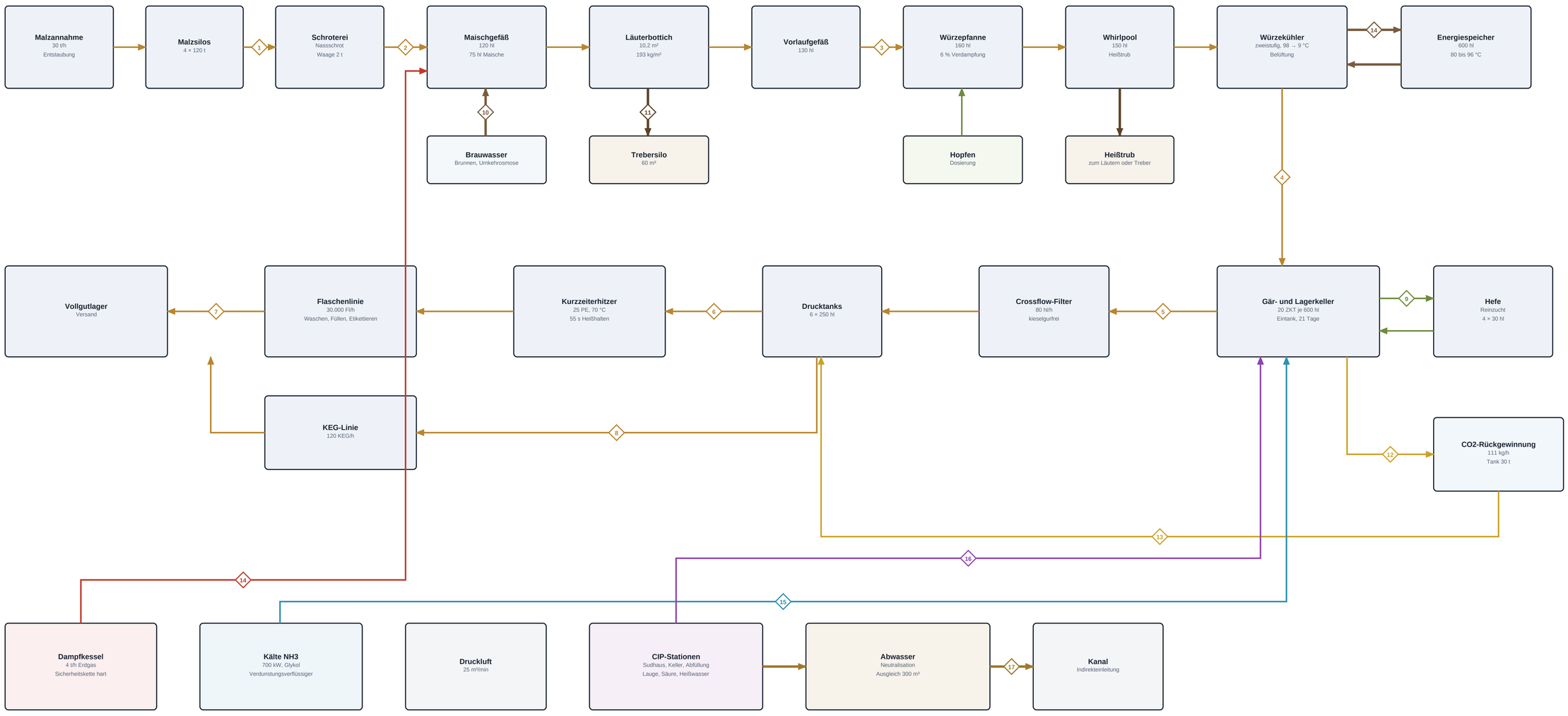
Verfahrensfließbild Brauerei 120.000 hl/a

nach DIN EN ISO 10628-1 (2015). Mengen je Sud (120 hl Ausschlagwürze, 12,0 °P) und je Jahr aus den Planungsgrundlagen BR-PG-001.



Legende: Produkt (braun), Wasser, Treber und Trub, Hopfen und Hefe, CO2, Dampf, Kälte/Glykol, CIP, Abwasser

Nr.	Strom	Menge	Frachten, Bemerkung
1	Malz zur Schroterei	1.960 kg je Sud	16,3 kg/hl, 2.130 t/a
2	Schrot in den Hauptguss	62,7 hl Hauptguss	3,2 l/kg, Einmaischen 62 °C
3	Pfannevoll	127,7 hl	Kochen 65 min, 849 kWh je Sud
4	Ausschlagwürze zum Keller	120 hl je Sud	130.435 hl/a, 12,0 °P, 9 °C, belüftet
5	Unfiltriertes Bier	480 hl je Tank	Kaltlagerung −1 °C
6	Filtriertes Bier	80 hl/h	Drucktanks, CO2 eingestellt
7	Flaschen	14.400.000 je Jahr	600 h/a Laufzeit
8	KEG	96.000 je Jahr	ohne KZE, gekühlt ausgeliefert (Annahme)
9	Anstellhefe, Erntehefe	je Sud	Hefereinzucht und Hefetanks

Nr.	Strom	Menge	Frachten, Bemerkung
10	Brauwasser	48.000 m³/a gesamt	4,0 hl/hl inklusive Reinigung
11	Treber	rund 2.450 kg je Sud	nass, zur Verwertung als Futtermittel
12	Gärungs-CO2	3,8 kg/hl Würze	rückgewinnbar 60 %
13	CO2 zu Drucktanks und Füller	299 t/a	Bedarf 216 t/a
14	Dampf	4 t/h höchstens	Wärme 3.600 MWh/a
15	Glykol	−4 °C Vorlauf	Kältespitze 501 kW
16	CIP-Medien	Lauge 1,5 bis 2 %, Säure	Leitfähigkeit trennt die Phasen
17	Abwasser	36.000 m³/a	CSB rund 3.000 mg/l, pH 6,5 bis 9,5 nach Satzung
18	Strom	1.200 MWh/a	10 kWh/hl

Projekt	Planinhalt	Plan-Nr.	Blatt	Index	Gezeichnet	Geprüft	Status
Brauerei 120.000 hl/a	Verfahrensfließbild mit Mengen	BR-VF-001	1 von 1	A	M. Gilg, 05.11.2026	offen	**Entwurf, fiktive Demonstrationsanlage** Überschlägige Bemessung, keine Ausführungsplanung.