



**Metody zkoušení piva. Část 9: Stanovení
stupně dosažitelného prokvašení**

ČSN 56 0186-9

56 0186

Methods of test for beer. Determination of final attenuation

Die Methoden zum Biertesten. Bestimmung des Endvergärungsgrades

Les méthodes pour essay de la biere. Détermination du degré limite

Předmluva

Souvisící normy

ČSN 56 0186 sestává z následujících částí se společným hlavním názvem Metody zkoušení piva:

- Část 2: Senzorické zkoušení
- Část 3: Stanovení pěnivosti
- Část 4: Stanovení zákalu
- Část 5: Stanovení alkoholu
- Část 6: Stanovení skutečného extraktu a výpočet konvenčního extraktu původní mladiny
- Část 7: Stanovení pH
- Část 8: Stanovení barvy
- Část 10: Stanovení hořkosti
- Část 11: Stanovení cukrů
- Část 12: Stanovení bílkovin

- Část 13: Výpočet využitelné energie
- Část 14: Stanovení objemu ve spotřebitelském obalu
- Část 15: Stanovení diacetylu a ostatních vicinálních diketonů

Vypracování normy

Zpracovatel: Pivovary a sladovny a. s. V a S, IČO 60193697, Ing. Ladislav Černý

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Helena Vonásková

© Český normalizační institut, 1994

17275

Strana 2

1 Předmět normy a oblast použití

Metoda uvádí postup stanovení celkového obsahu zkvasitelných látek v pivu. Lze ji použít pro všechny druhy piva podle ČSN 56 6635, mladiny a sladiny (po tepelné úpravě vzorku).

-- Vynechaný text --