

PINTA zwiększa produkcję piw

Nie maleje zainteresowanie piwami rzemieślniczymi. Z tego powodu Browar PINTA w Wieprzu zdecydował się zainwestować milion złotych w 4 dodatkowe zbiorniki oraz urządzenia usprawniające pracę warzelni i fermentowni. Zwiększy to sprawność operacyjną browaru i podniesie jego możliwości produkcyjne o ok. 10%.

Więcej kwasów



Wyposażenie warzelni powiększyło się o zbiornik do zakwaszania piwa o pojemności 63 hektolitrow. Dzięki temu PINTA będzie warzyć więcej popularnych piw kwaśnych.

Instalacja warzelni wzbogaciła się też o zbudowany na indywidualne zamówienie PINTY dodatkowy wymiennik ciepła, który będzie częściowo schładzał brzeczkę jeszcze zanim trafi ona do kadzi wirowej (whirlpoola). Na nowym rozwiązaniu zyskają przede wszystkim intensywnie chmielone piwa typu hazy, w których piwowarom zależy na uniknięciu nadmiernej goryczki przy zachowaniu smaków i aromatów pochodzących z chmielu.

Dostawcą sprzętu do warzelni jest niemiecka firma Joh. Albrecht Brautechnik, która od początku odpowiada za wyposażenie i automatykę „serca” Browaru PINTA w Wieprzu.

Novum w kracie

Na fermentowni PINTY stanęły dwa 100-hektolitrowe tankofermentory, dostarczone przez firmę Gpi z Brzegu. Ich instalacja zwiększa możliwości produkcyjne browaru.

Całkowitą nowością w polskim kracie (piwowarstwie rzemieślniczym) jest przenośne urządzenie Perfect Pitch brytyjskiej firmy Aber Instruments. Zakup pitchera usprawnia w PINTCIE monitorowanie i zarządzanie drożdżową gęstwą. Dotychczas cały proces opierał się przede wszystkim na doświadczeniu piwowarów. Teraz będą oni na bieżąco dostawać informacje o stanie fermentacji, kondycji gęstwy, liczbie żywych komórek drożdży i możliwościach ich wykorzystania do kolejnej fermentacji. Uzyskiwane na bieżąco dane pomogą w zwiększeniu dokładności i wydajności pracy fermentowni obsługiwanej przez pionierów piwnej rewolucji w Polsce.

Możliwości produkcyjne PINTY zwiększa też dodatkowy zbiornik pośredniczący typu BBT o pojemności 195 hektolitrow, który stanął na rozlewni. Zbiorniki BBT służą do przechowywania piwa

PINTA

przed jego rozlewem. Od uruchomienia browaru w 2019 roku PINTA korzysta już z dwóch identycznych zbiorników od firmy Gpi.

Większe moce

PINTA jest najstarszym i największym browarem rzemieślniczym w Polsce. W 2021 r. browar z Wieprza uwarzył prawie 2,6 mln litrów ponad 100 różnych piw. Tegoroczne inwestycje zwiększą możliwości produkcyjne browaru o 200-250 tys. litrów w skali roku. Oznacza to, że już od lipca browar będzie mogło opuszczać dodatkowe 10 tys. półlitrowych butelek piwa kraftowego miesięcznie.

Więcej informacji udziela:

Andrzej Godewski, tel. 888 651 564, e-mail:

njusy@browarpinta.pl

