

# Oslo Kveik Pils 1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 4.5 kg (75%)  | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils     | 0.5 kg (8.3%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt  | 1 kg (16.7%)  | 81 %       | 8   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka Gor. | 15 g  | 60 min | 6.5 %      |
| Gotowanie                 | Sybilla      | 15 g  | 40 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula         | 37 g  | 10 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Opal         | 25 g  | 10 min | 5.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa      | Typ   | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|------------|-------|--------|-------|--------------|
| Kveik Oslo | Lager | Płynne | 15 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | protafloc | 1 g   | Gotowanie | 15 min |