## Questions pour l'établissement d'un devis de salle de brassage

Ci-dessous les questions de Rolec pour pouvoir vous faire une offre pour une brasserie de 10 hl, 20 hl, 30 hl, 40 hl ou 50 hl :

1 – Combien de sortes de malts y a-t-il ?

2 – Comment sont-ils livrés ?

3 – Combien de sortes de bières seront produites ?

4 – Combien d'hl par an sont programmés ?

5 – Combien d'heures de travail/jour prévoyez-vous ? Combien d'équipes de 8 h/jour ?

6 – Combien de jours de brassage/semaine ?

7 – Quel moût original ont les bières principales ?

8 – Est-ce que les grains usés doivent être collectés (silo) ?

9 – Quelle est la durée de fermentation ou de garde de la bière ?

10 – Est-ce que la bière doit être centrifugée ou filtrée ?

11 – Pour la conception de la cave de fermentation, nous avons besoin de la hauteur de bâtiment prévue.

12 – Quel type de chauffage : vapeur ?
gaz ?
ou électrique ?

13 – Faut-il un groupe froid ?

14 – Quel type de matériel avez-vous actuellement ?

Ces informations sont suffisantes pour la préparation d'une offre initiale.

Merci pour les réponses aux questions.

Sté Mat-in - Loïc COUAILLIER Tél : 06 710 711 03 - Email : mat.in@free.fr