

# Pszeniczne Citra 2501

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	10 kg (90.9%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.1%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	13.7 %