

## Bierspindel - Hydrometer Anleitung

Das Hydrometer gibt die Dichte der Würze an. Aus der Dichte errechnen wir die Stammwürze. Aus der Stammwürze und der Rückgang der Stammwürze beim Gären kann man den Alkoholgehalt ermitteln.

### Umrechnungsformel Spez. Dichte in Stammwürze:

$$\frac{\text{Spez. Dichte} - 1}{4 \times 100} = \text{Stammwürze in \%}$$

#### Beispiel:

$$1.040 - 1 = 0.040 : 4 = 0.010 \times 1000 = 10\% \text{ Stammwürze}$$

### Berechnung des Alkoholgehalts:

Der Alkoholgehalt lässt sich aus dem Rückgang der Stammwürze errechnen. Ein Rückgang um 2% Stammwürze entspricht ca. 1% Alkoholgehalt

#### Formel:

$$\frac{\text{Stammwürze} - \text{Restextrakt}}{2} = \text{Alkohol (\%)}$$

#### Beispiel:

Messung vor Hefezugabe entsprach 1.048 (12% Stammwürze)  
Messung vor Abfüllung 1.012 (3% Stammwürze)

$$12\% \text{ Stammwürze} - 3\% \text{ Restextrakt} = 9 : 2 = 4,5\% \text{ Alkohol}$$

### Dichte = Alkohol

1.004 = 1,00%	1.014 = 3,50%
1.005 = 1,25%	1.015 = 3,70%
1.006 = 1,50%	1.016 = 4,00%
1.007 = 1,75%	1.017 = 4,25%
1.008 = 2,00%	1.018 = 4,50%
1.009 = 2,25%	1.019 = 4,75%
1.010 = 2,50%	1.020 = 5,00%
1.011 = 2,75%	1.021 = 5,25%
1.012 = 3,00%	1.025 = 6,25%
1.013 = 3,25%	1.030 = 7,50%

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Ihr Brauen-Team**

E-mail: [info@brauen.de](mailto:info@brauen.de)