**Определение количества сахара в сусле без ареометра**

Нету у меня ареометров или они вызывают сомнения в качестве показаний. Озадачился вопросом как все таки выяснить сколько сахаров я извлек при затирании по весу чтобы знать насколько эффективным оно было. При этом особо большой точности мне не требовалось, хочется просто знать насколько эффективно отработал. Достаточно одного знака после запятой (а можно и без него) учитывая не лабораторное оборудование под руками.

За основу взят пикнометрический способ определения плотности жидкости

Для этого нам понадобится

1. Тара с известным объемом
2. Весы
3. Че-то на чем провести расчеты

Итак приступим:

1. Взвешиваем засыпь 1000 гр
2. Считаем количество потенциально извлекаемых сахаров
3. Заливаем в тару воду определенный объем. (главное чтоб повторить можно было)
4. Взвешиваем 1210 гр
5. В ту же тару заливаем столько-же сусла (пива, браги)
6. Взвешиваем 1400 гр
7. Взвешиваем пустую тару 48 гр
8. Выясняем итоговый объем сусла всего (в моем случае исследуемый объем совпадает с итоговым)
9. Выясняем объем исследуемого сусла приняв массу воды за единицу будем считать
10. Выясняем массу исследуемого сусла
11. Считаем удельный вес сусла (пива, браги)

Удельный вес сусла является прямой мерой его содержания сахара.

1. Считаем градусы ()
2. Считаем сколько сахара в исследуемой жижкости
3. Количество сахаров готовых к извлечению из засыпи известно из ее характеристик определяемся с эффективностью затирания
4. Считаем сколько добавить сахара до нужного

Где:

количество сахара, чтобы добавить в килограммах,

объем сусла в литрах,

удельный вес сусла,

желаемое значение

является текущее значение

1. Считаем сколько нужно долить воды
2. Считаем сколько нужно выкипятить воды для получения нужной концентрации