

Технологическая операция	ГОС	ХОС
<b>Измельчение зерна (часов)</b>	0,67	0,67
<b>Приготовление сусла (минуты)</b>		
Выход парогенератора на рабочий режим	90	
Заливка в разварник воды, добавление 30% дозы фермента А	10	
Отвешивание дробленки и внесение ее в разварник	10	
Перемешивание и варка	120	
Охлаждение до 65 градусов	60	
Внесение 70% дозы фермента А, экспозиция	30	
Внесение фермента Г, осахаривание	130	
Охлаждение до 38 градусов	60	
Перелив сусла в бродильную емкость	20	
Отвешивание и добавление всей дозы дрожжей в бродильную емкость	10	
Заливка в разварник воды, добавление 30% дозы фермента А	10	
Отвешивание дробленки и внесение ее в разварник	10	
Перемешивание и варка	120	
Охлаждение до 65 градусов	60	
Внесение 70% дозы фермента А, экспозиция	30	
Внесение фермента Г, осахаривание	130	
Охлаждение до 38 градусов	60	
Перелив сусла в бродильную емкость	20	
Заливка в разварник воды, добавление 30% дозы фермента А	10	
Отвешивание дробленки и внесение ее в разварник	10	
Перемешивание и варка	120	
Охлаждение до 65 градусов	60	
Внесение 70% дозы фермента А, экспозиция	30	
Внесение фермента Г, осахаривание	130	
Охлаждение до 38 градусов	60	
Перелив сусла в бродильную емкость	20	
Заливка в бродильную емкость 100 литров воды, внесение ферментов А и Г, внесение дрожжей		20
Внесение дробленки		15
Доведение общего объема сусла до 200 литров водой	10	10
<b>Итого на приготовление сусла (часов)</b>	<b>23,8</b>	<b>0,75</b>
<b>Брожение, час</b>	<b>72</b>	<b>144</b>
<b>Декантирование, фильтрация (часов)</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Перегонка жидкой фракции на НБК</b>	<b>5</b>	<b>8</b>

<b>Перегонка осадка паром (часов)</b>	<b>10</b>	<b>5</b>
<b>Итого (часов)</b>	<b>112,5</b>	<b>161,4</b>
<b>Человекочасы</b>	<b>40,5</b>	<b>17,42</b>
<b>Выигрыш в личном времени (часов)</b>		<b>-23,1</b>