

## Rhubarb Sour - 4.6%

### Fruit Beer

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 6 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.1  
 Farge : 8 EBC  
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.041  
 Gravity etter kok : 1.060  
 Original Gravity : 1.043  
 Total Gravity : 1.053  
 Final Gravity : 1.019

### Gjærbare ingredienser (11.2 kg)

4.5 kg - Secondary - Rhubarb (Fruit) 3.9 EBC...  
 3.3 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (29.5%)  
 1.9 kg - Wheat Malt 4.3 EBC (17%)  
 1 kg - 15 min - Boil - Milk Sugar (Lactose) 0...  
 300 g - Carapils 2.6 EBC (2.7%)  
 200 g - Barley, Flaked 3.3 EBC (1.8%)

### Humle (35 g)

15 min - 35 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4%...

### Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

### Diverse

15 min - Kok - 10 g - Gjærnæring

### Gjær

1 pkg - Lallemand (LalBrew) Philly Sour

### GrainFather RGB

Størrelse på brygg: 35 L  
 Kokestørrelse : 31.06 L  
 Volum etter kok : 26.56 L  
 Gjæringskar-påfyll: 10 L

Meskevann : 18.89 L  
 Skyllevann : 16.73 L  
 Skyllevannstemper.: 79 °C  
 Koketid : 90 min  
 Total vannmengde : 35.62 L

Brygghuseffektivitet: 70%

Meskeeffektivitet: 71%

### Meskeprofil

High fermentability plus mash out

66 °C - 90 min - Hovedmesk

78 °C - 10 min - Utmesk

### Gjæringsprofil

Ale

25 °C - 14 dager - Primær

4 °C - 2 dager - Cold Crash

4 °C - 4 dager - Karbonering

4 °C - 7 dager - Modning

### Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



8 EBC