



**10 HL  
Vollautomatisiertes Sudhaus  
3-Geräte-Sudhaus**



**50 HL  
Vollautomatisiertes Sudhaus  
2-Geräte-Sudhaus**

Beide Sudhäuser sind ausgestattet mit allen verfügbaren BrauKon-Produkten wie

- HopBack Pellet (Würzearomatisierung zwischen Whirlpool und Würzekühlung)
- HopGun (Kalthopfungssystem)

sowie BrauMill, AlloySius, GentleMix, SpeedKon, HopDosing, SmartBoil, Hefesystem VitaProp (Flexible Tanknutzung für Hefe-Propagation).

## Camba Bavaria

**Brauerei & Bio-Bäckerei**  
Gewerbering 3 | 83370 Seon  
office@cambabavaria.de  
+49 8624 - 40 73 300

**Öffnungszeiten:**  
Montag – Samstag von 8 – 19 Uhr

[www.camba-bavaria.de](http://www.camba-bavaria.de)



# BrauKon



## CAMBA BAVARIA

### LOHNBRAUEN

Unser Wissen für Dein Bier



# Lohnbrauen

In der Camba Bavaria

Ob Brauerei oder Gypsy Brewer: bei uns kannst Du Dein Bier nach eigener Rezeptur und höchsten Qualitätsansprüchen brauen und abfüllen lassen!

Die gesamte Brauerei ist mit hochmodernen Anlagen des Brauanlagenherstellers BrauKon ausgestattet, welcher individuelle und schlüsselfertige Anlagen in der hauseigenen Fertigung plant, baut und weltweit vertreibt.

Camba & BrauKon zeichnen sich durch handwerkliche Präzision, gelebte Branchenexpertise und Leidenschaft zum Bier aus. Unser Wissensaustausch und die geballte fachliche Kompetenz unter einem Dach sind in der Branche einmalig und ermöglichen Dir die besten Voraussetzungen.

Unsere beiden Sudhäuser sind mit modernster Prozesstechnologie ausgestattet. Des Weiteren stehen verschiedene Hopfungssysteme im Heiß- und Kaltbereich und eine Hefebank zur Verfügung.



## Beste Bedingungen

Für beste Bierqualität

### Flaschenabfüllung

In der Camba kann in mehrere Flaschenarten abgefüllt werden:

- 0,5l Euro Flasche
- 0,33l Longneck Flasche



### Dosenabfüllung

- 0,44l Dose (schwarz)
- 6er Can Carrier (schwarz)



- Professionelle Abwicklung des gesamten Ablaufs
- Anlagen auf dem neuesten technischen Stand
- Upscaling möglich (kleine bis große Chargen)
- Eigene Hefebank mit über 50 Hefestämmen
- Breites Angebot verfügbarer Rohstoffe
- Technologisch flexibel (Lagerzeiten, Biersorten, Hopfenstopfen)
- Fachgerechte Überwachung der Gärung und Lagerung
- Ständige Qualitätskontrolle im Labor
- Preisgekrönte Biere vom Bayerischen Hellen bis zum Belgischen Wit

### Kegabfüllung

- Mehrwegfässer mit Flachfitting
- Einwegfässer



#### Kontakt:

lohnbrauen@cambabavaria.de  
www.camba-bavaria.de/camba-lohnbrauen  
Gewerbering 3, 83370 Seon