Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 00:14

Link do produktu: https://homebrewing.pl/brewbrain-float-pro-cyfrowy-aeroetr-i-termometr-pomiary-w-czasie-rzeczywistym-p-2579.html



Brewbrain Float Pro cyfrowy aeroetr i termometr - pomiary w czasie rzeczywistym

Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**

Opis produktu

Brewbrain Float Pro – cyfrowy areometr i termometr - pomiary w czasie rzeczywistym

Przejmij pełną kontrolę nad fermentacją dzięki Float Pro od Brewbrain. Stworzony z myślą o zaawansowanych piwowarach domowych, którzy cenią precyzję, niezawodność, a przede wszystkim wygodę. Float Pro redefiniuje oczekiwania wobec cyfrowego areometru. Monitoruj ekstrakt i temperaturę w czasie rzeczywistym – bezprzewodowo – i warz z pewnością, że każda kolejna partia piwa, cydru czy wina będzie wyjątkowa.

Dlaczego Float Pro to niezbędne narzędzie dla każdego ambitnego piwowara?

Koniec zgadywania i niepewnych pomiarów
Zaprojektowany i produkowany w Holandii przez piwowarskich pasjonatów z Brewbrain, którzy włożyli całą swoją pasję i wiedzę w stworzenie urządzenia, które działa stabilnie i zapewnia wiarygodne pomiary w rzeczywistych warunkach warzenia.

Dokładność, której możesz zaufać
Uzyskuj wiarygodne pomiary w realnych warunkach fermentacji. Konstrukcja minimalizuje wpływ piany fermentacyjnej (krausenu) oraz pęcherzyków CO_2, dzięki czemu dane są bardziej stabilne i precyzyjne.

Bezpieczeństwo i spokój użytkowania
Obudowa wykonana z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nadających się do recyklingu, chroni piwo przed zanieczyszczeniami i podkreśla wysoką jakość wykonania.

Wygodne ładowanie i łączność
Ładowanie za pomocą dowolnej ładowarki bezprzewodowej kompatybilnej ze standardem QI lub przez wytrzymały port USB-C, zabezpieczony przed niskiej jakości ładowarkami.

Dane w czasie rzeczywistym – zawsze pod ręką
Dane przesyłane są przez Wi-Fi i zapisywane na darmowej platformie online. Urządzenie jest gotowe do obsługi Bluetooth, a aktualizacje oprogramowania dodają nowe funkcje.

Wytrzymałość godna profesjonalnego browaru
Przystosowany do fermentacji ciśnieniowej do +2 barów. Wielokolorowe podświetlenie pokrywy zapewnia szybkie i intuicyjne informacje o statusie urządzenia.

Stworzony z pasji i wspierany przez ekspertów
Osobiste wsparcie mailowe i telefoniczne od zespołu Brewbrain – ludzi, którzy naprawdę pasjonują się piwowarstwem i chcą wspierać Twój sukces.