

Raspberry Lassi Sour V2 - 6.4%

Gose

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 10 (Tinseth)
 BU/GU : 0.14
 Farge : 10 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.053
 Original Gravity : 1.070
 Final Gravity : 1.024

Gjærbare ingredienser (10.5 kg)

4 kg - Pale Ale 6 EBC (38.1%)
 4 kg - Wheat Malt 4.8 EBC (38.1%)
 1.5 kg - Milk Sugar (Lactose) 0 EBC (14.3%)
 750 g - Wheat Flaked 3.2 EBC (7.1%)
 250 g - Oats, Flaked 2 EBC (2.4%)

Humle (60 g)

15 min - 60 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 - 400 g - Marshmallow
 Sekundær - 2900 g - Bringebær
 Sekundær - 10 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

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