

# Kveik Oslo

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.3**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **38.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (84.1%)	81 %	4
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (15.9%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	10 min	13.5 %

## Notatki

- No tak  
*18 lip 2018, 08:40*