

# Monroe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	3 kg (71.4%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (23.8%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Monroe	10 g	5 min	2.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Monroe	10 g	10 min	2.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Monroe	30 g	0 min	2.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis