

UTRUSTNING HOS MATHANTVERKARE

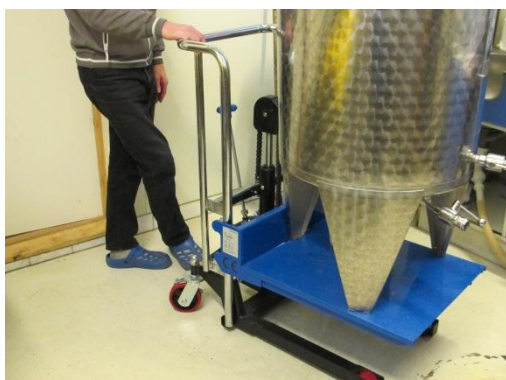
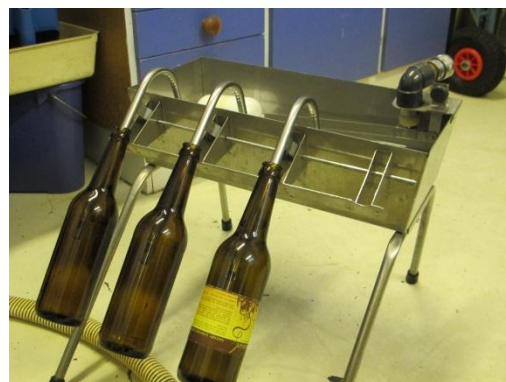
- En serie artiklar om vilken utrustning som valts och mathantverkarnas egna kommentarer.

Utrustning hos Inderøy Gårdsbryggeri

Steinar Kvam driver Inderøy Gårdsbryggeri. Några allmänna tips från Steinar är att om han skulle fylla 1000 flaskor per dag skulle han skaffa mer automatisk utrustning för fyllning och kapsylering. Kapsyleringsmaskinen kräver tryckluftskompressor. Den står i rummet bredvid vilket är rätt bra då det ändå blir ett oljud av detta moment. På en tappningsdag gör Steinar 250 liter öl, 500 flaskor. Fyllning + Kapsylering + Etikettering tar två timmar för två personer. 2012 sålde han 15 000 liter öl. Steinar har tre jästankar på 330 liter. Även mäsktanken kan användas för jäsning. Bryggning sker ca 3 dagar per 2 veckor. Idag har Steinar bryggeriet som enda försörjning.

Fyllningsutrustning för öl

Ölet tappas från lagringstank till "transittanken" och blandas där med sockerlag. Ölet efterjäser på flaska. Det är så de flesta gårdsbryggerier gör i Norge. Även Nøgne Ø gjorde det från början. De har varit stilbildande för mikrobryggerier i Norge. Att det bildas bottensats är inget som Steinar fått kommentarer om. Transittanken kopplas till flaskfyllaren. Transittanken hissas upp med en vagnhiss och fyllningen sker med gravitation. Flaskfyllaren har ett tråg med en flottör som bromsar flödet när flaskorna är fulla. Flaskorna fylls med hävertprincip, 4 st åt gången. Steinar har köpt utrustningen från England, ett litet bryggeri som har sålt en sådan. Brouwland gör en liknande.



"Hissvagn"

Finns att köpa på firmor som har mycket utrustning för butiker, produktion och lager. Steinar har köpt från Ojega: <http://www.ojega.no/> och i Sverige: <http://www.ojega.se/>



Kapsylmaskin

Drivs pneumatiskt. Det finns en kompressor i rummet bredvid. Det är tvåhandsgrepp, för säkerheten. Denna är köpt från Brouwland. Den gamla, manuella var lika snabb, men den här skonar kroppen.



Etikettmaskin

Steinar har beställt sin från Australien, men han säger att den finns i England också. Den är utvecklad för vinflaskor. När det gäller vin så ska flaskorna ligga. Steinars öl ska helst stå, så han har därför byggt upp sin maskin till lutande.



Utrustningsinventeringen gjordes våren 2013 inom ramen för interregprojektet Söka gammalt – Skapa nytt

Söka gammalt
SKAPA NYTT
malhanterverk

