

Temperatur-Korrektur des Stammwürze-Gehaltes

Beispiel 1

Gemessener Stammwürze-Gehalt	10 %	
Temperatur	20 °C	→ Korrekturfaktor = 0
Tatsächlicher Stammwürze-Gehalt	10 %	Keine Korrektur erforderlich!

Beispiel 2

Gemessener Stammwürze-Gehalt	10 %	
Temperatur	25 °C	→ Korrekturfaktor = + 3%
Tatsächlicher Stammwürze-Gehalt ca.	10,3 %	Berechnung: $10 + 10 * (+3) / 100$

Beispiel 3

Gemessener Stammwürze-Gehalt	10 %	
Temperatur	14 °C	→ Korrekturfaktor = - 3%
Tatsächlicher Stammwürze-Gehalt ca.	9,7 %	Berechnung: $10 + 10 * (-3) / 100$

