

Unterschiedliche Rechenergebnisse für Restextrakt, Vergärungsgrad und Alkoholgehalt bei gleichen Angaben:

<p>www.maischemalzundmehr.de</p> <div><p>Stammwürze: 13.5 Brix (=13.1°P)</p><p>Extrakt Jungbier: 8.8 Brix</p><p>Berechnen</p></div> <div><p>ERGEBNISSE MIT TERRILL-FORMEL</p><p>Scheinbarer Restextrakt: 4.7°Plato</p><p>Tatsächlicher Restextrakt: 6.3%</p><p>Scheinbarer Endvergärungsgrad: 64%</p><p>Alkoholgehalt: 3.6 Gew.% bzw. 4.5 Vol.%</p><p>ERGEBNISSE MIT STANDARDFORMEL</p><p>Scheinbarer Restextrakt: 5.9°Plato</p><p>Tatsächlicher Restextrakt: 7.2%</p><p>Scheinbarer Endvergärungsgrad: 55%</p><p>Alkoholgehalt: 3.1 Gew.% bzw. 3.9 Vol.%</p></div>	<p>brauerei.mueggelland.de/refracto.html</p> <div><p>Messwerte</p><p>Stammwürze: 13.1 °P</p><p>Refraktometer-Messwert: 8.8 Brix</p><p>Ergebnis</p><p>Scheinbarer Restextrakt: 4.8 °P (1.019 SG)</p><p>Scheinbarer Vergärungsgrad: 64 %</p><p>Tatsächlicher Restextrakt: 6.3 °P</p><p>Tatsächlicher Vergärungsgrad: 52 %</p><p>Alkoholgehalt: 4.6 %vol</p><p>Energiegehalt pro 0,5l 251 kcal = 1052 kJ</p></div>	<p>mashcamp.shop/brauberechnungen</p> <div><p>Stammwürze: 13,5 Brix</p><p>Restextrakt im Jungbier: 8,8 Brix</p><p>Würze Korrekturfaktor: 0,94</p><p>BERECHNEN</p></div> <div><p>Specific Gravity: 1.0204 SG</p><p>Scheinbarer Endvergärgrad: 63.91 %</p><p>Tatsächlicher Endvergärgrad: 52.36 %</p><p>Scheinbarer Restextrakt: 5.10 °P</p><p>Tatsächlicher Restextrakt: 6.53 °P</p><p>Alkoholgehalt: 3.35 %gew</p><p>Alkoholgehalt: 4.80 %vol</p><p>physiologischer Brennwert: 431 kcal</p><p>entspricht: 1805 kJ</p></div>
---	---	---