

Monroe Imperial Pale Ale - obergärig

EBC: 80 Stw. 20% IBU: 45

Schüttung für:

60l

Sorte

kg

CaraAroma
Münchner Malz
Melanoidin
Carahell
Wiener Malz
Weizen Dunkel

1
2
2
2
9
4
20

Güsse für:

60l

Guß

l

Hauptguß
Nachguß 78°

50
45

Hopfen für:

60l

Verwendung

g

VWH Saphir 4%
VWH Hersbrucker 2,3%
Tradition 7,1%
Cascade 8%
Select 4,3%
Monroe 2,3%
Monroe 2,3%

50g - 75 min
200g - 75 min
100g - 25 min nach Kochbeginn
50g - 45 min nach Kochbeginn
50g - 65 min nach Kochbeginn
50 - Whirlpool
200g - Stopfen 5 Tage

Ablauf

Einmaischen bei 60°
Kombirast 66° für 75 min

Hefe

Notti

Temperatur

16°

Karbonisierung

5,5 g/l