



ONDERZOEK BEDRIJVEN EN MILIEUZONERING
WONINGBOUW
KOESTRAAT 16 OIRSCHOT

De Roever Omgevingsadvies

Heidebloemstraat 15
Postbus 64
5480 AB Schijndel
T 073 594 10 11
F 073 594 11 20
E info@deroever.nl
W www.deroever.nl

NL97 RABO 0122 6903 11
NL21 INGB 0001 0833 26
Advies- en ingenieursbureau
J.G. de Roever B.V.
KvK 16068733
BTW NL 8015.63.136.B.01

Titel document:	Onderzoek bedrijven en milieuzonering Koestraat 16 Oirschot
Referentie:	20200230.v08
Datum:	23 augustus 2021
Opdrachtgever:	Compositie 5 stedenbouw bv

INHOUDSPGAVE

1. INLEIDING.....	4
2. UITGANGSPUNTEN.....	6
2.1. Onderzoeksvragen	6
2.2. Uitwaartse of inwaartse milieuzonering	6
2.3. Omgevingstypen.....	6
2.4. Richtafstanden.....	6
2.5. Gebied met functiemenging.....	7
3. ONDERZOEK BEDRIJVEN EN MILIEUZONERING.....	8
3.1. Omgevingstype	8
3.2. Uitwaartse milieuzonering	8
3.3. Richtafstanden.....	8
3.3.1. Transformator Heistraat 1a (geluid).....	10
3.3.2. Restaurant/zalencentrum Koestraat 16 (geluid).....	13
3.3.3. Bierbrouwerij Koestraat 20 (geur, geluid en gevaar).....	15
4. CONCLUSIE.....	19
BIJLAGE I. KAART RICHTAFSTANDEN.....	20
BIJLAGE II. TEKENING KOESTRAAT 16.....	21
BIJLAGE III. OBM KOESTRAAT 20	22
BIJLAGE IV. GEURONDERZOEK KOESTRAAT 20.....	23

1. INLEIDING

Aan de Koestraat 16 te Oirschot is in het voormalig stadspaleis partycentrum 'Hof van Solms' gevestigd, een evenementenlocatie voor het trouwen, feesten en vergaderen. Het partycentrum beschikt over een ruim achter terrein welke gedeeltelijk wordt gebruikt ten behoeve van het parkeren. Het overige gedeelte van het achter terrein ligt echter braak. Daarom bestaat het voornemen om ter plaatse te voorzien in een nieuwe passende bestemming in de vorm van woningbouw.

Om de voorgenomen herontwikkeling mogelijk te maken, dient het vigerende ruimtelijke regime te worden herzien. Onderdeel van de herziening is een onderzoek bedrijven en milieuzonering.

Het plangebied is aangegeven op afbeelding 1.



Afbeelding 1. Plangebied
Bron: PDOK

Een goede ruimtelijke ordening voorziet in het voorkomen van voorzienbare hinder en gevaar door milieubelastende activiteiten. Door bij nieuwe ontwikkelingen voldoende afstand in acht te nemen tussen milieubelastende activiteiten (zoals bedrijven) en gevoelige functies (zoals woningen) worden hinder en gevaar voorkomen en wordt het anderzijds bedrijven mogelijk gemaakt zich binnen aanvaardbare voorwaarden te vestigen. Dit wordt milieuzonering genoemd.

In dit rapport wordt de milieuzonering ten aanzien van het ruimtelijk plan beschreven. Hierbij is gebruik gemaakt van de handreiking Bedrijven en milieuzonering¹. In hoofdstuk 2 worden de uitgangspunten toegelicht. In hoofdstuk 3 beschrijven wij richtafstanden ten aanzien van de verschillende functies in de omgeving. Ten slotte volgen in hoofdstuk 4 de conclusies.

¹ Vereniging van Nederlandse Gemeenten (VNG), 2009

2. UITGANGSPUNTEN

2.1. Onderzoeksvragen

Bij het beoordelen van een ruimtelijk plan spelen standaard de volgende vragen:

- is ter plaatse van de gewenste ruimtelijke ontwikkeling een aanvaardbaar woon- en leefklimaat gegarandeerd?
- worden omliggende bedrijven (onevenredig) in hun belangen geschaad?

Om een antwoord te geven op deze vragen is een inventarisatie gemaakt van de milieubelastende en milieugevoelige functies in de omgeving.

2.2. Uitwaartse of inwaartse milieuzonering

Ruimtelijke scheiding kan tot stand komen door uitwaartse of inwaartse milieuzonering. Bij uitwaartse milieuzonering wordt uitgegaan van de milieubelastende functies. In een zone rondom de milieubelastende functies worden woningen geweerd. Bij inwaartse milieuzonering wordt uitgegaan van de milieugevoelige functies. In een zone rondom de milieugevoelige functies zijn bepaalde milieubelastende functies niet toelaatbaar.

2.3. Omgevingstypen

In de handreiking Bedrijven en milieuzonering worden twee omgevingstypen beschreven:

Omgevingstype rustige woonwijk en rustig buitengebied

Een rustige woonwijk is een woonwijk die is ingericht volgens het principe van functiescheiding. Afgezien van wijkgebonden voorzieningen komen vrijwel geen andere functies (zoals bedrijven of kantoren) voor. Langs de randen is weinig verstoring door verkeer.

Omgevingstype gemengd gebied

Een gemengd gebied is een gebied met een matige tot sterke functiemenging. Direct naast woningen komen andere functies voor, zoals winkels, horeca en kleine bedrijven. Ook een lintbebouwing in het buitengebied met overwegend agrarische en andere bedrijvigheid kan als gemengd gebied worden beschouwd. Gebieden die direct langs de hoofdinfrastructuur liggen, behoren ook tot het omgevingstype gemengd gebied.

2.4. Richtafstanden

Voor alle typen bedrijven zijn in bijlage 1 van de handreiking Bedrijven en milieuzonering richtafstanden opgenomen. Het betreft de richtafstanden voor de vier ruimtelijke relevante milieuaspecten geur, stof, geluid en gevaar. Bij het bepalen van deze richtafstanden zijn onder andere de volgende uitgangspunten gehanteerd:

- a. het betreft 'gemiddelde' moderne bedrijfsactiviteiten met gebruikelijke productieprocessen en voorzieningen;
- b. de richtafstanden bieden in beginsel ruimte voor normale groei van de bedrijfsactiviteiten.

De richtafstanden gelden ten opzichte van een rustige woonwijk en rustig buitengebied. Ten opzichte van een gemengd gebied kunnen de richtafstanden met één afstandsstap worden verkleind (behalve voor het aspect gevaar). Dit is toegelicht in tabel 1.

Tabel 1. Richtafstanden

Milieucategorie	afstand tot rustige woonwijk / buitengebied	afstand tot gemengd gebied
1	10 m	0 m
2	30 m	10 m
3.1	50 m	30 m
3.2	100 m	50 m
4.1	200 m	100 m
4.2	300 m	200 m
5.1	500 m	300 m
5.2	700 m	500 m
5.3	1.000 m	700 m
6	1.500 m	1.000 m

2.5. Gebied met functiemenging

Het begrip 'gemengd gebied' wordt gebruikt om de richtafstanden *tussen* milieubelastende functies (bedrijven) en een gebied met een variatie aan functies (zoals wonen, horeca en kleine bedrijvigheid) aan te geven. Het begrip 'gebied met functiemenging' wordt gebruikt om aan te geven welke functies *binnen* een gebied met functiemenging toelaatbaar zijn. Binnen een gebied met functiemenging zijn milieubelastende en milieugevoelige functies op korte afstand van elkaar gesitueerd. De richtafstanden uit tabel 1 zijn dan niet toepasbaar.

In bijlage 4 van de handreiking Bedrijven en milieuzonering zijn bedrijfsactiviteiten opgenomen waarvan geacht wordt dat deze toelaatbaar zijn binnen een gebied met functiemenging. Voor deze activiteiten gelden geen richtafstanden, maar wordt de toelaatbaarheid beoordeeld aan de hand van de volgende categorieën:

- categorie A: toelaatbaar aanpandig aan woningen, de eisen uit het Bouwbesluit voor de scheiding tussen milieugevoelige en milieubelastende functies zijn toereikend;
- categorie B: toelaatbaar indien bouwkundig afgescheiden van woningen, vanwege de iets grotere milieubelasting dan categorie A;
- categorie C: toelaatbaar indien gesitueerd aan een hoofdweg, vanwege de grotere verkeersaantrekkende werking dan categorieën A en B.

Daarnaast gelden voor de toelaatbaarheid de volgende randvoorwaarden:

- het gaat om kleinschalige bedrijvigheid;
- productie en/of laad- en loswerkzaamheden vinden alleen in de dagperiode plaats;
- de activiteiten (inclusief opslag) geschieden hoofdzakelijk inpandig;
- activiteiten uit categorie C beschikken over een goede aansluiting op de hoofdinfrastructuur.

3. ONDERZOEK BEDRIJVEN EN MILIEUZONERING

3.1. Omgevingstype

In de omgeving van het plangebied is sprake van bedrijvigheid en andere functies direct naast woningen. Het plangebied moet worden aangemerkt als gelegen in het omgevingstype gemengd gebied.

3.2. Uitwaartse milieuzonering

Bij uitwaartse milieuzonering wordt uitgegaan van de milieubelastende functies in de omgeving. In een zone rondom de milieubelastende functies worden milieugevoelige functies (de te bestemmen gevoelige functies) geweerd.

De woningen zelf vormen geen milieubelastende functie. Een analyse van inwaartse milieuzonering is niet nodig.

3.3. Richtafstanden

Op basis van de vigerende bestemmingsplannen zijn de milieubelastende functies in de omgeving bepaald. De milieubelastende functies en de bijbehorende richtafstanden zijn weergegeven op afbeelding 2 en de kaart in bijlage I. Het betreft de richtafstanden tot een gemengd gebied behorend bij de maximale planologische mogelijkheden per locatie.

De richtafstanden behorende bij de milieubelastende functies zijn toegelicht in tabel 2.

Tabel 2. Richtafstanden milieubelastende functies omgeving

Inrichting, bestemming	SBI Omschrijving	Richtafstand (m) gemengd gebied				Max. afstand (m)
		Geur	Stof	Geluid	Gevaar	
Heistraat 1a Transformator 315 KVA	Elektriciteitsdistributiebedrijven, met transformatorvermogen < 10 MVA	0	0	10	10	10
Koestraat 16 Horeca/zaal	Restaurants, discotheken, muziekcafés	0	0	10	10	10
Koestraat 20 Bierbrouwerij	Bierbrouwerijen	200	10	50	50	200



Afbeelding 2. Richtafstanden
Bron: PDOK

De te realiseren woningen (schetsplan) liggen binnen de volgende richtafstanden:

- 10 meter voor geluid afkomstig van de transformator aan Heistraat 1a;
- 10 meter voor gevaar afkomstig van de transformator aan Heistraat 1a;
- 200 meter voor geur afkomstig van de bierbrouwerij aan Koestraat 20;
- 50 meter voor geluid afkomstig van de bierbrouwerij aan Koestraat 20;
- 50 meter voor gevaar afkomstig van de bierbrouwerij aan Koestraat 20.

Deze aspecten worden afzonderlijk behandeld in komende subparagrafen.

3.3.1. Transformator Heistraat 1a (geluid en gevaar)

Op basis van milieudossiers is niet bekend of sprake is van een relevante geluidbron binnen het transformatorhuis. De dichtstbijzijnde woning wordt gerealiseerd op ongeveer 4 meter van dit transformatorhuis. Op afbeeldingen 3 tot en met 6 zijn foto's van het transformatorhuis weergegeven:



Afbeelding 3. Oostzijde transformatorhuis (rooster)



Afbeelding 4. Zuidzijde transformatorhuis (2 roosters)



Afbeelding 5. Noordzijde transformatorhuis (geen openingen)



Afbeelding 6. Westzijde transformatorhuis (rooster)

De bestaande woning aan Heistraat 1 ligt op 4 meter van het transformatorhuis, aan een zijde waar zich twee roosters bevinden. Het transformatorhuis valt onder de regels van het Activiteitenbesluit milieubeheer en moet daarom ter plaatse van bestaande woningen voldoen aan de grenswaarden voor geluid die zijn opgenomen in het Activiteitenbesluit. De bestaande woning aan Heistraat 1 is maatgevend, aangezien er openingen zijn in de richting van die woning en deze woning dichterbij ligt dan de nieuwe woningen. De dichtstbijzijnde nieuwe woning bevindt zich aan de noordzijde van het transformatorhuis, waar geen openingen in de gevel zijn. De dichtstbijzijnde nieuwe woning in westelijke richting ligt op veel grotere afstand van het transformatorhuis, ver buiten de richtafstand (namelijk ca. 20 meter).

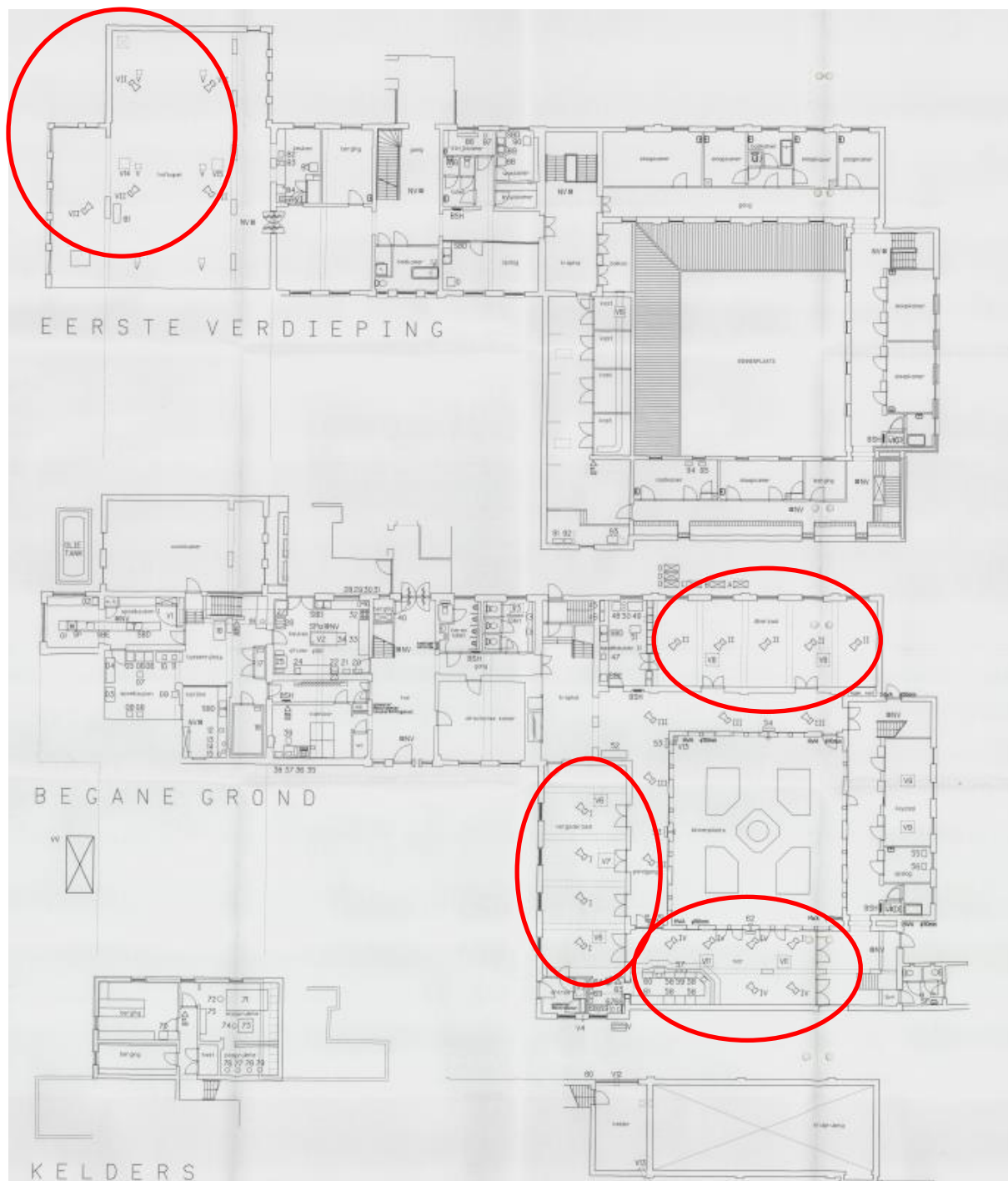
Om bovenstaande redenen wordt een nader onderzoek naar het geluid afkomstig van het transformatorhuis niet noodzakelijk geacht.

Voor de ontwikkeling is door de Omgevingdienst Zuidoost-Brabant contact gezocht met de eigenaar van het transformatorhuis (Enexis). Enexis kan zich vinden in de ontwikkeling en geeft aan dat de gronden buiten de erfgrans van het transformatorhuis gebruikt kunnen worden voor de beoogde ontwikkeling, ook voor wat betreft het aspect gevaar.

3.3.2. Restaurant/zalencentrum Koestraat 16 (geluid)

De richtafstand voor geluid afkomstig van het restaurant/zalencentrum aan Koestraat 16 wordt niet overschreden. Omdat bij een restaurant/zalencentrum de uitstraling van het gebouw maatgevend is, is de richtafstand rondom de horecabestemming inzichtelijk gemaakt.

Het restaurant/zalencentrum valt onder de regels van het Activiteitenbesluit milieubeheer en moet daarom ter plaatse van bestaande woningen voldoen aan de grenswaarden voor geluid die zijn opgenomen in het Activiteitenbesluit. Op afbeelding 7 en in bijlage II zijn de plattegronden van het pand weergegeven. De ruimtes met geluidboxen zijn rood omcirkeld.



Afbeelding 7. Plattegronden restaurant/zalencentrum Koestraat 16

Bestaande woningen aan de Koestraat liggen veel dicht bij het restaurant/zalencentrum dan de te realiseren woningen. Bestaande woningen zullen maatgevend zijn voor het gebruik van de noordelijke zalen. Op afbeelding 2 is te zien dat bestaande woningen aan de Koestraat veel dichtbij het restaurant/zalencentrum liggen dan de te realiseren woningen. De bestaande woningen zijn maatgevend. Gesteld kan worden dat ter plaatse van de te realiseren woningen sprake is van een aanvaardbaar woon- en leefklimaat en dat het restaurant/zalencentrum niet in haar belangen wordt geschaad. Aangezien er verregaande

plannen zijn om het restaurant/zalencentrum om te bouwen naar woningen is in de toekomst geen geluidhinder te verwachten. Om bovenstaande redenen wordt een nader onderzoek naar het geluid afkomstig van het restaurant/zalencentrum niet noodzakelijk geacht.

3.3.3. Bierbrouwerij Koestraat 20 (geur, geluid en gevaar)

Er is sprake van een kleinschalige bierbrouwerij met een horeca-gedeelte (gastenkamer, proeflokaal en terras). De milieubelasting is niet te vergelijken met een bierbrouwerij van het formaat van de grote Nederlandse biermerken, waarvoor de richtafstanden in tabel 2 gelden. De milieubelasting naar de omgeving is te vergelijken met de milieubelasting naar de omgeving door een ander ambachtelijk productieproces van dranken, zoals bijvoorbeeld de vervaardiging van wijn, cider e.d. Voor die bedrijven geldt een richtafstand tot een gemengd gebied van 0 meter voor geur, 0 meter voor stof, 10 meter voor geluid en 0 meter voor gevaar. Aan die richtafstanden wordt voldaan. Ondanks dat worden de aspecten geur, geluid en gevaar nader toegelicht.

Geur

Voor deze inrichting is op 8 juli 2014 een omgevingsvergunning beperkte milieutoets verleend, zie bijlage III van dit rapport. Het aspect geur is in de vergunning als volgt beoordeeld:

Geur

In de notitie van de geursituatie zijn de activiteiten getoetst aan de Nederlandse Emissie Richtlijnen (NeR), artikel 4.110 van het Activiteitenbesluit en artikel 4.107 van de Activiteitenregeling. Sinds het opstellen van de geurnotitie is het Activiteitenbesluit en de Activiteitenregeling gewijzigd. Artikel 4.110 van het Activiteitenbesluit en artikel 4.107 van de Activiteitenregeling zijn vervangen door respectievelijk artikel 3.140 van het Activiteitenbesluit en artikel 3.103 van de Activiteitenregeling. De inhoud van de artikelen is niet gewijzigd.

In de NeR is een Bijzondere regeling Bierbrouwerijen opgenomen. In de bijzondere regeling wordt onderscheid gemaakt in grote en kleine brouwerijen. Voor kleine brouwerijen ligt de ondergrens op een productie van 200.000 hectoliter bier per jaar. De bijzondere regeling is echter alleen van toepassing op IPPC-inrichtingen. Ondanks dat bij onderhavige inrichting geen sprake is van een IPPC-inrichting, wordt aansluiting gezocht bij deze bijzondere regeling.

In de bijzondere regeling is voor kleine brouwerijen geen grenswaarden voor de geuremissie opgenomen. Om de geuremissie te beperken moeten maatregelen conform de stand van de techniek via good house-keeping en het gesloten houden van installaties en productieruimten worden beperkt.

In de notitie wordt voor onderhavige bierbrouwerij aangegeven welke maatregelen zullen worden getroffen, het betreft de volgende:

- in beide brouwerijen worden de productieruimten, de opslagvoorzieningen voor grondstoffen en afvalstoffen alsmede de procesonderdelen zoveel mogelijk gesloten uitgevoerd;
- in de huisbrouwerij worden de vrijkomende dampen uit de brouwketel via een schoorsteen van 5,4 meter bovendaks op de buitenlucht geëmitteerd;
- in de museumbrouwerij wordt de ruimte met de brouwketel, in pandig via een wandventilator afgezogen, en op 6 meter bovendaks naar de buitenlucht geëmitteerd.

Gezien de bij het bedrijf getroffen maatregelen en voorzieningen is het aannemelijk dat de kans op geuroverlast beperkt zal zijn. Vanuit het verleden zijn ook geen klachten met betrekking tot geuroverlast van dit bedrijf bekend.

Onderdeel van de vergunning is tevens het onderzoek 'Geursituatie Koestraat 20 te Oirschot' d.d. 23 december 2012 met het kenmerk 20112199-03, zie bijlage IV van dit rapport. Uit dat geuronderzoek blijkt dat er geen geurhinder te verwachten is buiten de grenzen van het plangebied 'Bestemmingsplan Koestraat 20'. Om bovenstaande redenen wordt een nader onderzoek naar de geur afkomstig van de inrichting niet noodzakelijk geacht.

Bovendien vormt de meest dichtbijgelegen woning aan Koestraat 20 (aparte woonbestemming) het maatgevende geurgevoelige object. Deze woning ligt op ongeveer 12 meter van de afzuigingen van de bierbrouwerij. De te realiseren woningen liggen op ongeveer 40 meter van de afzuigingen van de bierbrouwerij. Gesteld kan worden dat ter plaatse van de te realiseren woningen sprake is van een aanvaardbaar woon- en leefklimaat en dat de bierbrouwerij niet in haar belangen wordt geschaad.

Geluid

Voor deze inrichting is op 8 juli 2014 een omgevingsvergunning beperkte milieutoets verleend. Het aspect geluid is in de vergunning als volgt beoordeeld:

Geluid

De gevolgen van de activiteiten binnen het bedrijf voor geluid zijn beperkt. De procesonderdelen van de bierbrouwerij en de condensor van de koeling zullen in pandig worden geplaatst. Het aantal vrachtwagenbewegingen voor de aanvoer van grondstoffen is beperkt (gemiddeld 7 keer per maand). Het is te verwachten dat de aangevraagde inrichting daarom niet tot onacceptabele geluidoverlast leiden en zal kunnen voldoen aan het wettelijk toegestane niveau.

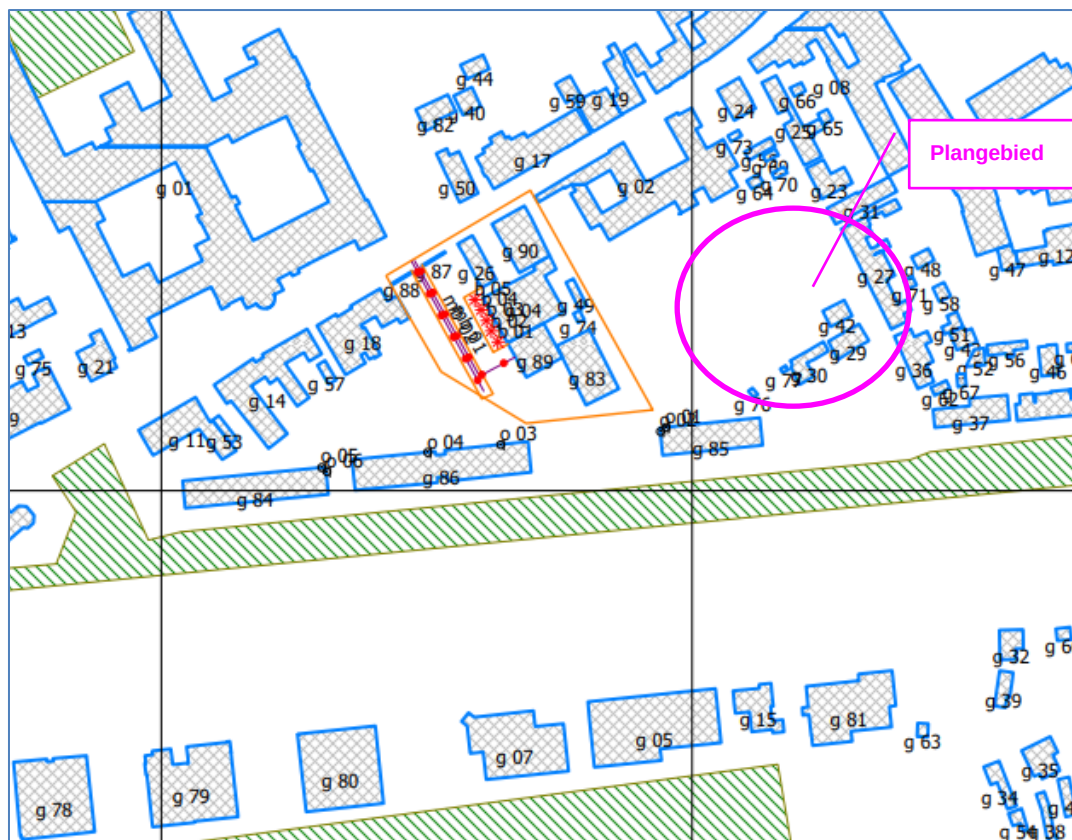
Verder zijn ook gevolgen voor bodem, afvalstoffen en –water en energie aan de orde. Gelet op de algemeen geldende regels die volgens het Activiteitenbesluit van toepassing zijn, treft de initiatiefnemer voldoende maatregelen om gevaar, schade of hinder voor de omgeving te voorkomen dan wel te beperken tot het wettelijk toegestane niveau.

Conclusie

Op basis van de voorgaande beoordelingen is vastgesteld dat de activiteit geen belangrijke nadelige gevolgen heeft voor het milieu. Voor de gevraagde activiteit hoeft geen milieueffectrapport te worden opgesteld. Een reden voor het weigeren van de gevraagde omgevingsvergunning beperkte milieutoets is niet aanwezig.

Om bovenstaande redenen wordt een nader onderzoek naar het geluid afkomstig van de inrichting niet noodzakelijk geacht.

Daarnaast: voor het bestemmingsplan Barcelona (ten zuiden van de bierbrouwerij) is een akoestisch onderzoek naar de geluiduitstraling van de bierbrouwerij uitgevoerd, zie het 'Akoestisch onderzoek industrielaai, woningbouwgebied Barcelona te Oirschot' met het kenmerk M179659.001.001/JSM d.d. 19 mei 2017. De geluidbronnen van de bierbrouwerij zijn weergegeven op afbeelding 8.



Afbeelding 8. Geluidbronnen

Bron: Akoestisch onderzoek met het kenmerk M179659.001.001/JSM d.d. 19 mei 2017

Ter plaatse van alle toetspunten (met name o 03 en o 04) wordt aan de grenswaarden voor geluid uit het Activiteitenbesluit voldaan. Deze toetspunten liggen op veel kortere afstand van de geluidbronnen van de bierbrouwerij dan de te realiseren woningen. Bovendien bevinden zich tussen de geluidbronnen en de te realiseren woningen binnen het plangebied 'eigen' bedrijfsgebouwen van de bierbrouwerij die voor afscherming zorgen. Gesteld kan worden dat ter plaatse van de te realiseren woningen sprake is van een aanvaardbaar woon- en leefklimaat en dat de bierbrouwerij niet in haar belangen wordt geschaad.

Gevaar

Bij de grotere bierbrouwerijen is het aspect gevaar relevant vanwege de aanwezigheid van grote ammoniak-koelinstallaties. Bij de bierbrouwerij aan Koestraat 20 is geen sprake van een dergelijke installatie en daarmee ook geen sprake van een inrichting die valt onder het Besluit externe veiligheid inrichtingen (Bevi). Omdat uit het milieudossier volgt dat er geen relevante bronnen voor het aspect gevaar zijn kan worden gesteld dat ter plaatse van de te realiseren woningen sprake is van een aanvaardbaar woon- en leefklimaat en dat de bierbrouwerij niet in haar belangen wordt geschaad.

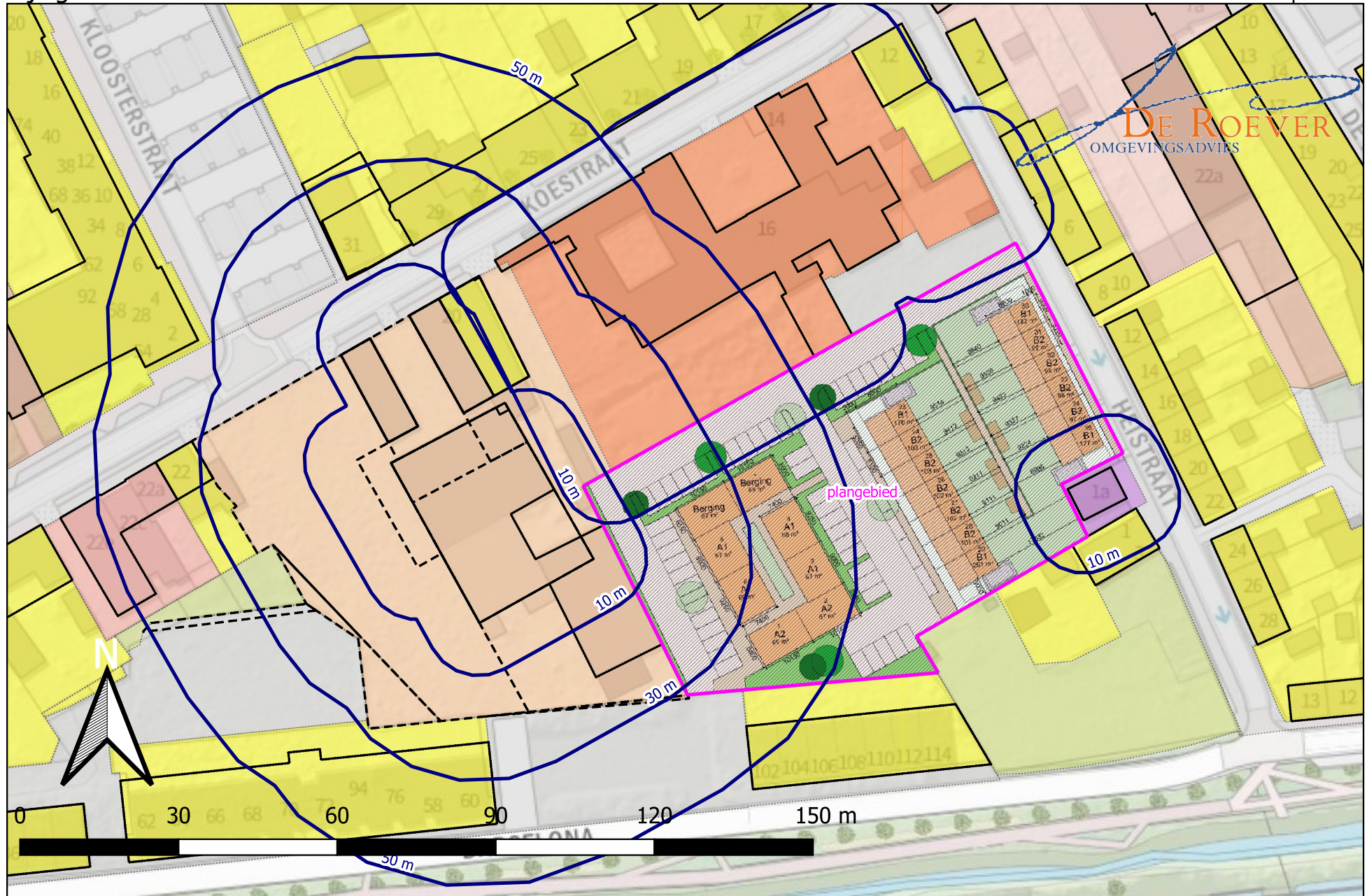
4. CONCLUSIE

In dit onderzoek zijn de richtafstanden van de milieubelastende functies rondom het plangebied aan Koestraat 16 te Oirschot onderzocht.

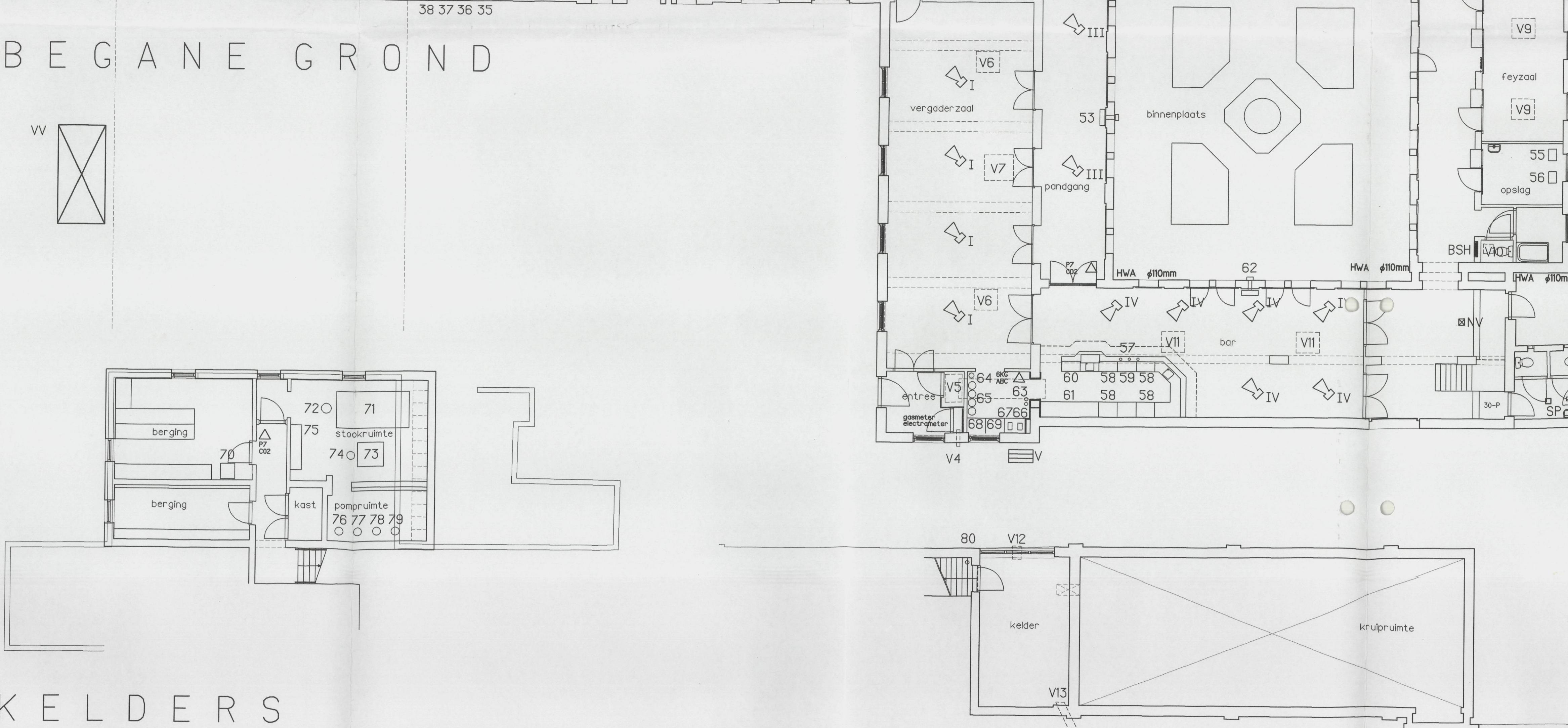
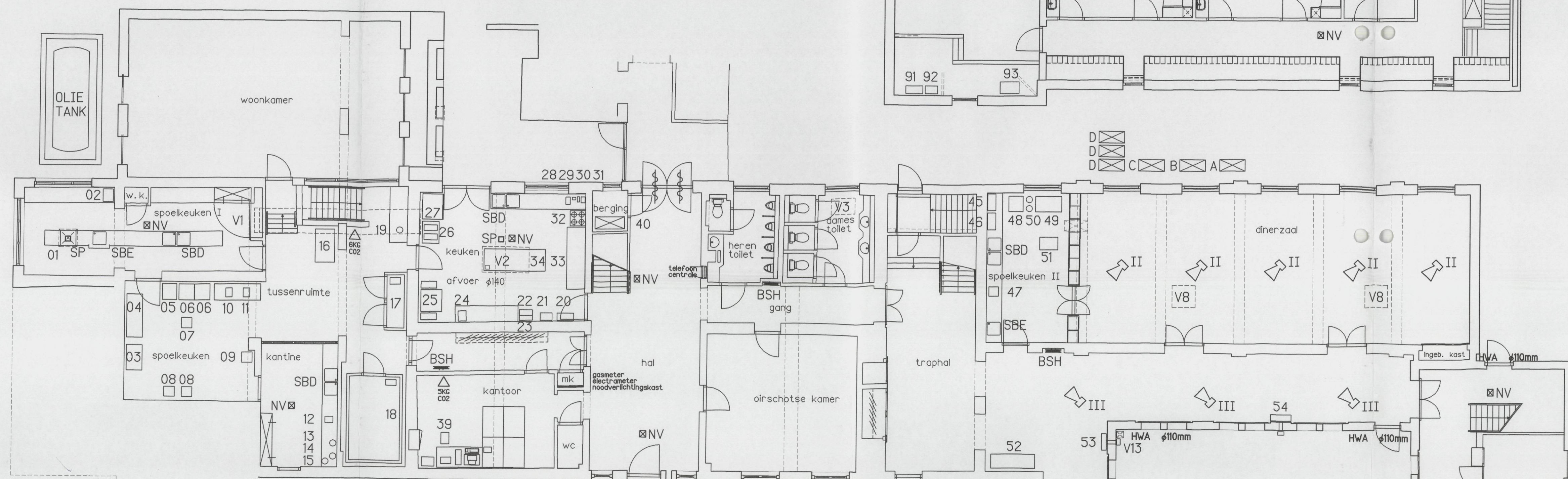
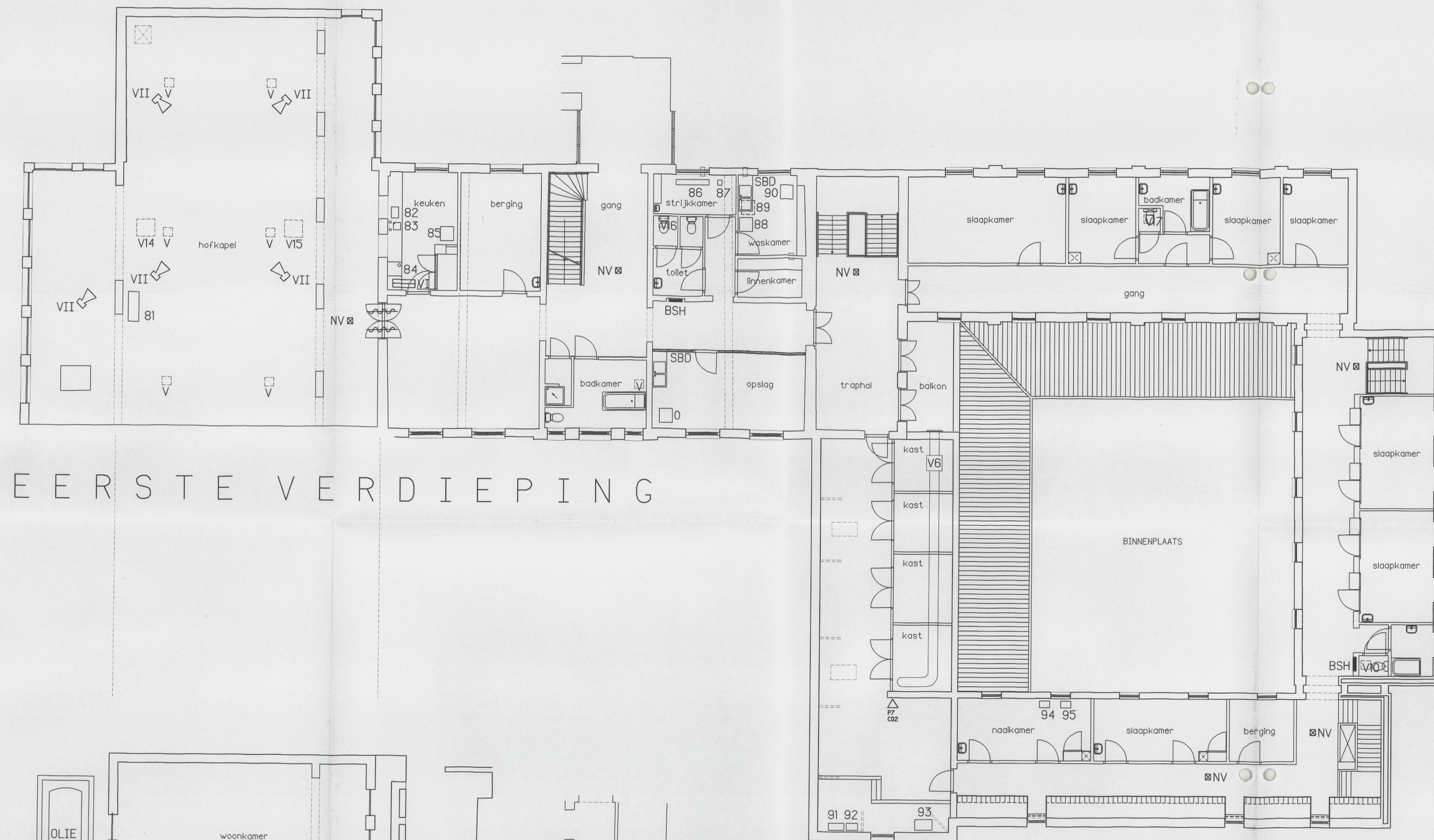
In hoofdstuk 3 is toegelicht dat ter plaatse van de woningen sprake is van een aanvaardbaar woon- en leefklimaat en dat de omliggende inrichtingen niet in hun belangen worden geschaad.

Bedrijven en milieuzonering vormt geen belemmering voor het plan.

BIJLAGE I. KAART RICHTAFSTANDEN



BIJLAGE II. TEKENING KOESTRAAT 16



VENTILATIE

- V1 LUCHTBEHANDELINGSKAST VOOR VERWARMING SPOELKEUKEN EN KEUKEN LUCHTAANVOER ONDERIN KAST VERW. LUCHT VIA KANAAL NAAR KEUKEN UITM. LINKSBOVEN EN VERWARME LUCHTTOEVOER T. B. V. SPOELKEUKEN BOVENIN KAST
- V2 AFZUGKAP 0,6kW UITM. HOOGTE 12000+P
- V3 MECHANISCHE VENTILATIE 0,5 kW UITM. HOOGTE 3500+P
- V4 ONTLUCHTING Ø100 OP 2300+P / BELUCHTING Ø100 OP 200+P
- V5 LUCHTBEHANDELINGSKAST T. B. V. VERWARMING BAR MET WARMTEWISSELAAR
- V6 MECHANISCHE AFZUGING 2X 0,035kW UITM. HOOGTE 4000+P2X
- V7 ELECTRISCHE LUCHTREINIGER
- V8 MECHANISCHE AFZUGING 2X0,035kW UITM. HOOGTE 8000+P
- V9 NATUURLIJKE AFVOER 2X
- V10 ITHO AFZUGING 0,035 kW UITM. HOOGTE 8000+P
- V11 MECHANISCHE VENTILATIE 2X0,8kW UITM. HOOGTE 8000+P

- V12 RAAMVENTILATOR 0,035kW UITM. HOOGTE 200-P
- V13 ONTLUCHTING Kelder

- V14 DAKVENTILATOR 0,035kW UITM. HOOGTE 10000+P
- V15 DAKVENTILATOR 0,035kW UITM. HOOGTE 10000+P
- V16 MECHANISCHE VENTILATIE 0,035kW UITM. HOOGTE 10000+P
- V17 MECHANISCHE VENTILATIE 0,035kW UITM. HOOGTE 10000+P

RENVOOI BEGANE GROND

01	VAATWASMACHINE PROFESSIONEEL	0,55
02	SLAGROOMAPPARAAT	
03	VRIESKASTJE TBV IJS	0,75
04	VRIESKIST	1,5
05	VRIESKIST	0,75
06	AU BAIN MARIE	2X1,4
07	ELECTR. VERWARME BORDENWAGEN	
08	WARMHOUDKASTEN	2X1,6
09	STOFZUIGER	0,5
10	KOFFIEZETAPPARAAT	0,24
11	KOFFIEZETAPPARAAT	0,30
12	EXPRESSOMACHINE	1,25
13	HUISHOUDELIJKE WATERKOKER	2,2
14	HUISHOUDELIJKE KOFFIEZETAPPARAAT	1,2
15	SINAASAPPELPERS	0,18
16	GASGESTOOKTE BARBEQUE	
17	KOELING MET INGEB. KOELMOTOR	0,764
18	KOELING MET INGEB. KOELMOTOR	0,764
19	GEHAKTMOLEN	1,5
20	GRILL	4,5
21	SNIJMACHINE	0,25
22	GEHAKTMOLEN	4,5
23	TOSTIE-IJZER	
24	SNIJMACHINE	0,22
25	ELECTR. KANTELBAAR BRAADLEDE	0,38
26	DUBBELE FRITEUSE	2X3,5
27	COMBISTEAMER	
28	DIV. HUISHOUDELIJKE APPARATEN	
29	DIV. HUISHOUDELIJKE APPARATEN	
30	MIXER	
31	HUISHOUDELIJKE FRITEUSE	
32	4-PITS GASFORNUIS	15,2
33	GASGESTOOKTE WARMHOUDKAST	3,25
34	FORNUIS MET OLIEBRANDER	
35	PRINTER	
36	COMPUTER	
37	FAX	
38	PRINTER	
39	PAPIERVERSNIPPERAAR	
40	NOODVERLICHTINGSAGREGAAT	
41	ELECTR. HANDDROGER	0,5
42	INFRAROOD VERWARMINGSPANEEL	0,5
43	INFRAROOD VERWARMINGSPANEEL	2,0
44	ELECTR. CLOSE-IN BOILER	
45	ATAG VR30 KETEL	25,2 NOM. (POMP 0,85)
46	ATAG VR30T KETEL	25,2 NOM. (POMP 0,85)
47	IJSBLOKJESMACHINE	0,25
48	KOELKASTJE	0,5
49	VERRIJDABARE FLESSENKOELING	0,5
50	KOOLZUURFLESSEN 2X	2X8KG
51	VERRIJDAB. TAP-DISPENSER+KOELMOTOR	0,8
52	ELECTR. VERWARMING	0,764
53	GASGESTOOKTE GEVELKACHEL	UITM. HOOGTE 500+P
54	GASGESTOOKTE GEVELKACHEL	UITM. HOOGTE 500+P
55	OVERHEADPROJECTOR 2X	
56	DIAPROJECTOR	
57	ROERWERK 3X	0,75
58	KOELINGEN 4X	2,0
59	FLESSENKOELING	0,5
60	VRIESKASTJE	0,5
61	DISPENSER	
62	GEVELKACHEL GASGESTOOKT	UITM. HOOGTE 500+P
63	KOOLZUURFLESSEN 2X	2X8KG
64	KOOLZUURFLES	1X20KG
65	BIERVATEN 8X	8X50L
66	EXPRESSOAPPARAAT	1,0
67	DISPENSER	
68	SNELKOELER BIER	0,5
69	KOELMOTOREN	0,764

RENVOOI Kelder

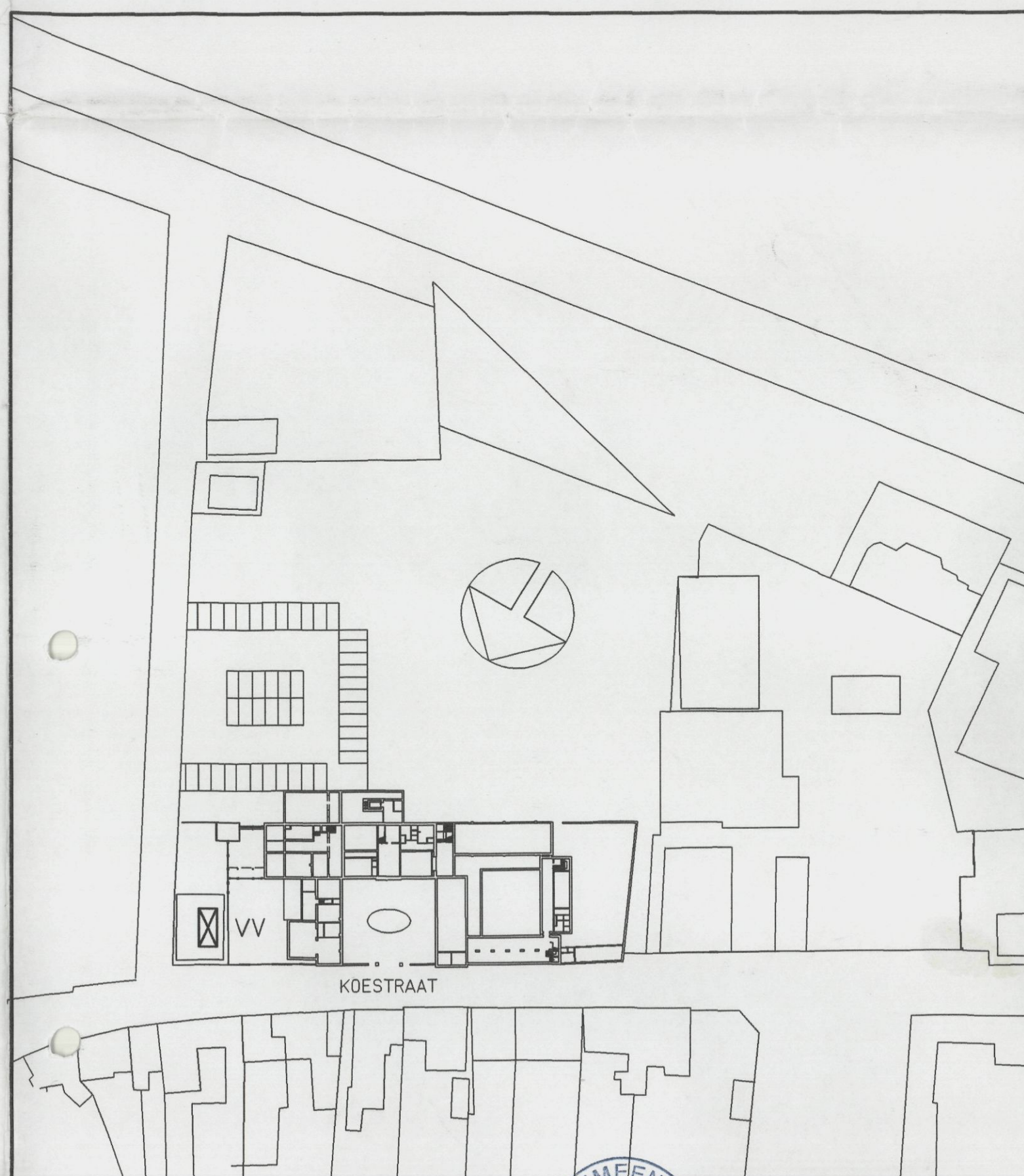
70	VRIESKAST	1,5
71	OLIEGESTOOKTE KETEL	
72	OLIEPOMP	0,080
73	OLIEGESTOOKTE KETEL	
74	OLIEPOMP	0,080
75	SCHAKELKAST	
76	CIRCULATIEPOMP	0,180
77	CIRCULATIEPOMP	0,030
78	CIRCULATIEPOMP	0,150
79	CIRCULATIEPOMP	0,150
80	CIRCULATIEPOMP CV	0,100

RENVOOI VERDIEPING

81	LUCHTREINIGER	0,03
82	KOELMOTOR	0,764
83	ROERWERK 2X	0,050
84	KOOLZUURFLES	8KG
85	KOELKAST	0,5
86	PERSDROGER	5,2
87	STRIJKIJZER	
88	WASMACHINE	2,86
89	CONDENSROGER	2,86
90	WASMACHINE	2,86
91	ATAG VR30 KETEL	25,2 NOM. (POMP 0,85)
92	ATAG VR30T KETEL	25,2 NOM. (POMP 0,85)
93	DISPENSER	
94	NAAIMACHINE	0,004
95	LOCKMACHINE	0,035

OLIETANK STAAT IN OPVANGBAK
INHOUD OPVANGBAK > INHOUD OLIETANK

SITUATIE 1:1000



Hof van Solms		Plaats: Datum: Akkoord opdrachtgever:
onderdeel: Bestaande toestand		
Geest. Ontwerp architect B.A.	afg. Brouwerij: J. van A. K. 438065 afg. Horeca: J. van A. K. 438066 afg. Gerecht: J. van A. K. 438067	Get.: JASPER Afd.: HORECA Dat.: Sch.: 1:100
BAVARIA NV ARCHITECTEN & INGENIEURS	DOSS: 9702-002	

GELUIDSINSTALLATIE

- GI GELUIDSBOX 4X
- GII GELUIDSBOX 5X
- GIII GELUIDSBOX 5X
- GIV GELUIDSBOX 6X
- CD WISSELAAR
- VERSTERKER
- DUBBEL CASSETTEDECK
- CASSETTEDECK
- VERSTERKER
- GVII GELUIDSBOX 5X

VEILIGHEID

- NV NOODVERLICHTING
- BSH BRANDSLANGHASPEL
- POEDERBLUSSER
- POEDERBLUSSER

RIOLERING

- SBE SPOELBAK ENKEL
- SBD SPOELBAK DUBBEL
- SP SCHROBPUTJE
- VV VETVANGPUT

HUISVUULOPLAG

A 130 L GFT CONTAINER	1X	1/7DGN	VERHAPPEN HAPERT
B GLASCONTAINER	1X	AFROEP	VERHAPPEN HAPERT
C PAPIERCONTAINER	1X	1/4DGN	VERHAPPEN HAPERT
D 680 L AFVALCONTAINER	3X	AFROEP	VERHAPPEN HAPERT

BIJLAGE III. OBM KOESTRAAT 20

Museumbrouwerij Oirschots Bier
E.C.G. de Kroon
Koestraat 20
5688 AH OIRSCHOT

Ons kenmerk : OIR-2014-0156/1252537
Uw kenmerk/brief : 3 april 2014
Bijlagen : 2 (besluit en aanvraag)
Onderwerp : Omgevingsvergunning en melding Activiteitenbesluit
Contactpersoon : Sandra Verouden-van Leeuwen
Datum : 14 juli 2014

VERZONDEN 14 JULI 2014

Geachte heer De Kroon

Op 3 april 2014 hebben wij uw aanvraag voor een omgevingsvergunning ontvangen voor een (museum)bierbrouwerij met horeca met de volgende activiteiten:

- Milieu (omgevingsvergunning beperkte milieutoets)

De aanvraag gaat over uw bedrijf aan het adres Koestraat 20 in Oirschot.

Ook ontvingen wij op 24 maart 2014 een melding volgens het Activiteitenbesluit voor het veranderen van de inrichting Bierbrouwerij Oirschot Bier b.v. Over de voortgang van de behandeling van uw aanvraag en melding delen wij u het volgende mede.

Verlenen omgevingsvergunning

Wij hebben besloten de omgevingsvergunning te verlenen. De vergunning hebben wij bijgevoegd. Aan de vergunning zijn geen voorschriften verbonden.

Uw ingediende melding volgens het Activiteitenbesluit is akkoord. Wij raden u aan om de vergunning en de melding met de bijbehorende bijlagen zorgvuldig door te nemen. Dit kan veel misverstanden voorkomen. U moet namelijk de aan de melding verbonden voorschriften naleven.

Bezwaar- en beroepsmogelijkheden en in werking treden vergunning

In bijgevoegde vergunning zijn de bezwaar- en beroepsmogelijkheden aangegeven. Ook staat vermeld vanaf welk moment u gebruik mag maken van de vergunning. Wij adviseren u de betreffende onderdelen zorgvuldig te lezen.

Publicatie

Wij publiceren het besluit in het Oirschots Weekjournaal en op onze website.

Heeft u nog vragen?

Heeft u nog vragen, neemt u dan contact op met het team Vergunningen. Wij zijn bereikbaar onder nummer (0499) 583 333.

Met vriendelijke groet,
namens burgemeester en wethouders,



Deon van Schijndel
Teamcoördinator Vergunningen

Een kopie van deze brief hebben wij gestuurd naar BOUWkunstWERKplaats, Driehoek 1a, 5091 KA in Oost West en Middelbeers.



OMGEVINGSVERGUNNING

Reguliere procedure

Datum vergunning: 8 juli 2014

Nummer: OIR-2014-0156/1252537

VERZONDEN 14 JULI 2014

AANVRAAG

Op 3 april 2014 ontvingen wij een aanvraag voor een omgevingsvergunning van Bierbrouwerij Oirschots Bier b.v., Koestraat 20 in Oirschot voor een (museum)bierbrouwerij met horeca. De aanvraag is geregistreerd onder nummer OIR-2014-0156.

De aanvraag heeft betrekking op de volgende activiteit:

- het verrichten van een activiteit waarvoor een beperkte milieutoets nodig is (activiteit die van invloed kan zijn op de fysieke leefomgeving).

In de inrichting is sprake van een bierbrouwerij met horeca.

De aanvraag bevat de volgende stukken

- aanvraagformulier d.d. 3 april 2014;
- melding op basis van het Activiteitenbesluit milieubeheer d.d. 24 maart 2014, met de volgende bijlagen:
 - situatietekening van de inrichting ingekomen d.d. 24 maart 2014;
 - plattegrondtekening van de inrichting ingekomen d.d. 24 maart 2014;
 - beantwoording vragen melding Activiteitenbesluit ingekomen d.d. 2 juni 2014;
 - notitie geursituatie ingekomen d.d. 23 december 2012;
 - notitie Brouwtechniek Nederland d.d. 4 mei 2014;
 - bestektekening M1 ingekomen d.d. 2 juni 2014;
 - bestektekening M2 ingekomen d.d. 2 juni 2014;
 - bestektekening M3 ingekomen d.d. 2 juni 2014.

Ontvankelijkheid

In de Regeling omgevingsrecht is vastgesteld welke gegevens en bescheiden bij een aanvraag om een omgevingsvergunning moeten worden ingediend om tot een ontvankelijke aanvraag te komen.

Wij hebben de aanvraag aan de hand van de Regeling omgevingsrecht getoetst op ontvankelijkheid. Daarbij is gebleken dat een aantal gegevens ontbrak. De aanvrager is hierop in de gelegenheid gesteld om aanvullende gegevens te leveren. Deze gegevens zijn op 2 juni 2014 ontvangen. Wij zijn van oordeel dat de aan-

vraag samen met de latere aanvulling daarop, voldoende informatie bevat voor een goede beoordeling van de gevolgen van de activiteit op de fysieke leefomgeving.

AANVRAAG OMGEVINGSVERGUNNING BEPERKTE MILIEUTOETS

Voor een aantal milieurelevante activiteiten waarvoor het Activiteitenbesluit milieubeheer algemene regels stelt, is eerst toestemming van het bevoegd gezag nodig voordat ze kunnen worden ondernomen. Deze "toestemming vooraf" wordt een omgevingsvergunning beperkte milieutoets (OBM) genoemd. Het doel van de OBM is dat het bevoegd gezag na een beperkte milieutoetsing vooraf instemt met het van start gaan van een specifieke activiteit op een specifieke locatie. De OBM bestaat uit een instemming of een weigering.

De aanvraag heeft op basis van artikel 2.2a van het Besluit omgevingsrecht betrekking op een activiteit die van invloed kan zijn op de fysieke leefomgeving en waarvoor een OBM is vereist.

Het gaat om het oprichten van een installatie voor bierbrouwerij (artikel 2.2a, lid 1 onder a). Voor deze activiteit moet worden beoordeeld of de noodzaak voor het opstellen van een milieueffectrapport aanwezig is.

Overwegingen

De aanvraag is beoordeeld aan de hand van het toetsingskader zoals neergelegd in de Wet algemene bepalingen omgevingsrecht (Wabo) en artikel 5.13b van het Besluit omgevingsrecht. De beoordeling is verwoord in bijlage 1.

Op grond van artikel 5.13a van het Besluit omgevingsrecht mogen aan de OBM geen voorschriften worden verbonden.

PROCEDURE

De procedure is uitgevoerd volgens het bepaalde in artikel 3.7 van de Wet algemene bepalingen omgevingsrecht.

BESLUIT

Burgemeester en wethouders van Oirschot besluiten, gelet op de Wet algemene bepalingen omgevingsrecht en de Algemene wet bestuursrecht, en gezien de bovenstaande overwegingen:

1. Bierbrouwerij Oirschots Bier b.v. de gevraagde omgevingsvergunning beperkte milieutoets (OBM) voor een museumbrouwerij, aan de Koestraat 20 in Oirschot, te verlenen;
2. dat de bij de aanvraag ingediende en als zodanig bij het besluit gevoegde en gewaarmerkte stukken deel uitmaken van de vergunning.

Oirschot, 8 juli 2014,

namens burgemeester en wethouders van Oirschot



Deon van Schijndel

teamcoördinator Vergunningen

Bezwaarclausule

U kunt binnen zes weken na de dag van verzending van dit besluit bezwaar aantekenen. Het bezwaarschrift moet uw naam en adres bevatten, duidelijk maken tegen welk besluit u bezwaar maakt en gemotiveerd, gedateerd en ondertekend zijn. Het bezwaarschrift moet worden gericht aan het college van burgemeester en wethouders, Postbus 11, 5688 ZG in Oirschot. Ook kunt u een voorlopige voorziening vragen bij de voorzieningenrechter van de rechtbank, Postbus 90125, 5200 MA 's-Hertogenbosch.

Inwerkingtreding besluit

Besluiten op aanvragen omgevingsvergunning waarbij de reguliere procedure is gevolgd, treden in werking één dag na bekendmaking aan de aanvrager (toezenden van het besluit).

Wanneer gedurende de bovengenoemde termijn bij de rechter een verzoek om voorlopige voorziening is gedaan, treden besluiten niet in werking voordat op dat verzoek is beslist.

Bijlage 1

Overwegingen.

Aan het besluit liggen de volgende inhoudelijke overwegingen ten grondslag:

Omgevingsvergunning beperkte milieutoets

Op grond van artikel 5.13b van het Besluit omgevingsrecht (Bor) wordt:

- een omgevingsvergunning voor de categorieën activiteiten, bedoeld in artikel 2.2a, eerste lid, onder a, geweigerd indien het bevoegd gezag op grond van artikel 7.17, eerste lid, van de Wet milieubeheer, heeft beslist dat een milieueffectrapport moet worden gemaakt (Bor: artikel 5.13b, lid 1).

Bij het nemen van het besluit hebben wij het volgende overwogen.

OBM milieueffectrapportage

Activiteit

In de inrichting is sprake van een bierbrouwerij met horeca. De activiteit waarvoor vergunning wordt aangevraagd heeft betrekking op de realisatie (oprichten, uitbreiden of wijzigen) van een installatie voor het brouwen van bier. De kenmerken van deze activiteit zijn opgenomen in de bijlagen bij de aanvraag.

Toetsingskader

De gevraagde activiteit leidt niet tot een overschrijding van de drempelwaarden van de onderdelen C (m.e.r.-plicht) en D (m.e.r.-beoordelingsplicht) van de bijlage van het Besluit milieueffectrapportage. Ondanks dat moet toch worden beoordeeld of de activiteit mogelijk belangrijke nadelige gevolgen voor het milieu heeft (vormvrije m.e.r.-beoordeling).

Voor de vormvrije m.e.r.-beoordeling bestaan geen vereisten van vorm, wel van inhoud. De activiteit moet worden getoetst aan de selectiecriteria als bedoeld in bijlage III bij de EEG-richtlijn milieu-effectbeoordeling.

Deze criteria hebben betrekking op:

1. de kenmerken van de activiteit;
2. de plaats waar de activiteit plaatsvindt;
3. de kenmerken van de belangrijke nadelige gevolgen voor het milieu die de activiteit kan hebben.

Beoordeling

Bij de beoordeling is rekening gehouden met de criteria uit bijlage III bij de EEG-richtlijn milieu-effectbeoordeling.

Algemeen

De aanvraag is ingediend voor het realiseren van een kleinschalige bierbrouwerij (museum- en huisbrouwerij) met horeca. De inrichting is gelegen in de bebouwde kom van Oirschot. In de directe omgeving van het bedrijf zijn burgerwoningen gelegen.

Binnen de inrichting zal maximaal 6.000 hectoliter bier per jaar worden gebrouwen. Met de installatie van de huisbrouwerij kan maximaal 1.000 liter bier per batch worden gebrouwen. De ketelinhoud van de museum-brouwerij bedraagt 150 liter.

Geur

In de notitie van de geursituatie zijn de activiteiten getoetst aan de Nederlandse Emissie Richtlijnen (NeR), artikel 4.110 van het Activiteitenbesluit en artikel 4.107 van de Activiteitenregeling. Sinds het opstellen van de geurnotitie is het Activiteitenbesluit en de Activiteitenregeling gewijzigd. Artikel 4.110 van het Activiteitenbesluit en artikel 4.107 van de Activiteitenregeling zijn vervangen door respectievelijk artikel 3.140 van het Activiteitenbesluit en artikel 3.103 van de Activiteitenregeling. De inhoud van de artikelen is niet gewijzigd.

In de NeR is een Bijzondere regeling Bierbrouwerijen opgenomen. In de bijzondere regeling wordt onderscheid gemaakt in grote en kleine brouwerijen. Voor kleine brouwerijen ligt de ondergrens op een productie van 200.000 hectoliter bier per jaar. De bijzondere regeling is echter alleen van toepassing op IPPC-inrichtingen. Ondanks dat bij onderhavige inrichting geen sprake is van een IPPC-inrichting, wordt aansluiting gezocht bij deze bijzondere regeling.

In de bijzondere regeling is voor kleine brouwerijen geen grenswaarden voor de geuremissie opgenomen. Om de geuremissie te beperken moeten maatregelen conform de stand van de techniek via good house-keeping en het gesloten houden van installaties en productieruimten worden beperkt.

In de notitie wordt voor onderhavige bierbrouwerij aangegeven welke maatregelen zullen worden getroffen, het betreft de volgende:

- in beide brouwerijen worden de productieruimten, de opslagvoorzieningen voor grondstoffen en afvalstoffen alsmede de procesonderdelen zoveel mogelijk gesloten uitgevoerd;
- in de huisbrouwerij worden de vrijkomende dampen uit de brouwketel via een schoorsteen van 5,4 meter bovendaks op de buitenlucht geëmitteerd;
- in de museumbrouwerij wordt de ruimte met de brouwketel, in pandig via een wandventilator afgezogen, en op 6 meter bovendaks naar de buitenlucht geëmitteerd.

Gezien de bij het bedrijf getroffen maatregelen en voorzieningen is het aannemelijk dat de kans op geuroverlast beperkt zal zijn. Vanuit het verleden zijn ook geen klachten met betrekking tot geuroverlast van dit bedrijf bekend.

Fijn stof.

De invloed van het bedrijf op de luchtkwaliteit wordt voornamelijk bepaald door de verkeersaantrekkende werking. Hierbij wordt aansluiting gezocht bij de grenzen die worden gesteld bij woningbouwlocaties, waarbij ook de verkeersaantrekkende werking maatgevend is. Conform voorschrift 3A.2 van bijlage 3A van de 'Regeling niet in betekende mate bijdragen (luchtkwaliteitseisen)' draagt een bouwplan niet in betekende mate bij aan de luchtkwaliteit wanneer het plan voorziet in de bouw van niet meer dan 1.500 woningen. Uitgaande van een kengetal van 6 verkeersbewegingen per woning, zijn derhalve 9.000 personenwagenbewegingen toelaatbaar.

Uit de aanvraag blijkt dat circa 120 personenwagen bewegingen en maximaal 1 vrachtwagenbeweging per etmaal plaatsvinden. Gezien bovenstaande kan geconcludeerd worden dat het bedrijf 'niet in betekende mate' bijdraagt aan de luchtkwaliteit.

Geluid

De gevolgen van de activiteiten binnen het bedrijf voor geluid zijn beperkt. De procesonderdelen van de bierbrouwerij en de condensor van de koeling zullen in pandig worden geplaatst. Het aantal vrachtwagenbewegingen voor de aanvoer van grondstoffen is beperkt (gemiddeld 7 keer per maand). Het is te verwachten dat de aangevraagde inrichting daarom niet tot onacceptabele geluidoverlast leiden en zal kunnen voldoen aan het wettelijk toegestane niveau.

Verder zijn ook gevolgen voor bodem, afvalstoffen en –water en energie aan de orde. Gelet op de algemeen geldende regels die volgens het Activiteitenbesluit van toepassing zijn, treft de initiatiefnemer voldoende maatregelen om gevaar, schade of hinder voor de omgeving te voorkomen dan wel te beperken tot het wettelijk toegestane niveau.

Conclusie

Op basis van de voorgaande beoordelingen is vastgesteld dat de activiteit geen belangrijke nadelige gevolgen heeft voor het milieu. Voor de gevraagde activiteit hoeft geen milieueffectrapport te worden opgesteld. Een reden voor het weigeren van de gevraagde omgevingsvergunning beperkte milieutoets is niet aanwezig.

Verleende omgevingsvergunning(en)

Burgemeester en wethouders van Oirschot maken bekend dat zij de volgende omgevingsvergunning(en) hebben verleend:

- De Stad 4, 5688 NX in Oirschot, uitbreiden van een autobedrijf, verleend op 7 juli 2014;
- Langendonksedijk 5, 5688 JS Oirschot, het bouwen van een loods, verleend op 7 juli 2014;
- Kaarsenmaker 64, 5091 GS in Oost West en Middelbeers, bouwen van een woonhuis, verleend op 10 juli 2014;
- 't Ven 1A, 5091 BN in Oost West en Middelbeers, uitbreiden van een supermarkt, verleend op 10 juli 2014;
- Koestraat 20, 5688 AH, Oirschot, voor een (museum) bierbrouwerij met horeca (beperkte milieutoets), verleend op 8 juli 2014.

De verleende omgevingsvergunningen liggen 6 weken ter inzage bij de Centrale Balie van het gemeentehuis, Deken Frankenstraat 3 in Oirschot. Om deze stukken in te zien moet u een afspraak maken via www.oirschot.nl of via telefoonnummer 0499-583 333.

Bezwaar

Belanghebbenden kunnen een gemotiveerd bezwaarschrift indienen bij het college van burgemeester en wethouders van Oirschot, Postbus 11, 5688 ZG in Oirschot. Dat kan tot zes weken na de dag waarop het besluit is verzonden. In het bezwaarschrift moet u tenminste het volgende opnemen: uw naam en adres, de datum, een omschrijving van het besluit waartegen u bezwaar maakt en de reden(en) van uw bezwaar. U moet uw bezwaarschrift ook ondertekenen.

Het maken van bezwaar schorst de werking van de vergunning niet. Daarom kunt u als u een spoedeisend belang heeft de voorzieningenrechter van de Rechtbank Oost-Brabant, Postbus 90125, 5200 MA 's-Hertogenbosch, verzoeken een voorlopige voorziening (tot schorsing van de vergunning) te treffen. Zo'n verzoek kunt u alleen indienen als u ook bezwaar heeft gemaakt. U moet een kopie van het bezwaarschrift meesturen.

Publicatie week: 29-2014 Oirschot Weekjournaal 16 juli 2014

Publicatie internet: publiceren van 17 juli 2014 tot 28 augustus 2014

BIJLAGE IV. GEURONDERZOEK KOESTRAAT 20

Dunya.

CAUBERG-HUYGEN

RAADGEVENDE INGENIEURS BV



Notitie 20112199-03

Geursituatie Koestraat 20 te Oirschot

Gemeente Oirschot



Analoge kopie van een digitaal document

Behoort bij besluit van
BURGEMEESTER EN WETHOUDERS VAN OIRSCHOT

d.d.

08 JUL 2014

ontvangen via:

☒ OLO

☐ E-mail

Ontvangstdatum: 2-6-2014 tijd:

Dossiernummer: 012 2014- 0140

Originele documentnaam:

121.67.69

Datum

23 december 2012

Referentie

20112199-03

Behandeld door

R. Schoonbrood/AAE

1 Inleiding

In opdracht van familie De Kroon is door Cauberg-Huygen Raadgevende Ingenieurs BV in verband met plannen tot uitvoering van kleinschalige bierbrouwactiviteiten op het adres Koestraat 20 een onderzoek uitgevoerd met betrekking tot het aspect geur.

2 Aanleiding voor het onderzoek

Aanleiding voor het onderzoek is de vraag of ter plaatse van bestaande en toekomstige geur gevoelige objecten in de omgeving van de bierbrouwactiviteiten een goed woon- en leefklimaat kan worden geborgd voor het aspect geur.

3 Opzet onderzoek

In Nederland is er geen wetgeving voor de beoordeling van de geursituatie van bedrijven in het kader van procedures ingevolge de Wet op de ruimtelijke ordening. Wel is in de Nederlandse emissierichtlijn lucht (NeR) "de hindersystematiek geur" opgenomen voor het beoordelen van geursituaties.

Aangezien de gemeente Oirschot geen eigen geurbeleid heeft gedefinieerd, in de NeR voor kleinschalige brouwerijen geen emissie- en immissienormen zijn gedefinieerd, en bepaling van geurcon-touren bij kleinschalige bronnen en gevoelige objecten in een bebouwde omgeving op korte afstand weinig accuraat zullen zijn, is een indicatief onderzoek uitgevoerd naar de geursituatie.

De bierbrouwactiviteiten worden in navolgende paragrafen gespiegeld aan de VNG-publicatie 'Bedrijven en Milieuzonering'¹, de bijzondere Regeling Bierbrouwerijen uit de NeR en het Activiteiten-besluit²,

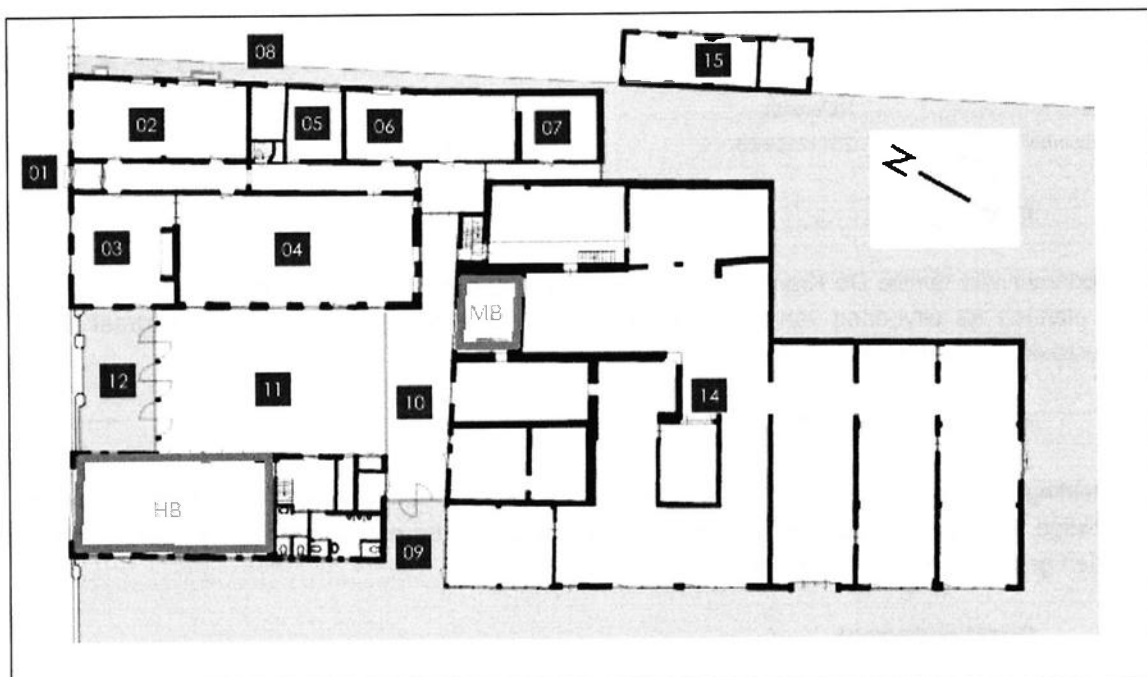
¹ Handreiking voor maatwerk in de gemeentelijke ruimtelijke ordeningspraktijk, editie 2009.

² Officieel het 'Besluit algemene regels voor inrichtingen milieubeheer'.

4 Beoogde activiteiten

Op het terrein van de voormalige bierbrouwerij De Kroon zal, als onderdeel van een aldaar te realiseren brouwerijmuseum en horeca, sprake zijn van kleinschalige ambachtelijke bierbrouwactiviteiten in een museumbrouwerij en een huisbrouwerij.

De museumbrouwerij is gesitueerd in de ruimte met aanduiding 'MB' in onderstaande figuur. De huisbrouwerij zal worden gesitueerd in de ruimte met aanduiding 'HB' in onderstaande figuur.



Figuur 1: Locatie brouwactiviteiten op plattegrond-terreinindeling

In de toekomstige situatie zal in ruimte HB een nieuw te plaatsen brouwinstallatie in gebruik zijn met een brouwketelinhoud van 1000 liter en in ruimte MB de bestaande brouwinstallatie met een brouwketelinhoud van 150 liter.

5 VNG richtlijn Bedrijven en milieuzonering

5.1 Kader

In de genoemde VNG-publicatie zijn voor een scala aan typen bedrijvigheid ten aanzien van ruimtelijk relevante milieuaspecten richtafstanden geformuleerd, welke als uitgangspunt kunnen worden gehanteerd voor de beoordeling of voldoende ruimtelijke scheiding tussen bedrijvigheid en gevoelige bestemmingen in een omgevingstype "rustige woonwijk" kan worden betracht. De richtafstanden geven een indicatie van de te verwachten milieubelasting.

Bij het bepalen van deze richtafstanden voor geur, bij de diverse bedrijfstypenaanduidingen, is als uitgangspunt gehanteerd dat deze bruikbaar moeten zijn voor moderne bedrijfsactiviteiten met gebruikelijke productieprocessen en voorzieningen.

In de praktijk zal binnen een bepaalde bedrijfstypeaanduiding variatie in milieubelasting voorkomen. Dit bijvoorbeeld door verschillen in installaties, processen, grond- en hulpstoffen, omvang van de activiteiten, terreinindeling, en voorzieningen. Dit betekent dat de feitelijke milieubelasting van concrete activiteiten in de praktijk kan afwijken van de gehanteerde uitgangspunten die zijn gehanteerd voor de richtafstanden in de VNG-publicatie.

5.2 Beschouwing situatie

De in de VNG publicatie vermelde richtafstand van 300 meter voor brouwerijen dient te worden gezien als kader voor grote brouwerijen en is als zodanig niet bruikbaar als kader voor beschouwing van te betrachten ruimtelijke scheiding tussen kleinschalige ambachtelijke brouwactiviteiten als beoogd op het adres Koestraat 20.

6 NeR

6.1 Kader

In de NeR is een bijzondere regeling opgenomen voor bierbrouwerijen. Deze maakt in tegenstelling tot de publicatie van de VNG wél onderscheid tussen grote en kleine brouwerijen, waarbij de bovengrens voor kleine brouwerijen wordt gelegd op de productie van 200.000 hectoliter bier op jaarbasis.

In de onderhavige situatie zal met een brouwketelinhoud van totaal 1150 liter (1,15 hl) ruim onder deze grens worden gebleven. Het brouwproces staat technisch gezien een drietal brouwsel per etmaal toe. Bij deze technische maximumcapaciteit zal op jaarbasis maximaal sprake kunnen zijn van een productievolume van 6% van de genoemde bovengrenswaarde voor kleine brouwerijen.

In de bijzondere regeling NER worden voor de kleine brouwerijen in tegenstelling tot de grote brouwerijen geen harde geuremissie grenswaarden genoemd. Wel wordt aangegeven, de geuremissie te beperken door het treffen van maatregelen conform de stand der techniek. Hierbij worden in de NeR de volgende geuremissie beperkende maatregelen genoemd: a) het sluiten van deuren en ramen van het brouwhuis; b) het afdekken van de bostelbakken; c) het regelmatig reinigen van de bostelsilo; d) het beperken van de uitstoot bij vergisting en lagering door het plaatsen van een wasfles ter absorptie van de reukstoffen uit het koolzuur voordat deze naar buiten wordt afgeblazen; e) de gistopslag (voor hergebruik en afvoer) laten plaatsvinden in een gesloten tank; f) het combifilter (kieselgoer en sterielplaten) uitvoeren in een gesloten systeem; g) de deksels van de rotapool, de bierketel en de klaringskuip gesloten houden; h) de opslag van verbruikt kieselgoer afdekken; i) het afwateringssysteem gesloten uitvoeren; j) het dichtten van kieren in het brouwhuis.

6.2 Beschouwing situatie

Bij de genoemde technische maximum brouwcapaciteit zal op jaarbasis maximaal sprake kunnen zijn van een productievolume van 6% van de bovengrenswaarde voor kleine brouwerijen. Hiermee is in onderhavige situatie duidelijk sprake van een kleine brouwerij binnen de definitie van de NeR.

Ten aanzien van de huusbrouwerij wordt opgemerkt dat het gaat om een nieuw te plaatsen brouwinstallatie in een ruimte welke vanwege de nieuwe gebruiksfunctie zal worden verbouwd. De gebouwschil, te realiseren opslagvoorzieningen voor grondstoffen en afvalstromen, alsmede proces-onderdelen van de brouwinstallatie zullen zoveel mogelijk gesloten worden uitgevoerd.

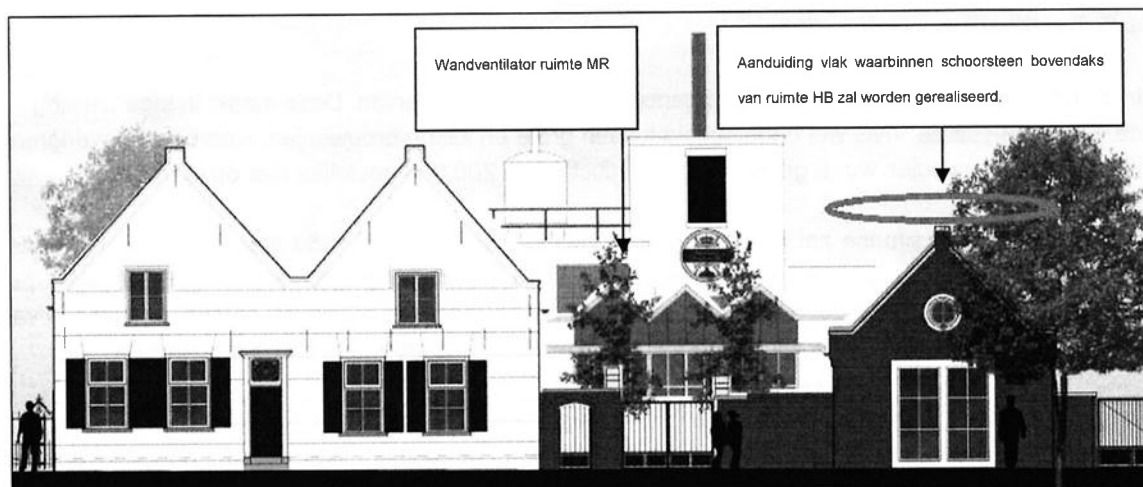


Genoemde onderdelen zullen, daar waar de bedrijfsvoering om tijdelijke toegang/door- gang/bereikbaarheid hiervan noodzaakt, goed afsluitbaar worden uitgevoerd.

Uit de brouwketel voortkomende dampen en gassen worden gekanaliseerd via een nieuw te realiseren schoorsteen bovendaks van de ruimte 'HB' naar de buitenlucht geëmitteerd.

Ten aanzien van de museumbrouwerij wordt opgemerkt dat hierbij ook sprake is van een zoveel mogelijk gesloten uitvoering van opslagvoorzieningen voor grondstoffen en afvalstromen, alsmede procesonderdelen van de brouwinstallatie. Genoemde onderdelen zijn, daar waar de bedrijfsvoering om tijdelijke toegang/door- gang/bereikbaarheid hiervan noodzaakt, goed afsluitbaar uitgevoerd.

Uit de brouwketel voortkomende dampen en gassen komen inpandig in de ruimte MR vrij en worden via een kleine wandventilator, in de raampartij van de noordgevel, samen met de ruimtelucht MR op een hoogte van 6 meter naar de buitenlucht geëmitteerd.



Figuur 2: visualisering emissiepunten op toekomstige voorgevelsituatie

Aangezien invulling wordt gegeven aan genoemde maatregelen conform de stand der techniek voor het beperken van geuremissies is het niet aannemelijk dat geurhinder voor de omgeving kan worden verwacht.

7 Activiteitenbesluit

7.1 Kader

Het brouwerijmuseum en horeca alsmede de kleinschalige ambachtelijke bierbrouwactiviteiten vallen onder de reikwijdte van het Activiteitenbesluit. Dit besluit bevat algemene milieuregels voor bedrijven, waaronder milieuregels ten aanzien van het beperken dan wel zoveel mogelijk voorkomen van geurhinder. In voorliggende paragraaf wordt ingegaan op de achtergronden en overwegingen ten aanzien van het aspect geurhinder en de verplichtingen hieromtrent zoals gesteld in het Activiteiten- besluit.

Voor een aantal branches is in bijzondere regelingen in de NeR een acceptabel hinderniveau vastgelegd in de vorm van een immissienorm voor geur. Een dergelijke immissienorm is niet voor alle emissies en activiteiten beschikbaar.

Voor de emissies die vrij kunnen komen bij inrichtingen waarop het Activiteitenbesluit van toepassing is dit bijvoorbeeld niet het geval. Om die reden zal het voorkomen van geurhinder meestal gezocht moeten worden in middelvoorschriften (concreet te treffen maatregelen). Bij een aantal activiteiten is door VROM structurele aandacht voor geur nodig geacht. Voor die activiteiten worden in de Ministeriële regeling, behorende bij het Activiteitenbesluit, een aantal voorschriften gesteld met als doel geurhinder te beperken tot een acceptabel niveau.

Concrete verplichtingen voor bedrijven om ingeval van voedselbereiding geurhinder bij nabij gelegen gevoelige gebouwen te beperken zijn vastgelegd in het Activiteitenbesluit en de daarbij behorende Ministeriële regeling.

Ingevolge artikel 4.110 van het Activiteitenbesluit moeten bij het bereiden van voedingsmiddelen ten behoeve van het voorkomen dan wel voor zover dat niet mogelijk is, het tot een aanvaardbaar niveau beperken van geurhinder, de bij Ministeriële regeling te bepalen maatregelen worden toegepast.

Ingevolge artikel 4.107, eerste lid, van de Ministeriële regeling moeten, ten behoeve van het voorkomen dan wel voor zover dat niet mogelijk is het tot een aanvaardbaar niveau beperken van geurhinder, afgezogen dampen en gassen van het bedrijfsmatig bereiden van voedingsmiddelen die naar de buitenlucht worden geëmitteerd: a) ten minste 2 meter boven de hoogste daklijn van de binnen 25 meter van de uitmonding gelegen bebouwing; of b) via een doelmatige ontgeuringsinstallatie.

Ingevolge het vierde lid van dit artikel kan het bevoegd gezag, indien blijkt dat de geurhinder een aanvaardbaar niveau overschrijdt vanwege a) het slecht functioneren van de ontgeuringsinstallatie, b) onvoldoende verspreiding van afgezogen dampen, c) geuremissies die niet via de afzuiging worden afgevoerd, of d) incidentele geurpieken, in aanvulling op het eerste lid met inachtneming van de NeR maatwerkvoorschriften stellen met betrekking tot: de uitvoering en het onderhoud van een ontgeuringsinstallatie; de situering van de afvoerpijp; het voorkomen of beperken van diffuse geuremissies; en het beperken van incidentele geurpieken tot specifieke tijdstippen.

Als er sprake is van bedrijfsmatige voedselbereiding zal het afvoeren van dampen en gassen door middel van een afvoerpijp, die voldoende hoog is in vergelijking met de omliggende bebouwing, in een groot aantal gevallen leiden tot een voldoende verspreiding van geuremissie om geurhinder te voorkomen.

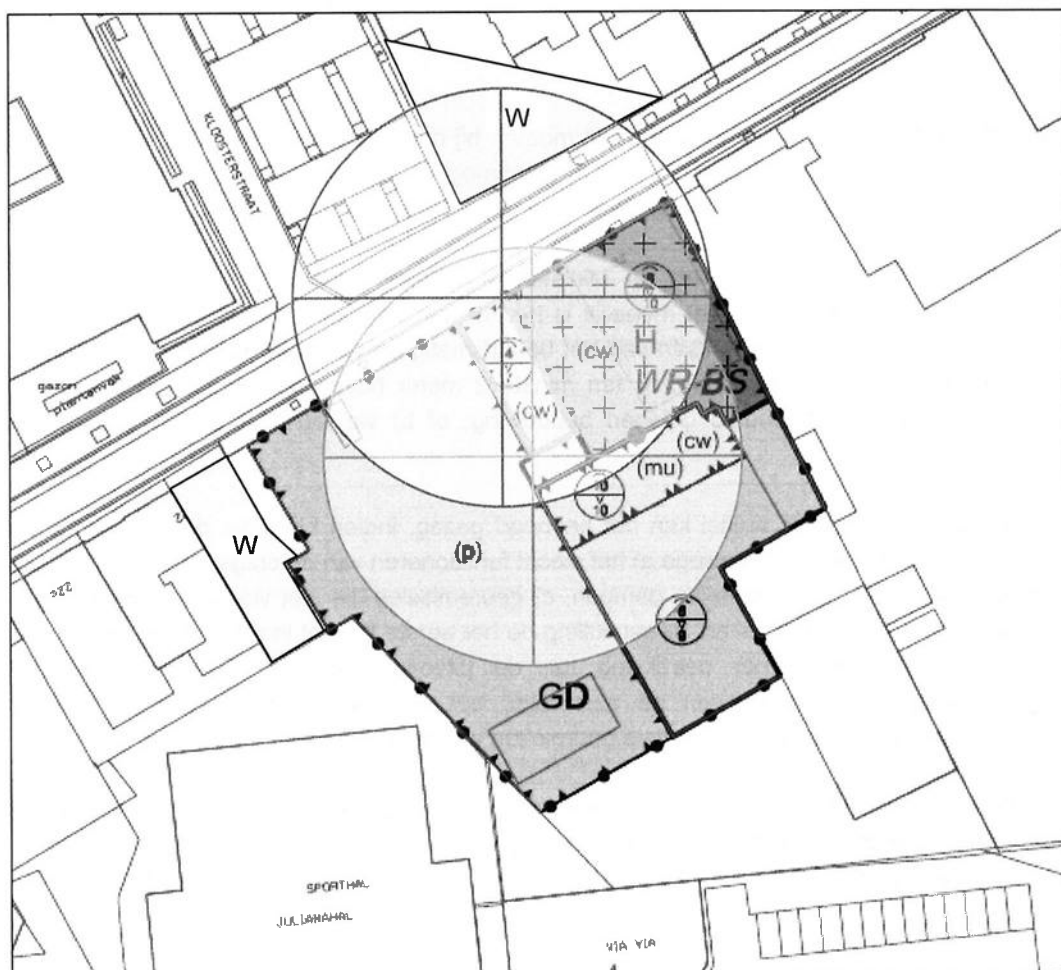
Hierbij is van belang dat de uittredende lucht zoveel mogelijk verticaal wordt uitgeblazen, zodat de verspreiding van de dampen en gassen naar de buitenlucht zo goed mogelijk plaatsvindt, waardoor de kans op geurhinder wordt verkleind.

Met een doelmatige ontgeuringsinstallatie wordt een ontgeuringsinstallatie bedoeld die voldoende groot gedimensioneerd is en die geschikt is om de betreffende geurcomponenten te reduceren. De ontgeuringsinstallatie moet zo vaak als voor een goede werking nodig is, worden vervangen, gereinigd dan wel regenerereerd.

Inrichtingen die zijn opgericht na inwerkingtreding van het Activiteitenbesluit (nieuwe inrichtingen), moeten voldoen aan het artikel 4.107, eerste lid uit de regeling behorende bij het Activiteitenbesluit.

7.2 Beschouwing situatie

De locatie Koestraat 20 wordt omgeven door gronden met een verkeers-, woon- of horeca-bestemming. In onderstaande figuur is een uitsnede weergegeven van de plankaart behorende bij het Bestemmingsplan Koestraat 20. De ruimte van de huisbrouwerij en de locatie van de wandventilator van de museumbrouwerij is met groene kleuring aangeduid. Voorts zijn twee cirkels met een straal van 25 meter ingetekend, met als middelpunt een hoekpunt van het dakvlak van de huisbrouwerij.



Figuur 3: uitsnede plankaart bestemmingsplan Koestraat 20

- Bestemming 'Wonen' volgens Bestemmingplan Centrum Oirschot
- cirkel met straal van 25 meter rondom hoekpunt dakvlak huisbrouwerij

Vrijkomende ruimtelucht uit museumbrouwerij

De afstand van de wandventilator van de museumbrouwerij tot aan de meest nabijgelegen omliggende gronden met woonbestemming (overzijde Koestraat) bedraagt circa 35.

Uitgaande van de in de ministeriele regeling genoemde en te betrachten afstand van 25 meter rondom de uitmonding van een niet door een ontgeuringsinstallatie geleide afgasstroom is er, rekening houden met de kleinschaligheid van de brouwactiviteiten in de museumbrouwerij (ketelinhoud 150 liter), geen aanleiding te veronderstellen dat in onderhavige situatie sprake zal zijn van onvoldoende spreiding van geurende componenten in de buitenlucht.

Dit wordt onderbouwd door de afwezigheid van een geurklachtenpatroon vanuit de omgeving ten aanzien van de al jaren plaatsvindende brouwactiviteiten in de betreffende ruimte.

Vrijkomende lucht uit brouwketel huisbrouwerij

Uit figuur 3 valt af te leiden dat, onafhankelijk van de locatie van de uitmonding boven het dakvlak van de huisbrouwerij, de hoogste daklijn van enig gebouw binnen een afstand van 25 meter rondom de uitmond, het dakvlak van het museumgebouw (MU) betreft met een hoogte van 10 meter.

De daklijn van het gebouw waarin de huisbrouwerij wordt gerealiseerd is 6,6 meter hoog en mag maximaal 7 meter hoog zijn. Indien wordt gekozen voor een uitvoering van een schoorsteen conform artikel 4.107, eerste lid, van de Ministeriële regeling, zonder tussenkomst van een ontgeuringsinstallatie, zal rekening moeten worden gehouden met een uitmonding op $(10 + 2 - 6,6)$ 5,4 meter boven de bestaande daklijn van de huisbrouwerij.

Indien uit de brouwketel voortkomende dampen en gassen via een doelmatige ontgeuringsinstallatie worden geleid mag naar alle redelijkheid worden verondersteld dat al op enkele meters afstand van de uitmonding de geurbelasting tot een aanvaardbaar niveau wordt beperkt.

8 Samenvatting en conclusie

Geconcludeerd wordt dat, vanwege de kleinschaligheid van de bierbrouwactiviteiten; de afwezigheid van een klachtenhistorie inzake geurhinder ten gevolge van de bestaande bierbrouwactiviteiten in de museumbrouwerij; de voor de huisbrouwerij (in lijn met het van toepassing zijnde Activiteitenbesluit) te realiseren schoorsteen en/of ontgeuringsinstallatie; de gesloten uitvoering van opslagvoorzieningen en procesonderdelen, én de vangnetbepalingen in het activiteitenbesluit om geurhinder te voorkomen dan wel te beperken, er geen geurhinder te verwachten valt buiten de begrenzing van het plangebied 'Bestemmingsplan Koestraat 20'.

Cauberg-Huygen Raadgevende Ingenieurs BV



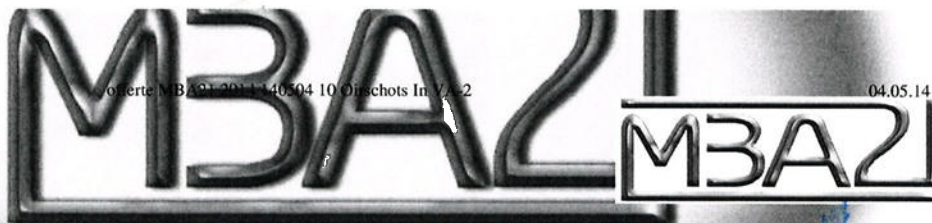
ing. R.F.H. Schoonbrood

MBA 21 Trading s.r.o.

IČO 26071371

DIČ CZ26071371

Handelsregister des Bezirksgerichtes in České Budějovice Abschnitt C, Einlage 12183



Gemeente Oirschot

Brouwtechniek Nederland

Mr. Constant Keinemans

constant@brouwtechniek.nl

Behoort bij Besluit van
BURGEMEESTER EN WETHOUDERS VAN OIRSCHOT

d.d.

08 JUL 2014

namens de...

Object: Brewery

Dear Sir!

With respectful reference to your interests about our products, we enclose our offers concerning a small-scale brewery unit.

Our company manufactures brewery equipment with annual outputs of 250 hl to ca. 200,000 hl; these machines, including brewing plant of 2,5 to 100 hl, can be manufactured in two, three, four, and six-part unit form.

In the present instance, we are offering a steam-heated two-unit 11 hl brewing plant, constructed of stainless steel, including the options set out in the offer itself.

Generally we are able to adapt our brewery equipment to suit any specified wishes of the customer and adapt it to the spatial situations of the restaurants or production halls. The end solution will be closed mostly after discussions with the architects.

The breweries could be controlled manual respectively with automatic for heating of mash, full automatic of brewing plant or full automatic for the whole brewery.

Mostly we deliver breweries with fully automatic control of brewing plant incl. automatic of whirlpool, wort cooling and fermentation tanks. By such automatic it is possible to pre-program whatever amount of recipes.

At full automation the target of a brewer is only to set a recipe and start the brew, control of saccharification and extract and by small breweries ejection of the grains. Mashing, heating of the wort and pumping of the mash between the vessels in the brewing plant including lautering are fully automatic.

A detailed description of automation can be seen in point 3 of the offer.

Analoge kopie van een digitaal document

ontvangen via:

☒ OLO ☐ E-mail

Ontvangstdatum: 2-6-2014 tijd:

Dossiernummer: v/k 2014-0140

Originele documentnaam:

1216769

Town. Date: Budweis, 04.05.2014

Bankverbindung: Raiffeisenbank a.s.

BLZ: 5500, B.I.C.: RZBCCZPP

IBAN €-Konto: CZ29 5500 0000 0010 8200 9993

IBAN CZK-Konto: CZ22 5500 0000 0010 8200 9985

mobil: +420 736 683 580

e-mail: mba21@mba21.cz

MBA 21 Trading s.r.o.

Za Humny 770

CZ-370 06 Srubec



Automation in a fermentation cellar enables to pre-set main fermentation temperatures and after-fermenting up to 35 days.

All fermenting vessels are fitted with cooling zones, double wall and polyurethane insulation. It enables to control fermenting temperatures in each tank separately and keep them with accuracy of ± 0.1 °C. Of course we can supply you with non-insulated tanks, which are more favourable in price. Nevertheless in this case it is necessary to cool entire room and beer temperature control is not so accurate.

Since steam has its best properties from all common mediums as for heat transfer, our brewing plants (except for blocked ones) are heated solely with steam. Steam also provides the best possibilities of heat regulations and there is no wort burns on the walls of brewing plants because difference between heat medium and mash or wort is very little (steam temperature is about 135°C. Simultaneously steam is possible to use to disinfect brewery and CIP station heating).

The piping, including insulation and electric cabling can only be offered at an approximate price, since the latter can only be precisely calculated when the exact installation circumstances are available.

As a special service, along with our equipment we also offer formulae for the most widely varying types of beer, for instance "clear" (such as pilsener; original wort 11.2%), "Märzen" (a special kind of strong beer: 12.5%), "dark" (13.5%), "special dark" (15%), "red ginger-ale" (14%), "light" (8%), stout (13%), wheat beer (11.5 – 13%), double bock (original wort 16.2%)

The range of products we offer naturally also includes CIP units, KEG cleaning units, yeast-cultivating apparatus, beer filters, water-processing equipment, tap-draw counters and, if desired, the complete planning and set-up of the locale, including kitchen and cooling rooms.

We would like you to notice that all used parts are products of prestigious companies such Allen Bradley, Siemens, Danfoss, Bürkert, Parker, Grundfos, Certuss, Hilge, Endress+Hauser, Atlas Copco etc.

In the hope that our offer is of interest to you, we remain

Yours sincerely,

Z. Safrata
MBA 21 Trading s.r.o.

Encl.: Offer Specifications



Specifications of Offer

For

Brewery Equipment

With 10 hl brewing plant



1. DUAL-ROLLER MALT-GRIST MILL

The machine's casing is constructed of robust sheet steel; all individual parts are bolted together.

The malt rollers are made of a special alloy. Rollers' surface is provided with fine grooving for malt crushing.

Big diameter of malt rollers ensures an optimal content and reduces excessive hull pulverization.

Easily adjustable distance between milling rollers enables immediate response to various types and malt quality. The distance between rollers can be changed manually by means of parallel mechanism. The slot width between rollers is possible to read precisely from an integrated scale.

Strength transport for mill rollers is done via a V-belt that guarantees quiet and noiseless work of malt mill. The rollers rotate by various speeds.

Mill-feed container 40 l, in edged and welded sheet-steel design, including:

- Foreign-matter grid for gross impurities
- Insert permanent magnet to remove metal impurities
- Connection flange for direct mounting on the gristmill
- Pre-lacquered according to RAL 1015

The machine is equipped with:

- Parallel roller positioning
- Maintenance-free reducing gears
- AC standard motor and protected V-belt-drive
- Motor-protection switch
- 5-metre cable
- CEE 16-A plug
- Pre-lacquered according to RAL 1015

Output:	up to 500 kg/hr
Installed output:	2.2 kW
Voltage:	400 V

2. BREWING PLANT

Dual-machine 11 hl unit, steam-heated, manually activated, regular design.

2.1. Mash Wort-Pan

Double-wall, inner jacket of stainless steel, material 1.4301 2B, gas-tight welded, located on a stainless steel frame.

Two-arm stirring unit with electromotor and gearbox located under the pan. Conical bottom 140° with an outlet at the lowest point.

MBA21

Dimensions:

- $\varnothing_{in}$: 1,250 mm
- $\varnothing_{out}$: 1,400 mm
- H_{cyl} : 1,150 mm
- H_{tot} : 2,450 mm
- V_{tot} : 16 hl

Two independently heated zones. 1st in cone, 2nd in cylindrical part of the pan.

Working steam overpressure: 2.0 bar

Inner boiler

- working steam overpressure: 2.0 bar

Surface treatment quality:

- inner surfaces 2B, heated areas ground at Ra 0,8
- outer surfaces 2J
- welds pickled, passivated and ground at Ra 0,8

Insulation:

- cylindrical part 70 mm non-halogen PUR foam
- upper dished bottom non-insulated
- lower cone 70 mm non-halogen PUR foam

Connections:

- 2 x 1/2" for steam
- 1 x 1/2" for condensate
- 1 x DN50 to mash-wort pump
- 1 x DN32 from mash-wort pump
- 1 x DN32 for CIP cleaning with a rotary spraying head
- 1 x DN200 for vents
- DN32 for volume sensor
- Pg13 for temperature sensor Pt100
- DN20 for wort over foaming sensor
- DN10 for condensate drainage from vents and copper hat groove

Stirring unit

Two arm stirring unit made of stainless steel EN 1.4301, diameter 850 mm, with a bottom drive.

Drive by means of gear box with a hollow shaft $\varnothing$ 40 mm.

Double shaft stuffing from NBR including deaeration.

Motor and gear box with an integrated condensate drainage and with a temperature sensor for operation with frequency changer.

- motor performance: 1,5 kW
- rotation speed: 50 l/min at 50 Hz
- torque moment: 244 Nm
- voltage: 230/400V, 50 Hz
- weight approx. 42 kg



Supporting structure:

The pan is located on a stainless construction made of profiles 50x50x2 mm with 4 height-adjustable legs including adequate adjustable bolts and washer made of stainless steel EN 1.4301.

Support surface is glass-bead blasted eventually grinded.

2.2. Clarifying Vat

Double-wall insulated gas-tight welded vat made of stainless steel, material EN 1.4301 located on stainless frame.

Cone bottom 176° with a slope towards centre of the vat at the lowest point.

Two arm cutting machine lightening device with a gear-box located beneath the vat.

Dimensions:

- $\varnothing_{in}$:	1,250 mm
- $\varnothing_{out}$:	1,400 mm
- H_{cyl} :	900 mm
- H_{tot} :	2,250 mm
- V_{tot} :	11 hl

Surface treatment quality:

- inner surfaces 2B, heated areas ground to Ra 0,8
- outer surfaces brushed 2J
- welds pickled, passivated and ground at Ra 0,8

Insulation:

- cylindrical part	70 mm non-halogen PUR foam
- upper dished bottom	non-insulated
- lower cone	70 mm non-halogen PUR foam

Connections:

- 1 x DN50 for and/or from mash-wort pump right above lautering bottom
- 1 x DN32 from mash-wort pump for turbid wort circulation
- 1 x DN32 for CIP cleaning with spray-head
- 1 x DN32 for back-rinse water
- 2 x DN32 to drain valve
- 2 x DN32 for back rinse water beneath lautering bottom (tangential inlet)
- 1 x DN32 at a lowest point of drainage
- 1 x DN200 for vents
- DN10 for temperature sensor Pt100
- DN10 for condensate drainage from vents and copper hat groove
- Sample valve DN20 for piping beneath lautering lantern

Cutting machine

Two arm cutting machine with a diameter of 1,050 mm made of stainless steel EN 1.4301 with a bottom drive. Removable device for spent grains ejection.

Drive by means of gear box with a hollow shaft $\varnothing$ 40 mm.



Double shaft stuffing from NBR including deaeration.

Motor and gear box with an integrated condensate drainage and with a temperature sensor for operation with frequency changer.

- | | |
|----------------------|--------------------|
| - motor performance: | 0,75 kW |
| - rotation speed: | 4,8 l/min at 50 Hz |
| - torque moment: | 770 Nm |
| - voltage: | 230/400V, 50 Hz |
| - weight approx. | 40 kg |

Supporting structure:

The vat is located on a stainless construction made of profiles 50x50x2 mm with 4 height-adjustable legs including adequate adjustable bolts and washer made of stainless steel EN 1.4301.

Support surface is glass-bead blasted eventually grinded.

Filtering bottoms

Multi-part milled filtering bottom of material 1.4305, removable via manhole at an upper vat bottom.

Closed filtering system with one clarifying lantern, sight glass, two filtering sensors, sample valve and connection to CIP-piping. Both clarifying lantern and sight glass are connected to the circulating cleaning.

Cutting unit of material 1.4301, dual-arm with more blades and manually installable marc cutter. Polished surface. Installation from the lower middle.

Spent grains are ejected on side at a lower cylinder part of the vat. Operator's protection from being injured by running cutting machine is ensured by inductive terminal switch that enables cutting machine activation only if the opening for spent grains ejection is closed or there is a special protection.

Spent grains ejection is done by the lower end thru integrated shifter and adaptor to spent grains pump.

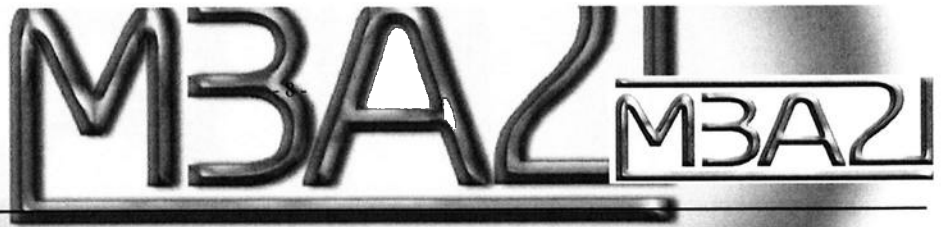
2.3. Support frame and piping

Brewing unit installed completely piped on a stainless-steel frame, material 1.4301, profiles 40 x 40 s 2 mm and covered with a sample sheet with a minimal thickness of 4 mm.

A complete assembly of mash-wort pan and clarifying vat with stainless steel EN 1.4301 piping acc. to DIN 11851/405, DN32-50 including all necessary valves, ball valves, clack valves and other fittings.

2.4. Mash-wort pump

Stationary pump made by Hilge, type Euro-Hygia Bloc with water cooled slide packing. It is for mash pumping, wort and CIP agents.



Motor with an in-built temperature sensor for frequency changer.

Maximum temperature of pump mediums: 100°C

Performance:

One stage rotary stationary pump. All pump parts coming into the contact with pumped liquids are electrolytically polished.

Construction material:

- | | |
|-----------|--------|
| - runner: | 1.4404 |
| - housing | 1.4404 |
| - shaft: | 1.4571 |

Technical data:

- | | |
|---------------------|---|
| - motor manufacture | SIEMENS or LEROY SOMER |
| - input | 2,2 kW |
| - voltage | 230/400 V, 50 Hz |
| - pump performance: | Q=4-12 m ³ /h at H=24-20 bar |
| - connection | threaded nozzle acc. to DIN 11851/405, DN _s 50, DN _p 32 |

2.5. Waste vapour condenser (optionally)

In order to don't lose cooling water uselessly and spare energy the condenser is designed as contra flow heat exchanger.

During boiling of mash and wort the radial ventilator is activated at a temperature of 98°C. Steam arisen from boiling with a mixture of air gets sucked and condensed in a plate heat exchanger. Received hot water gets accumulated in a hot water tank and is used for next brews and for the whole brewery sanitation.

Technical data of heat exchanger:

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| - steam inlet | DN80 |
| - condensate outlet | DN80 |
| - water inlet | DN15 |
| - water outlet | DN15 |
| - maximum heat transfer: | 60.000 kcal/h |
| - hot water 80°C yield | about 1,200 liter/brew |

Technical data for fan:

- | | |
|--|---|
| - input | 0.75 kW |
| - voltage | 400 V |
| - conveyed air amount | 27 m ³ /min to free space |
| - | 8 m ³ /min at a pressure drop about 2,500 Pa |
| - static pressure increase when fully closed | 2,800 Pa |
| - weight | about 29 kg |

2.6. Copper Paneling of the Brewing Unit (optionally)

2.6.1. Copper Paneling of the mash-wort pan and the clarifying vat

Cylinders, domes and wing-doors of copper with brass elements, highly hand-polished. In the place of the wing-doors there are the domes gas-tight welded to stainless steel vessels. This will protect copper and stainless steel jacket from inflow of liquids.

The doors are fitted with a massive bordering brass ledges and brass holders.

Between the domes and chimneys there are connecting brass collars. Chimneys are ended right under the ceiling with brass rosettes.

Dimensions:

- copper bonnet diameter	about 1,350 mm
- vents diameter	about 200 mm
- vents height	1,000 mm
- bonnet material	Cu-DHP sheet, seed thickness 3 mm
- cylinder material	CuSF sheeting

2.6.2. Operating platform

The platform made of stainless steel beams is covered with granite, thickness of material is 30 mm. Granite surface is treated with flame and waxed.

Decorative brass railing including vertical columns and horizontal assembly.

Total platform area:	about 2 m ²
Number of vertical brass columns:	4

3. AUTOMATIC CONTROL

3.1. Mash heating automation

Manual control is completed by automatical heating to following delays and maintenance of these delays. All parameters i.e. heating speed in °C/min, delay temperatures and time delays are set by operator at a proper regulator that monitors current temperature and controls solenoid valves found on steam piping.

As a part of this automatization level there is automation for protecting wort from overfoaming during boiling with hop.

3.2. Fully automatic brewing plant

This stage of automation is described below in point 3.3 although it only includes:

1. full automation of brewing plant up to wort pumping into whirlpool
2. cleaning automatic of brewing plant and sanitation up to whirlpool

Since wort pumping into whirlpool another procedures are manual.

3.3. Full automation of brewing plant, whirlpool, wort cooling, temperature control in fermentation tanks including its preprogramming, CIP automation

Advantages and specialty of automatic control

- Optional switching between automatic and manual control in a random step of program
- Optional switching between manual control to a random step of automatic program
- Optional switching of manual equipment control either form visual (in the computer) or from electrical distributor by means of buttons
- Optional simultaneous run of two brews (e.g. cooling of first brew whereas the second brew is mashed)
- Preprogrammed infusion brewing also decoction way for one or two mash beer
- All pumping between mash wort pan, straining vat, whirlpool also wort cooling are automatic
- Partial mash pumping between mash wort pan straining vat is controlled automatically acc. to preset mash and re-mash temperatures
- Preprogrammed main fermentation temperatures in the fermenting section for 7 days with 8 hour interval
- Preprogrammed main after-fermentation temperatures in lager cellar for 28 days with 1 day interval, after that the temperatures rests at the last set value
- All programs parameters for individual ways of brewing and temperatures control in the cellar can be changed by operator
- Protection against non-authorized personnel: 3 levels of setting:
 - o Guest mode: can only go thru individual screens without possibilities to affect software
 - o Brewer: can change parameters of individual recipes and ways of brews and lagering of beer
 - o Administrator: can change all equipment settings, has an access to Windows
- possibility to control equipment remotely via a modem
- Optical and acoustic notification of the important steps in the software (e.g. Necessary to check saccharization or original wort check)
- Possibility of "autorestart" when operators are not in present at important software steps
- Optical and acoustic notification when malfunction of the equipment occurs
- Optical and acoustic notification when "undercooling" eventually overheating beer takes place in fermentors
- Feedback reports of pneumatic valves positions and motors run
- Possibilities of graphic layout of process of all parameterable temperatures of cloudiness and volumes
- Software protection against implosion of brewing vessels and whirlpool during washing out these vessels thru spraying balls

Description of control unit:

- switchboard 1200 mm x 2000 mm x 500 mm including:

- control system Allen-Bradley Compact Logix or Siemens S7
- Visualization on 19" monitor
- 3 frequency changer for agitator, cutter machine and mash-wort pump
- transmitter Pt100 (number depends on amount of fermentors, lager and overpressure tanks)
- motors protection, relay and other devices necessary to make equipment work
- buttons for manual motors control, pneumatic and electromagnetic valves

The control system Allen-Bradley Compact Logix includes:

- 2 units of power supply 120/240 V AC, 2A at 5V DC out
- 1 Compact Logix Ethernet Processor 1,5 Mbyte Memory
- analogue input units currency/voltage
- analogue output units currency/voltage
- 32 point 24 VDC input units
- VAC/VDC Relais- output units
- 16 point VAC/VDC relay output units

The total number of controlled and monitored components:

- 31 pneumatic clack valves for mash piping, and wort
- 32 inductive sensors signaling position of pneumatic clack valves and doors for spent grains slopping
- 18 electromagnetic valves on the brewing plant and in wort cooling section
- 23 electromagnetic valves in lager cellar and service rooms
- 1 regulating valve
- 7 motors, 3 ones with frequency changer
- 6 temperatures sensors Pt100 on the brewing plant and in cool wort section, number of sensors in lager cellar is dependent on lager tanks number
- 2 laser turbidity probes
- 1 flow meter
- 1 pressure volume sensor
- 5 sensors for level monitoring

Parameters shown on the screen.

- Temperatures:
 - o required and real temperature in mash-wort pan
 - o real temperature in clarifying vat
 - o required and real temperature in an hot water tank
 - o required and real temperature of wort after 1st step of wort cooling
 - o required and real temperature of wort after 2nd step of wort cooling
 - o required and real temperature at CIP station
 - o required and real temperature for all fermentation vessel, lager and overpressure tanks
- Turbidity
 - o real relative turbidity value of wort during wort clarifying, important for switching clarifying ways
 - o real relative turbidity value of cooled wort during wort cooling, important for switching cooling ways
- Flow:
 - o required and real straining speed in l/hour
- Motor rpm

- o required and real motor rpm referred to frequency 50 Hz (for mash-wort pump, cutter machine and agitator in a pan)
- Volume in mash-wort pan
 - o required and real volume in mash-wort pan
- Regulating steam valve:
 - o required opening angle in %

Another showing on visualization:

- valves status: open – closed – malfunction (green – grey – red)
- motor status: in run – in rest – malfunction (green – grey – red)
- Piping are distinguished in color acc. to medium types that currently flow thru:
 - Empty: grey
 - Mash, wort yellow
 - Cool water blue
 - Hot water red
 - Steam, condensate violet
 - Opened for a channel brown
 - Air light blue
- Type of brewing (infusion, decoction), beer type brewed,
- Current step number in the program with a showing of time to go to end of such step
- Date a time

A brief description of automated brew process:

- Brew start by means of recipe selection and button push
- Mashing
 - Multiply rinsing out of mash-wort pan and clarifying vat with water. mash-wort pan is filled with water for a particular temperature and volume
 - Eventual of automatic warm-up of mash water and mashes for required temperature with steam through the use of duplicator
 - Manual (eventual automatic) mashing after acoustic and optical signalization
 - Total volume measuring of mash after mashing
 - After holding time heating to following temperature
 - Rest
- Infusion:
 - Multiple rests and heating for higher temperatures
- Decoction:
 - Pumping of calculated mash amount to clarifying vat
 - Multiple rests and mash heating in a mash-wort pan even for higher temperatures
 - Mashes boiling
 - Pumping of mashes to the clarifying vat
 - The second mash launching at two-mash brewing method
 - Multiple rests and mashes heating in a mash-wort pan to higher temperatures
 - Mashes boiling
 - Pumping of mashes to the clarifying vat
- Rinsing off of a mash-wort pan and piping with hot water after mashes pumping to the clarifying vat
- Rest for clarifying
- Repeated fast straining valves opening and closing for each straining valve

- Rest after fast straining valves opening and closing
- Turbid wort pumping back to clarifying vat
- Straining routes switching for clarifying of front (signal from laser sensor)
- Multiple sprinkling of spent grains with excess water
- Continuous warming up of clarifying wort so to reach 100 °C of wort when the pan is filled and not to have unnecessary time delays
- Acoustic and optical signalization for hop adding
- Maximum amount automatic calculation of strained wort and excesses after setting of wort degrees in a pan, excess and required original wort degrees
- Wort brewing checked by wort overfoaming sensor
- Rest after finishing wort brewing for hectolitres scanning
- Wort shake-out
- Rinsing off the pan and system after wort shake-out
- Resting in a whirlpool
- Backwashing wort cooler and system from whirlpool thru wort cooler to fermentors
- Two step wort cooling
- Routes switching channel – fermenting vessel based on turbidity change between water and cool wort in piping, recorded by laser probe
- Wort aeration
- Routes switching fermenting vessel – channel at the end of cooling based on turbidity change between water and cool wort in piping, recorded by laser probe
- Wort cooling finish if whirlpool is empty
- Whirlpool and piping backwash with water after wort cooling is finished
- Acoustic and optical brew finish signalization

A brief description of automatic brewing plant sanitation process as well as whirlpool, wort cooling and piping:

- Brew house, whirlpool, wort cooling and piping backwash with water
- Filling of mash-wort pan with water at a required temperature and volume
- Adding of CIP agents (manually concentrate into a pan or a CIP solution by means of CIP pump thru wort cooler)
- Mash-wort pan sanitation
- Piping sanitation in relation with mash-wort pan
- Solution pumping to clarifying vat
- clarifying vat sanitation
- Piping system sanitation in relation with a clarifying vat
- Solution pumping into whirlpool
- Whirlpool sanitation
- Wort cooler sanitation and its piping system in relation with whirlpool and wort cooler
- CIP solution pumping back to CIP station
- Multiple gradual backwashing of mash-wort pan, clarifying vat, wort cooler and relevant piping with hot, warm and cool water

4. WHIRLPOOL

4.1. Whirlpool

Single wall non-insulated vessel made of stainless steel 1.4301 with conical bottom in the middle (capacity: 1 % of net volume). This bottom bends 1,5 ° to the lateral run-offs.

Dimensions:

- | | |
|----------------------|----------|
| - Ø: | 1,300 mm |
| - H _{cyl} : | 850 mm |
| - H _{tot} : | 1,950 mm |
| - V _{tot} : | 11.5 hl |

Surface treatment quality:

- inner surface 2 B
- outer surface brushed at 2J
- welds pickled, passivated and ground at Ra 0,8

The whirlpool includes:

- 1 tangential feed-in with connection-thread supports DN 25
- DN 450 circular manhole
- High-adjustable foot units using calottes, threads M16
- CIP pipe with rotary spray-head 1 "
- DN20 level gauge with a sample valve, interconnected with CIP piping
- Level gauge protection made of stainless steel
- Threaded nozzle DN50 for de- and aeration valve
- 2 lateral run-offs with DN 32 fixtures and valves for hot wort.
- 1 bottom run-off for hot wort DN32 at a cylinder shell
- 1 bottom run-off for hopped grains DN50 at a center of bottom cone

5. WORT COOLING

Wort gets cooled during one hour at two steps cooler at a fermenting temperature. At first section it is cooled with service water whereas warmed water is captured into a hot water tank. At the second section it is cooled with icy water.

Technical data:

- | | |
|----------------------------|---|
| - Type of cooler | plate exchanger |
| - stave material | 1.4301/0.5 mm |
| - insulation material: | Perbunan |
| - frame | stainless steel EN 1.4301 |
| - working / max. pressure: | 6/7.8 bar |
| - connections: | wort: threaded nozzle DN 32, acc. to DIN11851 |
| - | water: outer thread Ra 1 " |

1st Section: - precooling

Medium 1:	wort	Medium 2:	service water
Flow:	1.0 m ³ /h	Flow:	1.16 m ³ /h
Input temperature:	95 °C	Input temperature:	18 °C
Output temperature:	23 °C	Output temperature:	80 °C

2nd Section:

Medium 1:	wort	Medium 2:	icy water
Flow:	1.0 m ³ /h	Flow:	1.5 m ³ /h
Input temperature:	23 °C	Input temperature:	1 °C
Output temperature:	10 °C	Output temperature:	8 °C

Wort temperature is on the output from section 1 and also 2 monitored by temperature sensors Pt100 which are in connection with a pair of solenoid valves so to achieve required fermenting temperature.

Whirlpool and wort cooler are interconnected with piping including features and equipment parts necessary for automatic control, including:

- Water piping, wort and steam made of stainless steel EN 1.4301
- Ice water piping made of copper or plastic
- Air piping or piping with oxygen made of stainless steel EN 1.4301, including transforming valve 0,10 bar, needle valve and stainless steel spherical valve
- Adapter for yeast dosing including special valves, transition fittings and hoses sets

6. FERMENTATION TANKS

12 pcs cooled stainless steel vertical cylindrical vessel with one outlet for beer at the lowest point.

Working pressure: 0.9 bar

Dimensions:

- Ø _{in} :	1,050 mm
- Ø _{out} :	1,200 mm
- H _{cyl} :	1,250 mm
- H _{tot} :	2,250 mm
- V _{nom} :	10 hl
- V _{tot} :	12.5 hl

Cooling zones by tanks:

- Maximum cooling liquid pressure: 2,0 bars

Surface treatment quality:

- inner surface 2B
- outer surface 2B
- welds pickled, passivated and ground at Ra 0,8

Insulation:

- | | |
|-----------------------|----------------|
| - cylindrical part | 75 mm PUR foam |
| - upper dished bottom | non-insulated |
| - lower bottom | 75 mm PUR foam |

Connections:

- 2 x 1/2 " for icy water
- 1 x DN32 for beer
- 1 x DN32 for CIP piping
- 1 x DN20 for sample valve

Other accessories:

- lower piping for beer with closing fittings and blind nut DN32
- CIP cleaning unit with spray-ball
- Circular manhole DN400 at an upper dished bottom
- Spraying ball on CIP piping
- Sample valve DN20 made of stainless steel
- Thermowell for temperature sensor Pt 100
- Height-adjustable legs with threads M16 and stainless washers
- 2 pcs of transportation clamps on an upper dished bottoms

7. COOLING UNIT

It is possible to use units for glycol cooling instead of ice accumulating. In that case the wort cooler and beer tanks get cooled with glycol having a temperature of -3°C . To regulate cooling the thermoregulator is used with adjustable glycol temperature -6°C up to -3°C .

For fully automatic operation units are fitted with control and operating elements as a high and low pressure control system, motor protection etc.

Description of equipment and accessories:

- Condenser unit cooled with air with hermetical piston compressor
- Double wall insulated vessel made of stainless steel 1.4301 with removable upper cover
- Insulation 50 mm polyurethane foam
- Evaporator in copper (eventually stainless steel) spirals that is in operation surrounded with water or glycol
- Water overflow, connection for water adding and for ice water inlet and outlet to appliances
- Ice water pump
- Air compressor ensuring vertical mixing of ice water and equal formation of ice layer
- Electro distributor including all necessary components
- Height-adjustable legs with washers

Surface treatment quality:

- inner surface 2 B
- outer surface brushed
- welds pickled, passivated and ground at Ra 1,6



Technical data:

- cooling capacity: 10 kW

8. HOT WATER TANK

Double wall insulated with steam or electrical heated vessel made of stainless steel (material 1.4301) served to store hot water received from wort cooler and waste vapor condenser. Hot water is used for next brews event. washing and sanitation of the whole brewery.

Dimensions (an example):

- | | |
|----------------------|----------|
| - Ø _{in} : | 1,150 mm |
| - Ø _{out} : | 1,350 mm |
| - H _{cyl} : | 1,850 mm |
| - H _{tot} : | 2,500 mm |
| - V _{tot} : | 20.5 hl |

Heating zones with steam are located on a cylinder part of the tank.

- Working steam overpressure: 2.0 bars

Surface treatment quality:

- inner surface 2 B, for outer welds ground with a grit of 220
- outer surface brushed at 2J, bordered welds ground
- welds pickled, passivated

Insulation:

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| - cylindrical part, lower bottom | 100 mm non-halogen mineral wool |
| - upper bottom | 50 mm non-halogen mineral wool |

Connections:

- 2 x 1/2" for steam and condensate
- in case of electro heating 6/4 "
- 1 x DN32 for hot water pump
- 1 x DN32 for circulation pump
- 1 x DN32 for overflow piping
- 1 x DN20 for sight glass
- 1 x DN32 for run-off valve

Support frame:

stainless steel in a form of tubes 80 x 80 x 2 including strengthening interconnecting elements, material EN 1.4301, ground surface

4 pcs of height adjustable legs with threads M20 and with stainless steel washers.

Other accessories:

- hot water pump
- circulation pump
- condensate leading off including closing fittings
- electromagnetic valve for steam including closing fittings, maximum working temperature is 180°C
- in case of electro heating there are heating elements with an input of 7 kW
- thermowell for thermometer Pt100 with an inner thread Pg13



- elliptical manhole 450/350 located on the cylinder part
- flat bottom lean to run-off opening
- 2 pcs of transportation clamps on an upper dished bottom

9. ACCESSORIES

9.1. Air Compressor

Made by: ATLAS COPCO, type LF 3-90

Fully automatic, oil-free air compressor, double-cylinder, one-step, pressure switch, release valve, safety valve, pressure manometer and micro-filter.

Technical data:

- | | |
|------------------------------|------------|
| - compressor pressure range: | 1 – 10 bar |
| - performance at 7 bar | 3.2 l/s |
| - input | 2,2 kW |
| - voltage: | 400 V |
| - pressure air container: | 90 l |

9.2. Beer Hose

25 m beer hose DN 32 in 4 pcs, including pressed-in connecting fittings.

9.3. Wort Spindle

6 wort spindles, three grades, for inspection of wort and beer in a cellar.
(2 pcs 0-7 %, 2 pcs 7-14 %, 2 pcs 14-21 %)

9.4. Yeast Tub

3 pcs of stainless steel sterilisable and closable vessels with a volume of 18 liters, including safety valve. The vessels are fitted with a pair of special fittings enabling to pressurize these vessels and followingly to dose yeast right into beer piping with flowing wort behind wort cooler. Prior to entering fermenting tanks yeast is gently mixed on account of turbulence in piping.

Part of the delivery is a set of hoses and transition fittings.

9.5. Sterile Air Filter

Stainless steel for air built in the piping behind the air compressor.

9.6. Mobile Beer Pump

1 HILGE Durietta beer pump with simple sliding-ring insulation on stainless-steel frame (with CEE plug, motor shield and plug protection and 10m electrical cable).

Technical data:

temperature of medium:	up to 98° C	
conveyance output:	Q = 5 m ³ /hr	H = 20 m
	Q = 10 m ³ /hr	H = 10 m
	Q = 15 m ³ /hr	H = 5 m
material:	1.4571	
motor:	380 V AC, 2.2 kW, 50 Hz	
connections:	threaded nozzles of DN 32 according to DIN 11.851	

9.7. Wort Aeration

Aeration part - sanitized with steam - is made from sintered stainless steel and built into a sight glass located behind wort cooler.

Air event. oxygen amount can be set by means of needle valve integrated into the piping.

9.8. Equipment Piping and Cabling

Manifold assembly of brewing plant and connection between brewing plant and cellar:

- Piping beer, air and piping for water in stainless steel (1.4301)
- steam and condensate of steel

Piping between brewing plant and storage-cellar:

- Ice water, event. glycol in copper event. made of plastic
- Service water in stainless steel

All piping with requisite insulation are provided with a proper insulation (Kaiflex etc.)

Central electro distributor for the entire brewing equipment unit including required quantities of cable and auxiliary material.

Installation material for piping and cabling.

9.9. Malt Weigh-Scale

Electronic scale with weighing range: 0-50 kg.

9.10. Hops Weigh-Scale

Electronic scale with weighing range: 2.0 kg, electronic

10. PRESSURE RETAILING TANKS (optionally)

4 tanks for 10 hl double wall insulated cooled stainless steel horizontal cylindrical vessels made of 1.4301. Suitable for tap beer from "beer sacks".

Working pressure: 3.0 bars

Dimensions (an example):

- $\varnothing_{in}$: 790 mm
- $\varnothing_{out}$: 860 mm
- V_{nom} : 10 hl

Cooling zones in a form of cooper coil wound around cylinder part of the tank.

Surface treatment quality:

- inner surface 2 B
- outer surface brushed
- welds pickled, passivated and ground at Ra 1,6

Insulation:

- cylindrical part 35 mm non-halogen mineral wool
- front and rear bottom 35 - 50 mm non-halogen mineral wool

Connections:

- 2 x G1/2" for icy water event. glycol
- 1 x DN32 for beer
- 1 x G3/4" for safety valve
- 1 x thermowell with Pg13 thread for temperature probe

Other accessories:

- elliptical manhole DN440/310 in a front cover
- 2 sight glasses "Bullauge" DN80 in a front cover
- hectolitres indicator on the rear dished bottom
- filling fittings DN32
- beer adaptor with 2 G1/2" outlets
- safety valve with fittings for CO₂
- support construction made of stainless steel enabling tanks settlement
- gladhand for air or CO₂ connection
- thermowell for Pt100 temperature probe
- height adjustable legs with M20 thread and stainless steel washers



11. AUTOMATIC TEMPERATURE REGULATION (option)

11.1. Manual control or Mash heating automation without pre-programming

14 pcs of valves controlled by microprocessors mounted in electro distributor (dimensions ca. 400 x 200 x 300 mm)

14 pcs temperature sensors Pt100

14 pcs solenoid valves

Relevant temperatures are shown on displays. Requested temperatures can be changed by operator.

11.2. Manual control or Mash heating automation with pre-programming

2 pcs regulator MRS12 controlled by microprocessor mounted in electro distributor (dimensions ca. 400 x 200 x 300 mm)

14 pcs temperature sensors Pt100

14 pcs Pt100 Transmitter (°C · mA)

14 pcs solenoid valves

Outputs from Pt100 are changed to current 4-20 mA. Relevant temperatures are shown on displays. Requested temperatures can be pre-programmed by operator up to 30 days (6 freely settable temperature curves).

11.3. Automatic control (chapter 3.2 and 3.3) with pre-programming up to 35 days

Parameters which regulate the process – temperatures of fermentation are set via PC-screen. It is possible to pre-program for first 7 days every 8 hours one temperature. For next 28 days one temperature is set daily.

If beer is stored in the fermentation tanks longer than 35 days the latest set temperature in the tanks is kept.

When the set temperature is got over or the tanks are "undercooled" by any freely settable parameter, the operator is informed via an optical and acoustic signal.

12. AUTOMATIC STEAM GENERATOR with water preparation

12.1. Electrically heated steam generator

1 pc of electrically heated, fully automatic steam generator, built to industrial strength: heating rods, water-level indicator and feed-water container made of stainless steel. Switching box (including numeric diagnostics).

Heat output:	80 kW
Steam output:	101 kg/hr
Steam pressure:	4 bar

Equipment delivery, including:

- integrated electro distributor
- all necessary steam fittings
- steam-pressure reducer
- condensate lead-off device

12.2 RW/15 Water Softener

Ion-exchanger, complete, made of corrosion-free plastic. Fully automatic softening is controlled by in-built clock.

Capacity: 60 °dH. m³

Water pressure: 3 – 6 bar

Connection: 1"

Delivery includes:

- ion-exchanger column with control head with valve 5600/Time
- ion-exchanger column recovery plastic container with salt
- set of elastic cased connecting hoses to the softener
- set of chemicals for measuring of residual hardness in water

12.1. Junior 120 earth gas Steam Kettle eventually with liquid gas (Optionally)

Fully automatic steam generator with built-in fan-burner for gas eventually with liquid gas.

Steam output: 120 kg/hr

Heat output: 78 kW

Steam working pressure: 4 – 8 bar

Safety valve: 10 bar

Complete delivery ready-for-connection, including:

- integrated gas-fan burner with air pre-warming
- complete gas-ramp with gas-pressure regulator, filter, gas-leakage control device
- switching box with digital display for operating status and fault sources
- low-maintenance 3-piston pump with heavy-duty ceramic pistons and stainless steel valves
- all large and fine kettle fixtures
- steam-pressure reducer 0,5 – 4 bar

12.2. Gas-Leakage Control Unit for Junior 120

Fully automatic leakage control of the gas-magnet valves, preventing the start-up of the burner if the gas-valves are leaky. Fully automatic test-running.



12.5. Softened water container

Feed-water container made of stainless steel assembled on the stainless steel including:
electronic level regulator with control unit, level electrode, solenoid valve
sight glass
container with all necessary bushing connections
hand-port

13. CIP UNIT

Constructed in stainless steel 1.4301. There are 2 separate stainless enclosed vessels each having 300 l (1 heatable insulated vessel for alkaline solution or lye, 1 vessel for acid disinfection solution), stainless steel pump and piping.

Solution temperature in a heatable vessel with lye is controlled via electro distributor event. by means of heating elements with thermostat.

13.1. Tank for lye, 3 hl, heatable, insulated

- inner and outer jackets 1.4301
- inner surface in 2B quality, outer brushed, welded joints ground, pickled and passivated
- non-halogen mineral wool insulation, 50 mm thick
- removable upper lid non-insulated
- 2 connections for steam-heating and condensate
- solenoid and butterfly valve on steam piping
- in case of electrical heating there are requested heating elements with thermoregulators
- steam trap
- feed-in and runoff fittings, material 1.4301, dimension 1"
- over-flow piping
- sightglass

13.2. Tank of 3 hl without insulation:

- jacket made of stainless steel 1.4301
- inner surface in 2B quality, outer brushed, welded joints ground, pickled and passivated
- removable upper lid non-insulated
- feed-in and runoff fittings, material 1.4301, dimension 1"
- over-flow piping

13.3. CIP pump

- EBARA manufacture
- Motor 3x240/400 V, 50 Hz, 1,1 kW
- Connecting at 1"

16. KEGS CLEANING MACHINE (Optionally)



Suitable for all small and medium-sized companies desiring to clean kegs efficiently.

The automatic cleaning process makes it possible to perform other tasks simultaneously, e.g. filling the kegs.

Advantages and properties of the equipment:

The fitting does not need to be unscrewed, saving a great deal of time.

Equal high standard level of KEGs cleaning

Safety process of cleaning ensured with CIP solution closed circuit

Cleaning machine made of 100 % stainless steel, material 1.4301

Manual attachment of cleaning head for KEG

Equipment including electro distributor located under cleaning machine

SPS SIEMENS Simatic control

Pneumatic valve with an optical position indicator

Capacity: 15 kegs/hour

Fitting: Flat fitting (d=76 mm) different ones to be ordered upon request

Cleaning program:

- Draining beer residues from KEG with pressure air
- Interval rinsing of keg walls and lance with hot water
- Hot water draining with air
- Interval rinsing of keg walls and lance with caustic solution
- Caustic solution draining with air
- Interval rinsing of keg walls and lance with hot water
- Hot water draining with air
- Rinsing with steam
- Building up steam pressure of KEG
- Pressure settlement inside KEG
- Rinsing of KEG with CO2
- Building up CO2 pressure of KEG

Connections	Nominal diameter	Pressure	Consumption/Keg:	
Hot water	DN 20	3.0 bar	25.0	l
Sterile air	DN 20	1.5 bar	0.3	m3
Operating air	DN 8	6.0 bar	0.01	m3
Electricity	230 V	50 Hz	0.1	kW
CO2	DN 20	3.0 bar	0.35	kg
Steam	DN 20	1.5 bar	1,2	kg

Dimensions: Width 600 mm Depth: 750 mm Height: 1900 mm

17. KEG MANUAL FILLING MACHINE (Optionally)

With an automatic stop of filling – type „Bierstop Manu – Füllmat“

Automatic beer filling stop is enabled with ball presence that is found in a sightglass provided with a thin tube mouthing into a free space. At the end of filling this ball floats on the surface of beer and it plugs up outlet tube.

At the same time the filling process can be monitored in the sight glass mentioned above.

CO2 amount releasing during filling from KEG is regulated with a fine adjustable screw.

Filling machine is completely made of stainless steel. Beer routes closing as well as air (CO2) releasing is enabled with three ball valves.

An in-built air-gauge with glycerin filling shows a real CO2 pressure in KEG.

A filling bottle is connected to a food-approved hose that can be disinfected with steam.

Filling description:

- putting a filling head onto a KEG
- CO2 valve opening so pressure inside a KEG is about 0,5 bar less then relevant CO2 in beer
- CO2 valve closing
- Beer valve opening
- Relieving valve opening
- By setting of relieving valve the KEG filling speed can be regulated
- In case of KEG is filled up, beer goes thru the filling head to sight glass and the ball closes relieving valve route, which the filling gets stopped.
- Beer valve closing
- CO2 valve opening, pressure settlement by distancing relieving valve
- CO2 valve closing
- Relieving route closing
- Filling head removal

Price List

Brewery 2,000 hl/year with 11 hl brewing plant

Item	Description	Quant	Price per unit €	Total Price €
1	Grist mill	1	5.500	5.500
2.1.- 2.4	Two vessel 11 hl brewing plant in stainless steel	1	82.920	82.920
4	Whirlpool 11 hl	1	6.660	6.660
5	Wort cooler	1	6.530	6.530
6	Fermentation tank	12	10.900	130.800
7	Cooling unit 10 kW	1	18.650	18.650
8	Hot-water tank 20 hl	1	10.860	10.860
9.1	Oil-free compressor	1	3.700	3.700
9.2	Beer hose	1	1.930	1.930
9.3	Wort spindle	6	60	360
9.4	Yeast tub	3	280	840
9.5	Sterile-air filter	1	1.250	1.250
9.6	Mobile beer pump	1	3.700	3.700
9.7	Wort aeration	1	910	910
9.8	Piping, insulation, electrical instrumentation	1	22.000	22.000
9.9	Malt weigh-scale	1	350	350
9.10	Hops weigh-scale	1	70	70
10	Pressure tank 10 hl	0	6.200	0
11	Automatic temperature regulation	12	400	4.800
12	Steam generator with water softening	1	14.800	14.800
21	Engineering, Documentation	1	6.000	6.000
22	Packaging	1	7.000	7.000
24	Equipment assembly	1	35.000	35.000
25	Chief assembly, putting into operation, training incl. 10 brews	1	8.000	8.000
TOTAL			€	372.630

Options (extra charges):

Item	Description	Quant	Price per unit €	Total Price €
2.5	Waste vapor condenser	1	6.570	6.570
2.6	Copper Paneling of the Brewing Unit	0	26.920	0
3.1	Mash heating automation	0	8.280	0
3.2	Automatic control brewing plant	0	35.500	0
3.3	Automatic control all brewery	1	45.000	45.000
13	CIP station	1	12.670	12.670
16	KEG-cleaning machine	0	15.500	0
17	KEG-filling	0	500	0

Payment: 30 % deposit upon assignment of order
 20 % 2 months after 1st payment
 40 % when ready for delivery
 10 % following acceptance protocol

Prices valid until: 31.07.2014

Prices mentioned are EXWorks.

Delivery time: 6 months

Costs for assembling and chief assembling are stated without supplier's personnel transport to assembly site. Catering and accommodation of supplier's personnel is cover by end customer.

In Budweis, 04.05.2014
 Ing. Zbysek Safrata
 MBA 21 Trading s.r.o.

Melding Activiteitenbesluit

Hierbij doe ik, **mevrouw E.C.G. de Kroon**, melding van de verandering van de inrichting **Bierbrouwerij Oirschots Bier b.v.**. Het voor de melding gebruikte e-mail adres is **dennis@bkwp.nl**.

Omgevingsvergunning beperkte milieutoets

Er is een omgevingsvergunning beperkte milieutoets (OBM) nodig voor de volgende activiteit(en):

OBM voor het aspect MeR-beoordeling

- een bierbrouwerij

De OBM kunt u aanvragen via het Omgevingsloket online. Bij die aanvraag moet uw melding in het kader van het Activiteitenbesluit worden gevoegd. Na het indienen van deze melding krijgt u een scherm met een link waarmee u direct verder kunt naar het Omgevingsloket online.

Activiteiten

Op basis van uw antwoorden zijn de volgende activiteiten uit het Activiteitenbesluit van toepassing:

- In werking hebben van een stookinstallatie (keuring en onderhoud)
- Bereiden van voedingsmiddelen
- Industrieel vervaardigen of bewerken van voedingsmiddelen of dranken
- Opslaan van gevaarlijke stoffen, CMR-stoffen of bodembedreigende stoffen in verpakking
- Algemene milieuregels voor emissies naar de lucht
- Algemene milieuregels voor bodembedreigende activiteiten

Gegevens melder

Naam melder:	mevrouw E.C.G. de Kroon
Adres:	Koestraat 20 5688 AH OIRSCHOT
Telefoon:	0641844922
Fax:	
E-mail:	dennis@bkwp.nl

Gegevens inrichting

Naam inrichting:	Bierbrouwerij Oirschots Bier b.v.
Adres inrichting:	Koestraat 20 5688 AH OIRSCHOT
Toelichting locatie:	
KvK nummer:	18574483
Type bedrijf:	type B met omgevingsvergunning beperkte milieutoets
Reden van melding:	verandering

Correspondentieadres melding

Correspondentie sturen naar het adres van de inrichting.

Gegevens verandering inrichting

Datum verandering:	24-03-2014
Omschrijving:	omzetten van brouwerij naar museum brouwerij
Bijlage meezenden:	Nee

Stookinstallaties

De volgende stookinstallaties zijn in uw bedrijf aanwezig:

- Aardgasgestookte verwarmingsketel of warmwaterketel met een vermogen van 400 kW of minder (alleen de voorschriften voor keuring en onderhoud uit paragraaf 3.2.1 van het Activiteitenbesluit zijn van toepassing)

Extra informatie bij de melding

U hebt geen extra informatie bij de melding gevoegd.

Bijlagen geüpload

De volgende bestanden zijn toegevoegd aan de melding:

Indeling inrichting (verandering)	B1.PDF
Situatieschets	1166-s2.PDF

Gegevens bevoegd gezag

Gemeente Oirschot team Vergunningen Postbus 11 5688 ZG Oirschot

Bestanden met milieuregels en toelichtingen

Aan de hand van de door u ingevulde vragenboom van de AIM zijn pdf-bestanden gemaakt met daarin de milieuregels uit het Activiteitenbesluit en toelichtingen op deze milieuregels. Met de volgende link gaat u [naar de downloadpagina](#) (opent in een nieuw scherm), waar u deze bestanden kunt inzien of downloaden.

Correspondentienummer

Wilt u alstublieft, als u schriftelijk of mondeling contact zoekt, onderstaand nummer als correspondentienummer gebruiken?

Correspondentienummer: **lk7azu9z8m**

Datum en tijdstip melding: 24-03-2014 12:11