

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 |