

## Raspilla Sour - 4.7%

### Gose

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 8 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.14  
 Farge : 8 EBC  
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.040  
 Original Gravity : 1.053  
 Final Gravity : 1.018

### Gjærbare ingredienser (5.75 kg)

2.25 kg - Pale Ale 6 EBC (39.1%)  
 2.25 kg - Wheat Malt 4.8 EBC (39.1%)  
 750 g - Milk Sugar (Lactose) 0 EBC (13%)  
 500 g - Wheat Flaked 3.2 EBC (8.7%)

### Humle (30 g)

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

### Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

### Diverse

Mesk - 1 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
 Mesk - 1.5 g - Canning Salt (NaCl)  
 Mesk - 0.5 g - Epsom Salt (MgSO4)  
 Mesk - 0.5 g - Gypsum (CaSO4)  
 Kokeslutt - 5 g - Vanilje  
 Sekundær - 2500 g - Bringeber

### 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 : 17 L  
 Skyllvann : 16.56 L  
 Skyllvannstemper.: 79 °C  
 Koketid : 60 min  
 Total vannmengde : 33.56 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 31 Mg 8 Na 49 Cl 54 SO 26

SO/Cl-forhold: 0.5  
 Mesk pH: 6.03

### Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



8 EBC

### Oppskriftsnotater

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