

## #40 Kveik Oslo Pale Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	10 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	25 g	0 min	15.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Oslo	Ale	Gęstwa	40 ml	oslo

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	0 min

### Notatki

- 1.045 OG po zacieraniu

- 1.045 OG po chłodzeniu, prawdopodobnie pierwszy pomiar był błędny przez temperaturę. Wyszło 27L  
2 wrz 2020, 18:28
- Fermentacja ustawiona na 24°C. Pod koniec dodawane po 1°C do 26°C.  
17.09.2020 - przełane do wiadra rozlewniczego i zlanie do butelek. FG 1.009  
ABV 4.8% Odfermentowanie 80.0%  
18 wrz 2020, 12:12