

Próbki ujęcia Karubin.

4 lit. wody + 100g. kwasu siarowego + 200g. Karubin nieprawy z garzika 8 lit. i zostawiamy w temp. pokojowej przez 10g - po pewnym czasie zmierzamy. Następnie dodajemy 2 lit. Muszki i tylnie rampy w dniu następnym. Po 4 godzinach przesączamy przez sito do większego naczynia i dodajemy roztwór H_2SO_4 i Na_2CO_3 przygotowanego w następujący sposób:

250 ml H_2SO_4 stężonego rozpuszczamy w 4 lit. wody i dodajemy powoli - stale mieszając 100g. węgla. Po pewnym czasie do roztworu Karubin zastawiamy miernikiem przez 20 godz. i

gotowy ten roztwór dodajemy po 1/2 lit. do wa 1 lit. już pełnym składowym.

La zgodność z oryginałem

BROWAR FORTUNA
Kierownik Laboratori
inż. Natalia

DYSEKTOR BROWARU
mgr inż. Aleksander Stamm