

oslo

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM **10**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (45.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.2 kg (4.5%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.2 kg (4.5%) | 75 % | 43 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (45.5%) | 80 % | 16 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|--------|--------|--------------|
| kveik oslo | Ale | Płynne | 200 ml | --- |