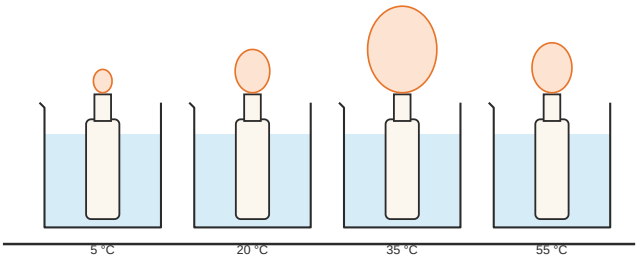
Gær og temperatur

Navn: Klasse: Dato:

Ved hvilken temperatur danner gær mest CO2?



Gær og temperatur: balloner i fire vandbade

Vores hypotese

Det skal I bruge

- Balloner, runde
- Bordsukker
- Bægerglas 1000 ml
- Kogeplade, enkelt
- Universaltermometer -50 – 300 grader
- Målebånd 3 m
- CO2-sensor, trådløs (PASCO PS-3208)
- Temperatursensor, trådløs (PASCO PS-3201)
- Tørgær eller frisk gær
- Små plastflasker (0,5 L)
- Isterninger og elkedel
- Tragt

Sikkerhed

Pas på med kogende vand fra elkedlen. Flaskerne må ikke lukkes helt tæt med prop, kun med ballonen.

Sådan gør I

1. Lav fire vandbade: med is (ca. 5 °C), stuetemperatur (ca. 20 °C), lunt (ca. 35 °C) og varmt (ca. 55 °C).
2. Kom 1 tsk. gær og 1 spsk. sukker i hver flaske.
3. Hæld 100 ml vand med samme temperatur som vandbadet i flasken og ryst forsigtigt.
4. Sæt en ballon over flaskehalsen og stil flasken i vandbadet.
5. Mål ballonens omkreds med målebånd hvert femte minut i 30 minutter.
6. Hold øje med temperaturen i vandbadene og justér med varmt vand eller is.

Vores målinger

Tid (min)	5 °C omkreds (cm)	20 °C omkreds (cm)	35 °C omkreds (cm)	55 °C omkreds (cm)

Graf eller tegning

Spørgsmål

1. Ved hvilken temperatur blev ballonen størst?

2. Hvad skete der i det varmeste vandbad?

3. Hvorfor bruger man lunkent vand, når man bager?

4. Hvordan kunne I undersøge, om typen af sukker betyder noget?

Vores konklusion