

Arbeitszeiterparnis mit dem QWX43

Bräu z'Loh setzt auf kontinuierliche Online-Gärüberwachung



Die Familienbrauerei Bräu z'Loh braut in Loh bei Dorfen im Herzen von Oberbayern seit 1928 ihre Bierspezialitäten. Insgesamt werden acht Biersorten hergestellt, wobei die Rohstoffe aus der Region bezogen werden.

„Am Wochenende habe ich nun mehr Lebenszeit, die ich im Kreis meiner Liebsten verbringen kann, ohne dass ich fürs Spindeln Zeit aufwenden muss.“

Babsi,
Braumeisterin und Inhaberin
der Bräu z' Loh



Babsi, Braumeisterin und Inhaberin.



Die Familienbrauerei braut acht Biersorten aus regionalen Rohstoffen.

Die kontinuierliche Gärüberwachung stellt Brauereien am Wochenende oft vor ein Problem.

Mit dem QWX43 wird der Gärverlauf kontinuierlich überwacht und kann jederzeit von jedem Ort aus abgerufen werden. Für Braumeisterin Babsi bedeutet das Arbeitszeiterparnis und damit mehr Zeit für Freunde und Familie.

Die Herausforderung Obwohl Bayern die größte Brauereidichte in Deutschland hat und der Bedarf an guten Brauerinnen und Brauern sehr hoch ist, ist es oft schwierig, offene Stellen adäquat zu besetzen. Dies ist jedoch essenziell, um eine reibungslose Produktion sicherzustellen.

Das regelmäßige Spindeln der Gärung alle 24 Stunden war bisher entscheidend für die kontrollierte Vergärung. Diese Anforderung ist jedoch eine große Hürde qualifiziertes Personal zu gewinnen, da diese vor allem am Wochenende der Aktionsradius

einschränkt und weniger Zeit für Freizeit und Familie lässt. Um diese Herausforderungen zu bewältigen und attraktivere Arbeitsbedingungen zu schaffen, wurde auf die Automatisierung und Fernüberwachung der Gärungsprozesse gesetzt.

Unsere Lösung Der seitlich in den Tank eingebrachte Fermentation Monitor QWX43 misst kontinuierlich den Restextrakt und den Alkoholgehalt. Diese Werte werden minütlich in der Cloud aktualisiert, welche mittels eines internetfähigen Gerätes (z.B. Smartphone, Ipad, etc.) jederzeit von überall auf der Welt abgerufen werden können. Eine manuelle Beprobung vor Ort ist somit nicht mehr notwendig und der Arbeitsschritt des Spindeln entfällt vollständig. Dadurch werden weniger Personalstunden benötigt, was wiederum das vorhandene Personal – insbesondere durch den Wegfall des Wochendienstes – entlastet.



In der Brauerei Bräu z`Loh wurden alle Gärtanks mit dem Fermentationsmonitor QWX43 ausgestattet.



Der Fermentationsmonitor QWX43 liefert rund um die Uhr die genauen Daten des Gärprozesses.

Die Lösungskomponenten

- Fermentation Monitor QWX43
- Visualisierung des Gärverlaufes mit Netilion

 <https://www.de.endress.com/QWX43>



Jetzt hat Babsi die Gärung ihres Bieres immer im Blick, egal ob zu Hause oder unterwegs.

Zusammenfassung

- Einsparung der Arbeitszeit fürs Spindeln
- Probemengenerntfall, da für die Gärkontrolle keine Proben entnommen werden müssen
- Reduzierung der Fahrtwege in die Brauerei
- Kontinuierliche und hochgenaue Überwachung des Restextraktes sowie des Alkoholgehaltes
- Übersicht und Transparenz der Prozessdaten
- Durchgängige Daten und punktgenaues Handeln

Deutschland

Endress+Hauser
(Deutschland)
GmbH+Co. KG
Colmarer Straße 6
79576 Weil am Rhein
Fax 0800 EHFXEN
Fax 0800 3432936
www.de.endress.com

Vertrieb

Beratung
Information
Auftrag
Bestellung

Tel 0800 EHVERTRIEB
Tel 0800 3483787
info@de.endress.com

Service

Technischer Support
Vor-Ort-Service
Ersatzteile/Reparatur
Kalibrierung

Tel 0800 EHSERVICE
Tel 0800 3473784
service@de.endress.com

Technische Büros

Hamburg
Berlin
Hannover
Ratingen
Frankfurt
Stuttgart
München

Österreich

Endress+Hauser
GmbH
Lehnergasse 4
1230 Wien

Tel +43 1 880 560
Fax +43 1 880 56335
info@at.endress.com
www.at.endress.com

Schweiz

Endress+Hauser
(Schweiz) AG
Kägenstrasse 2
4153 Reinach

Tel +41 61 715 7575
Fax +41 61 715 2775
info@ch.endress.com
www.ch.endress.com