

# BIBLIOGRAFIA



## **TABLAS PARA LA DETERMINACIÓN DEL EXTRACTO EN MALTA Y CEREALES.**

Estas tablas proporcionan al mundo cervecero, maltero y cerealístico una herramienta que puede ser usada para de una forma rápida obtener los valores de extracto en maltas y cereales con humedades conocidas y los valores de la gravedad específica. Su tamaño grande permite a los usuarios buscar y hacer coincidir los valores conocidos para de una forma rápida obtener los valores que necesitan para averiguar el extracto de una malta o de un cereal.

Páginas: 64; Editorial: ASBC; Idioma: Inglés; Año: 2004 (reimpresión 2005).  
ISBN: 1-881696049; Encuadernación: Anillas espirales y cubiertas plastificadas.

---



## **TABLAS RELACIONADAS PARA LA DETERMINACIÓN EN MOSTO, CERVEZA, AZUCARES CERVECEROS Y JARABES.**

Son una herramienta que puede usarse para de una forma rápida obtener los valores del ° Plato en mostos y cervezas a partir de los valores de la gravedad específica. Asimismo contiene tablas relacionando la gravedad específica a 20°C/20°C y el contenido alcohólico de mezclas de etanol y agua.

Páginas: 28; Editorial: ASBC; Idioma: Inglés; Año: 2004 (reimpresión 2005).  
ISBN: 1-881696057; Encuadernación: Anillas espirales y cubiertas plastificadas.

---