Brewfather
www.brewfather.app

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


10 EBC

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:

Oppskriftsnotater

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