

QUIERES  
ELABORAR TU  
PROPIA  
CERVEZA?

ESTAS SON LAS  
VENTAJAS DEL  
**BRAUMEISTER**  
DE **SPEIDEL**



## » SIMPLE. FACIL...

¡Nunca fue tan fácil elaborar una cerveza realmente buena! La técnica patentada del sistema del Braumeister, está basada en un manejo y manipuleo sencillo. Esto es el fundamento básico del desarrollo de SPEIDEL.

Para quienes ya tienen alguna experiencia con otros equipos, saben lo complicado que puede ser el proceso de elaboración. Con el Braumeister, durante la maceración y la cocción, no se requiere revolver, nada se pega en el fondo de la olla y no hay trasiegos ni otros artificios. Todos los pasos a dar suceden en el mismo recipiente y son controlados por el mando automático. Usted puede concentrarse plenamente en lograr la mejor cerveza a su gusto o simplemente relajarse.



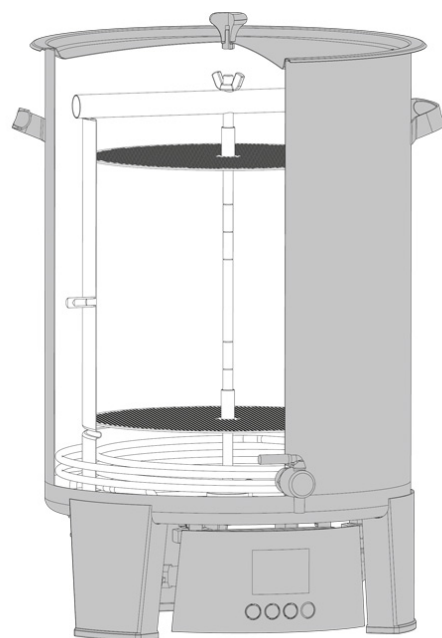
## » UN PROCESO LIMPIO

Lo novedoso del sistema Braumeister es que el “empaste” la mezcla de cebada malteada molida y agua, no se revuelve mecánicamente, sino que se remueve suavemente mediante el flujo generado por el accionar de la bomba integrada. De esta manera se lava la molienda formando el mosto. Cocinar el mosto, separar el mosto y hervir el lúpulo, sucede todo en el mismo recipiente. Por este motivo el proceso es muy limpio.



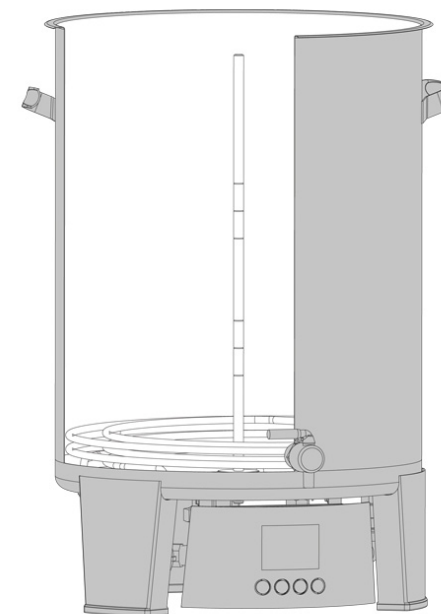
## » DURANTE EL PROCESO DE MACERACIÓN

La cebada malteada molida se introduce en el interior del tubo de maltas y entre dos tamices – uno inferior y otro superior, no teniendo ésta contacto directo con la calefacción ni con el fondo de la olla, es por esto que nada se puede pegar en el macerado. Durante el proceso, el movimiento del líquido es a través de la bomba, que va disolviendo el almidón que contienen las maltas.



## » DURANTE EL PROCESO DE FILTRADO DEL MOSTO

Al término del proceso de maceración, simplemente se levanta el tubo de maltas apoyándose en el borde superior del Braumeister. Allí, se deja escurrir por unos minutos para luego retirar el mismo por completo. Para lograr aún un mayor rendimiento, se puede aplicar un riego con agua durante la etapa de escurrimiento.



## » DURANTE LA COCCIÓN DEL LÚPULO

Sin trasiegos, se hierve y se agregan los lúpulos. El agua evaporada se repone simplemente tomando como referencia las marcas de la barra central, que existen para dicho cometido.



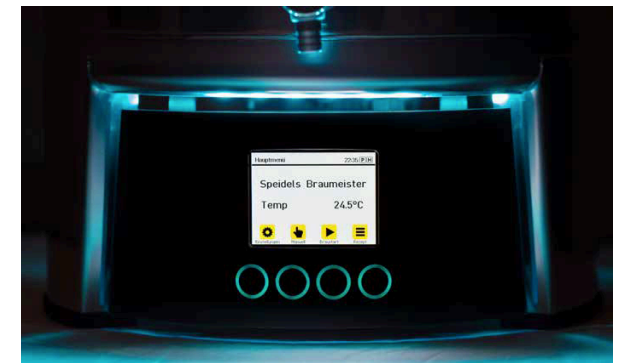
## » MULTIUSO

Existen innumerables estilos diferentes de cerveza, por ejemplo, Weissbier, Hefeweizen, IPA, Porter, Stout, Kölsch, Lager, Rauchbier, Pilsen, Märzen, Oktoberfest y muchos más. Con el Braumeister básicamente se pueden elaborar todas.

Ahora, si realmente se logra dependerá siempre de la receta, los ingredientes y las temperaturas de fermentación aplicadas. Lo maravilloso del Braumeister es que permite ensayar muchas pruebas fácilmente y con ello mejorar el sabor de sus cervezas preferidas.

## » AUTOMATICO

El Braumeister en modo “piloto automático”, se encarga exactamente de cumplir los tiempos y temperaturas ingresadas según cada receta programada. El piloto automático ejecuta el programa paso a paso de las cuatro fases de la elaboración cervecera.



# QUE MAS OFRECE SPEIDEL?

SPEIDEL, además, fabrica los recipientes adecuados para la fermentación y maduración de su cerveza artesanal – sea cacería o hobby para pub o restaurante, desde los pequeños barriles de plástico, para los pequeños Braumeister de 10, 20 o 50 litros, hasta los tanques cilindro cónicos de doble pared aislante, en acero inoxidable y el equipamiento de refrigeración adecuado, para los grandes Braumeister de 200 y 500 litros.

C O N  
S P E I D E L  
U S T E D  
RECIBIRA LA  
M E J O R  
C A L I D A D  
**M A D E I N**  
**G E R M A N Y**

Visite: <https://www.speidels-braumeister.de/>

# NOTAS





Claus Holtz



Agente Uruguay

Holtzner Brau & Equipamiento Cerveceros



094 278 226 | [info@holtzner.com.uy](mailto:info@holtzner.com.uy) | [www.holtzner.com.uy](http://www.holtzner.com.uy)