# Extraktberechnung

### bekannte Größen

• Würzevolumen: 2000 l

• Leerraum im Tank: 1000 l

• Stammwürze: 11,9 °P

### zu berechnende Größen vor Gärung:

• Würzemasse=Wassermasse·rel. Dichte  $\rightarrow$   $m_W = 2000 \, kg \cdot 1,048 = 2096 \, kg$ 

• Extraktmassemasse = 
$$\frac{Stammwürze \cdot Würzemasse}{100}$$
  $\rightarrow$   $m_E = \frac{11,9 \circ P \cdot 2096 \, kg}{100} \approx 250 \, kg$ 

## zu erwarten währed der Gärung:

(Richtwerte aus Brauer & Mälzer)

- 2/3 des Extrakt vergären  $\rightarrow$   $E_{verg.} \approx 250 \, kg \cdot 0,66 \approx 165 \, kg$
- 46,3 % werden zu CO2  $\rightarrow$   $m_{CO2} \approx 165 kg \cdot 0,463 \approx 76,4 kg$
- 15% des vergorenen CO2 verbleiben im Bier  $\rightarrow m_{frei} \approx 76,4 \, kg \cdot 0,85 \approx 65 \, kg$
- 1 kg CO2 nehmen 510 l Volumen ein  $\rightarrow V_{CO2} \approx 65 \, kg \cdot 510 \, \frac{l}{kg} \approx 33117 \, l$
- 1000 l im Tank über Flüssigkeit  $\rightarrow V_{durchSensor} \approx 33117 l 1000 l \approx 32117 l$

→ zu erwarten ist ein CO2-Durchfluss von etwa 32117 Litern

### **CO2-Durchfluss aus Sensordaten:**

- Messwert:  $\left[\frac{l}{60 \text{ s}}\right]$  alle 5 Sekunden
- Messwert  $\cdot \frac{5}{60} = \left[ \frac{l}{5s} \right]$
- Aufsummieren aller berechneten Messwerte ergibt gesamten CO2-Durchfluss
  - $\rightarrow$  Durchfluss<sub>gesamt</sub>  $\approx$  422690 l

$$\rightarrow m_{Durchfluss} = \frac{422690 \, l}{510 \frac{l}{kg}} = 829 \, kg$$

- Fehlermöglichkeiten:
  - Fluss nach Hauptgärung wurde = 0 gesetzt
  - o negative Werte wurden auf 0 gesetzt
    - Werden beide möglichen Fehlerursachen korrigiert, ergibt sich in Summe ein noch höherer Durchfluss. Durchfluss<sub>qesamt</sub> ≈ 436361 l
    - Wird nur der zweite Punkt korrigiert, ergibt sich ein ähnlich hoher Durchfluss.  $Durchfluss_{qesamt} \approx 422406 l$

## detaillierte Extraktberechnung

#### Bekannt:

• Würzevolumen:  $V_{\text{Würze}} = 2000 \, l$ 

• Leerraum im Tank:  $V_{leer} = 1000 l$ 

• Stammwürze: 11,9 °P

- molare Masse von CO2:  $m_{CO2mol} = 44,01 \frac{g}{mol}$
- Henry-Konstante von CO2:  $H_{konst} = 0.0338 \frac{mol}{lbar}$
- Durck p [bar], Temperatur T [°C] und Durchfluss Q [l/5s] sind in jedem 5-Sekunden-Schritt bekannt.

#### zu berechnende Größen vor Gärung:

- Würzemasse=Wassermasse·rel. Dichte  $\rightarrow$   $m_W = 2000 \, kg \cdot 1,048 = 2096 \, kg$
- $Extraktmasse = \frac{Stammwürze \cdot Würzemasse}{100}$   $\rightarrow$   $m_E = \frac{11,9 \circ P \cdot 2096 \, kg}{100} = 249,424 \, kg$

#### Berechnung in jeden Messwert i (Schleife):

•  $K_i = T_i + 273,15$ 

Temperaurwert in Kelvin

$$\bullet \qquad \rho_i = \frac{p_i \cdot 100000}{188, 9 \cdot K_i}$$

Dichte [kg/m³] aus Gasgesetz inkl. Umrechnung bar → Pascal (https://de.wikipedia.org/wiki/Thermische Zustandsgleichung idealer Gase) (https://de.wikipedia.org/wiki/Gaskonstante#Spezifische Gaskonstante)

#### ausströmendes CO2:

- ∘  $m_{Durchfluss 5i} = Q_i \cdot \rho_i \cdot 0,001$ Masse des Durchfluss [kg] der letzten 5s inkl. Umrechnung l → m³
- o Masse des gesamten Ausgeströmten CO2 durch Aufsummieren

#### • CO2 im Tank über dem Bier:

∘  $m_{freiTank} = \rho_i \cdot V_{leer} \cdot 0,001$ Masse des freien CO2 im Tank [kg] inkl. Umrechnung l → m³

#### • im Bier gebundenes CO2:

(z.B https://de.wikipedia.org/wiki/Henry-Gesetz)

$$\circ \qquad H_{\textit{TempKomp}} = \mathrm{e}^{\frac{2400\,K\cdot(\frac{1}{K_i} - \frac{1}{298,15\,K})}{}}$$

$$\circ \qquad H_{\textit{koeff}} \!=\! H_{\textit{konst}} \!\cdot\! H_{\textit{TempKomp}}$$

$$\circ c_{CO2} = H_{koeff} \cdot p_i$$

$$om_{CO2inBier} = c_{CO2} \cdot V_{Wuerze} \cdot m_{CO2mol}$$

Masse des im Bier gelösten CO2 [kg] berechnet über Henry-Gesetz

#### • gesamt entstandenes CO2:

- o  $m_{CO2total} = m_{Durchfluss5i} + m_{freiTank} + m_{CO2inBier}$ Summe aller Masseanteile des entstandenen CO2 [kg]
- o → ergibt mit unseren Messwerten am **Ende der Gärung 209 kg**

# mögliche Fehler:

- Temperatur am Sensor ist höher als im Tank
  - mit 10K mehr in der Rechnung für das ausgeströmte CO2 ergeben sich insgesamt 202 kg CO2