

Lagestyrke - saltlage

lagestyrke (Beaumé)	liter vand	gram salt
10	1	111
11	1	124
12	1	136
13	1	149
14	1	163
15	1	176
16	1	190
17	1	104
18	1	220

Saltlage til kødprodukter regnes i Beaumé-grader. Lagen måles med en flydevægt, sædvanligvis kaldt en lagemåler.

Da vægtfylden i lagen ændres med saltmængden, kan man ikke anvende lige meget salt pr. saltegrad. Har man ikke en lagemåler, kan man beregne saltmængden ved hjælp af en formel.

Saltmængden kan beregnes i gram med denne formel :

$$(\text{Lagestyrke} \times \text{liter vand}) \times 1000$$

divideret med

$$100 - \text{lagestyrke}$$

Altså til 1 liter lage på 15 saltegrader: $15000 / (100-15) = 176,47 \text{ g}$.