Innovation

Made in Vorarlberg

Lagertanks innovativ genutzt

Zwei der zwanzig gut sichtbaren Gär- und Lagertanks der Brauerei Fohrenburg haben seit kurzem eine neue Aufgabe. Sie speichern Warm- und Kaltwasser, das bei verschiedenen Prozessen der Bierherstellung entsteht und stellen es für andere Aufgaben bereit. Kaltes Wasser wird beispielsweise zur Abkühlung der 92 Grad heißen Bierwürze auf 20 Grad benötigt und das dadurch erwärmte Wasser wird dann zum Brauen des Folgesudes sowie zur Gebäudeheizung verwendet. Möglich machen dies spezielle Verteillanzen, die vom Unternehmen Wagner entwickelt wurden. Sie führen das Wasser in den Tanks den richtigen Temperaturschichten zu und vermeiden eine Durchmischung.
200 Tonnen CO_2 spart Fohrenburger durch diesen ausgeklügelten Wasserkreislauf jährlich ein.
Im Bild Fohrenburger-Braumeister Andreas Rosa und Wagner-Geschäftsführer Martin Wagner.

www.fohrenburger.at

FOTO: MARKUS GMEINER