

# Welcome to Warsaw (#1)

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **74**
- SRM **5**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (27%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilznieński	0.5 kg (13.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (59.5%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	17 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Cascade	18 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	28 g	20 min	12.3 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	14 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis