

**MINIPIVOVARY**





Společnost EBIA CZ se zabývá výrobou, vývojem a konstrukcí zařízení a doplňků z nerezové oceli, primárně výrobou a realizací minipivovarů.

## MINIPIVOVARY



Jsme součástí skupiny s téměř 20 letou úspěšnou historií. Společnost EBIA CZ s.r.o. tvoří zkušení a odborně vzdělaní pracovníci, kteří jsou připraveni Vám pomoci při řešení i Vašich náročných požadavků v oboru technologie výroby pivovarů.

Jako zkušený výrobce minipivovarů nabízíme komplexní služby zahrnující konzultaci a návrh optimálního technologického řešení, zpracování projektu s maximálním ohledem na individuální požadavky a potřeby zákazníka, kvalitní řemeslné zpracování, spuštění provozu za účasti zkušených sládků, zaškolení obsluhy, záruční a pozáruční servis, možnosti pravidelného vzdělávání.

Pivovary dodávané naší firmou umožňují výrobu piva všemi známými technologiemi a celé portfolio druhů piv.

Při realizaci našich řešení klademe mimořádný důraz nejen na design, ale i na efektivní a ekonomický provoz ve všech úrovních řízení, od manuálního až po plně automatizované systémy.

## NAŠE

## POSILÁNÍ

- Poskytovat komplexní portfolio výrobků a služeb pro restaurační pivovary, minipivovary a malé průmyslové pivovary a to v nejvyšších standardech kvality.
- Neustále pracovat na inovacích a zlepšování za účelem co nejvyšší hodnoty výrobků pro zákazníka.
- Našim zákazníkům poskytovat dokonalou podporu a servis, odpovědně a s nadšením budovat vzájemnou spolupráci a důvěru.

## NÁŠ OBOR


## PODNIKÁNÍ

- EBIA CZ využívá své zkušenosti a nejnovější moderní technologie pro návrh optimálního a maximálně efektivního technologického řešení pivovaru.

## NAŠE SILNÉ

## STRÁNKY

- Skvělé výrobky, skvělé technologie, skvělí zaměstnanci
- Pevné vztahy se zákazníky
- Globální konkurenceschopnost
- Důraz na pomoc zákazníkům a jejich podporu



VYROBENO  
V ČESKÉ REPUBLICE  
Používáme pouze  
kvalitní a prověřené  
dodavatele

## SLUŽBY

- Výroba pivovaru na klíč
- Výroba komponentů pivovaru dle vlastní nebo dodané dokumentace
- Projekce a inženýring
- Příprava receptur a výrobní dokumentace
- Odborná asistence při spuštění pivovaru
- Odborný dozor provozu pivovaru
- Odborné zaškolení a následné vzdělávání
- Asistence při výběru dodavatelů surovin nebo pomocných materiálů
- Pravidelné odborné servisní prohlídky



# 10 DOBRÝCH DŮVODŮ, PROČ MÍT VLASTNÍ MINIPIVOVAR

1

Odlišení se od šedého průměru nabídky restauračních služeb

2

Růst návštěvnosti

4

Rozšíření nabídky piva o libovolně široký sortiment unikátních druhů vlastního piva

3

Podstatné znásobení zisku z prodeje každého půllitru piva

5

Zvýšený zájem veřejnosti, zvýšená publicita

6

Nezávislost na velkých  
dodavatelích piva

8

Prudký nárůst objemu  
tržeb a zisků z celkového  
provozu podniku, možnost  
urychlení dalších investic

10

Minipivovary s výstavem  
do 10000 hektolitřů piva  
ročně mají v ČR poloviční  
spotřební daň než velké  
pivovary

7

Nesrovnatelně rychlejší  
návrtnost investice než  
u tradiční restaurace

9

Vysoká profesní i osobní  
prestiž mezi spotřebiteli  
i v rámci oboru

# TECHNICKÉ NÁROKY

## ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ NÁROKY

### ROČNÍ VÝSTAV

---

Do 500 hl/rok

---

Do 1000 hl/rok

---

Do 1500 hl/rok

---

Do 3000 hl/rok

---

Do 5000 hl/rok

---

Do 10000 hl/rok

---

Do 20000 hl/rok

---

### NÁROKY NA PROSTOR

---

50–70 m<sup>2</sup>

---

80–100 m<sup>2</sup>

---

90–110 m<sup>2</sup>

---

130–150 m<sup>2</sup>

---

180–220 m<sup>2</sup>

---

300–350 m<sup>2</sup>

---

450–500 m<sup>2</sup>

---

## ENERGIE

### ELEKTRICKÁ ENERGIE: 3× 380/220 V, 50 Hz

Celkový instalovaný příkon: do 1 500 hl/rok	45 kW
Celkový instalovaný příkon: nad 1 500 hl/rok – dle typu otopu varny	od 35 do 220 kW

### OSTATNÍ ENERGIE PRO OTOPI VARNY S KAPACITOU NAD 1 500 hl/rok

Externí zdroj páry	200 kg/h
Zemní plyn	23 m <sup>3</sup> /h
Lehký topný olej	19 kg/h
Elektrická energie	180 kW

## NÁROKY NA VÝŠKU PROSTOR

### MÍSTNOSTI PŘI VARNĚ DO 1 000 l

min. 3,0 m

### MÍSTNOSTI PŘI VARNĚ NAD 1 000 l

min 3,5 m

Uvedené hodnoty jsou pouze orientační.

## VAŘENÍ Z VÝTAŽKU

Ekonomická varianta pivovaru, vhodné pro restaurace a hotely, minimální nároky na prostor, jednoduché nakládání s odpady, nízká energetická náročnost, velká časová úspora a jednoduchá obsluha.



## KLASICKÉ VAŘENÍ PIVA

Kompletní technologie pivovaru pro klasické vaření piva. Možnost vaření infuzním i dekokčním způsobem, svrchní i spodní kvašení. Dle úrovně zvolené výbavy možnost filtrace piva, stáčení do KEG sudů, skleněných lahví nebo PET obalů. Velká variabilita sestav a kombinací včetně vícenádobových varen.





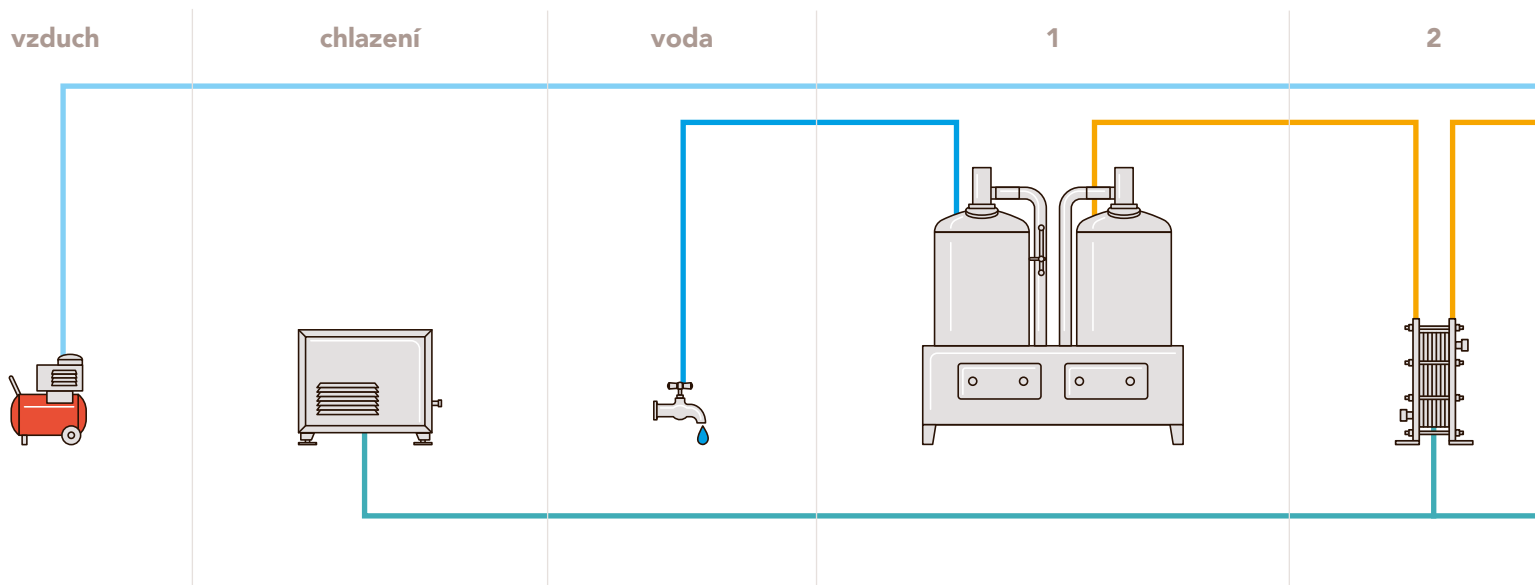
charlie's square

beer



PŘÍKLADY SESTAV >

# SESTAVA PIVOVARU PRO VAŘENÍ ZE SLADOVÉHO VÝTAŽKU



## Roční kapacita:

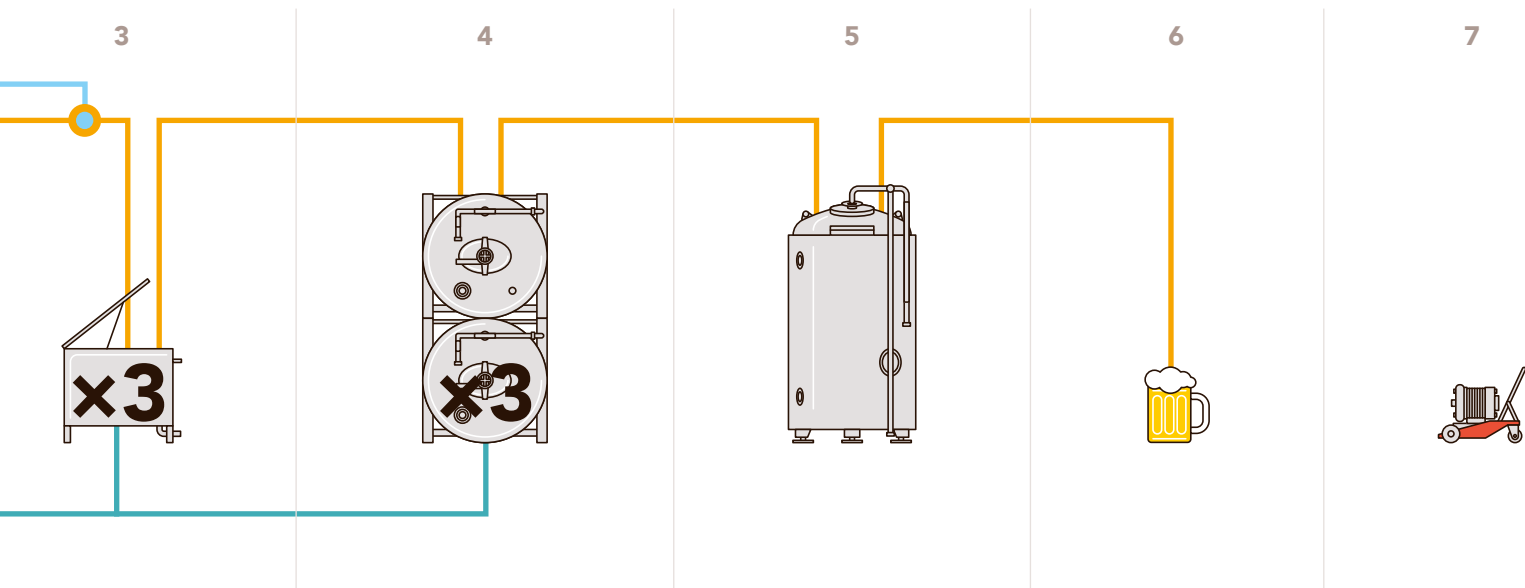
780 hl, 204 várek v roce (4 várky týdně)

Roční kapacitu lze měnit počtem kvasných kádí a ležáckých tanků až do kapacity

1500 hl/rok.

## Legenda

vzduch	—
chlazení	—
studená voda	—
pivo	—



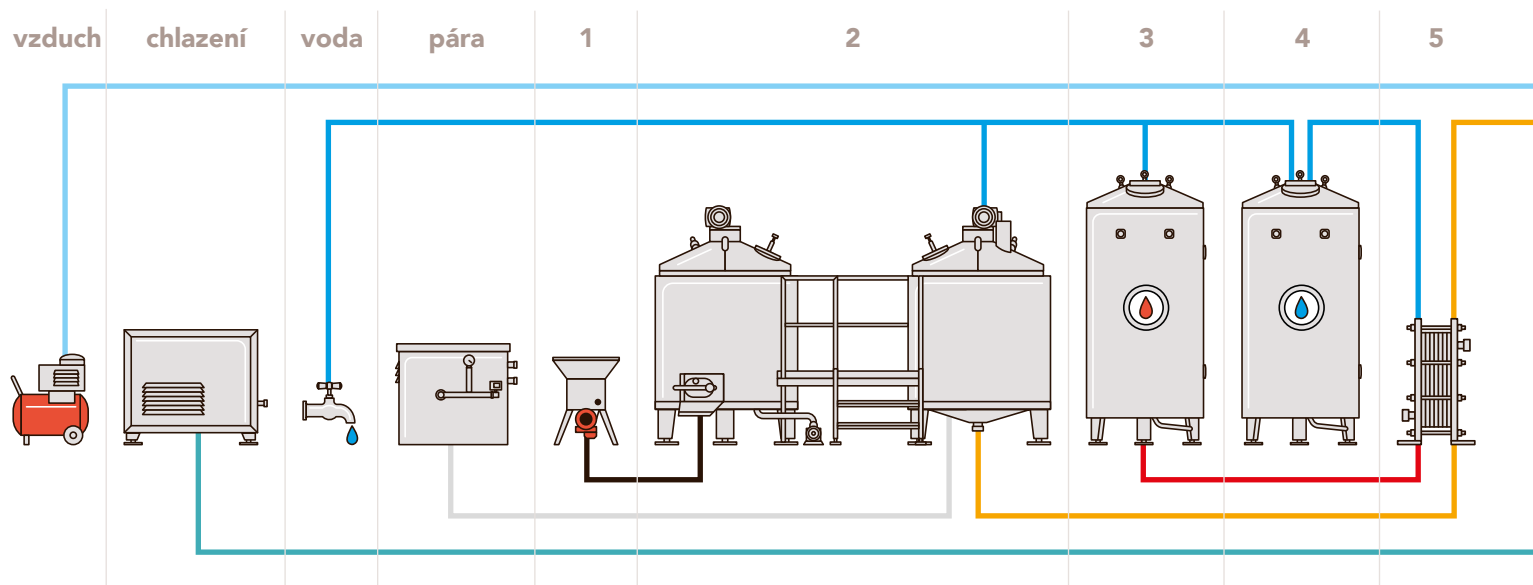
## Popis

**vzduch** Vzduchový kompresor  
**chlazení** Glykolová chladicí jednotka  
**voda** Zdroj pitné vody  
**pára** Vyvíječ páry

**1** Varna (375 l)  
**2** Deskový chladič  
**3** Spilka (kvasná kád) (750 l)  
**4** Ležácké tanky (750 l)

**5** Přetlačný (servisní) tank (750 l)  
**6** Pivo  
**7** Mobilní sanitační čerpadlo

# SESTAVA PIVOVARU PRO KLASICKÉ VAŘENÍ PIVA – 5 hl NA VÁRKU



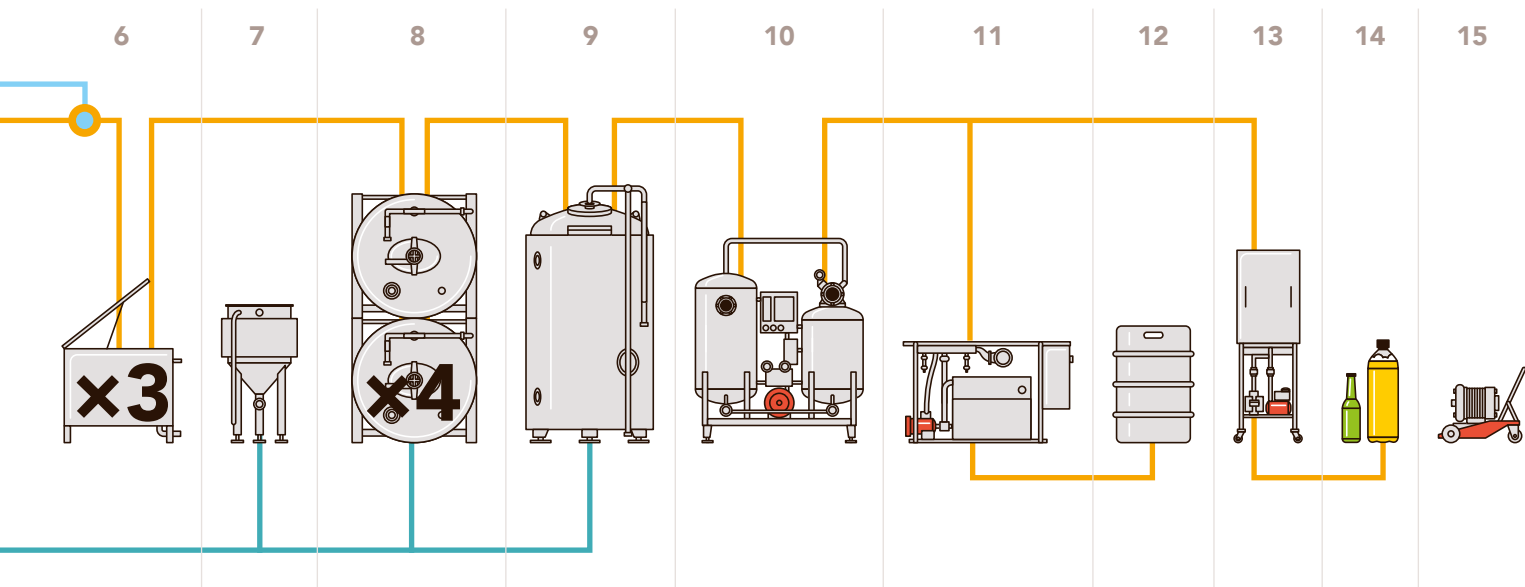
## Roční kapacita

1 000 hl, 200 várek v roce (4 várky týdně)

Roční kapacitu lze měnit počtem kvasných kádí a ležáckých tanků až do kapacity 2 500 hl/rok.

## Legenda

vzduch	—
chlazení	—
studená voda	—
horká voda	—
pára	—
slad	—
pivo	—



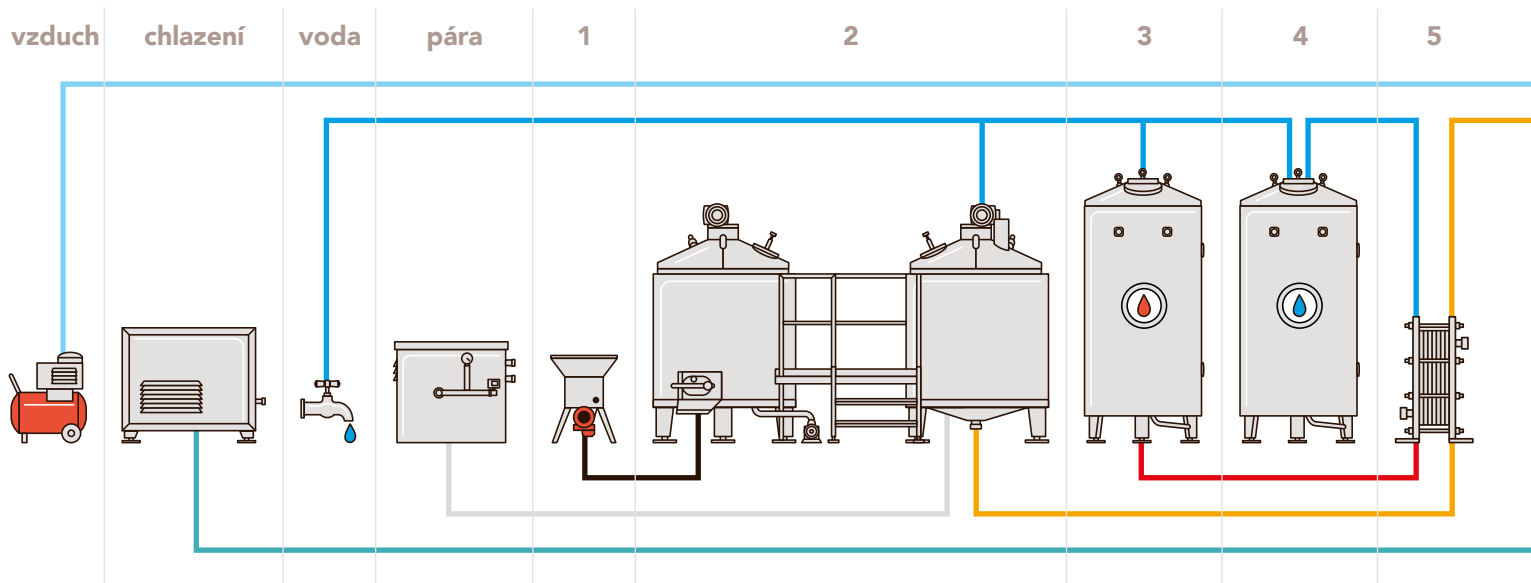
## Popis

**vzduch** Vzduchový kompresor  
**chlazení** Glykolová chladicí jednotka  
**voda** Zdroj pitné vody  
**pára** Vyvíječ páry  
**1** Mačkač sladu (šrotovník)  
**2** Varna (500 l)  
**3** Nádrž na horkou vodu (700 l)

**4** Nádrž na studenou vodu (700 l)  
**5** Deskový chladič  
**6** Spilka (kvasná kád) (1 000 l)  
**7** Nádoba na regeneraci kvasnic  
**8** Ležácké tanky (1 000 l)  
**9** Přetlačný (servisní) tank (1 000 l)  
**10** Filtrační stanice

**11** Myčka a plnička KEG sudů  
**12** KEG sud  
**13** Plnič lahví  
**14** Pivní lahve  
**15** CIP stanice nebo sanitační čerpadlo

# SESTAVA PIVOVARU PRO KLASICKÉ VAŘENÍ PIVA – 10 hl NA VÁRKU



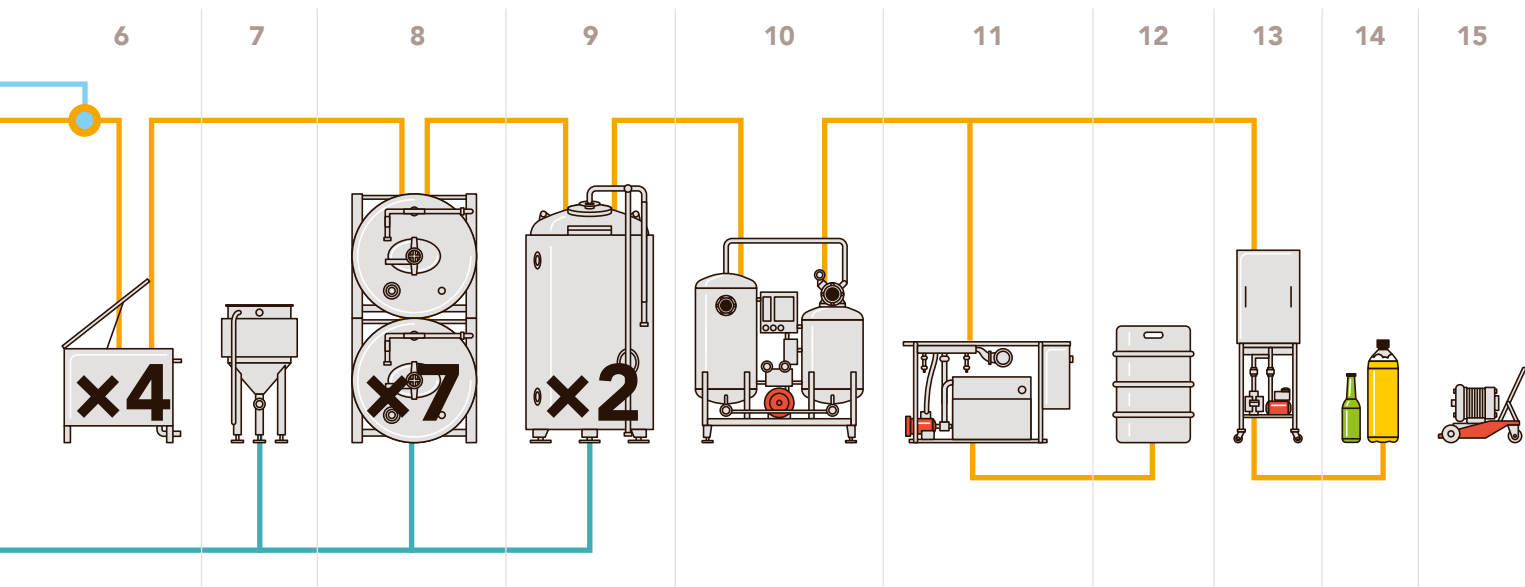
## Roční kapacita

3000 hl, 300 várek v roce (6 várek týdně)

Roční kapacitu lze měnit počtem CKT tanků až do kapacity 5000 hl/rok.

## Legenda

vzduch	—
chlazení	—
studená voda	—
horká voda	—
pára	—
slad	—
pivo	—



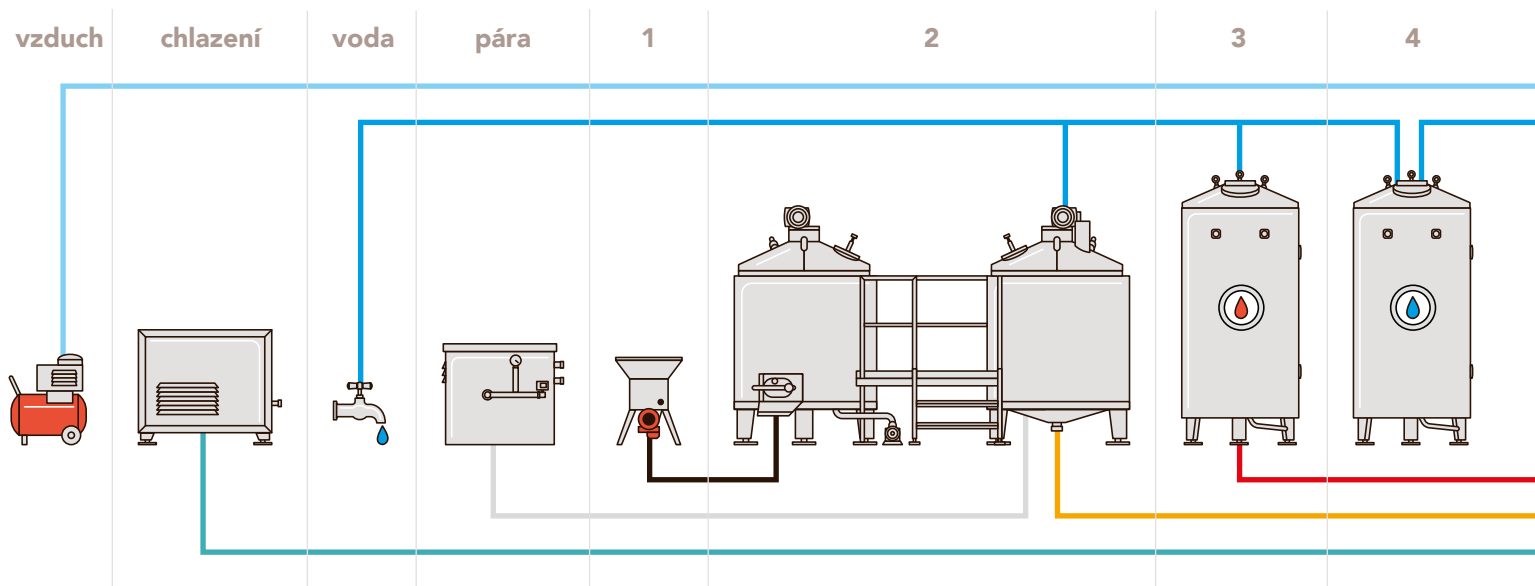
## Popis

<b>vzduch</b>	Vzduchový kompresor
<b>chlazení</b>	Glykolová chladicí jednotka
<b>voda</b>	Zdroj pitné vody
<b>pára</b>	Vyjíječ páry
<b>1</b>	Mačkač sladu (šrotovník)
<b>2</b>	Varna (1 000 l)
<b>3</b>	Nádř na horkou vodu (1 400 l)

<b>4</b>	Nádř na studenou vodu (1 400 l)
<b>5</b>	Deskový chladič
<b>6</b>	Spilka (kvasná kád) (2 000 l)
<b>7</b>	Nádoba na regeneraci kvasnic
<b>8</b>	Ležácké tanky (2 000 l)
<b>9</b>	Přetlačný (servisní) tank (2 000 l)
<b>10</b>	Filtrační stanice

<b>11</b>	Myčka a plnička KEG sudů
<b>12</b>	KEG sud
<b>13</b>	Plnič lahvi
<b>14</b>	Pivní lahve
<b>15</b>	CIP stanice nebo sanitační čerpadlo

# SESTAVA PIVOVARU PRO KLASICKÉ VAŘENÍ PIVA – 20 hl NA VÁRKU



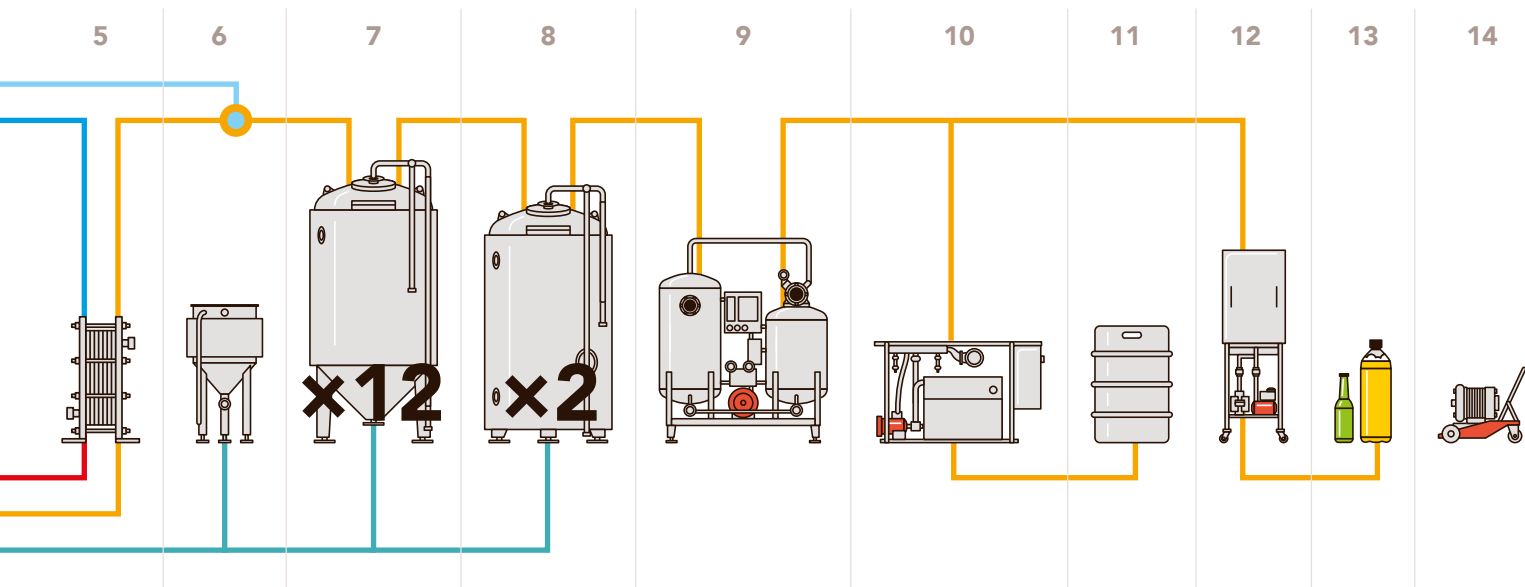
## Roční kapacita

7 000 hl, 350 várek v roce (7 várek týdně)

Roční kapacitu lze měnit počtem kvasných kádí a ležáckých tanků až do kapacity 20 000 hl/rok.

## Legenda

vzduch	—
chlazení	—
studená voda	—
horká voda	—
pára	—
slad	—
pivo	—



## Popis

<b>vzduch</b>	Vzduchový kompresor
<b>chlazení</b>	Glykolová chladicí jednotka
<b>voda</b>	Zdroj pitné vody
<b>pára</b>	Vyjíječ páry
<b>1</b>	Mačkač sladu (šrotovník)
<b>2</b>	Varna (2 000 l)

<b>3</b>	Nádrž na horkou vodu (3 000 l)
<b>4</b>	Nádrž na studenou vodu (3 000 l)
<b>5</b>	Deskový chladič
<b>6</b>	Nádoba na regeneraci kvasnic
<b>7</b>	CKT (cylindro-kónické) tanky (4 000 l)
<b>8</b>	Přetlačný (servisní) tank (4 000 l)

<b>9</b>	Filtrační stanice
<b>10</b>	Myčka a plnička KEG sudů
<b>11</b>	KEG sud
<b>12</b>	Plnič lahví
<b>13</b>	Pivní lahve
<b>14</b>	CIP stanice nebo sanitační čerpadlo

## CO CHCI?



Chci vařit kvalitní  
a dobré pivo?



Chci mít technologii,  
která mi bude spolehlivě  
pracovat mnoho let?



Chci si dlouhodobě udržet  
vysokou kvalitu vyráběného  
piva?



Chci mít efektivní  
a energeticky hospodárnou  
technologie?



Záleží mi na jednoduchém a intuitivním ovládání a řízení procesů?



Záleží mi na designu, preciznosti zpracování, rychlém servisu a kvalitě doprovodných služeb?



Budu mít možnost pravidelně svůj pivovar vylepšovat a rozšiřovat ho o nové technologie a zařízení?



**EBIA CZ**

partner vašeho projektu!

SPOJTE SE S NÁMI!

[www.ebia-pivovary.cz](http://www.ebia-pivovary.cz)

**EBIA CZ s.r.o.**

Trnec 1734, 666 03 Tišnov

Česká republika

+420 517 070 608 <sup>TEL</sup>

[info@ebia.cz](mailto:info@ebia.cz) <sup>E-MAIL</sup>

[www.ebia-pivovary.cz](http://www.ebia-pivovary.cz)



[www.ebia-pivovary.cz](http://www.ebia-pivovary.cz)