

Raspberry Lassi Sour V3 - 6.5%

Gose

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 29 (Tinseth)
BU/GU : 0.36
Farge : 10 EBC
Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.053
Original Gravity : 1.082
Final Gravity : 1.037

Gjærbare ingredienser (12 kg)

4 kg - Pale Ale 6 EBC (33.3%)
4 kg - Wheat Malt 4.8 EBC (33.3%)
3 kg - Milk Sugar (Lactose) 0 EBC (25%)
750 g - Wheat Flaked 3.2 EBC (6.3%)
250 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.1%)

Humle (75 g)

10 min - 75 g - Citra - 12% (29 IBU)

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

Diverse

Mesk - 1.5 g - Calcium Chloride (CaCl2)
Mesk - 1.5 g - Canning Salt (NaCl)
Mesk - 0.5 g - Epsom Salt (MgSO4)
Mesk - 0.5 g - Gypsum (CaSO4)
Kok - 800 g - Marshmallow
Sekundær - 5000 g - Bringebær
Sekundær - 15 g - Vanilje

Gjær

1 pkg - Lallemand (LalBrew) Philly Sour

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 35 L
Kokestørrelse : 39.98 L
Volum etter kok : 36.98 L

Meskevann : 23 L
Skyllevann : 17 L
Skyllevannstemper.: 79 °C
Koketid : 60 min
Etterfyllingsvann : 7.18 L
Total vannmengde : 47.18 L

Brygghuseffektivitet: 70%
Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
66 °C - 60 min - Hovedmesk
78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

Ale
25 °C - 14 dager - Primær
4 °C - 2 dager - Cold Crash
4 °C - 7 dager - Karbonering
4 °C - 7 dager - Modning

Vannprofil

TuneBrygget Vannprofil (Style - Straight Lambic)
Ca 30 Mg 8 Na 49 Cl 53 SO 26 HCO 162

SO/Cl-forhold: 0.5
Mesk pH: 6

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



10 EBC

Oppskriftsnotater

Varm opp bringebær til 80 grader. Mos dem med stavmikser. Tilsett laktose og vanilje