

SPRUCE ALE

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **23.9 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.6 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	5 kg (94.3%)	--- %	5
Grain	Słód karmelowy jasny Carahell® Weyermann®	0.2 kg (3.8%)	--- %	25
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (1.9%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	7.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	młode pędy świerku	120 g	Boil	20 min
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

Flavor	młode pędy świerku	40 g	Boil	0 min
--------	--------------------	------	------	-------

Notes

- pędy świerku 0 min. w siateczce muślinowej namaczone przez 15 minut po wyłączeniu palnika;
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-19°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 100-200; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0
Apr 7, 2020, 9:44 PM