

Aus dem Inhalt

- Begriffe und Grundlagen der Messtechnik, physikalisch-technische Einheiten mit Relevanz für die Brau-, Malz- und Getränkeindustrie
- Online-Messtechnik in Brauerei und Mälzerei
- Wichtige Online-Messgrößen in Brauerei und Mälzerei und ihre technische Realisierung u.a. Temperatur, Druck, Durchfluss, Füllstand, Leitfähigkeit, Masse, Dichte
- Optische Messverfahren und Sensoren
- Spezielle Messgrößen: Sauerstoff, CO₂, pH-Wert, Feuchtigkeit, Chlordioxid/Chlorit, Peressigsäure, Zellkonzentrationen u.a.

Ein Kapitel über die Verwendung korrekter Bezeichnungen und Schreibweisen sowie ein Anhang über physikalisch-technische Messgrößen und ihre Umrechnung runden das Kompendium ab.