

Návod k použití hustoměr na jablečný mošt:

1. Příprava: Před použitím hustoměr vydezinfikujte veškeré nářadí a nádobí, které budete používat. Také dezinfikujte hustoměr samotný.
2. Vzorek moštu: Odeberte vzorek jablečné šťávy nebo moštu, který chcete měřit. Dostatečné množství vzorku je potřebné k ponoření hustoměr a umožnění jeho plovoucího pohybu.
3. Naplnění válcové nádoby: Naplňte válcovou nádobku vzorkem moštu a ponořte do ní hustoměr. Ujistěte se, že hustoměr je volně ponořený a nedotýká se stěn nádoby.
4. Čtení měření: Po ponoření hustoměru do moštu se potřebná část škály nachází nad hladinou moštu. Čtete hodnotu, kterou ukazuje hladina moštu na škále hustoměru.
5. Interpretace výsledků: Získané měření převedete na stupnici pro analyzování obsahu cukru a potenciálního obsahu alkoholu v moštu. Tím můžete určit, zda mošt již plně zkvasil a kvasinky spotřebovaly všechny přírodní cukry.
6. Čištění: Po použití důkladně opláchněte hustoměru čistou vodou a uschovejte jej v suchém a čistém prostředí.

MĚŘENÍ KONKRÉTNÍ HMOTNOSTI (SPECIFIC GRAVITY)

Konkrétní hmotnost "SG" je klíčovým měřením pro určení, kdy vaše pivo, víno, cider nebo destilační kapalina dokončily proces fermentace a jsou tedy připraveny k lahvování, přelévání do sudů nebo destilaci.

Každý nápoj bude mít svou vlastní doporučenou SG. Pro tyto hodnoty se odkazujte na obal výrobku nebo na návody k receptu.

Zkontrolujte SG s vaším hustoměrem, měla by být ve dvou bodech podle doporučené SG výrobku po dobu dvou po sobě jdoucích dnů. **NELÁHVUJTE** do lahví, dokud nemáte konstantní odečet = hrozí prasknutí láhví.

JAK ODHADNOUT % ALKOHOLU

Hustoměr můžete odhadnout přibližný obsah alkoholu ve vašich alkoholických nápojích. Potenciální obsah alkoholu musí být odečten na začátku fermentace a znovu na konci fermentace. Odečtěte finální odečet od původního odečtu pro získání přibližného obsahu alkoholu z objemu.

například: počáteční hustota: 1.116=16% alkoholu

konečná hustota: 1.030=4% alkoholu

obsah alkoholu: = 12% alkoholu