

## *Tip van de maand: eind SG bepalen*

Tijdens de clubavond van oktober kwam er een handige tip ter sprake om het eind SG van de bier te achterhalen.



Als je het bier inclusief gist weg hebt gezet in je vergistingsvat, tap na een dag een erlenmeyer vol bier af.

Laat dit 3 dagen op kamertemperatuur staan en laat het goed door roeren met een magneetroerder.

Na 3 dagen is het bier in deze proefopstelling uitvergist en weet je wat het eind SG van je bier wordt, wat er in je vergistingsvat zit.