



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. Elektrisches Messzubehör
 15. BeerGun "Bierabfüllpistole"
 16. Alles für die Hefeanzucht
 17. AK LowCost Fotometer
 18. Brew Jacket
 19. GÄRSPUNDMobil Speidel
 20. TILT Floating Hydrometer
 21. Mikroskop, Tablet-Kamera
 22. Oculyze-Hefemikroskop
 23. EXTEXH ExStik O₂-Messgerät
 24. Multimessgerät
 25. PLAATO Airlock
 26. Brewbrain Float WiFi Hydrometer
- 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
Leitfähigkeit/TDS, Temperatur,
Redoxpotential, pH, Sauerstoff
digitaler Gärspund (CO₂, Temperatur)
Extraktgehalt + Temperatur im Gärtank