

## oslo fake lager

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **3.5**
- Styl **Vienna Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilznieński	2 kg (83.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	23 g	45 min	5 %
Gotowanie	lubelski	15 g	5 min	3 %
Whirlpool	lubelski	20 g	15 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oslo kveik	Ale	Gęstwa	40 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	odżywka	1.5 g	Gotowanie	5 min