

Der BT80 ist ein elektrisch betriebenes, sehr kompaktes und günstiges Brauhaus, das aus Edelstahl (AISI 304/V2A) besteht. Er hat Scheibenventile mit Clamp-Verbindungen und einen Dampfkondensator, der lediglich einen dünnen Wasserschlauch benötigt, um den Dampf in Kondensat zu verwandeln. Dadurch kann in geschlossenen Räumen gebraut werden. Das Läuterblech ist konisch geschlitzt und ist identisch mit denen der grossen Brauereien. Ein transparenter Schlauch inkl. Clamp-Verbindungen ist inklusive. Installiere die elektrischen Stecker der Heizungen und beginne zu brauen. Der BT80 verfügt über Räder mit Stoptern und kann z.B. nach dem Brauen ganz bequem in eine Ecke des Raums gerollt werden.

#### **Spezifikationen:**

Innerer Durchmesser der Kessel = 45 cm

Höhe = ca. 155 cm

Totales Volumen pro Kessel = 85 Liter

Gewicht eines Kessels = ca. XX kg.

BT80-Versandbox: Länge x Breite x Höhe = 1.3 m x 0.7 m x 1.07 m

Gewicht der BT80-Versandbox: ca. 100 kg

Die einzigen Dinge, die separat gekauft werden müssen, sind eine **kleine Pumpe** und ein

**Plattenwärmetauscher**.

#### **Oberer Kessel:**

Funktionen: Maischen/Läutern (auch möglich: Offenes Kochen, vergären)

Heizung: Elektrischer Heizer mit einer Leistung von 3 kW/230 V

Deckel: Deckel mit Malzöffnung

Eingänge: Läuterwasser, Würzezirkulation

Ausgänge: Auslauf, Klarwürzeauslauf

Weitere Eigenschaften: Konischer Schlitzfilter fürs Läutern, Thermometer

#### **Unterer Kessel:**

Funktionen: Aufheizen des Läuterwassers/Aufheizen der Würze während dem Läutern/Whirlpool/Würzekochen

Heizung: Elektrischer Heizer mit einer Leistung von 3 kW/230 V

Eingänge: Whirlpool, Hopfengabe "hop port"

Ausgänge: Klarwürzeauslauf, Auslauf, Dampfausgang

Weitere Eigenschaften: Thermometer, Füllstandanzeige, Dampfkondensator

**Kochen im unteren Kessel:** Ein Dampfkondensator wird benutzt, um die Würze im unteren Kessel zu kochen, so dass selbst in geschlossenen Räumen das Brauen möglich ist. Im unteren Kessel kann pro Sud mindestens 80 Liter Würze gekocht werden.

**Der schnelle Doppelsud:** Aufgrund der Tatsache, dass der obere Kessel leer ist, wenn im unteren gekocht wird, kann ein zweiter Sud relativ rasch parallel zum Kochen des ersten Suds eingemaischt werden. Ein Doppelsud, d.h. rund 160 Liter Würze, sind in einem normalen Arbeitstag möglich.

**Preis:**

**BT80: 2'980 CHF**

Der Preis beinhaltet nicht den Zoll\* und die MWST des jeweiligen Landes und den Transport von Basel/Schweiz zum Kunden.

Interessiert an einem BT80? Melde Dich hier: [brewtower140@yahoo.com](mailto:brewtower140@yahoo.com)

\*CH: 0 %, EU: 1-2 %

**LINKS:**

1. [Hinweise für den BT80](#)
2. [Video: Wie braut man?](#)
3. [Präsentation: Wie braut man?](#)
4. Versandkosten von Basel/Schweiz zu Dir
5. [BT140-Brauereikonzepte \(BT140\)](#)
6. [Tipps & Tricks für Brauer](#)
7. [Preisliste](#)

