

## Monroe-Ale

EBC: 11 Stw. 13,5% IBU: 30

<b>Schüttung für:</b>	<b>60l</b>	
	<b>Sorte</b>	<b>kg</b>
	Pilsner	6
	Weizen hell	2
	Wiener Malz	4
	Carahell	0,5
		<b>12,5</b>

<b>Güsse für:</b>	<b>60l</b>	
	<b>Guß</b>	<b>l</b>
	Hauptguß	50
	Nachguß 78°	45

<b>Hopfen für:</b>	<b>60l</b>	
	<b>Verwendung</b>	<b>g</b>
	Gold 5,6%	110
	Select 4,3%	50
	Monroe stopfen	250

<b>Ablauf</b>	Einmaischen bei 60°
	Kombirast 68° für 75 min
	Kochzeit 70 min
	Bittergabe 10 min nach Kochbeginn
	Aromagabe 15 min vor Kochende

<b>Hefe</b>	Ale-Hefe aus Brauerei
<b>Temperatur</b>	18°
<b>Karbonisierung</b>	5,5 g/l