

Simple Gruit Ale - 8.1%

Wee Heavy  
Author: Frits Haen  
  
Type: All Grain

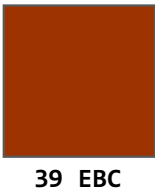
IBU : 0 (Tinseth)  
BU/GU : 0  
Colour : 39 EBC  
Carbonation : 2.4 CO2-vol  
  
Pre-Boil Gravity : 1.076  
Original Gravity : 1.088  
Final Gravity : 1.026

Fermentables (2.19 kg)  
1.278 kg - Pale Ale Malt 5.5 EBC (58.3%)  
^ The Malt Miller (UK) MAL-00-042  
426 g - Crystal Malt 150 EBC (19.4%)  
^ The Malt Miller (UK) MAL-01-008  
277 g - Pilsner 3.3 EBC (12.6%)  
213 g - Munich Malt I 15 EBC (9.7%)  
^ Brouwmaatje (NL) 051.305.1/1kg

Miscellaneous  
Mash - 0.98 g - Baking Soda (NaHCO3)  
^ Lot # 41190621/3  
^ Brouwstore (NL) 003.106.2  
Mash - 2.64 g - Calcium Chloride (CaCl2) 33 %...  
^ Lot # 115038  
^ Brouwstore (NL) 055.035.0  
Mash - 0.98 g - Canning Salt (NaCl)  
^ Albert Heijn (NL)  
Mash - 1.2 g - Epsom Salt (MgSO4)  
^ Lot # /2119000091  
^ Brouwstore (NL) 055.027.7  
Mash - 2.36 g - Gypsum (CaSO4)  
^ The Malt Miller (UK) CHE-03-004  
30 min - Boil - 6.667 g - Foraged Rosemary  
30 min - Boil - 6.667 g - Foraged Sweet Gale  
30 min - Boil - 6.667 g - Foraged Yarrow  
Primary - 6.667 g - Foraged Rosemary  
Primary - 6.667 g - Foraged Sweet Gale  
Primary - 6.667 g - Foraged Yarrow

Yeast  
1.2 pkg - Wyeast Labs London Ale Yeast 1028  
^ Brouwmaatje (NL) BM-BL.050.146.0

01 Brouwpunt 5L (30min) (rev 4)  
Batch Size : 5.6 L  
Boil Size : 6.86 L  
Post-Boil Vol : 5.96 L  
  
Mash Water : 6.58 L  
Sparge Water : 2.51 L  
Boil Time : 30 min  
Total Water : 9.09 L



Brewhouse Efficiency: 71.8%  
Mash Efficiency: 73.3%

Mash Profile  
01 One Step Mash (95 min)  
76.7 °C - Strike Temp  
70 °C - 85 min - Temperature  
74 °C - 10 min - Mash out

Fermentation Profile  
01 Ale + DR + Conditioning  
18 °C - 10 days - Primary  
21 °C - 4 days - Diacetyl rest  
18 °C - 14 days - Carbonation  
18 °C - 28 days - Conditioning

Water Profile  
02 NL Spa Reine Flat Mineral Water (www.ah.nl...  
Ca 100 Mg 15 Na 75 Cl 132 SO 200 HCO 94

SO/Cl ratio: 1.5  
Mash pH: 5.37  
Sparge pH: 6

Measurements

Mash pH:  
  
Boil Volume:  
  
Pre-Boil Gravity:  
  
Post-Boil Kettle Volume:  
  
Original Gravity:  
  
Fermenter Top-Up:  
  
Fermenter Volume:  
  
Final Gravity:  
  
Bottling Volume:

Recipe Notes

Target: ABV = 8 %, OG = 1.088, FG = 1.028.  
  
[https://www.roerstok.nl/per.auteur?article\\_id=1534537751](https://www.roerstok.nl/per.auteur?article_id=1534537751)

# Simple Gruit Ale

## Recipe Notes

### Eenvoudig Gruitbier

Dit bier is gebaseerd op een Schotse Ale. De smaak is een goede balans tussen de moutig, alcoholisch en kruidig. De gebruikte kruiden zijn de 3 basiskruiden; Duizendblad, Wilde Gagel en Wilde Rozemarijn. Kook de kruiden niet allemaal mee want dan gaan de delicate aroma's verloren.

Bron: [Gruitale.com](https://gruitale.com)

Eindvolume: 21 liter, Original gravity: 1088, Final gravity: 1028, Potentieel alcohol: 8%

### Ingrediënten:

6000 gram English pale mout

2000 gram kristalmout

1300 gram German pilsener mout (20 minuten geroosterd op 175 °C)

1000 gram German Munich mout

¼ kopje (mais) suiker toevoegen tijdens het koken om begin-SG wat verhogen

1 eetlepel Irish moss

50-60gram Duizendblad

50-60gram Wilde Rozemarijn

50-60gram Wilde Gagel

Wyeast 1028 London Ale

Inmaischen met 19 liter water op 80 °C. 85 minuten suikerrust op 70 °C. Uitmaischen gedurende 10 minuten op 74 °C. Spoel daarna met 23 liter water van 76 °C.

Verzamel het wort in de brouwketel en kook gedurende 30 minuten.

Voeg 25-30 gram van elk kruid toe aan het kookvocht toe en kook weer 30 minuten.

Filter en koel af tot 21 °C, vul gistvat en voeg de gist toe.

Hang de overgebleven 25-30 gram van elk kruid in een zak in het gistvat.