

#21 Funky Philly Fake Gose - 4.7%

Gose

Autor: The ChemicalOli

Typ: Braumalz

IBU : 8 (Tinseth)
 BU/GU : 0.19
 Farbe : 7 EBC
 Karbonisierung : 6 g/L

Stammwürze vor Kochen : 1.036 / 9 °P
 Stammwürze : 1.044 / 10.9 °P
 Restextrakt : 1.008 / 2.1 °P

Vergärbare Zutaten (4.4 kg)

1.8 kg - Wheat Malt Pale 3.9 EBC (40.9%)
 1.7 kg - Bohemian floor malted Pilsner 4 EBC...
 350 g - Oats, Malted 7 EBC (8%)
 300 g - Acidulated 3.5 EBC (6.8%)
 200 g - Sugar, Table (Sucrose) 2 EBC (4.6%)
 50 g - Carawheat 98.5 EBC (1.1%)
 150 g - Rice Hulls 0 EBC

Hopfen (46 g)

60 min - 11 g - Tettnang - 4.6% (5 IBU)
 0 min - 35 g - Cascade - 5.5% (3 IBU)
 ^ Litschis, blumig, Grapefruit, Zitrus

Whirlpoolhopfung

20 min Whirlpoolhopfung @ 80 °C

Sonstige Zutaten

Kochen - 18 g - Koriander
 Kochen - 18 g - Meersalz

Hefe

2.3 Pckg - Lallemund (LalBrew) Philly Sour

AAA Klarstein Brauheld Pro 35L

Sudgröße : 25 L
 Kochvolumen : 32.45 L
 Volumen nach Koch.: 28.75 L

Maischwasser : 16.48 L
 Nachgusswasser : 18.03 L
 Nachgusswasser Te.: 75 °C
 Kochzeit : 60 min
 Wasser gesamt : 34.51 L

Gesamteffizienz: 80%
 Maische Effizienz: 88.3%



7 EBC

Maischprofil

High fermentability
 58.4 °C - Einmaischtemp
 55 °C - 10 min - Temperatur
 65 °C - 75 min - Temperatur
 78 °C - 10 min - Temperatur

Gärprofil

Ale
 20 °C - 14 Tage - Primär
 20 °C - 5 Tage - Sekundär
 4 °C - 5 Tage - Cold Crash

Messungen

Maische-pH:

Kochvolumen:

Stammwürze vor Kochen:

Volumen im Kessel nach dem Kochen:

Stammwürze:

Gärfass/Gärtank Auffüllmenge:

Volumen Gärfass/Gärtank:

Restextrakt:

Abfüllmenge:

Anmerkungen zum Rezept

Bei 50% sEVG Umschlauchen und 100g/l Frucht dazugeben nach 5 Tagen durch einen Filter ins Konditioning-Keg