

# Způsoby chmelovaru z hlediska snížení spotřeby energie

W.FELGENTRAEGER, firma Huppmann, Kitzingen

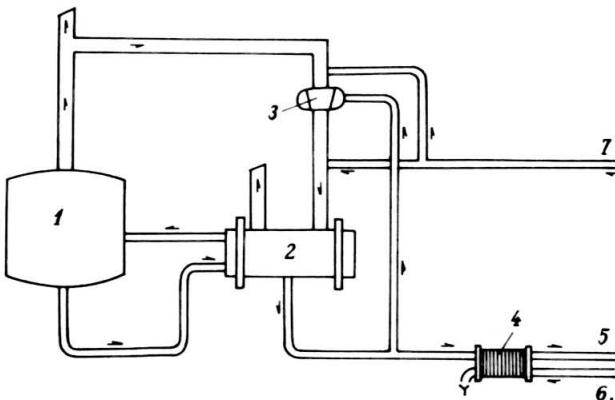
663.444.3

**Klíčová slova:** *mladina, chmelovar, systém NDK, mechanická komprese brýd, energie*

Chmelovar je velmi energeticky náročná operace, a proto se intenzívne hledají způsoby úspory energie. V současné době se používají tyto způsoby:

a) Konvenční chmelovar - probíhá v otevřené nádobě. Způsob ohřevu je rozmanitý, přímým plamenem, parním duplikátorem nebo hadem, interním nebo externím vařákem apod. Odpar bývá 10 až 15 %. Lze instalovat kondenzátor brýdových par pro ohřev varní vody. Pokud se vaří více než dvě várky denně, může vznikat přebytek horké vody. V některých případech lze horkou vodu použít k předehřívání hvozdíčho vzduchu (pokud má pivovar vlastní sladovnu), nebo k vytápění bytových jednotek apod.

b) Konvenční chmelovar s mechanickou kompresí brýd. Tento způsob se používá zejména tehdy, pokud není žádoucí var nad 100 °C nebo jsou k dispozici nové klasické mladinové pány. Při mechanické komprese brýd se pracuje s uzavřeným systémem bez přítomnosti vzduchu. Pro ohřev mladinu a uvedení do varu se používá primární energie. Po dosažení varu se spustí kompresor brýdových par, který brýdy z mladinové pánve nasává, komprimuje a stlačené je vrací do zvláštního vařáku brýdových par, který může být vyroben jako interní nebo externí vařák. Provedení mladinové pánve s mechanickou komprezí brýd a externím vařákem je na obr. 1. Mladinová pánev 1 má párník spojen s kompresorem brýdových par 3. Komprimované páry vedou do externího vařáku 2, spojeného okruhovým potrubím s mladinovou pánví 1. Ochlazené brýdové páry z externího vařáku 2 jsou vedeny k dalšímu využití do chladiče 4. V chladiči 4 se ohřívá voda, přiváděná potrubím 5 a odváděná potrubím 6. V úseku mezi externím vařákem 2 a kompresorem brýdových par 3 je umístěn přívod čerstvé páry 7, která slouží pro uvedení mladinu do varu.



Obr. 1. Schéma zařízení na vaření mladin s mechanickou kompresí brýd

1 - mladinová pánev, 2 - externí vařák, 3 - kompresor brýdových par, 4 - chladič, 5 - přívod studené vody, 6 - odvod ohřáté vody, 7 - přívod čerstvé topné páry

Pro mechanickou komprezi brýd se nejdříve používaly šroubové kompresory, které byly původně vyvinuty pro podstatně vyšší provozní tlaky. Při mechanické komprezi brýd se v důsledku podstatně nižších pracovních tlaků jejich účinnost velmi snížila.

Jako náhradní řešení se použila turbodmychadla, pracující sice v optimálním tlakovém režimu, frekvence otáčení rotorů se však pohybovala v rozsahu 20 000 až 30 000 min<sup>-1</sup>, což nezapadal do provozu pivovaru. Při snižování objemu komprimovaných brýdových par se provoz turbodmychadel stával nestabilním.

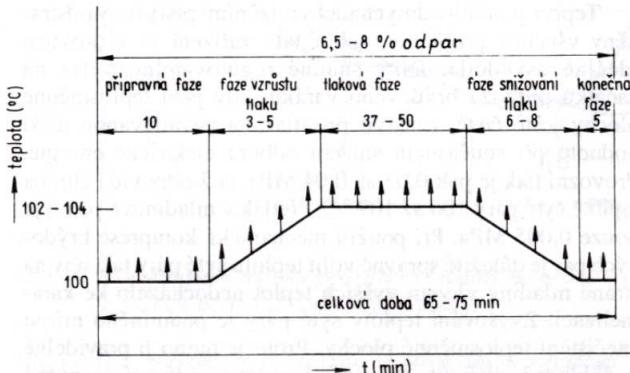
Teprve použitím dmychadel s rotačními písty byly odstraněny všechny problémy, neboť tato zařízení se v provozu ideálně osvědčila. Díky snadné regulovatelnosti lze na začátku provozu brýdového vařáku, kdy jsou teplosměnné plochy ještě čisté, nastavit protitlak na požadovanou nižší hodnotu při současném snížení odběru elektrické energie. Provozní tlak je pak 0,03 až 0,04 MPa, což odpovídá zhruba teplotě syté páry 106 až 109 °C. Přetlak v mladinové pánvi je pouze 0,005 MPa. Při použití mechanické komprese brýdových par je důležité správně volit teplotu syté páry tak, aby na straně mladin vlivem vyšších teplot nedocházelo ke karbonizaci. Zvyšování teploty syté páry je podmíněno mírou znečištění teplosměnné plochy. Proto je nutno ji pravidelně a důkladně vyčistit. Generální oprava zařízení je nutná nejpozději po 20 000 provozních hodinách. Z použitých typů byla nejlepší Rootsova dmychadla.

Srovnání nákladů pro provoz zařízení s mechanickou komprezí brýdových par s ostatními způsoby je uveden v tabulce 1.

Tab.1. Srovnání energetické náročnosti různých způsobů chmelovaru

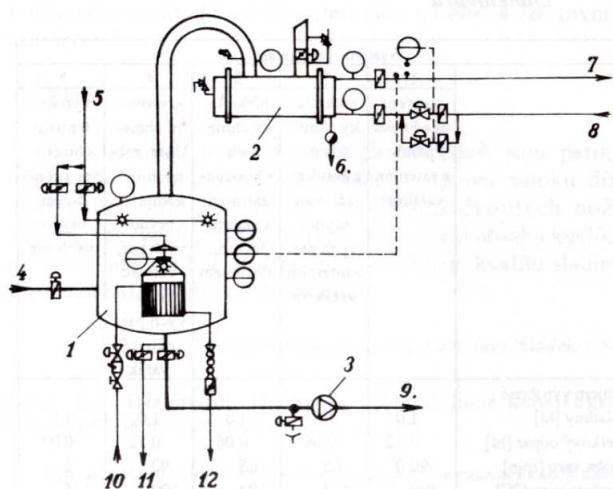
	Systém chmelovaru				
	1. otevřená mladinová pánev s externím vařákem	2. nízkotla- ký chme- lovar s konden- zátem brýdo- vých par a interním vařákem	3. nízkotla- ký chme- lovar s konden- zátem a akumu- lačním systémem	4. konven- ční chme- lovar, me- chanická komprese brýdo- vých par, chladič brýdo- vých par, externí vařák	5. vysoko- teplotní chme- lovar s chla- dičem brýdo- vých par
Objem vyrobené mladin [hl]	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Celkový odpar [hl]	0,12	0,06	0,06	0,12	0,07
Doba varu [min]	90,0	65	65	90	1
Teplota varu [°C]	100	104	104	100	135
Teplota mladin na vstupu [°C]	72	72	95	72	72
Spotřeba primární energie [kWh]	13,977	9,031	5,487	5,045	4,68
Výroba teplé vody 12/80 °C [m <sup>3</sup> ]	0,15	0,517	0,154	0,119	0,069
Spotřeba tepelné energie [kWh]	1,465	-	-	0,304	0,787
Celková spotřeba energie [kWh]	15,442	9,031	5,487	5,348	5,468
Spotřeba elektrické energie [kWh]	0,058	0	0,041	0,31	0,12
Provozní náklady [%]	100	57	36	45	40

c) Chmelovar za nízkého přetlaku (NDK = Niederdruckkochung) využívá poznatku, že požadované chemické reakce probíhají rychleji za zvýšené teploty a tlaku. Rozsah používané teploty je 102 až 104 °C, což odpovídá pracovnímu přetlaku 0,01 až 0,02 MPa. Mladinová pánev je řešena jako přetlaková nádoba do tlaku až 0,05 MPa, opatřená interním nebo externím vařákem. Chmelovar za nízkého tlaku většinou s interním vařákem je v současné době nejpoužívanějším způsobem vaření mladin, neboť při úspoře energie se při dodržení správné technologie dosáhne stejně nebo dokonce lepší kvality mladin (snížení obsahu dimethylsulfidu při lepším využití hořkých látek, barva mladin zůstává stejná nebo je světlejší. Během varu se vyloučí 55 až 65 % koagulovatelného dusíku).



Obr. 2. Průběh teploty a tlaku při nízkotlakém chmelovaru

Průběh nárůstu teploty a tlaku během chmelovaru za nízkého tlaku (systém NDK) je na obr. 2. Nízkotlaký chmelovar se skládá z přípravné fáze (ve které se začne vařit mladina), fáze zvyšování tlaku, tlakové fáze, fáze snižování tlaku a konečné fáze. Celkový odpar se pohybuje v rozsahu 6,5 až 8 %, doba chmelovaru je asi 65 až 75 minut.



Obr. 3. Schéma zařízení na nízkotlaké vaření mladin (systém NDK)

- 1 - mladinová pánev, 2 - brýdový kondenzátor,
- 3 - mladinové čerpadlo, 4 - přívodní potrubí sladiny,
- 5 - přívod sanitárního roztoku, 6 - odvod kondenzátu z brýdových par, 7 - odvod ohřáté vody, 8 - přívod studené vody

Na obr. 3 je schéma zařízení systému NDK. Je tvořeno mladinovou páneví 1 opatřenou interním vařákem. Párník

pánve je odbočkou spojen s brýdovým kondenzátorem 2. Na potrubí vyrážené mladinu 9 je umístěno mladinové čerpadlo 3. Sladina se přivádí potrubím 4, pro čištění mladinové pánve 1 se používají mycí hlavice, zařazené do okruhu CIP, sanitární roztok se přivádí potrubím 5. Teplota z odpadních brýdových par se používá pro ohřev vody, přiváděné potrubím 8 a odváděné potrubím 7.



Obr. 4. Interní vařák Heat Star

Firma Huppmann vyrábí pro systém NDK interní trubkový vařák Heat Star, zaručující optimální technologický režim, neboť nastavením protitlaku lze regulovat teplotu vystupující mladinu v rozsahu 100 až 108 °C při současném zamezení nebezpečí karamelizace mladin. Chmelovar může probíhat již při malém objemu mladin. Další výhodou vařáku Heat Star je konstrukční uspořádání spodní části vařáku, které akumuluje sanitární roztok uvnitř varní trubky. Tím lze zvýšit čisticí efekt a zkrátit dobu čištění. Během chmelovaru projde mladina interním vařákem 8krát až 25krát. To je dánou požadavkem na výši odparu. Pokud se uživatel rozhodne pro interní vařák, získá tyto výhody: odpadá cirkulační čerpadlo, nutné pro provoz externího vařáku, a okružní potrubí s izolací. Usnadní se sanitace a nárok na zastavěnou plochu je rovněž nižší. Pohled na vařák Heat Star je na obr. 4.

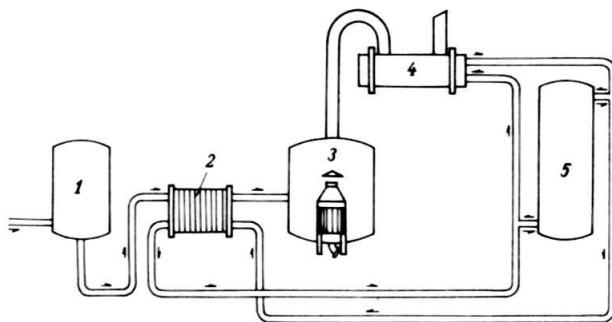
Celý systém NDK, tj. chmelovaru za nízkého tlaku, je napojen na automatickou sanitární stanici. Porovnání spotřeby energie je v tab. 1.

d) Chmelovar za nízkého tlaku se systémem akumulace tepla - získané teplo z brýdových par se využívá k ohřevu vody, akumulované v jednom nebo dvou zásobnících.

Na obr. 5 je znázorněn systém s jedním zásobníkem. Sladina z tanku 1 je přiváděna do protiproudého tepelného výměníku 2, ve kterém se ohřívá z teploty přibližně 72 °C na 95 °C, při které vstupuje do mladinové pánve s interním vařákem 3. Brýdové páry, vznikající během chmelovaru, jsou vedeny do brýdového kondenzátoru 4, ve kterém ohřívají pod tlakem přiváděnou vodu na teplotu 97 až 102 °C, vedenou do zásobníku 5. Potrubní uspořádání umožňuje cirkulaci vody ze zásobníku 5 buď do protiproudého výměníku 2, kde předehřívá sladinu, přičemž se ochladí na teplotu asi 78 °C, se kterou se vrací zpět, nebo do brýdového kondenzátoru 4, ve kterém se voda opět ohřeje na původní teplotu. Doba přečerpávání trvá maximálně půl hodiny.

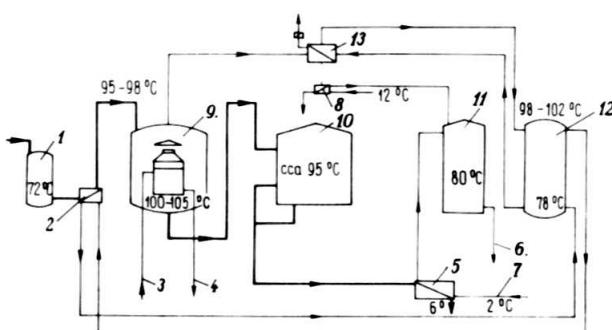
Na obr. 6 je zařízení se dvěma zásobníky vody a zařízením na chlazení mladin. Jedná se o předehřátí sladiny ze zásobní-

ku 1 ve výměníku 2 a vlastní chmelovar v mladinové pánvi s interním vařákem 9, vytápeným párou, přiváděnou potrubím 3. Vzniklý kondenzát je odváděn potrubím 4. K separaci horkých kalů se vede uvařená mladina do vřívé kádě 10, ze které je vedena do deskového chladiče 5, kde se protiprouděně chladí ledovou vodou, přiváděnou potrubím 7. Brýdové páry z mladinové pánve 9 jsou vedeny do brýdového kondenzátoru 13, kde odevzdají převážnou část své tepelné energie na ohřev vody akumulované v jednom ze zásobníků 12. Zbývající teplo z brýdových par se jímá v chladiči brýdového kondenzátoru 8 pro ohřev vody, akumulované ve druhém zásobníku 11. Mladina v vřívé kádě 10 je chlazena v deskovém protiprouděm chladiči 5, ve kterém se ochlazuje na zákvasnou teplotu při současném ohřátí ledové vody, která se rovněž jímá ve druhém zásobníku 11. Ohřátá voda je z druhého zásobníku 11 vedena potrubím 6.



Obr. 5. Schéma zařízení na nízkotlaké vaření mladiny (systém NDK) s jedním zásobníkem

1 - zásobník sladiny, 2 - protiproudý tepelný výměník, 3 - mladinová pánvě s interním vařákem, 4 - kondenzátor brýdových par, 5 - zásobník vody akumulující teplo z brýdových par

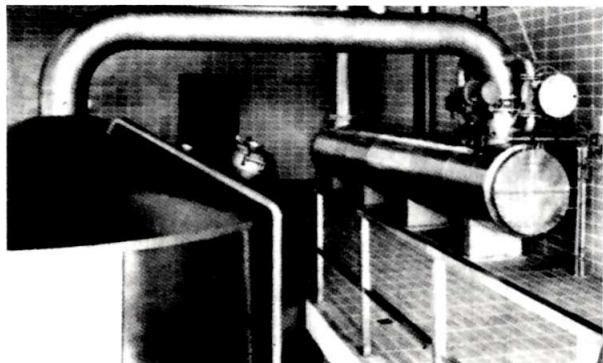


Obr. 6. Schéma zařízení na nízkotlaké vaření mladiny (systém NDK) se dvěma zásobníky

1 - zásobník sladiny, 2 - protiproudý tepelný výměník, 3 - přívod páry do interního vařáku, 4 - odvod kondenzátoru, 5 - deskový chladič, 6 - odvod ohřáté vody, 7 - přívod ledové vody, 8 - chladič brýdového kondenzátoru, 9 - mladinová pánvě s interním vařákem, 10 - vřívá kád', 11 - zásobník horké vody, 12 - zásobník cirkulační vody, 13 - kondenzátor brýdových par

Použitím systému chmelovaru za nízkého tlaku se systémem akumulace tepla získáme úsporu ve výši až 70 % v porovnání s klasickým způsobem vaření mladiny.

e) Chmelovar za vysokých teplot (systém HTW = Hochtemperaturwürzefüllung) probíhá za teplot, pohybujících se v rozsahu 130 až 140 °C. Při odzkušování tohoto způsobu se vycházelo ze stejného principu jako u nízkotlakého chmelovaru, tj. že zvyšováním teploty a tlaku se zkrátí potřebný čas na proběhnutí chemických reakcí, což umožní podstatnou úsporu energie.



Obr. 7. Kondenzátor brýdových par PFADUKO, množství vyrážené mladiny 240 hl, teplota získané vody 97 °C

Chmelovar za vysokých teplot probíhal v kaskádě tepelných výměníků, z nichž první byl vytápěn vždy brýdovými parami následujícího stupně. Pouze poslední výměník byl vytápěn čerstvou párou. Za každým výměníkem byla instalována expozitní nádoba pro realizaci vlastního odparu.

Výhodou tohoto uspořádání bylo zejména velmi dobré využití odpadního tepla brýdových par. Na druhé straně však bylo nevýhodné použít velmi vysokých teplot, které mohly způsobovat karamelizaci mladiny, dlouhé čekání mladiny v zásobním tanku, rázový odpar na vstupu do expozitní nádoby i nutnost instalace více vřívivých kádů.

Za současného stavu techniky tento systém pravděpodobně nemá větší šanci na rozšíření. Porovnání energetické náročnosti tohoto systému je opět v tabulce 1.

## DISKUSE VÝSLEDKŮ

Při zavedení některých z uvedených systémů není zanedbatelná skutečnost, že jímáním brýdových par vedle energetické úspory se též řeší otázka emisí a tím i životního prostředí, která bude stále více nabývat na důležitosti.

Z porovnání údajů v tabulce 1 je patrné, že při převážujících nevýhodách chmelovaru za vysokých teplot (systém HTW) přichází v úvahu pouze systémy NDK a mechanické komprese brýd. Použijeme-li za základ náklad klasický chmelovar, pak při použití systému NDK potřebujeme pouze 57 % nákladu, při systému NDK s akumulací tepla jen 36 %, mechanická komprese brýdových par vyžaduje asi 45 % a vysokoteplotní chmelovar přibližně 40 %.

Přeložil a lektoroval Ing. L. Chládek, CSc.

Felgentraeger, W.: Způsoby chmelovaru z hlediska snížení spotřeby energie. Kvas.prům., 38, 1992, č. 1, s. 11 - 14

Je uvedeno porovnání energetické náročnosti klasického, nízkotlakého chmelovaru s připojeným akumulátorem energie, s mechanickou komprezí brýdových par a vysokotlakého chmelovaru. Jsou popsány přednosti a nedostaty jednotlivých systémů.

**Фелгентрэгер, В.: Способы варки хмеля с точки зрения понижения расхода энергии.** Квас.прум., 38, 1992, № 1, стр. 11 - 14

Приводится сопоставление энергетической требовательности классической варки хмеля под низким давлением с присоединенным аккумулятором энергии, механической компрессией вторичного пара и варки хмеля под высоким давлением. Описаны преимущества и недостатки отдельных систем.

**Felgentraeger,W.: Types of Hop Boiling Procedure from the Standpoint of a Lowering of Energy Consumption.** Kvas.prům., 38, 1992, No. 1, pp 11 - 14

A comparison of the energy consumption during the classical low-pressure procedure with a combined energy accumulator, mechanical

compression of vapour and the high-pressure hop boiling procedure is described. Advantages and disadvantages of both the systems are described.

**Felgentraeger,W.: Systeme der Hopfenkochung vom Standpunkt der Senkung des Energieverbrauchs.** Kvas.prům., 38, 1992, Nr. 1, S. 11- 14

Der Artikel enthält einen Vergleich der energetischen Ansprüche verschiedener Systeme: des klassischen Hopfenkochens, der Niederdruckkochung mit angeschlossenem Energieakkumulator, der mechanischen Kompression der Brüdendämpfe und der Hochdruck-Hopfenkochung. Es werden die Vor- und Nachteile der einzelnen Systeme beschrieben.