

Smrek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **13.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale | 3 kg (58.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (29.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (9.8%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.1 kg (2%) | 70 % | 690 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 50 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | spruce tips | 150 g | Gotowanie | 30 min |

Notatki

- Traditionally brewed using only spruce tips and molasses, this modern version retains the resinous

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

character of the spruce but results in more well-round ale.
Leżakowanie 4 tygodnie @ 12C
na bazie american Amber Ale - ale ciemniejsze i mniej goryczkowe
4 gru 2016, 16:00