

www.hobinitat.com www.fermantasyonmarket.com

Alcohol percentage for Beer

Use your hydrometer readings before and after fermenatation to determine the alcohol percentage in your beer.
(Add +/- 0,4% for bottling sugar)

		Specific gravity after fermentation															
	S. G.	Sugar g/l		1004 10	1006 15	1008 20	1010 25	1012 30	1014 35	1016 40	1018 45	1020 50	1022 55	1024 60	1026 65	1028 70	1030 75
		Sugar y/r	Alcohol %	10	15	20	25	30	33	40	40	50	55	00	00	70	75
	1030	75	7 11001101 70	3,4	3,1	2,9	2,6	2,3	2,1	1,8	1,6	1,3	1	0,8	0,5	0,3	0
	1035	87		4	3,8	3,5	3,3	3	2,7	2,5	2,2	2	1,7	1,4	1,2	0,9	0,7
	1040	100		4,7	4,4	4,2	3,9	3,6	3,4	3,1	2,9	2,6	2,4	2,1	1,8	1,6	1,3
	1045	112		5,3	5,1	4,8	4,6	4,3	4	3,8	3,5	3,3	3	2,7	2,5	2,2	2
	1050	123		6	5,7	5,5	5,2	4,9	4,7	4,4	4,2	3,9	3,7	3,4	3,1	2,9	2,6
	1055	135		6,6	6,4	6,1	5,9	5,6	5,3	5,1	4,8	4,6	4,3	4,1	3,8	3,5	3,3
	1060	147		7,3	7	6,8	6,5	6,3	6	5,7	5,5	5,2	5	4,7	4,4	4,2	3,9
0 10 11	1065	158		7,9	7,7	7,4	7,2	6,9	6,6	6,4	6,1	5,9	5,6	5,4	5,1	4,8	4,6
Specific gravity	1070	170		8,6	8,3	8,1	7,8	7,6	7,3	7	6,8	6,5	6,3	6	5,8	5,5	5,2
before fermentation	1075	181		9,2	9	8,7	8,5	8,2	7,9	7,7	7,4	7,2	6,9	6,7	6,4	6,1	5,9
	1080	193		9,9	9,6	9,4	9,1	8,9	8,6	8,3	8,1 8,7	7,8	7,6	7,1	7,1	6,8	6,5
	1085 1090	204 215		10,5 11,2	10,3 10,9	10 10,7	9,8 10,4	9,5 10,2	9,3 9,9	9 9,6	6, <i>1</i> 9,4	8,5 9,1	8,2 8,9	8 8,6	7,7 8,4	7,5 8,1	7,2 7,9
	1095	213		11,2	11,6	11,3	11.1	10,2	10,6	10,3	10	9,8	9,5	9,3	9	8,8	8,5
	1100	237		12,5	12,2	12	11,7	11,5	11,2	11	10,7	10,4	10,2	9,9	9,7	9,4	9,2
	1105	248		13,1	12,9	12,6	12,4	12,1	11,9	11,6	11,4	11,1	10,8	10,6	10,3	10,1	9,8
	1110	258		13,8	13,5	13,3	13	12,8	12,5	12,3	12	11,7	11,5	11,2	11	10,7	10,5