

PLANTA BAIXA SUBSOLO MOBILIADA
ESCALA: 1/600

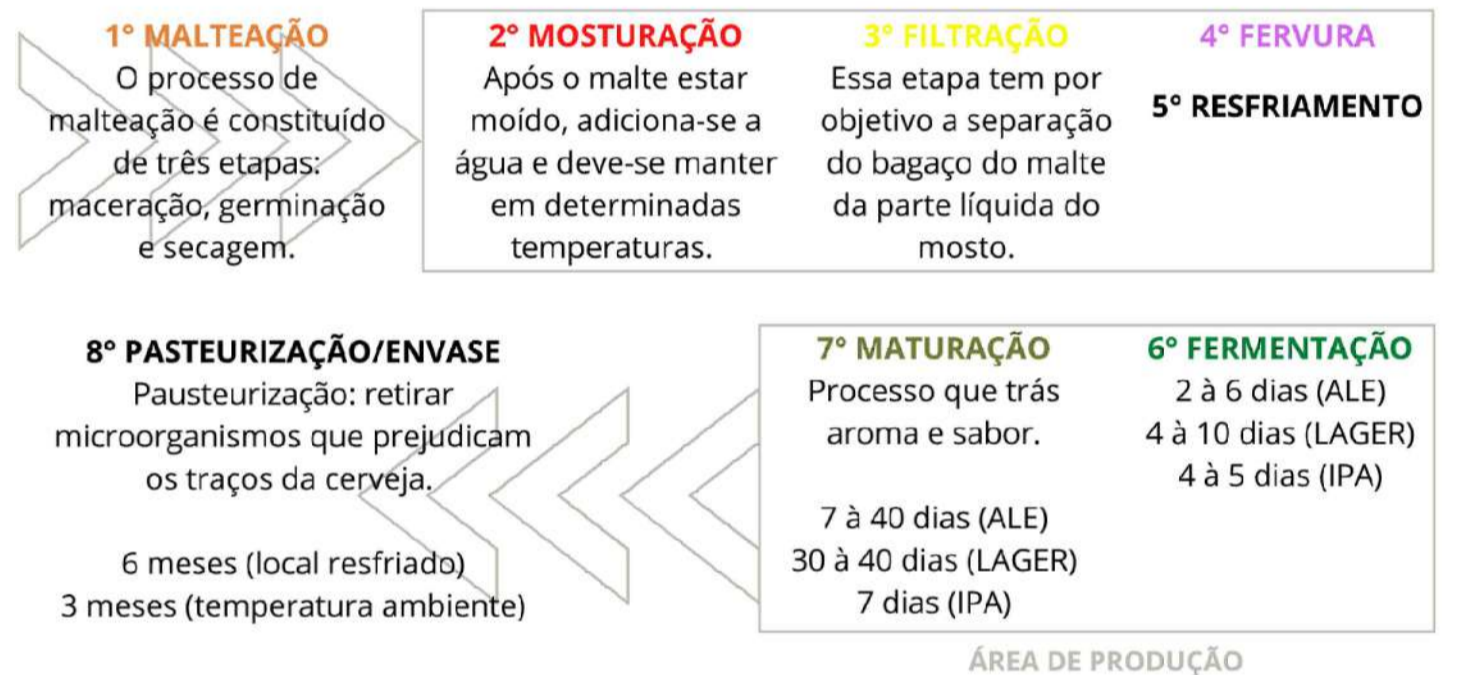
PROCESSOS DE PRODUÇÃO DA CERVEJA

A cerveja passa por diversas fases até finalmente ser envasada para o consumo, como é apresentado a seguir.

Logo após, é demonstrado o período estimado que determinada cerveja leva para ser produzida.

PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CERVEJA

COZINHA BRASSAGEM



• É importante que a cerveja seja consumida em até 12 meses.

PRODUÇÃO APROXIMADA DA CERVEJARIA

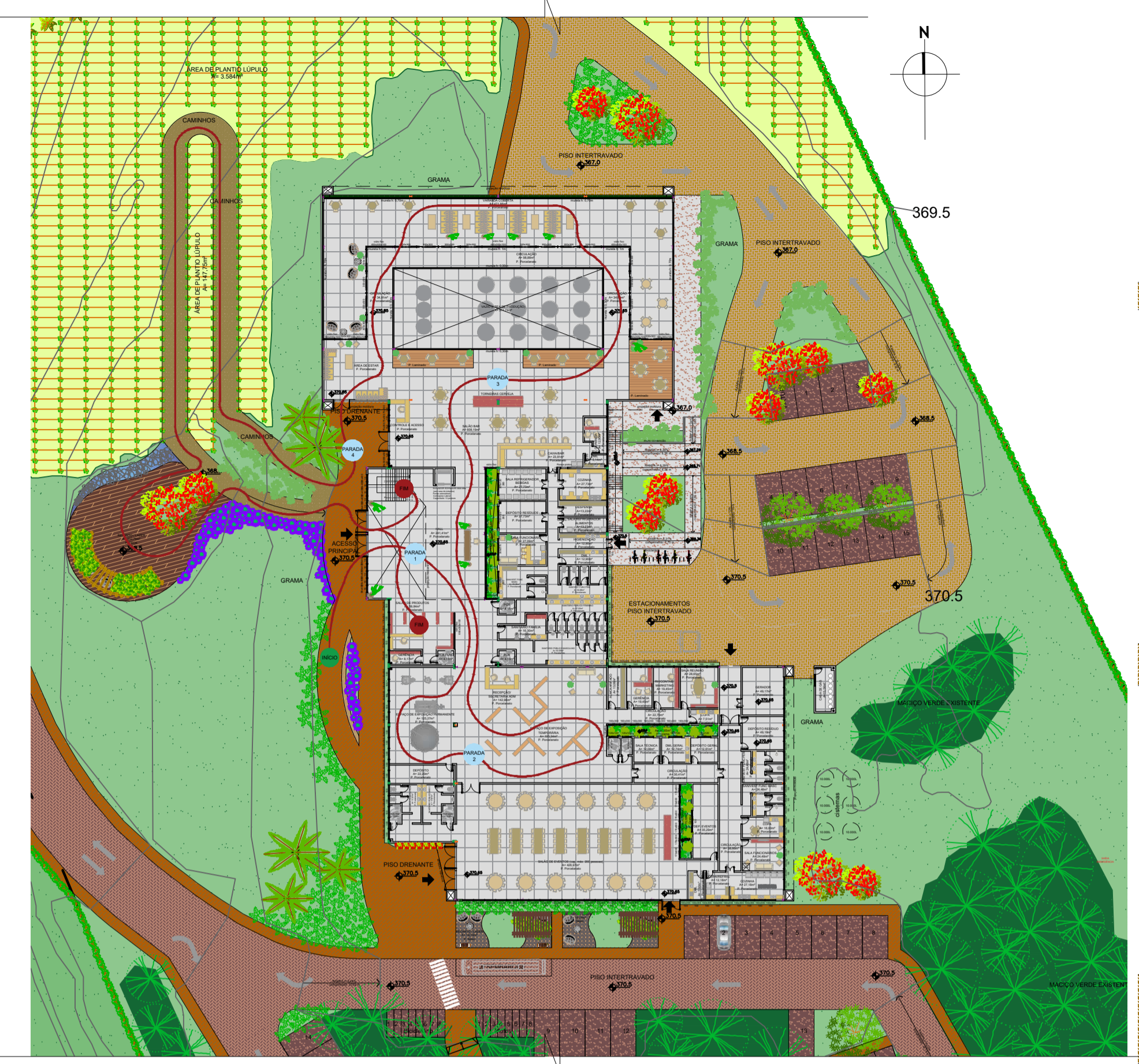
CERVEJA	FERMENTAÇÃO	MATURAÇÃO	TOTAL DE DIAS
ALE	6 dias	40 dias	46 dias
LAGER	10 dias	40 dias	50 dias
IPA	5 dias	7 dias	12 dias

LAGER:
em 5 semanas volume de 1.600L
em 7 dias volume de 228L

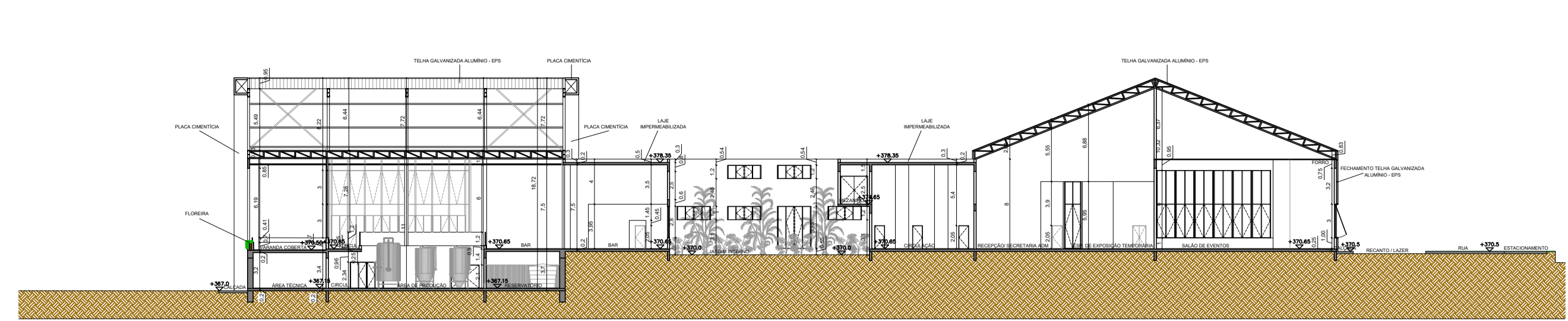
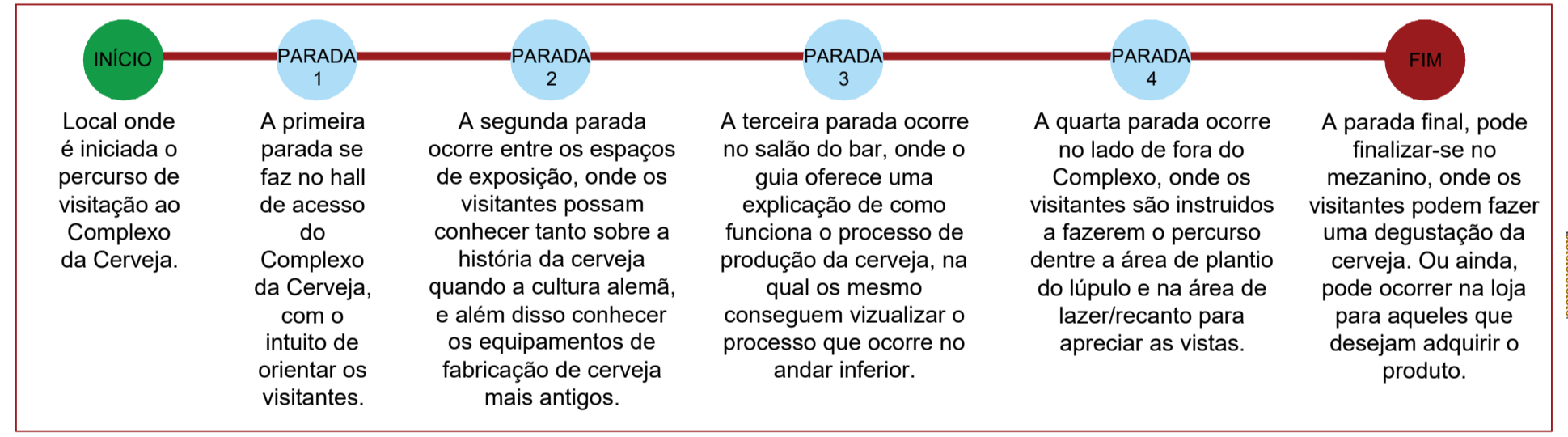
ALE:
em 5 semanas volume de 800L
em 7 dias volume de 114L

IPA:
em 5 semanas volume de 800L
em 7 dias volume de 114L

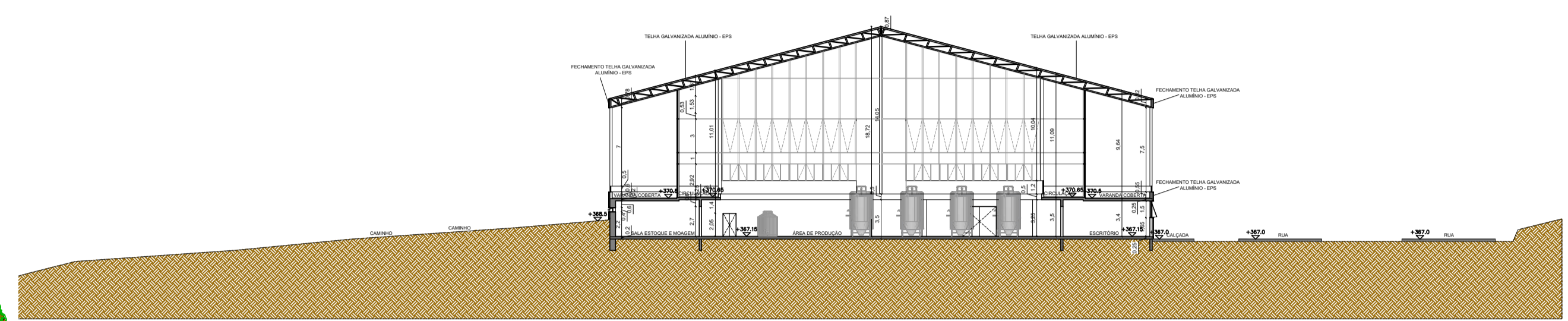
- **MÉDIA DE PRODUÇÃO PARA 50 DIAS DE 3.200L APROXIMADAMENTE;**
- **USO DE BARRIS DE 50L, NECESSARIA DE 64 BARRIS PARA ESTOQUE;**



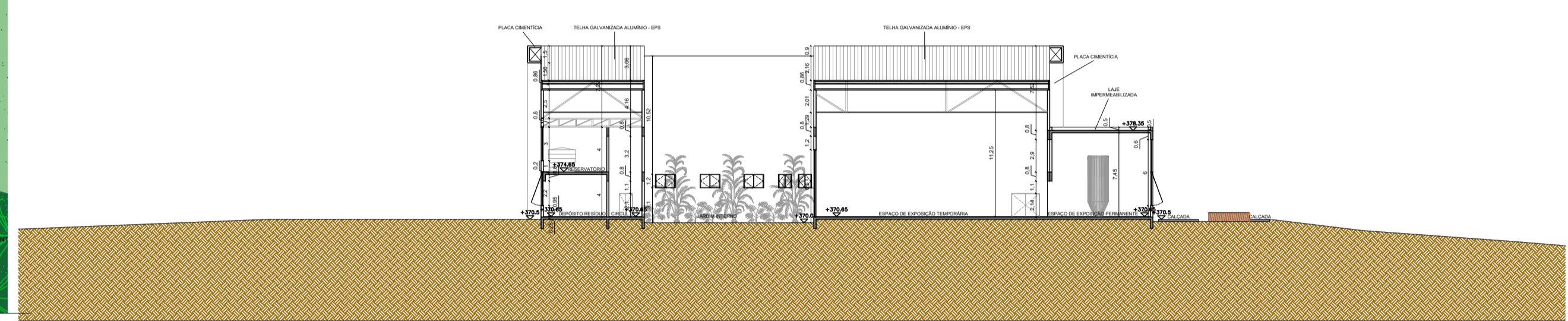
PLANTA BAIXA TERREO - PERCURSO VISITAÇÃO
ESCALA: 1/600



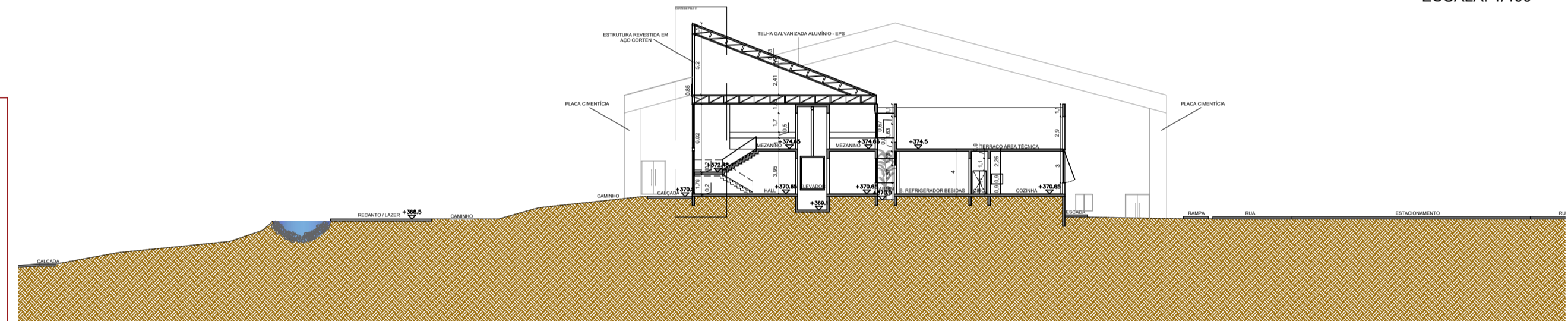
CORTE AA'
ESCALA: 1/400



CORTE BB'
ESCALA: 1/400



CORTE CC'
ESCALA: 1/400



CORTE DD'
ESCALA: 1/400



Vista bar x fábrica



Vista percurso de visitação x acesso



Vista varanda coberta aberta x área plantio de lúpulo



Vista bar x fábrica



Vista hall de acesso