

# EasyDens & SmartRef

## IM VERGLEICH

Übersicht	EasyDens	SmartRef
Probenvolumen	2 mL	0,4 mL
<b>Genauigkeit</b>		
°Brix	± 0,3	± 0,2
°Plato	± 0,3	± 0,2 *Angabe für Saccharose-Wasser Mischung
Relative Dichte (SG 20/20)	± 0,001	± 0,001 *Angabe für Saccharose-Wasser Mischung
<b>Gewicht</b>	190g	135g
<b>Schutz</b>	IP65 gemäß IEC 60529	IP66 gemäß IEC 60529
<b>Justieren</b>	Selten (nur bei Bedarf)	Vor jeder Messung

### Bier

Während das EasyDens °Plato und relative Dichte (SG) direkt aus einer Dichtemessung bestimmen kann, führen das SmartRef und die Brew Meister App Anpassungen, wie Würze- und Alkoholkorrektur am ursprünglichen Messergebnis durch, um die Gärverlaufskontrolle zu ermöglichen.

Der Grund liegt im Unterschied des Messprinzips der beiden Geräte:

Das **EasyDens ist ein digitales Dichtemessgerät**, das Dichte und Temperatur nach dem bekannten Biegeschwinger Prinzip messen kann, um Parameter wie °Plato oder SG direkt zu bestimmen.

Der kleine Allrounder EasyDens liefert direkt genaue Messergebnisse während des gesamten Brauprozesses, ideal für diejenigen, die das Bierbrauen bereits zu ihren Leidenschaften zählen und ein präzises Messgerät suchen, um den Brauprozess zu optimieren und das volle Potenzial des selbst produzierten Bieres auszuschöpfen.

Das **SmartRef ist ein digitales Refraktometer**, das den Brechungsindex von Flüssigkeiten misst und Messparameter wie °Brix bestimmt. Dieser bezieht sich jedoch auf Saccharose-Wasser Mischungen. Da Würze nicht nur eine Saccharose-Wasser Mischung ist, müssen Anpassungen wie die Würzekorrektur angewendet werden, um °Plato und die SG zu bestimmen. Sobald während der Biergärung Alkohol entsteht, wird die Messung des Brechungsindex durch den Alkohol verfälscht. Daher wenden das SmartRef und die Brew Meister App zusätzlich auch eine Alkoholkorrektur an.

Die Brew Meister App übernimmt diese Berechnungen bereits vollautomatisch für Sie und passt bei Bedarf Parameter global oder individuell für jeden „Batch“ an, um unabhängig vom Biertyp genaue Ergebnisse zu gewährleisten. Durch die einfache Bedienung eignet sich das SmartRef für Messungen während des gesamten Brauprozesses, insbesondere für Einsteigerinnen und Einsteiger ins Bierbrauen.

### Wein

Das SmartRef im kompakten Taschenformat eignet sich für schnelle Messungen im Weingarten, um präzise den Erntezeitpunkt der Trauben zu bestimmen. Mit dem EasyDens kann der gesamte Gärverlauf kontrolliert und der Alkoholgehalt zu jedem Zeitpunkt während der Gärung berechnet werden. Somit eignen sich für Winzerinnen und Winzer beide Geräte je nach Anwendungsgebiet im Herstellungsprozess.

