

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