

Skale pomiaru						Potencjalny alkohol po fermentacji	Gram cukru/1L mieszaniny
Gęstość	°Oechsle	°KMW	Baumé	Brix	Balling		
1,000	0	5			0	0	0
1,005	5	5,5	1,6		1,3		13,3
1,010	10	6	2,2		2,6		26,6
1,015	15	6,5	2,8	1,3	3,9	0,7	39,9
1,020	20	7	3,4	3,3	5,2	1,8	53,2
1,025	25	7,5	4,0	5,2	6,5	2,9	66,5
1,030	30	8	4,6	6,9	7,7	3,8	79,8
1,035	35	8,5	5,2	8,5	9	4,7	93,1
1,040	40	9	5,8	10,1	10,2	5,6	106,4
1,045	45	9,5	6,4	11,5	11,5	6,4	119,7
1,050	50	10,5	6,9	12,4	12,7	6,9	133
1,055	55	11,5	7,5	13,5	13,9	7,5	146,3
1,060	60	12,5	8,2	14,7	15,1	8,2	159,6
1,065	65	13,4	8,8	15,8	16,2	8,8	172,9
1,070	70	14,4	9,4	16,9	17,4	9,4	186,2
1,075	75	15,4	10,1	18	18,6	10,1	199,5
1,080	80	16,3	10,7	19,3	19,7	10,7	212,8
1,085	85	17,3	11,3	20,3	20,8	11,3	226,1
1,090	90	18,2	11,9	21,4	22	11,9	239,4
1,095	95	19,2	12,5	22,5	23,1	12,5	252,7
1,100	100	20,1	13,1	23,6	24,2	13,1	266
1,105	105	21	13,7	24,7	25,3	13,7	279,3
1,110	110	21,9	14,3	25,7	26,4	14,3	292,6
1,115	115	22,8	14,9	26,8	27,4	14,9	305,9
1,120	120	23,7	15,5	28,4	28,5	15,5	319,2
1,125	125	24,6	16	28,8	29,6	16	332,5
1,130	130	25,5	16,6	29,9	30,6	16,6	345,8
1,135	135	26,4	17,1	30,8	31,6	17,1	359,1
1,140	140	27,2	17,8	32	32,7	17,8	372,4