

Monroe-Weiße

Schüttung für:	30l	
	Sorte	kg
	Weizenmalz Hell	3,5
	Wiener Malz	3,25
	Sauermalz	0,25

Güsse für:	60l	
	Guß	l
	Hauptguß	30
	Nachguß 78°	23

Hopfendolden für:	60l	
	Verwendung	g
	Bittergabe Perle 8,7 %	20
	Aromagabe Monroe 2,6%	30
	Stopfen Monroe 2,6 % - 1,5 g/l	45

Ablauf	Einmaischen bei 57° Eiweißrast bei 55° für 5 min Maltoserast bei 65 ° für 50 min --> Jodprobe Verzuckerungsrast bei 72° für 20 min --> Jodprobe Abmaischen bei 78° Sud zum kochen bringen Bittergabe hinzugeben (ab jetzt 90 min kochen) Aromagabe nach 75 min hinzugeben 2. Aromagabe 15 Minuten nach Kochende ziehen lassen
---------------	---

Hefe	Gutmann
Temperatur	21°
Spundung	5 g CO ² /l
Stammwürze	12-13%
Farbe:	13 EBC
Bittere	16 IBU ohne Stopfen