

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
| Дата заявки  |                                  |  |
| Данные Заказчика:<br>(название предприятия, адрес, телефоны, e-mail), контактное лицо  |                                  |  |
| Планируемая производительность завода (л/сутки)  |                                  |  |
| Объем варочного отделения. Требуемая засыпь сырья (кг)   |                                  |  |
| Количество варок в сутки   |                                  |  |
| Продолжительность полного технологического цикла (сутки)   |                                  |  |
| Площадь помещения м <sup>2</sup>   |                                  |  |
| Высота потолка, м  |                                  |  |
| Наличие канализации  |                                  |  |
| Наличие газа, электричества, пара<br>(указать хар-ки)  |                                  |  |
| Наличие водопровода.<br>Потребность в водоподготовке.<br>Наличие анализа воды  |                                  |  |
| Технология производства пива:  | Настойный метод                  |  |
|  | Отварочный метод                 |  |
|  | Низовое брожение                 |  |
|  | Верховое брожение                |  |
| <b>ПИВО (требуемый продукт):</b>   |                                  |  |
| <b>Нефильтрованное не пастеризованное пиво</b><br>Срок годности до 5-7 суток   |                                  |  |
| <b>Пиво фильтрованное</b><br>Кизельгуровый фильтр и/или сепаратор. Срок годности от 7 до 30 суток                            |                                  |  |
| <b>Пиво холодной стерилизации (обеспложенный)</b><br>Кизельгуровый фильтр+мембранный фильтр. Срок годности от 30 до 90 суток |                                  |  |
| <b>Пиво пастеризованное</b><br>Пастеризатор. Срок годности до 180 суток.   |                                  |  |
| <b>Лагерь брожения/дображивания на основе:</b>   | Емкостей со сферическими днищами |  |
|  | ЦКТ                              |  |
| <b>Карбонизация пива</b>   |                                  |  |
| <b>Потребность в СІР-станции</b>   |                                  |  |
| <b>Розлив:</b> кеги; ПЭТ; форфасы; бочки.  |                                  |  |
| <b>Дополнительные требования:</b>  |                                  |  |