HUSTOMĚR PIVO & VÍNO PŘEPOČÍTACÍ TABULKA

MĚRNÁ HUSTOTA (MH)	OECHSLE (°)	CUKR NA LITR (OZ)	POTENCIONÁLNÍ OBJEM ALKOHOLU (%)
1.000	0	0	0.0
1.005	5	13	0.6
1.010	10	26	1.3
1.015	15	39	1.9
1.020	20	52	2.6
1.025	25	65	3.2
1.030	30	78	3.9
1.035	35	91	4.5
1.040	40	104	5.3
1.045	45	117	5.8
1.050	50	130	6.4
1.055	55	143	7.3
1.060	60	156	7.8
1.065	65	169	8.6
1.070	70	182	9.3
1.075	75	195	9.9
1.080	80	208	10.5
1.085	85	222	11.3
1.090	90	235	11.8
1.095	95	249	12.6
1.100	100	262	13.2
1.105	105	275	13.9
1.110	110	288	14.3
1.115	115	301	14.7
1.120	120	315	16.0

TEPLOTA °C	KOREKCE FINÁLNÍ MĚRNÉ HUSTOTY
10	-0.002
15	-0.001
20	NIC
25	+0,001
30	+0,003
35	+0,004

Návod k použití:
Odeberte vzorek měřené kapaliny do odměrného válce. Hustoměr ponořte do kapaliny a opatrně otáčejte, aby jste odstranili bublinky, které ulpěly na stěnách hustoměru. Jakmile se hustoměr zastaví odečte se hodnota jak je znázorněno na obrázku. Hustoměr je kalibrován na teplotu kapaliny 20°C. Pokud je teplota kapaliny vyšši nebo nižší upravte dle korekční tabulky v balení hustoměru.

Při pravidelném testování vám hustoměr umožní sledovat průběh fermentace. Během fermentace bude hustoměr postupně klesat. Pro pomoc začátečníkum jsou na hustoměru barevné pásky. Doporučujeme zaznamenat do varných deník.

hustomě vám umožní vypočítat potencionální obsah alkoholu vašeho piva nebo vína. Musíte změřit hustotu před fermentací a odečíst hodnoty v přiložené tabulce. Příklad: počáteční hodnota je 1.090 konečná hustota po fermentaci je 1.010 to se rovná 1,3% alkoholu. Výsledný alkohol bude (11,8-1,3=10,5) 10,5%.

Měřením je také možné zjisti kolik musíte přidat cukru k požadovanému objemu alkoholu. Př. chceme pivo s obsahem alkoholu 5,8% což znamená 117g cukru/l naměříme hustotu 1.030= 3,9% alkoholu a 78g cukru na 1l

HUSTOMĚR PIVO & VÍNO PŘEPOČÍTACÍ TABULKA (table repeated ×4)

Návod k použití:
Odeberte vzorek měřené kapaliny do odměrného válce. Hustoměr ponořte do kapaliny a opatrně otáčejte, aby jste odstranili bublinky, které ulpěly na stěnách hustoměru. Jakmile se hustoměr zastaví odečte se hodnota jak je znázorněno na obrázku. Hustoměr je kalibrován na teplotu kapaliny 20°C. Pokud je teplota kapaliny vyšši nebo nižší upravte dle korekční tabulky v balení hustoměru.

Při pravidelném testování vám hustoměr umožní sledovat průběh fermentace. Během fermentace bude hustoměr postupně klesat. Pro pomoc začátečníkum jsou na hustoměru barevné pásky. Doporučujeme zaznamenat do varných deník.

hustomě vám umožní vypočítat potencionální obsah alkoholu vašeho piva nebo vína. Musíte změřit hustotu před fermentací a odečíst hodnoty v přiložené tabulce. Příklad: počáteční hodnota je 1.090 konečná hustota po fermentaci je 1.010 to se rovná 1,3% alkoholu. Výsledný alkohol bude (11,8-1,3=10,5) 10,5%.

Měřením je také možné zjisti kolik musíte přidat cukru k požadovanému objemu alkoholu. Př. chceme pivo s obsahem alkoholu 5,8% což znamená 117g cukru/l naměříme hustotu 1.030= 3,9% alkoholu a 78g cukru na 1l (117-78=39) potřebný cukr tedy bude 39g/l.