

Raspberry Sour for the Girls - 3.5%

Berliner weisse

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 6 (Tinseth)
 BU/GU : 0.18
 Farge : 6 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.045
 Gravity etter kok : 1.051
 Original Gravity : 1.036
 Final Gravity : 1.009

Gjærbare ingredienser (5.75 kg)

2.5 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (43.5%)
 2.5 kg - Wheat Malt 4.3 EBC (43.5%)
 500 g - Corn, Flaked 2.6 EBC (8.7%)
 250 g - Oats, Flaked 2 EBC (4.4%)

Humle (30 g)

20 min - 30 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4%...

Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

Diverse

Mesk - 1 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mesk - 1 g - Canning Salt (NaCl)
 Mesk - 0.3 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mesk - 0.3 g - Gypsum (CaSO4)
 Mesk - 11 ml - Lactic Acid 88%
 Mesk - 250 g - Marshmallows
 Kok - 5 g - SjokoladeVanilje
 ^ 80 grader
 Sekundær - 3200 g - Bringebær

Gjær

1 pkg - Lallemand (LalBrew) Philly Sour

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 34 L
 Kokestørrelse : 28.52 L
 Volum etter kok : 25.52 L
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 19.03 L
 Skyllevann : 14.09 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 60 min
 Total vannmengde : 33.12 L

Brygghuseffektivitet: 70%
 Meskeeffektivitet: 71%

Meskeprofil

High fermentability plus mash out
 68 °C - 90 min - Hovedmesk
 78 °C - 10 min - Utmesk

Gjæringsprofil

Ale
 20 °C - 14 dager - Primær
 4 °C - 2 dager - Cold Crash
 4 °C - 4 dager - Karbonering
 4 °C - 7 dager - Modning

Vannprofil

RGB Vannprofil (Style - Berliner Weisse)
 Ca 29 Mg 8 Na 48 Cl 51 SO 25

SO/Cl-forhold: 0.5
 Mesk pH: 5.29

Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



6 EBC