

## Descripción del Producto

El Refractómetro de Azúcar Digital Milwaukee MA871, con Compensación Automática de Temperatura, LED amarillo, que mide de 0 a 85 %Brix, con porcentaje de precisión de +/-0,2 y porcentaje de resolución de 0,1 es idóneo para una amplia variedad de aplicaciones profesionales.

Este producto cae en una de esas categorías de: esto es algo que debo tener, pero no se justifica gastar más dinero en equipos con calidad de laboratorio. Hay muchas otras cosas que se necesitan para elaborar cerveza y mis hidrómetros funcionan bastante bien. El problema del hidrómetro es la cantidad de cerveza que se pierde. Cuánto más fácil es poner algunas gotas de la cerveza en fermentación en vez que vaciarla en una jarra de prueba y luego deshecharla. Después de leer mucho acerca de los refractómetros, me decidí por este.

Primero que todo es un instrumento de precisión. Después de que llegó, rápidamente me di cuenta que definitivamente necesitaba una funda para transportarlo. Tenerlo guardado en una funda acolchada me permite dormir tranquilo todas las noches. El instrumento llegó en muy buena condición, empacado realmente bien. LEER LAS INSTRUCCIONES. Aunque usted pueda pensar que es fácil, tómese 5 minutos de su precioso tiempo y lea las instrucciones. Puede que no le revele nada que usted ya no sepa, pero le permitirá quedar tranquilo de tomar la lectura de la manera adecuada y limpiar el recipiente después de cada uso.

También es importante entender como Brix es diferente de OG/FG así como de Plato. Si usted utiliza este instrumento como deber ser usado y lo manipula como un instrumento de precisión, cualquiera que produce cerveza encontrará este producto como uno de las mejores inversiones que ha hecho en comparación con cualquier otro equipo.

