

Raspilla Lassi Sour - 7%

Gose

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 11 (Tinseth)
 BU/GU : 0.15
 Farge : 10 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.056
 Original Gravity : 1.074
 Final Gravity : 1.024

Gjærbare ingredienser (8 kg)

3 kg - Pale Ale 6 EBC (37.5%)
 3 kg - Wheat Malt 4.8 EBC (37.5%)
 1 kg - Milk Sugar (Lactose) 0 EBC (12.5%)
 750 g - Wheat Flaked 3.2 EBC (9.4%)
 250 g - Oats, Flaked 2 EBC (3.1%)

Humle (50 g)

15 min - 50 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4%...

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 - 250 g - Marshmallow
 Sekundær - 2500 g - Bringeber
 Sekundær - 7 g - Vanilje

Gjær

1 pkg - Lallemand (LalBrew) Philly Sour

GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 25 L
 Kokestørrelse : 29.56 L
 Volum etter kok : 26.56 L

Meskevann : 22.4 L
 Skyllevann : 12.76 L
 Skyllevannstemper.: 79 °C
 Koketid : 60 min
 Total vannmengde : 35.16 L

Brygghuseffektivitet: 70%
 Meskeeffektivitet: 71.4%

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 34 Mg 8 Na 53 Cl 64 SO 29

SO/Cl-forhold: 0.5
 Mesk pH: 6.02

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