



Refraktometr do piwa

Numer katalogowy	BR-405572
Kod producenta	BR-405572
Kod EAN	5904816007299

Opis produktu

Refraktometr dedykowany do pomiaru stężenia cukru w brzeczce piwnej, wyrażonego w stopniach Brix (% Brix) oraz do określenia ciężaru właściwego brzeczki SG (Specific Gravity).

- **Niezastąpiony podczas przygotowywania domowych piw** - refraktometr to precyzyjny przyrząd optyczny, który sprawdzi się zarówno u początkujących, jak i bardziej doświadczonych miłośników tworzenia domowych piw.
- **Do pomiaru stężenia cukru** - dzięki temu urządzeniu sprawdzisz procentową zawartość cukru w brzeczce piwnej - w zakresie 0-32% Brix.
- **Do określenia ciężaru właściwego brzeczki** - refraktometr służy również do pomiaru ciężaru właściwego brzeczki piwnej w zakresie 1.000-1.130 SG (Specific Gravity).
- **Łatwy w użyciu** - by dokonać kontroli zawartości cukru, wystarczy kropla brzeczki piwnej wyciśnięta bezpośrednio na pryzmat przyrządu.
- **Zapewnia precyzyjny pomiar** - refraktometr jest wyposażony w ATC (automatyczną kompensację temperatury) i umożliwia wykonanie pomiarów z dużą dokładnością.
- **Wygodny i praktyczny** - refraktometr jest przenośny i lekki, za jego pomocą można szybko i prosty sposób dokonać potrzebnego pomiaru.

Przed użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi dołączonej do produktu - i postępuj zgodnie z podanymi zaleceniami dotyczącymi regulacji ostrości, kalibracji przyrządu, badania próbki, czyszczenia pryzmatu i płytki.

Jeśli przygotowujesz domowe piwa i chcesz poznać stężenie cukru w brzeczce, to refraktometr pozwoli Ci to zmierzyć w szybki i prosty sposób. Miernik ten pomoże Ci również określić, jaki jest ciężar właściwy brzeczki piwnej - w zakresie 1.000-1.130 SG (Specific Gravity). SG to tzw. gęstość względna, czyli parametr określający w tym przypadku stosunek gęstości badanej brzeczki do gęstości substancji wzorcowej (wody).

Konstrukcja urządzenia, z wykorzystaniem ATC, czyli automatycznej kompensacji temperatury, zapewni Ci otrzymanie precyzyjnych wyników. Wskazania urządzenia opierają się na badaniu współczynnika refrakcji światła (najprościej mówiąc - zmiany kierunku załamania się światła po pobraniu próbki na pryzmat refraktometru.)

Zakres pomiarów:

- stężenie cukru: 0~32% w skali Brix
- ciężar właściwy: (1.000 -1.130 SG)

Dokładność: +/- 1% Brix

Automatyczna kompensacja temperatury (ATC): 10C ~ 30C (50F ~ 86F)

Zestaw zawiera:

-
- refraktometr
 - pipetkę
 - śrubokręt
 - etui
 - ściereczkę
 - instrukcję obsługi

Elementy refraktometru: przezroczysta płytka, pryzmat, śruba do kalibracji, gumowy uchwyt, pierścień regulacji ostrości, okular