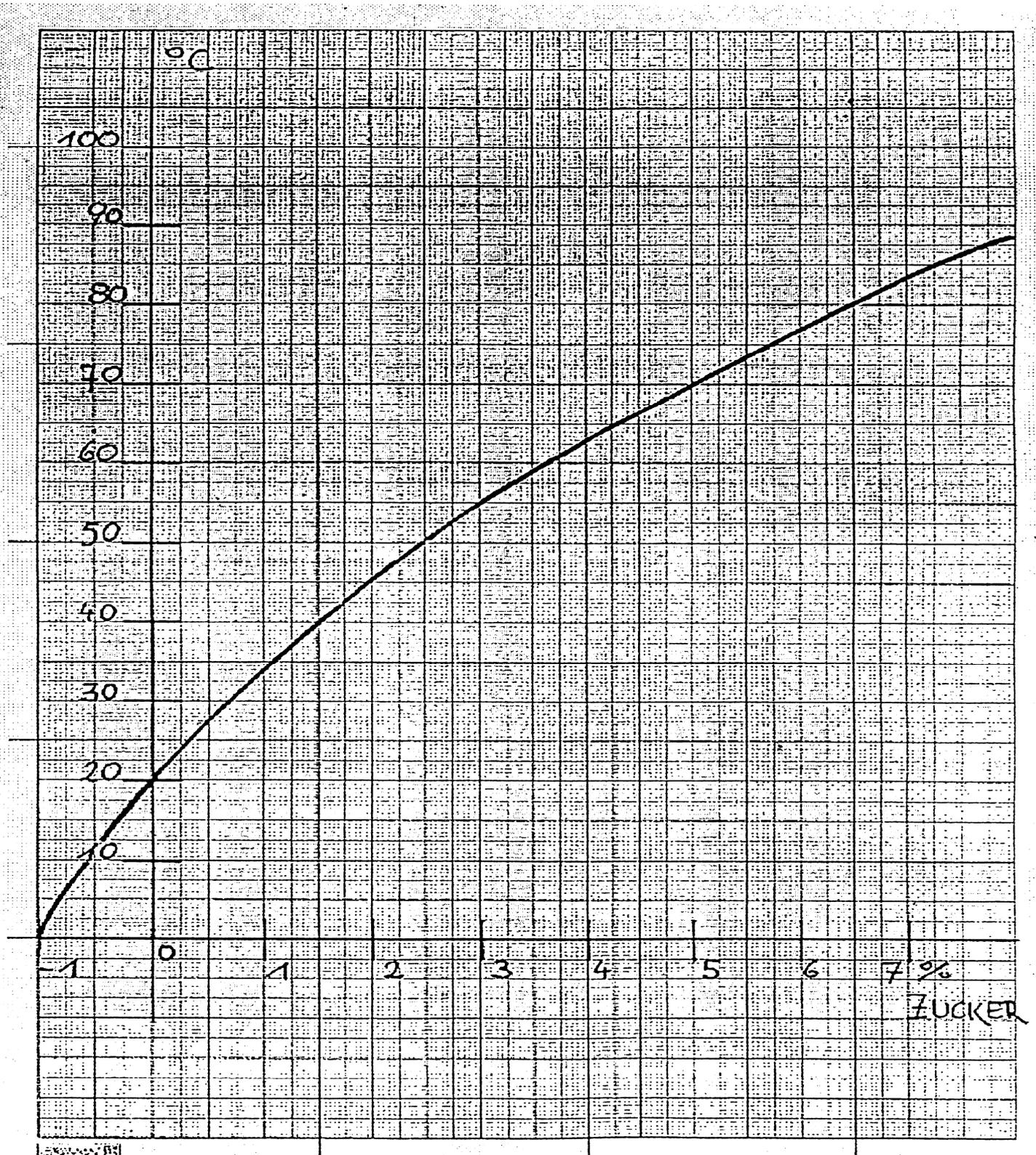


Bestimmung des Stammwürzegehalts



Die Tabelle ist auf eine Temperatur von 20°C geeicht. Spindel muss auch auf 20°C geeicht sein
Berechnung des Würzegehalts z.B.:

Gemessene Würze im Messzylinder mit Spindel = 18%

Temperatur = 70°C

Tabelle nehmen und anhand der Würzetemperatur den Zuschlag berechnen.

Ergibt laut Tabelle (Temperaturscala rauf bis 70°C dann nach rechts bis Schnittpunkt Schwarze Kurve und anschließend senkrecht nach unten) einen Zuschlag (untere Scala) von 5%.

Ergebnis die Würze hat eine Stammwürzegehalt von 23%.