

Refrakto_SP, Refraktometrie von Würze und Bier

Restextrakt

Refraktometerablesung

Bierwürze

12,5 Brix%

Stammwürzgeh.

12,1 °Plato



Jungbier / Bier

5,90 Brix%

Hinweis

keine Bemerkung

Restextrakt und Vergärgrade

scheinb. Restextrakt

1,9 °Plato

schein. Vergärungsgrad

84,2 %

tats. Restextrakt

3,9 °Plato

tats. Vergärungsgrad

68,2 %

Dichte und Alkoholgehalt

SG

1,0074 SG

Alkoholgehalt

5,5 Vol %

Dichte bei 20°C

1,0056 g/ml

Alkoholgehalt

4,3 Gew %

Karbonisierung

Refraktometerablesung

Bierwürze

12,5 Brix%

Jungbier / Bier

5,90 Brix%



Schnellgärprobe

5,50 Brix%

scheinb. EVG

89,3 %

Hinweis

keine Bemerkung

Karbonisierung

Jungbier-Menge

32,0 Liter

CO₂-Gehalt

5,6 g/l

Jungbier-Temperatur

18,0 °C

Aufspeisen oder grün schlauchen

Speisemenge

0,92 Liter

alternativ

Haushaltszucker

83 g

Grünschlauchen (ohne Aufspeisen) bei etwa:

6,10 Brix% (Refraktometerwert)

Refraktometerwert neu berechnen