

Alphasyre korrektion

Når du finder en opskrift du gerne vil brygge, så er det vigtigt, at du altid omregner humle til den alphasyre du har:

Hvis du fx i en opskrift står følgende opgivet: Fuggle 60 Gram 4% (60 min) Den Fuggle humle du har købt, har fx en alphasyre på 5 %. Hvor mange gram skal du så bruge ? Jo formelen ser således ud:

$$\begin{aligned} & \textit{Antal gram du skal bruge} \\ & = (\textit{antal gram i opskrift} \times \textit{alphasyre i opskrift}) \\ & \div \textit{Alphasyre i din humle} \end{aligned}$$

Det vil i ovenstående eks. Give følgende: $(60 \times 4) / 5 = 48$ gram

Beregning af alkohol %

Det er altid rart at vide, hvor høj en alkohol procent i din øl er. Det er faktisk utrolig simpelt af regne ud. Det eneste krav er, at du kender din OG & FG

$$\textit{Alkohol \%} = (OG - FG) \div 7,5$$

Kilde: <http://brygladen.dk/beregninger>