Densimètre Plato

Spécialement pour des brasseurs. Donne la valeur de l'extrait en % de poids (degrés Plato). Echelle : 0 - 20% / 0,5% (densité = 1000 à 1080). Longueur : 22 cm, a besoin d'une éprouvette de 100 ml.

Degré Plato : pourcentage en masse d'extrait sec du moût avant fermentation, c'est-à-dire le pourcentage en masse de sucre dissout. 15°P désigne un moût avec 15 % de sucre dissout soit 150g par kg de moût.

Densimètre Hobby

Spécialement pour des brasseurs. Echelle de 1000 à 1100. Longueur : 22 cm, a besoin d'une éprouvette de 100 ml.

Densimètre 3 échelles

Spécialement pour la bière et le vin..3 mesures : densité / teneur en sucre / alcool potentiel.

Densité : 90 à 1150

Teneur en sucre : -50 à 400 g/l

Alcool potentiel : -2 à 20 %

Longueur : 28 cm, a besoin d'une éprouvette de 250 ml.

Densimètre pour bière 0-7 avec thermomètre

Spécialement pour des brasseurs. Donne la valeur de l'extrait en % de poids (degrés Plato).

Echelle : 0- 7% (densité = 0 à 1028) / 0,1%.

Longueur : 26 cm. Un thermomètre de 0 à 30

C est intégré dans le densimètre afin de corriger l'écart de température.

Densimètre pour bière 7-14 avec thermomètre

Spécialement pour des brasseurs. Donne la valeur de l'extrait en % de poids (degrés Plato).

Echelle : 14 - 21% (densité = 1028 à 1056) / 0,1%.

Longueur : 26 cm.

Un thermomètre de 0 à 30

C est intégré dans le densimètre afin de corriger l'écart de température.

Densimètre pour bière 0-20 avec thermomètre

Spécialement pour des brasseurs. Donne la valeur de l'extrait en % de poids (degrés Plato).

Echelle : 0 - 21% / 0,5% (1000 à 1080 de densité).

Longueur : 24 cm. Un thermomètre de 0 à 30

C est intégré dans le densimètre afin de corriger l'écart de température.

Densimètre pour bière 14-21 avec thermomètre

Spécialement pour des brasseurs. Donne la valeur de l'extrait en % de poids (degrés Plato).

Echelle : 14 - 21% (densité = 1056 à 1084) / 0,1%.

Longueur : 26 cm.

Un thermomètre de 0 à 30

C est intégré dans le densimètre afin de corriger l'écart de température.

Cidromètre 0-140 Oe. 0-32 Brix

Avec thermomètre Pour les mélanges alcool / eau. Pas pour les vins et les liqueurs Dragées. Échelle de 0 à 140 Oe et 0-32 Brix.

Longueur de l'échelle 110 mm Longueur totale 300 mm

Thermomètre 0-100 degré

Thermomètre 0-100 degré, indication en rouge.

Thermomètre pour le brasseur amateur, avec de l'alcool rouge, facile à lire.

0-100 degrés.

Thermomètre 0-100 degré avec protection

Thermomètre 0-100 degré, indication en rouge. Manchon de protection en plastique, facile à démonter pour un nettoyage en profondeur.

Thermomètre pour le brasseur amateur, avec de l'alcool rouge, facile à lire.

0-100 degrés.