernet Sauvignon	
023.024.3	Merlot	
023.025.0	Rioja	



Vinamat Fruchtwein-Konzentrate – rot - weiß

Komplett mit Zutaten und Etiketten, natürlicher Obstsaft, konzentriert, ausreichend für 25 l Wein, fertig in ca. 3 Wochen, erhältlich in rot und weiß

Art.-Nr.: 023.035.9 (rot) DM 39,53 EUR 20,21
Art.-Nr.: 023.037.5 (weiß) DM 35,73 EUR 18,27



Dekorative Fässer (Preise zzgl. MwSt.):

Reifungsfässer aus Eiche oder Kastanienholz

20 l, 30 l, 50 l, 100 l, mit jeweils 6 galvanisierten Eisenreifen, 1 Füllöffnung an der Seite, Größe des Auslaufloches ist selbst zu bestimmen (Lochbohrung erforderlich), braucht noch einen Auslaufhahn (s.u.) innen natur, ohne Beschichtung

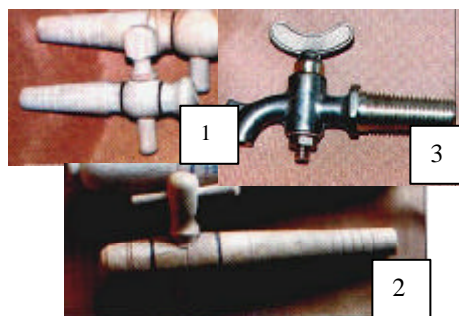


Größere Fässer auf Anfrage.

Inhalt:	Art.-Nr. Kastanie:	€	Art.-Nr. Eiche:	€
10l	-----	-----	017.910.1	
20l	017.820.2		017.920.2	
30l	017.830.1		017.930.9	
50l	017.850.9		017.950.7	

Auslaufhähne für Holzfässer, verschiedene Ausführungen aus Buchenholz (1), Eschenholz (2), oder Bronze (3), für Ausläufe von ca. 8 bis 29 mm.

Artikel-Nr.:	Hahnsorte/Länge/Lochgröße	EUR
018.115.6	Buche/L: 70 mm/ 8-10 mm	3,47
018.116.4	Buche/ L: 85 mm/ 10-12 mm	3,47
018.117.2	Buche/ L: 113 mm/ 12-14 mm	3,59
018.122.2	Buche / L: 180 mm/ 18-22 mm	3,59
018.124.8	Buche / L: 210 mm/ 22-26 mm	5,32
018.125.5	Esche/ L: 220 mm/ 24-28 mm	5,32
018.126.3	Esche/ L: 250 mm/ 27-31 mm	5,32
018.090.1	Bronze/ 12-16 mm	8,55



Weinhefen/Champagnerhefe/Milchsäure:

Art.-Nr.:	Bezeichnung der Trockenhefen:	EUR zzgl. MwSt.
001.073.6	Champagnerhefe, für 50 l Champagner	1,29
001.072.8	Burgunder, für 50 l	1,29
001.071.0	Bordeaux, für 50 l	1,29
001.075.1	Portwein, für 50 l	1,29
001.076.9	Sauternes, für 50 l	1,29
001.077.7	Tokay, für 50 l	1,29
001.078.5	Sherry, für 50 l	1,29
001.080.1	Steinberg, für 50 l	1,29
001.088.4	Beaugjolais, für 50 l	1,29
001.218.7	Weinbrannt, Bioferm, DI-78, 7 g	1,29
001.106.4	Weinbrannt, Bioferm, DI-78, 100 g	5,26
001.300.3	Malocid, Milchsäurebakt., 25 g für 50 l	2,18
001.301.1	Malocid, Milchsäurebakt., 100 g für 200 l	6,32

Lieferkosten innerhalb von Deutschland:

Deutsche Post AG - Frachtkosten in DM/EUR für kleinere Sendungen:

<u>Gewicht in kg:</u>	
	EUR:
0-5	6,70
5-10	9,70
10-20	13,00

1 EUR = 1,95583 DM

Hinzu kommt ggf. die Nachnahmegebühr von EUR 5,00 pro Nn-Paket.

Lieferkosten-Beispiele für größere Anlagenkomponenten über die Spedition (Lieferung per LKW):

Lieferkosten **Sudhaus "L" 60 l (S. 2), komplett** innerhalb von Deutschland:
EUR 50,62 (1-3 Tage) zzgl. MwSt.

Lieferkosten **Maisch- und Läuterbottich, bzw. Whirlpoolpfanne, 155 l** innerhalb von Deutschland:
20 kg EUR 8,69 (1-3 Tage)

Achtung ! - Biersiphons (sehr schwer) !

Frachtkosten inkl. Verpackung innerhalb von D für 20 Biersiphons:
€35,00 zzgl. MwSt.

Lieferkosten weltweit auf Anfrage.

Liefer- und Geschäftsbedingungen:

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

1. Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsvorschriften:

Der Käufer die Gebrauchsanweisungen und ggf. Sicherheitsvorschriften für die einzelnen Komponenten (falls vorhanden). Sämtliche Gebrauchs- und Sicherheitshinweise aller Gerätschaften sind vor der Benutzung der Anlage genau nachzulesen und zu befolgen. Auch die Gebrauchsanweisung der einzelnen Gerätschaften muss unbedingt vor Inbetriebnahme gelesen genau beachtet werden. Wir haften nicht für die falsche Benutzung der gesamten Anlage und sämtlicher Einzelkomponenten und die hieraus entstehenden Sach- oder Personenschäden.

2. Lieferzeiten und Garanzzeiten:

Alle Angaben über die Lieferzeiten sind immer unverbindlich. Wir übernehmen keine Haftung für etwaige Lieferverzögerungen und leisten auch keine Rabatte oder Ausfallsentschädigungen sowie sonstige Entschädigungen oder Aufwendungen bei verspäteter Lieferung. Für die Benutzung bestimmter erworbenen Gerätschaften bestehen unterschiedliche Garanzzeiten ab Rechnungsdatum des Einkaufes beim jeweiligen Hersteller. Diese sind bei uns speziell zu erfragen. Bei Beanstandung der Gerätschaften können diese von uns zum Hersteller eingeschickt und vom Hersteller ggf. ersetzt werden. Die kompletten Versandkosten trägt hierbei der Käufer. Unsere Firma macht dann den jeweiligen Garantieanspruch bei dem entsprechenden Hersteller gültig.

3. Haftungsbeschränkungen:

Der Lieferer übernimmt keine Haftung für jegliche Schäden (z.B. Personen oder Sachschäden), die bei dem Gebrauch der gesamten Anlage oder einzelner Komponenten verursacht werden können. (Siehe auch Punkt 1) Wir haften auch nicht für Produktionsausfälle im Rahmen von verspäteten Lieferzeiten von Maschinen und Anlagen.

4. Gewährleistungsbestimmungen:

Alle hier verwendeten elektrischen Geräte sind entweder TÜV-geprüft und/oder nach bestimmten EG-Richtlinien. Für Ihre weitere Benutzung und eventuell auftretende Schäden kann der Lieferer nicht haftbar gemacht werden.

Für Art und Umfang der Gewährleistung gelten die Gewährleistungsbestimmungen der betreffenden Hersteller. Die Durchführung von Gewährleistungsarbeiten setzt ordnungsgemäße Benutzung der Gerätschaften und Einhaltung der Zahlungsverpflichtungen seitens des Käufers voraus.

5. Angaben für die Angebote:

Die zu den Angeboten und Aufträgen gehörenden Unterlagen, wie Abbildungen, Zeichnungen, Gewichts- und Maßangaben usw. sind nur annähernd maßgebend, wenn sie nicht vom Lieferer ausdrücklich als verbindlich bezeichnet werden. Änderungen, die Hersteller allgemein in der Konstruktion der Ausstattung vornehmen, berechtigen den Besteller nicht zur Beanstandung. Sämtliche Angebote sind freibleibend, Kostenvoranschläge unverbindlich. Alle Preise verstehen sich ab Lager Mahlow zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von momentan 16%, zuzüglich der anfallenden Versand-, Verpackungs- und Nachnamekosten. Bestellungen sind ausdrücklich per Post, E-Mail oder Fax an uns zu richten.

6. Eigentumsvorbehalt:

Alle vom Lieferer verkauften Gegenstände bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Lieferers. Der Besteller übernimmt die volle Verantwortung für die Anlage (und alle übrigen Gerätschaften) nach der Lieferung und für die mittelbar und unmittelbar durch die Anlage entstehenden Personen- oder Sachschäden jeglicher Art. Er kommt für jegliche Schäden an unseren Gerätschaften auf, bis zur vollständigen Bezahlung der Kaufsumme.

7. Sonstige Vereinbarungen:

Alle Vereinbarungen, die von diesen Liefer- u. Geschäftsbedingungen abweichen bedürfen der Schriftform. Kosten, die durch Annahmeverweigerung oder nicht schriftlich vereinbarte Rücksendung entstehen, werden samt Lager und Bearbeitungsgebühren dem Kunden in Rechnung gestellt. Alle vor Erscheinen dieser Preisliste getroffenen Vereinbarungen bezüglich der Liefer- und Geschäftsbedingungen verlieren mit Erscheinen dieser Preisliste ihre Gültigkeit. Preisänderungen sind von unseren Lieferanten abhängig. Diese behalten wir uns zu jeder Zeit vor.

8. Beanstandungen:

Beanstandung wegen unvollständiger oder unrichtiger Lieferung sind unverzüglich, spätestens 8 Kalendertage nach Empfang vorzubringen. Anderenfalls gilt die Lieferung als angenommen. Die Verpflichtung des Lieferers beschränkt sich in jedem Falle auf Nachlieferung bzw. Gewährleistung im Rahmen der Bestimmungen der zuständigen Liefererke. Dies gilt auch für Garanzzeiten, Rückgaberechte oder Kulenzen, welche vom Hersteller vorgegeben sind und nicht von uns beeinflusst werden können.

9. Gerichtsstand:

Ausschließlicher Gerichtsstand für etwaige Streitigkeiten unmittelbar oder mittelbar (einschließlich Montagen, Reparaturen, Nachlieferung und dergleichen) zwischen Besteller und dem Lieferer ist der Wohnsitz des Lieferers (momentan Brandenburg Amtsgericht Zossen).

10. Versandkosten:

Die Versandkosten richten sich nach der Größe und dem Gewicht der kompletten Warensendung. Sofern nicht ausdrücklich schriftlich anders vereinbart, erfolgt der Versand stets auf Kosten des Bestellers. (Die Rücksendung leerer Verpackungen an den Lieferer ist auf jeden Fall Sache des Bestellers, der hierfür sämtliche Transport - Fracht - oder Leihkosten zu tragen hat.) Bei größeren Anlagenkomponenten erfolgt der Versand nach Größe und Gewicht. Diese sind daher gesondert zu erfragen.

Mindestbestellwert: 65,- DM / € 33,23. Die Bezahlung aller Anlagenkomponenten und sämtlicher Waren erfolgt per Nachnahme (5,11 € Gebühr erhebt die Deutsche Post). Anderenfalls kann der Kunde die Rechnung auch im Voraus durch Vorüberweisung auf eines der Konten des Lieferers begleichen.

11. Bei gewerblicher Nutzung:

Der Besteller trifft auf seine Kosten die etwa notwendigen Vereinbarungen mit der Berufsgenossenschaft, der Gewerbeaufsicht und allen sonst noch notwendigen Ämtern, der Baupolizei, den Elektrizitäts- und Wasserwerken, sowie die eventuell noch notwendigen Kosten für sämtliche bauliche Veränderungen und Schutzvorrichtungen. Der Lieferer übernimmt keine Vereinbarungen und Änderungen für eine gewerbliche (oder auch private) Nutzung.

12. Nichtzahlung des Kunden:

Bei Nichtzahlung innerhalb der vereinbarten Frist werden automatisch und ohne Mahnung die gesetzlichen Verzugszinsen von 4 % auf den Gesamtbetrag der offenstehenden Rechnungen fällig. Dies erfolgt unter Anwendung von § 288 BGB. Der Verzugszinssatz beträgt hiernach für das Jahr fünf Prozentpunkte.

13. Geltungsweise unserer AGB:

Bei jeder Auftragsannahme des Lieferers gelten automatisch die o.g. AGB. Der Besteller erklärt sich in jedem Falle einverstanden im Sinne dieser AGB des Lieferers. Es bedarf keiner weiteren schriftlichen Annahmestätigungen der AGB durch den Kunden. Der Kunde erklärt sich bei Auftragserteilung oder Vertragsabschluss mit allen Bedingungen des Lieferers einverstanden.

STAND: Oktober 2003. Änderungen jederzeit vorbehalten.