

# Wybuchowa Monroe

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **12.5**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 7 kg (84.3%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (12%)    | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Special X                  | 0.2 kg (2.4%) | 70 %       | 350 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting    | 0.1 kg (1.2%) | 78 %       | 120 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | TNT                | 50 g  | 60 min | 12.9 %     |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 45 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Monroe             | 50 g  | 10 min | 2.5 %      |
| Na zimno  | Monroe             | 50 g  | 5 dni  | 2.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |