



Be Right™



Kit für Bierbrauer

Artikel-Nr.: 2559835
EUR Preis: Kontakt
Anrufen für Liefertermin

Multi-Parameter-Kit für die Anwendung in Brauereien

Das Testkit wurde speziell für die Anforderungen von Brauereien entwickelt. Das Kit testet wichtige Wasserqualitätsparameter für die Unterstützung der Fermentation und die Überwachung von Quellwasserverunreinigungen, die einen Einfluss auf die Stabilität des Biergeschmacks haben.

Enthält alles, was Sie zum Testen der Wasserqualitätsparameter, die für die Geschmacksstabilität wichtig sind, benötigen.
Freies und Gesamt-Chlor – mittels Farbscheibe **Kalzium und Härte** – mittels Digitaltitrator **Alkalinität** – mittels Digitaltitrator **pH-Wert und Temperatur** – mittels digitalem pH-Tester Pocket Pro und Thermometer **Sulfate** – mittels Trübungsmethode **Chloride** – mittels Teststreifen **Spezifische Schwerkraft** – mittels Refraktometer

Das Kit basiert in Teilen auf der Wissenschaft, die im beigefügten Buch von John Palmers, *Water: A Comprehensive guide for Brewers*, erläutert wird.

Ausführliche Handbücher führen die Brauer durch die Untersuchungsverfahren, mit denen das Quellwasser auf Parameter, die den Biergeschmack beeinflussen, getestet wird.

Verwendet eine Mischung aus bewährten Hach Methoden

Die richtige Mischung von Hach Methoden bietet Ihnen für jeden Parameter genau das, was Sie für genaue Ergebnisse benötigen – nicht mehr und nicht weniger.

Digital-Titrator und Pocket Pro für genaue Messungen

Hachs digitale Titrator-Plattform und die Pocket Pro pH-/Temperaturmessung liefern genaue, wiederholbare Ergebnisse für Ihren Brauvorgang.

Technische Daten

Lieferumfang: Hach Digital-Titrator (1690008), Hydrometer (192200), Thermometer (2676400), Pocket Pro pH-Tester (9531000), Reagenzien, Zubehör, Handbücher, Transportkoffer und Buch „Water: A Comprehensive Guide for Brewers“

Messbereich: Temperatur: -10 - 110 °C