

Oslo Pils

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **5.2**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (67.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (17.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.1 kg (3.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (3.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %