

Brouwtechniek Nederland

van der Duyn van Maasdamstraat 36

5344HS Oss, Nederland

Tel. +31 (0) 624898198

constant@brouwtechniek.nl

Rapport

Geursituatie Brouwerij Eem Bier te Elburg

Auteur: Constant Keinemans

Datum: Mei 2015

Kenmerk: CKBE150525

www.brouwtechniek.nl

Revisie historie:

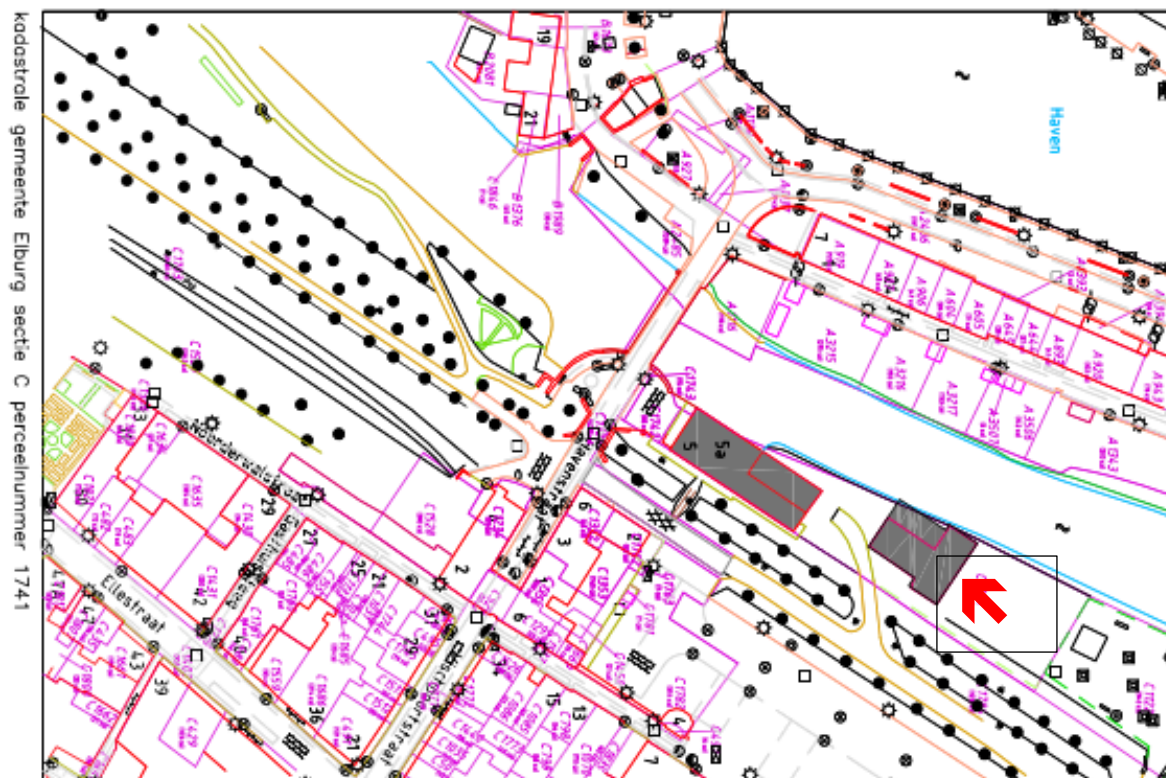
revisie	datum	wijzigingen
0	28 nov 2014	1 ^e opzet
1	25 mei 2015	2 ^e opzet
2		
3		
4		

Projectgegevens:

Bedrijfsnaam	Brouwerij Eem Bier
Adresgegevens	Havenstraat 5/5A
Postcode, woonplaats	8081 GN, Elburg
contactpersoon	t.a.v. fam Vos , R.v. Moorst
Telefoonnummer	
Emailadres	
Referentienummer Brouwtechniek	CKBE150525

www.brouwtechniek.nl

Brouwerij Eem Bier heeft Brouwtechniek Nederland de opdracht verstrekt om in het kader van de ontwikkeling van de nieuw te bouwen brouwerij aan de Havenstraat te Elburg de geursituatie van de bierbrouwerij in kaart te brengen. Deze brouwerij gaat deel uitmaken van een groter plan met oa horeca. De brouwerij zal gesitueerd worden in het met de rode pijl aangegeven deel.



www.brouwtechniek.nl

Brouwtechniek Nederland - Van der Duyn van Maasdamstraat 36 - 5344HS Oss, Nederland
tel. +31(0)624898198

2 Productieproces

Bier bestaat voor het grootste gedeelte uit water.

Uit vermouten gerst worden suikers gewonnen, de hop zorgt voor de bitterheid en de conserverende werking. Deze 3 grondstoffen samen zorgen dat er met behulp van gist bier kan ontstaan.

Bier wordt gebrouwen volgens de volgende methode:

In de maischketel wordt het moutschroot (moutmeel en bliezen) vermengd met warm brouwwater. Dit mengsel wordt gedurende circa één uur en 30 minuten langzaam verwarmd. Om al het zetmeel om te zetten in suikers

Daarna wordt het mengsel gefiltreerd.

Het filtraat, de wort, wordt vervolgens gedurende één uur a anderhalf uur gekookt met hop. Na het koken wordt de wort vergist en gelagerd in een gesloten vergistingstank.

Na een aantal weken kan het bier worden afgevuld of wordt geschonken in het proeflokaal.

3 Samenvatting en conclusies

Aan de hand van de nieuw te bouwen bierbrouwerij Hebben we informatie ingewonnen bij diversen brouwerij bouwers, waar onder oa de brouwerijbouwer Caspary GmbH, An Brewtech. Door hen is aangegeven dat de brouwerij geen geur produceert. Dit komt doordat tijdens het koken en maischen waar eventueel geur kan ontstaan de geur in combinatie met damp geforceerd wordt afgevoerd middels een ventilator. Deze damp met eventuele geur wordt vervolgens middels een condensor gecondenseerd. Het condens wordt via het vuilwaterriool afgevoerd en er is zal hier dus geen geur ontstaan. Ook wordt er dus geen schoorsteen op het dak geplaatst voor de uitstoot van dampen met eventuele geuren tijdens het brouwproces.

Incidenteel kan het zijn dat er wat geur vrij komt echter is dit alleen het gevallen wanneer er ergens een storing op treed. Dit zal in de praktijk niet of nauwelijks voorkomen.

Bijgevoegd in de bijlage vind u een schets van de situatie:

www.brouwtechniek.nl

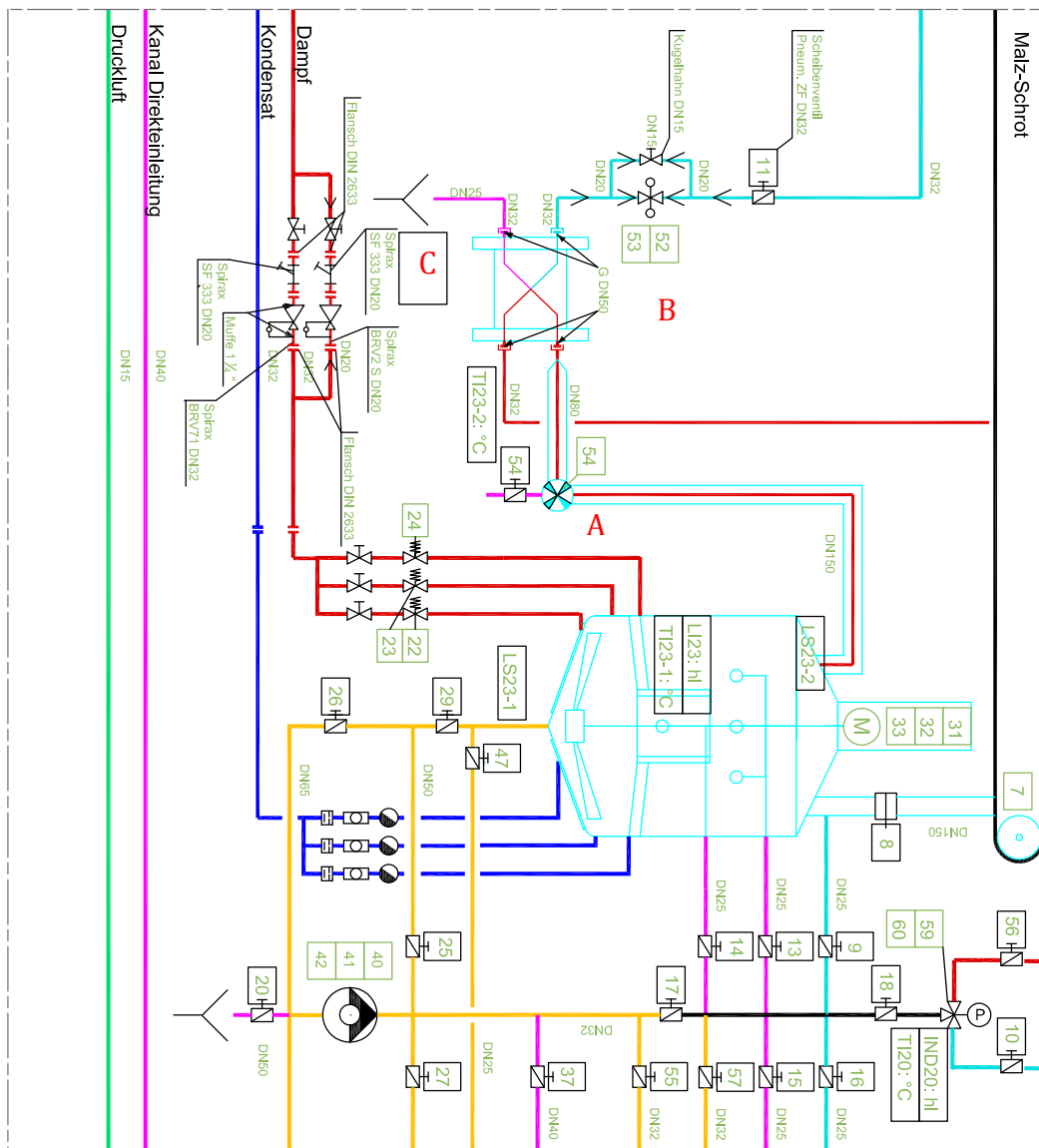
BIJLAGE:

Situatie schets bierbrouwerij:

Legenda:

- A. Ventilator, om geforceerd de geur en damp af te voeren
- B. Condensor, om de damp en geur te condenseren tot water
- C. Afvoer, hierheen gaat het gecondenseerd water zonder geur of damp

www.brouwtechniek.nl



www.brouwtechniek.nl