

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/ph-metr-cobra-ph-pen-brewferm-p-2623.html>



pH-metr Cobra pH-pen Brewferm

Cena **213,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **3 dni**

Producent **Brewferm**

Opis produktu

Temperaturę cieczy można odczytać z dokładnością do 0,1 °C, a wartość pH – do 0,01. Ponadto miernik pH jest wodoodporny zgodnie z normą IP65, dzięki czemu można go z łatwością opłukać pod bieżącą wodą. Ze względu na kształt przypominający długopis, miernik pH doskonale nadaje się do stosowania w wąskich pojemnikach.

- Zakres pomiarowy: 0–14,00 pH; 0–50 °C
- Odczyt pH z dokładnością do 0,01 pH, dokładność $\pm 0,1$ pH
- Odczyt temperatury z dokładnością do 0,1 °C, dokładność ± 1 °C
- Temperatura w stopniach Celsjusza i Fahrenheita
- ATC: automatyczna kompensacja temperatury do +50 °C
- Wodoodporność IP65: można opłukać pod bieżącą wodą
- Bardzo czytelny wyświetlacz pokazujący zarówno temperaturę, jak i wartość pH
- Wąska sonda o długości 12 cm (średnica 12 mm) ułatwiająca pomiary w cylindrach, probówkach, małych butelkach itp.
- Długa żywotność elektrody dzięki unikalnej hermetycznej obudowie otaczającej elektrodę. Należy upewnić się, że obudowa wokół elektrody jest zawsze wystarczająco wypełniona płynem konserwującym, aby elektroda nie wyschła.
- Automatyczna kalibracja jednym przyciskiem do maksymalnie 3 punktów przy użyciu roztworu kalibracyjnego pH
- Automatyczne wyłączanie (można je wyłączyć w razie potrzeby)
- Funkcja zatrzymania odczytu
- W zestawie 2 baterie guzikowe CR 2032, wystarczające na maksymalnie 100 godzin pomiarów

Uwaga: Elektroda pH-metru jest bardzo delikatna. Najlepszym sposobem na przedłużenie jej żywotności jest pobranie próbki i schłodzenie jej do maks. 30 °C przed pomiarem. Pobrana próbka jest przeznaczona wyłącznie do celów pomiarowych i nie nadaje się do spożycia przez ludzi.

Konserwacja miernika pH

Miernik pH jest przyrządem precyzyjnym. Prawidłowe użytkowanie i odpowiednia konserwacja mają kluczowe znaczenie dla zapewnienia długiej żywotności urządzenia. Oto kilka wskazówek:

Przed pierwszym pomiarem miernik pH należy skalibrować za pomocą roztworów buforowych. Jeśli miernik pH można skalibrować tylko w jednym punkcie, należy użyć roztworu buforowego, którego wartość jest najbliższa typowym pomiarom. Podczas kalibracji należy uważać, aby nie doszło do zanieczyszczenia roztworu buforowego. Dlatego nigdy nie należy wkładać elektrody bezpośrednio do butelki, lecz przeprowadzać pomiar, nalewając niewielką ilość roztworu do osobnego kubeczka. Po kalibracji należy wyrzucić zużyte kubeczki – nie wlewać płynu z powrotem do butelki!

Najlepiej nigdy nie dotykać elektrody, a już na pewno nie palcami. Jeśli chcesz ją wyczyścić, używaj wyłącznie miękkiej ściereczki, nie pocierając elektrody.

pH w piwie

Korzystanie z pH-metru pozwala kontrolować jakość piwa. Monitorując kwasowość lub pH warzenia i dostosowując je w razie potrzeby, można aktywnie zwiększyć wydajność. Prawidłowa wartość pH podczas zacierania zapewnia optymalne działanie enzymów odpowiedzialnych za scukrzanie brzezki. Odpowiednie pH gwarantuje również dobrą flokulację białek oraz ekstrakcję odpowiednich substancji chmielowych nadających goryczkę podczas gotowania. Krótko mówiąc, odpowiednie pH zapewnia lepsze piwo!