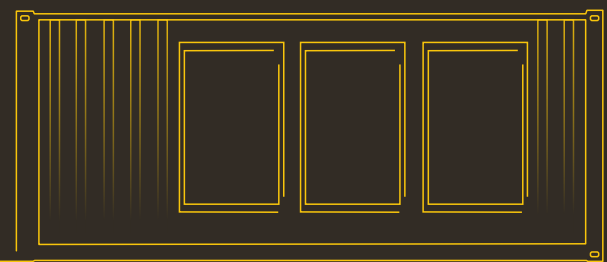


KONTEJNEROVÉ PIVOVARY



**SMART
BREWERY**







O PIVU A SMART BREWERY

O nás

Za společností SMART BREWERY stojí tým lidí, které spojuje vašeň pro pivo, odbornost a také chuť nebát se uskutečnit náročný podnikatelský záměr – uvést do praxe kontejnerový pivovar a zpřístupnit tak všem zájemcům technologii vaření piva. Myšlenka vytvořit kontejnerový pivovar vznikla jak jinak než u piva. Konkrétně během pracovních cest nynějšího managementu a sládků po Kambodži, kde na pláži popíjeli místní „pivo“ a nebyli spokojeni

s jeho kvalitou ve srovnání s českým pivem. Nápad vměstnat celý proces a technologii pro vaření piva do lodního kontejneru je natolik nadchnul, že po dvou letech vývoje a testování představili v létě 2017 veřejnosti první kontejnerový pivovar. Samotný nápad umístit pivovar v kontejneru má delší historii sahající do dob socialismu, kdy se stavěly malé pivovárky pro české dělníky pracující na stavbách v Rusku. Původní český vynález má nyní poprvé praktickou podobu.

O pivu

Kontejnerový pivovar je ideálním řešením pro ty, kteří si chtějí vařit vlastní pivo včetně pivních speciálů bez nutnosti investovat astronomické částky na pořízení a provoz klasického „pevného“ pivovaru či minipivovaru. Veškerá potřebná technologie nutná pro vaření kvalitního piva je umístěna v lodním kontejneru typizovaných rozměrů. Velkou předností je tak jeho mobilita, flexibilita umístění, a nenáročná obsluha. Zákazníci od nás získají veškeré služby potřebné pro provozování pivovaru a vaření vlastního piva. V pivovaru lze vařit jak klasické pivo plzeňského typu, tak různé pivní speciály. Po zaškolení je provozovatel schopný bezproblémově využívat pivovar a vařit si vlastní pivo sám. Výrobní náklady na pivo se pak pohybují mezi 4-6 Kč v závislosti na typu piva.



VÝHODY CHYTRÉHO ŘEŠENÍ



MOBILITA

Díky umístění pivovaru v lodním kontejneru normalizovaných rozměrů je možné jej převézt i umístit prakticky kamkoli po celém světě. Na rozdíl od klasického restauračního minipivovaru nejsou nutné žádné stavební úpravy.



SNADNÁ OBSLUHA

Použitý systém výroby piva v kontejnerovém pivovaru je natolik jednoduchý, že jej po krátkém zaučení naším sládkem zvládne zákazník sám. Na přání můžeme služby sládky zajistit dlouhodobě. Samozřejmostí jsou také průběžné konzultace při obsluze pivovaru i výrobě různých druhů piv.



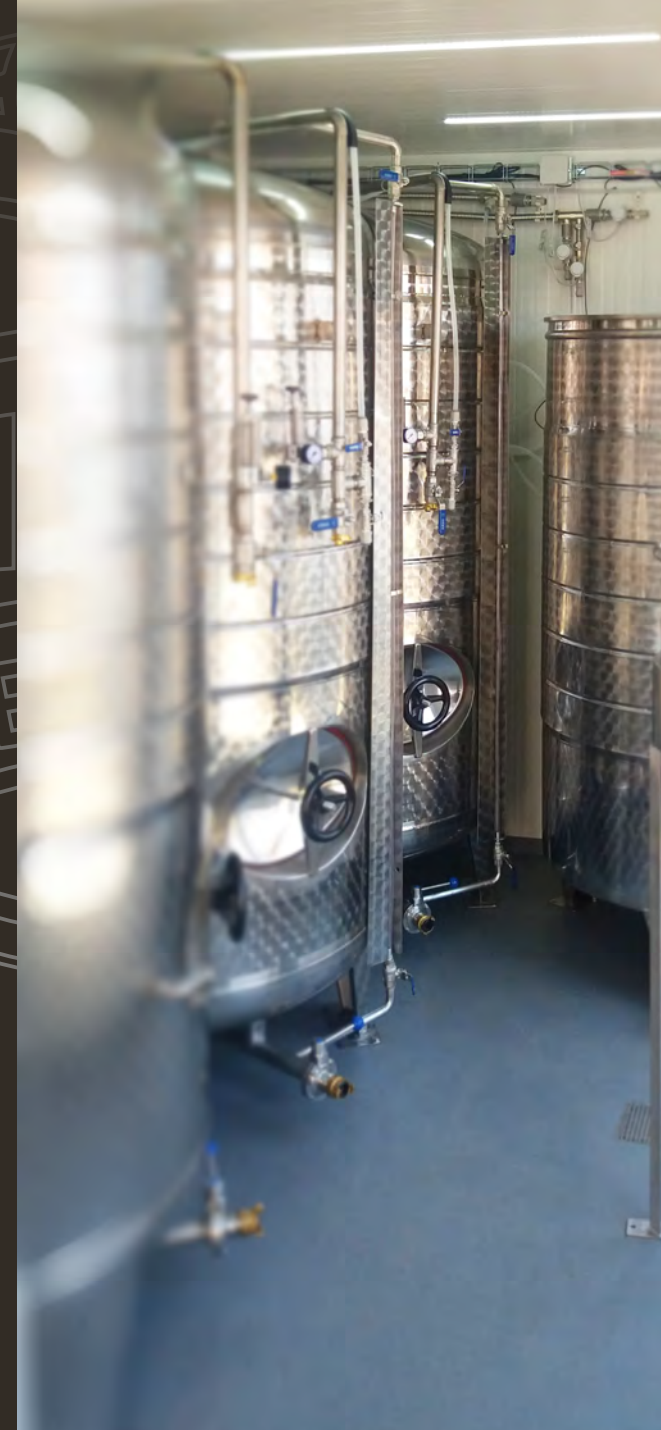
MINIMÁLNÍ NÁROKY NA PROSTOR A PŘÍPRAVU

Pivovar lze provozovat na minimálním prostoru již od 20 m² zastavěné plochy. Nejsou nutná složitá a drahá stavební povolení, jako v případě stavby „kamenného“ pivovaru. Po připojení na elektřinu, vodu a odpad je okamžitě připravený k výrobě piva.

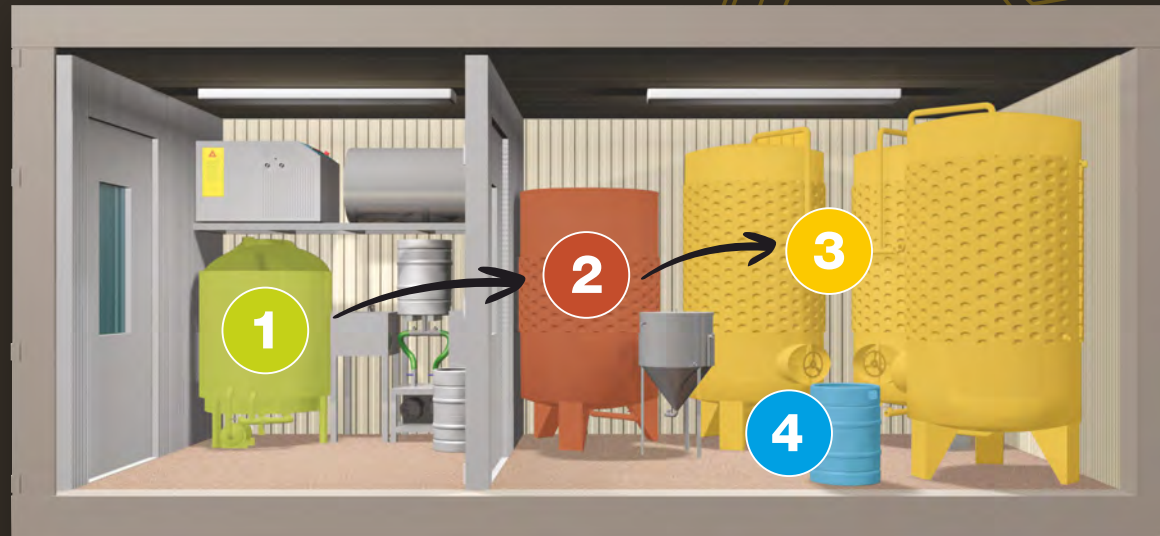


FLEXIBILITA A ROZŠÍŘITELNOST

Kontejnerový pivovar nabízíme v základní verzi s výrobní kapacitou 525 hl/rok s možností navýšení připojením rozšiřujících modulů s vlastní kapacitou 1.050 hl/rok. Modulární koncept pivovaru tak umožňuje snadné rozšíření a reakci na potřebu vyšší výrobní kapacity. Kapacita je také závislá na druhu vyráběného piva.



JAK TO FUNGUJE



1

Vaříme

Pivovarskou sladinu ve **varně** svařujeme s chmelem a získáváme mladinu. Po oddělení chmele zchladíme na zákvasnou teplotu a přečerpáme do kvasné kádě.

2

Kvasíme

Studenou pivovarskou mladinu ve **kvasné kádi** zakvasíme kvasnicemi a pravidelně pečlivě sledujeme průběh hlavního kvašení. Po ukončení kvasnice uchováme v **nádobě na kvasnice** pro další kvašení.

3

Ležíme

Pivo po dokvašení přečerpáme do **ležáckých tanků**. Správnou teplotu v tancích nám zajistí **chladicí zařízení**. V chladu a za mírného přetlaku zraje pivo dle druhu příslušnou dobu. Tato fáze je důležitá pro chuťovou harmonizaci.

4

Stáčíme

Po dokončení výroby (zrání) piva v ležáckých tancích stáčíme hotové pivo do příslušných obalů - sudů, PET lahví či přímo čerpáme pivním vedením rovnou do výčepu.



CESTA K VLASTNÍMU PIVU

1

VYBERETE

Z naší nabídky si vyberte pro vás a vaše podnikání nejvhodnější typ kontejnerového pivovaru. Všechny varianty jsou rozšiřitelné a umožní vám tak výrobní kapacitu flexibilně měnit. Rozhodněte o vzhledu pivovaru (plné stěny, prosklené, s dřevěným obložením...). Rádi vám poradíme.

2

VYROBÍME

Veškeré technologické vybavení je zhotovováno na míru, výroba trvá v závislosti na zvolené variantě průměrně 3-5 měsíců. Našimi dodavateli jsou výrobci kvalitních komponentů a jsme schopni držet záruční i pozáruční servis.

3

ZPROVOZNÍME

Hotový pivovar dopravíme na místo určení. Po umístění na vodorovnou plochu, připojíme na elektřinu, vodu a odpad a pivovar uvedeme do provozu. Také vám pomůžeme projít celý proces získání příslušných povolení.

4

ZAŠKOLÍME

Po zaškolení našimi odborníky zvládnete brzy vařit vlastní pivo sami nebo můžete i nadále využívat služeb našeho sládky. Poskytneme vám poradenství s návrhem vlastní receptury piva a suroviny na první várku. Během provozu vám s čímkoliv rádi poradíme.

5

VAŘÍTE!





MODULOVÉ ŘEŠENÍ

VYBERETE

Modulový systém pivovarů umožňuje vybrat si tu nejhodnější variantu pro váš vlastní pivovar a vaření piva. Kapacitu můžete kdykoli navýšit přidáním dalšího rozšiřujícího modulu.



SB1

SB1 kompletní pivovar - samostatný modul obsahující vše pro vaření a zrání piva o kapacitě 525 hl/rok

SB2 horké sekce - moduly obsahující vše pro vaření určené pro kombinaci s rozšiřujícím modulem SB3

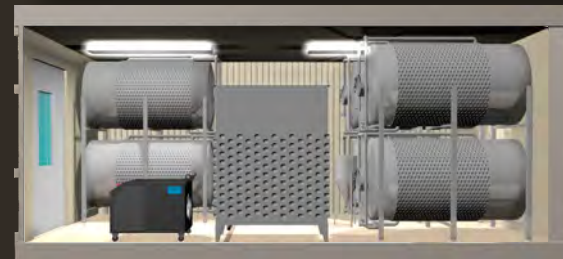
SB3 studená sekce - rozšiřující modul ležáckého sklepa s kapacitou 1.050 hl/rok pro kombinaci s moduly SB1 a SB2



SB2A



SB2B



SB3 - rozšiřující modul



SNADNO A KAMKOLIV



MOŽNOSTI A VARIANTY ŘEŠENÍ

Je jedno, zda si chcete vařit vlastní pivo pro svoji horskou hospůdku, plážový bar či budete pivo dodávat do okolních hospod, vlastní kontejnerový pivovar vám vždy přinese konkurenční výhodu. Pomineme-li, že rentabilita pivovaru je již na hranici jednoho prodaného sudu standardní desítky denně, tak se zkuste rozhlédnout kolem sebe, kdo z vaší konkurence se může pochlubit vlastní značkou piva. A nemusí to být pouze jeden typ piva, na léto si například uvaříte klasickou lehkou desítku a na mimořádnou příležitost si navaříte svrchně kvašený speciál. Je to vaše volba a váš pivovar.



Modul SB1, prosklená varianta v základní povrchové úpravě.
V případě zájmu si objednejte prohlídku pivovaru.



www.smartbrewery.cz

TECHNICKÉ PARAMETRY



Váha:
3.800 Kg



Stavební připravenost:
Zpevněná vodorovná
plocha min. 20 m²



Zdroje a přípojky:
Elektrická energie:
do 35kW (při max. odběru),
3x 400V, 50Hz

Voda: pitná voda, kvalitu je
možné řešit přidáním filtrační jednotky

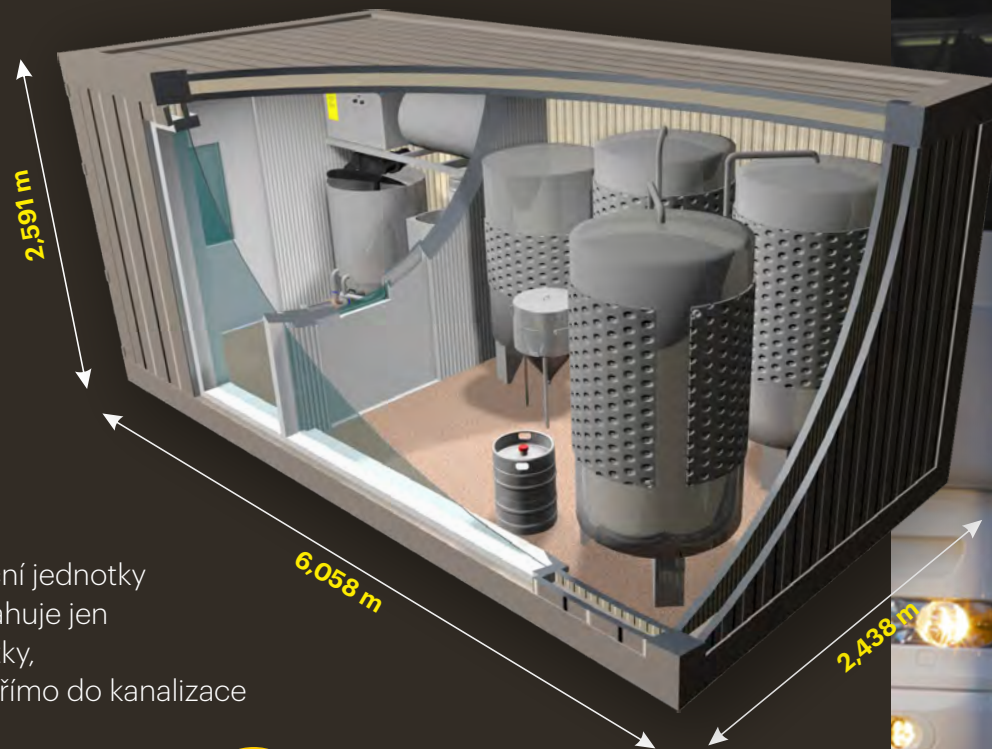
Odpad: odpadní voda obsahuje jen
biologicky odbouratelné látky,
které je možné vypouštět přímo do kanalizace



Izolace:
Kontejner je kompletně zaizolovaný
pro bezproblémové použití
v jakémkoli podnebí od - 40°C do + 50°C



Sanitace:
Pro čištění KEG sudů a CIP
mytí (čištění tanků) slouží myčka
s automatickým mycím programem.
Pro ostatní mytí je určena
ruční tlaková myčka.



KDE OBJEDNÁTE



WELL SERVICE s.r.o.
Ringhofferova 115/1
155 21 Praha 5
www.smartbrewery.cz

Management společnosti
Pavel Poživil
pavel@smartbrewery.cz
Tel. +420 777 999 041

Obchodní oddělení
obchod@smartbrewery.cz



