

Bono Ale #2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **6.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (54.5%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (36.4%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (7.3%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	16 g	60 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	35 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	35 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis