

 深圳技术大学 (筹) SHENZHEN TECHNOLOGY UNIVERSITY	 OSTBAYERISCHE TECHNISCHE HOCHSCHULE REGENSBURG Siegfried Schrammel M.ENG., DIPL.-ING.(FH)
考试：使用 LabVIEW 进行图形编程	
日期: 2018.07.18	处理时间：45 分钟
名:	学期:
数.:	

以体积%计算酒精

要确定啤酒中的酒精含量，请使用以下公式：

$100 \times \frac{\text{„Grad Stammwürze“} \times 1.267}{300 + \text{„Grad Stammwürze“} \times 0.267}$	=	Vol.-% Alkohol
--	---	----------------

„Grad Stammwürze“ = A in %

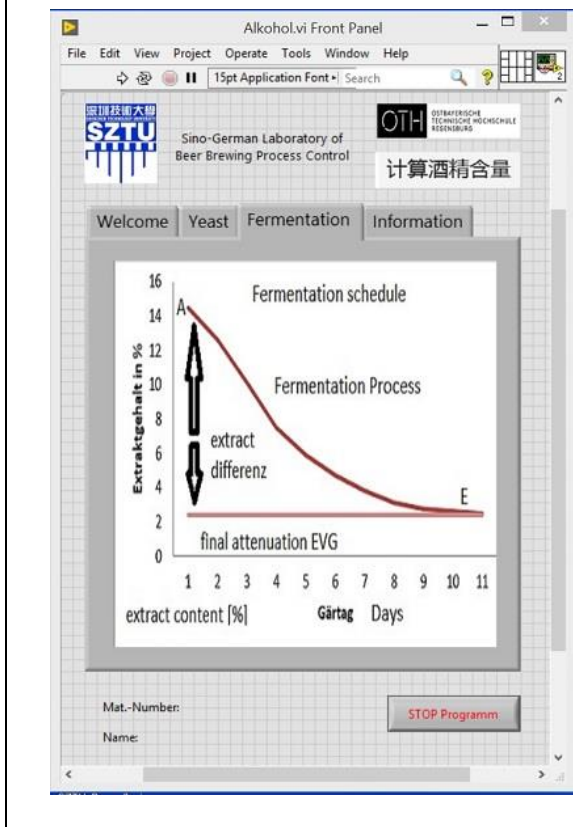
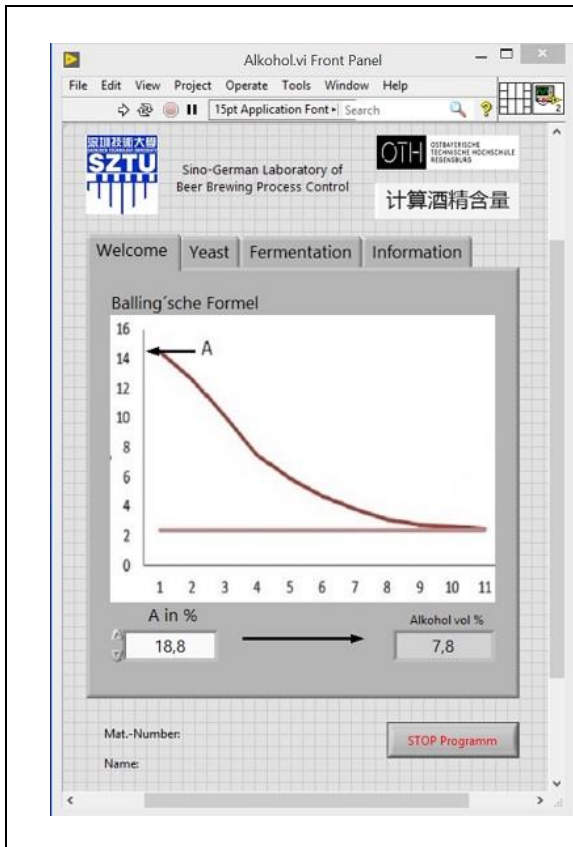
有关前面板的结构，请参阅以下建议。

将您的程序保存在您的号码下！

通过 USB 棒传送程序。

祝你好运！

对前面板的建议：



Die Berechnung des Alkoholgehalts erfolgt nach den Formeln:
<http://www.apl.or.at/sp/center/2001/struubi.htm>

„Grad Stammwürze“ 3	= „Gew.-% Alkohol“	Formel 1: Angenäherte Umrechnung „Stammwürze“ auf „Gew.-% Alkohol“
------------------------	--------------------	--

„Grad Stammwürze“ × 1,267 100 =	300 × „Grad Stammwürze“ × 0,267	= Vol.-% Alkohol	Formel 2: Angenäherte Umrechnung „Stammwürze“ auf „Gew.-% Alkohol“ basierend auf Formel 1
------------------------------------	---------------------------------	------------------	---

100 ((2,0665 × A) + E)	300 × „Grad Stammwürze“ × 0,267	= Vol.-% Alkohol	Formel 3: Balling'sche Formel
------------------------	---------------------------------	------------------	-------------------------------

Legende:
 A = der im fertigen Bier enthaltene Alkohol (in Gew.-%)
 E = der im fertigen Bier enthaltene nicht vergorenen Stammwürzeextrakt (in Gew.-%)
 St = der im nicht vergorenen Bier enthaltene ursprüngliche Stammwürzeextrakt (in Gew.-% Grad Plato)