

## Strawberry Rhubarb Sour - 5.5%

### American-Style Fruited Sour Ale

Forfatter: Røed Gårdsbryggeri

Type: Kornbasert

IBU : 11 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.22  
 Farge : 38 EBC  
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Gravity før kok : 1.042  
 Gravity etter kok : 1.049  
 Original Gravity : 1.035  
 Total Gravity : 1.050  
 Final Gravity : 1.009

### Gjærbare ingredienser (5.7 kg)

3.3 kg - Pilsner 2-Row 3 EBC (57.9%)  
 1.9 kg - Wheat Malt 4.8 EBC (33.3%)  
 300 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (5.3%)  
 200 g - Oats, Flaked 2.8 EBC (3.5%)  
 2 kg - Secondary - Strawberries (FrozenFruit)...  
 1.5 kg - Secondary - Rhubarb (Fruit) 3.9 EBC

### Humle (60 g)

15 min - 60 g - Hallertauer Mittelfrueh - 4%...

### Hop Stand

30 min hopstand @ 80 °C

### Diverse

Mesk - 2.4 g - Calcium Chloride (CaCl2)  
 Mesk - 0.3 g - Epsom Salt (MgSO4)  
 Mesk - 0.4 g - Gypsum (CaSO4)  
 Mesk - 10 ml - Lactic Acid 80%  
 Sekundær - 1 kg - Lactose

### Gjær

1 pkg - Philly Sour - Lallemand  
 ^ High attenuation and High flocculation.

### 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 - 60 min - Temperatur  
 78 °C - 10 min - Mash Out

### Gjæringsprofil

Ale  
 25 °C (1 dager stigningstid) - 4 dager - Primær  
 25 °C - 10 dager - Sekundær

### Vannprofil

RGB Vannprofil (Style - Fruit Lambic)  
 Ca 40 Mg 8 Na 36 Cl 50 SO 26

SO/Cl-forhold: 0.5  
 Mesk pH: 5.34

### Målinger

Mesk pH:

Kokevolum:

Gravity før kok:

Gravity etter kok:

Volum i kjele etter kok:

Original Gravity:

Gjæringskar-påfyll:

Gjæringskar-volum:

Final Gravity:

Flaskevolum:



38 EBC

### Oppskriftsnotater

From David Heath: Fermentation profile shows the first 4 days at 24. This was the period I used before adding the fruit. I then increased to 25C. In my case fermentation time was 8 days.