

## Welcome to Warsaw 2.0

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **4.3**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (32.5%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.88 kg (28.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (32.5%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (6.5%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	14 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	14 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-------	-----------