

INFORME DE APLICACIÓN

MEDICION EN EL PROCESO DE ELABORACION DE CERVEZA - CERVECERAS ARTESANALES

Junio 5, 2024

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO

Walnut River Brewing Company en El Dorado, KS, opera desde 2013. Sus cervezas se venden en su taberna y también se envasan y venden a través de minoristas de licores. A medida que sus ventas crecieron a lo largo de los años, Walnut River identificó pasos clave en su proceso de elaboración de cerveza donde la medición precisa del agua era fundamental para mantener la consistencia en el sabor de la cerveza.

Requisitos del Medidor:

- Asequibilidad: las cervecerías artesanales tienen un presupuesto limitado para financiar el equipo
- Instalación y mantenimiento sencillos
- Limpieza sencilla y pantalla resistente al agua

SOLUCIÓN DE PRODUCTO

El medidor de elaboración FLOMEC se utiliza en Walnut River en tres puntos críticos del proceso de elaboración de la cerveza:

Cuando comienzan a elaborar un lote, se utiliza para medir la cantidad de agua mezclada con el grano durante el "macerao". La cantidad adecuada de agua es fundamental para garantizar que se alcance la temperatura correcta y para proporcionar la proporción correcta de grano y agua, manteniendo la eficiencia de las reacciones enzimáticas.

A continuación, utilizan el medidor de flujo para medir la cantidad de agua utilizada para enjuagar el grano durante el proceso de filtrado y sparging. El filtrado es cuando el líquido dulce, llamado mosto, se drena de la parte inferior del grano. El sparging es cuando se rocía agua sobre la parte superior del grano para enjuagar los azúcares residuales y compensar la cantidad de agua que absorbió el grano.

Tener un medidor de flujo que mida con precisión el volumen de agua agregada durante el sparging es fundamental para terminar con la cantidad deseada de cerveza.

El último lugar donde se utiliza el medidor de flujo es cuando el mosto se transfiere del hervidor de fermentación a un tanque de fermentación. Conocer la cantidad exacta de mosto en el tanque les permite calcular cuánta levadura agregar y ayudar a medir las pérdidas entre la elaboración de la cerveza y el envasado final.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

G2 Series Brew Meter - Tecnología de Turbina

- Carcasa de acero inoxidable
- Se adapta a tamaños de tuberías de ½ a 2 pulgadas
- Exactitud de lectura: +/- 1%
- Temperatura máxima de funcionamiento: 0°F to 185°F (-18°C to 85°C)
- Pantalla que funciona con batería: no requiere cableado
- Instalación sencilla: diseño compacto que mide entre 4.2 a 6.3 pulgadas de largo (según el modelo)

