

# Oslo Pils

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mittelfruh 18	50 g	5 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mittelfruh 19	50 g	0 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo kveik	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile