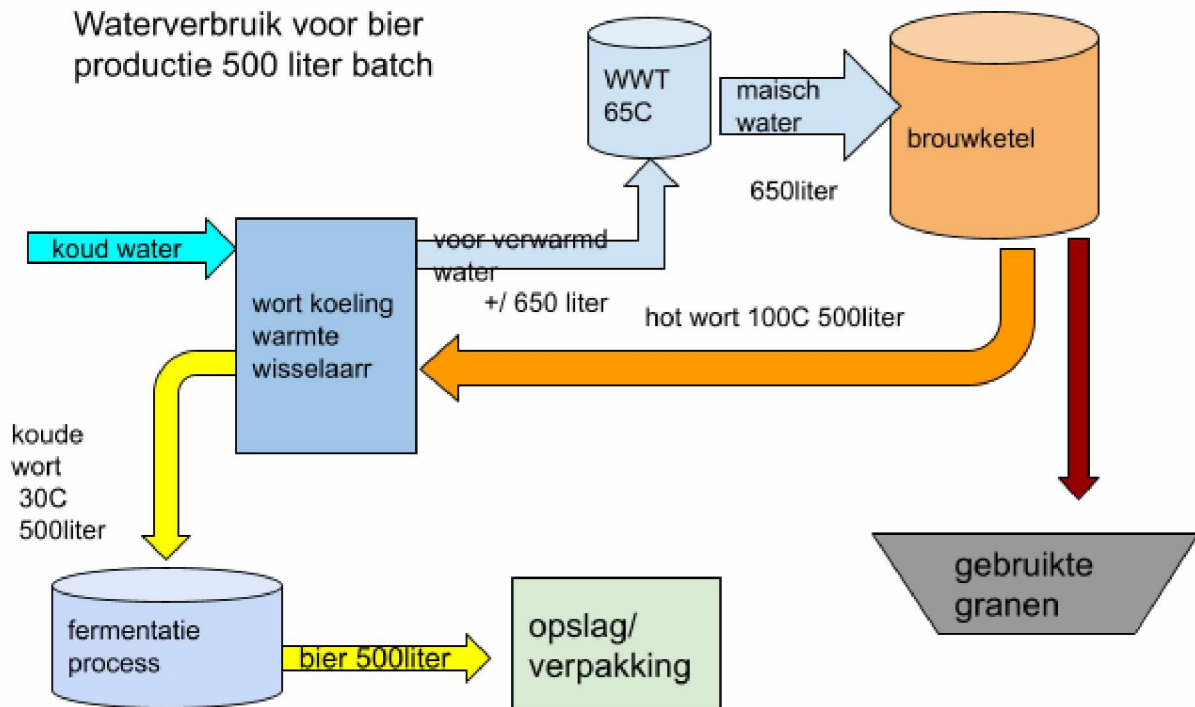


## Water gebruik/verbruik / flowchart.

Water wordt gebruikt voor volgende processen:

- Bier productie (inclusief koeling en maischen)
- Schoonmaken van de tanks (water wordt gebruikt in CIP cleaning proces)
- Vloeren schoonmaken en handen was procedures
- \*Op dit moment is er geen water nodig voor de opslag van het bier in de tanks achter de bar, door het gebruik van Beer in Bag technology.

### Waterverbruik voor bier productie 500 liter batch



Berekening gemiddeld water verbruik per brouw batch is als volgt;

Water voor productie van bier; gemiddeld 650 liter verdeeld over 500 liter bier en 150 liter blijft in gebruikte granen.

Wort koeling; gemiddeld tussen 650 en 800 liter waarvan het grootste deel wordt opgeslagen in WWT en wordt hergebruikt als warmwater.

Schoonmaken van de ketels: 100 liter water wordt gebruikt in waterslang systeem.

Schoonmaken van de bier tanks; dit vraagt 2 stappen van schoonmaken; 100 liter WW 100 liter koud water, 200 liter water wordt verbruikt en afgevoerd.

Dagelijks schoonmaken van vloer en installatie, gemiddeld 50 liter per dag.

Samenvattend; voor een 500 liter batch bier verbruiken we gemiddeld 850 liter water waarvan 350 liter water afgevoerd wordt.

De ketel is uitgerust met een grof filter wat de meeste granen en deeltjes opvangt groter dan 1.5-2.0 mm. Zodat deze deeltjes niet in de slangen en pijpen kunnen verdwijnen.

### Water usage for cleaning procedures after one batch

