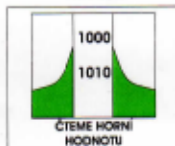


HUSTOMĚŘ

NAVOD K POUŽITÍ:

Pročte se svým hustoměrem s pečtí. Odebete vzorek měřené kapaliny do zkušebního odměrného válce. Opatrně vsaďte hustoměr do kapaliny, tak aby plaval. Otáčejte hustoměrem, aby jste dýchání bublinky které uvolí na vlnách hustoměru, jinak bude hustota nejspíše odečtená. Jakmile se hustoměr zastaví a není v kontaktu s odměrným válcem ani spodní stranou odečte se hodnota, jak je znázorněna na obrázku. Hustoměr kalibrován, aby poskytovaly správné údaje při 20°C. Pokud je teplota kapaliny je vyšší nebo nižší než by měl a být konečná. Specifická hustota získaná odečtem, upravuje dle korekční tabulky na druhé straně.

NEVARIT!



Při pravidelném používání vám hustoměr umožní sledovat postup fermentace. Neboť jak se mění cukr na alkohol hustoměr bude pomalu klesat. Po skončení fermentace, hustoměr klesat přestane. Na pomoc začátečnickům jsou na stupnici barevné pásy. Doporučujeme zaznamenávat naměřené hodnoty do vurných deníků.

Váš hustoměr vám umožní vypočítat potenciální objem alkoholu vašeho piva, nebo vína. Musíte jen změřit hustotu kapaliny před fermentací a odečíst hodnoty v tabulce na druhé straně.

Př. počáteční hustota je 1.090 a to se rovná 11,8% alkoholu, konečná hustota je 1.010 a to se rovná 1,3% alkoholu. Výsledný objem alkoholu (11,8-1,3=10,5) tedy bude cca 10,5% alkoholu.

Pomocí vašeho hustoměru můžete rovněž zjistit kolik musíte přidat cukru k dosažení požadovaného objemu alkoholu. Př. Chceme pivo s objemem 5,8% alkoholu, což znamená 117g cukru/l, naměříme hustotu 1.030 = 3,9% alkoholu a 78g cukru/l (117-78=39). Potřebný cukr tedy bude 39g/l

HUSTOMĚŘ PIVO & VÍNO PŘEPOČÍTAČÍ TABULKA

MĚRNÁ HUSTOTA (MH)	OECHSLE (°O)	CUKR NA LITR (OZP)	POTENCIÁLNÍ 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

Hustoměr na víno a pivo

Návod k použití

Odlijte testovanou tekutinu do odměrného válce. Pomalu ponořte hustoměr do tekutiny, dokud sám neplave na hladině. Jemně s ním zakružte, abyste odstranili všechny bublinky ulpívající na povrchu, jinak by mohlo dojít k špatnému odečtu hodnoty. Jakmile se hustoměr na hladině ustálí, můžete odečíst hodnotu. Dbejte na to, aby hustoměr nebyl v kontaktu s odměrným válcem. Odečítá se hodnota, kterou smáčí hladina tekutiny, jak je znázorněno na obrázku na originálním návodu (odečítá se nejsvrchnější hodnota). Hustoměr je kalibrován na měření při teplotě 20°C. Pokud je teplota tekutiny během měření vyšší nebo nižší než 20°C, je třeba upravit naměřenou hustotu přičtením nebo odečtením dané hodnoty podle tabulky (viz originální návod – tabulka dole).

Jak odhadnout obsah alkoholu?

Abyste mohli určit předpokládaný obsah alkoholu ve vínu či pivu, musíte změřit hustotu před fermentací a jednoduše odečíst hodnotu z tabulky (viz originální návod: první sloupec – naměřená hustota, poslední sloupec – předpokládaný obsah alkoholu).

Odhad obsahu alkoholu se provádí podle následujícího příkladu:

Hustota před fermentací: 1090 = 11,8% alkoholu

Hustota po ukončení fermentace: 1010 = 1,3% alkoholu

Obsah alkoholu: $11,8 - 1,3 = 10,5 \%$

Jak vypočítat, kolik přidat cukru?

Hustoměr Vám může také pomoci vypočítat množství cukru, které je třeba přidat, abyste dosáhli požadovaného obsahu alkoholu.

Příklad:

Chcete dosáhnout obsahu alkoholu 5,8%. V tabulce na originálním návodu (třetí sloupec udává množství cukru v gramech na litr) si můžete přečíst, že tento obsah alkoholu vyžaduje 117g cukru na litr. Naměřená hustota testovaného vzorku je však 1030, což odpovídá 78g cukru na litr. Je tedy potřeba dodat 39g cukru na litr ($117-78=39$).

Vysvětlivky k převodním tabulkám na originálním návodu

Tabulka nahoře:

První sloupec – naměřená hustota

Druhý sloupec – hustota ve stupních Oechsle

Třetí sloupec – obsah cukru v gramech na litr

Čtvrtý sloupec – obsah cukru v uncích na galon

Pátý sloupec – potenciální obsah alkoholu

Tabulka dole:

Vlevo - teplota v °C a °F

Vpravo – korekce naměřené hustoty