

§. 17. Každý pivovárník může mezi vařením, kdykoli se mu to vidí býti příhodné, pivo sladké sacharometrem zkoušeti a přesvědčiti se, jak slad se vytahuje a jak pivo sladké houstne.

Zřízencům stráže finanční však není dovoleno, zkoušeti piva sladkého dříve, leč až bylo nadáno na štok chladicí.

§. 18. Kolik grádů sladiny pivo sladké má, vyšetřováno buď způsobem, v příloze 1. předepsaným před přimíšením kvasiva vůbec (§. 21.) tehda, když na štok chladicím schládlo asi na temperaturu normální.

Chceli však pivovárník pivo sladké se štok chladicího již spustiti, když má více grádů tepla, má se dříve, než se se štok chladicího spustí, vyšetřiti, kolik grádů má, a sice, měloli by více než 24° tepla, tím způsobem, že se část piva, která se za příčinou vyšetřování tohoto dá do nádoby ponořovací, ochladí uměle nejméně na 24°, načež se zkoušení předsevzeme použijíc při tom tabulek opravovacích, obsažených v příloze 1. §. 7.

Když se vyšetřuje, mnoholi grádů má pivo sladké, vyšetřeno buď zároveň, mnoholi ho jest, s výhradou kontroly pozdější, kteráž se vezme předse ve štok slévacím, nebo ve štocích zástavních, anebo při spilání.

§. 19. Rozdělili se pivo sladké na více štoků chladicích, má se vyšetřiti, mnoholi ho jest na každém štok chladicím zvláště, a vypočítati, kolik má v průměru grádů sacharometrových, vůbec tím způsobem, jak viděti z tohoto příkladu:

Bylo ku př. nadáno na jeden štok chladicí 48 věder 13²/₅°, na druhý 36 věder 13° a na třetí 16 věder 7°, tedy jest

v prvním sladkém pivu	643 ¹ / ₅
v druhém " "	468
v třetím " "	112

a ve všem trojím pivu sladkém dohromady. 1223¹/₅ grádů sacharometrových. Dividujeli se suma tato číslem 100, vyjde 12¹/₅°, kteréž číslo znamená, kolik grádů všechno troje pivo v průměru v sobě obsahuje.

§. 20. Jestli piva sladkého na každém štok chladicím tolik, že se dá snadno vypočísti, jak se má jedno k druhému, není potřeba vypočítávati průměru způsobem právě rozloženým (§. 19.) nébrž může se z každého štok chladicího vzíti za průbu tolik piva, kolik se s proporcí onou srovnává, tyto průby mohou sa slíti, a pivo slité pak sacharometrem úředně zkoušeti.

Vzalliby se v příkladu v §. 19. uvedeném z prvního štok chladicího