

Inhalt **BRAU- und MESSTECHNIK**



1. Speidels Braumeister 20 L
2. Temperaturmessung
3. pH-Messungen (Säuregrad)
4. iDip Water Testing
5. Leitfähigkeitsmessung
6. Refraktometer
7. Bierspindel-Dichtemessungen
8. eDrometer
9. EasyDens
10. Luftfeuchtigkeit
11. Alkoholbestimmung
12. Druckmessungen
13. Digitalwaagen
14. weiteres Messzubehör
15. BeerGun "Bierabfüllpistole"
16. Alles für die Hefezucht
17. AK LowCost Fotometer
18. Brew Jacket
19. GÄRSPUNDMobil Speidel
20. TILT Floating Hydrometer
21. Mikroskop, Tablet-Kamera
22. Oculyze-Hefemikroskop
23. ExStik DO600 O₂-Messgerät

Brauen von A bis Z
unentbehrliche Messgrösse
pH beeinflusst Enzyme
Bier = 95% Wasser
wichtiger Brauwasser-Summenparameter
Zuckergehaltsbestimmung
Zucker-/Extraktgehaltbestimmung
Zucker-/Extraktgehalt
Zucker-/Extraktgehalt
optimale Luftfeuchtigkeit fürs Malz
Vol.-% bzw. ABV alc/vol
CO₂-Druck in Flaschen
0.1 g, 0.01 g
Volt, Ampère
Flaschen-Abfüllsystem
Hefewachstum/Stammhaltung
fotometrisch Hefewachstum verfolgen
Temperaturregulation im Gärbehälter
Kontrolle Gärverlauf (CO₂-Blasen, Temp.)
Extraktgehalt + Temperatur im Gärtank
Mikroskopieren, Fotografieren, Auswertungen
Hefezellzählung und Viabilitätsbestimmung
gelöster Gesamtsauerstoffgehalt