



Доктор Губер

Фабрика

www.doctorguber.ru

Экономический расчет по солодовому концентрату

Качество и количество получаемого сусла всегда зависит от качества используемого сырья и КПД варочного оборудования.

Сухой солод содержит примерно 80% сухих веществ.

При условии влажности 4% - примерно 0.768 кг в 1 килограмме солода.

$1(\text{вес солода}) * 0.96 (\text{сухой солод}) * 0.80 (\text{экстр активность})$

Если взять варочное оборудование с отличным КПД на уровне 80%, то после затирания в лучшем случае мы получим $0.768 * 0.8 = 0.61$ кг – экстракта при идеальных условиях.

В одной канистре содержится 14 кг экстракта, в котором 75.8% сухих веществ.

Это примерно $14 * 0.758 = 10,61$ кг

СВ.

Чтобы получить такое же количество сухих веществ в домашних условиях, необходимо $10,61 / 0.61 = 17.4$ кг солода, а также оборудование и аксессуары для проведения процесса затирания.

В случае использования концентратов, конечный продукт получается всегда одного качества.

Приятного и полезного применения!

Доктор Губер