

## 91. OSLO kveik i 92. Mad Saison

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **38.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	9 kg (81.8%)	80.5 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (9.1%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Vienna Malt	1 kg (9.1%)	77.5 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	45 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cltra	100 g	1 min	13.7 %
Na zimno	Cltra	100 g	3 dni	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mad Saison	Ale	Płynne	1000 ml	Bootlegbiology
Oslo Kveik	Lager	Płynne	1000 ml	Bootlegbiology