

# 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
- Przetrzyj zacier **1 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj 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