

## Brauwsel 7 (Gose) - 6%

### Gose

Auteur: BRAUW

Soort: Volmout

IBU : 9 (Tinseth)  
 BU/GU : 0.16  
 Kleur : 7 EBC  
 Carbonisatie : 4.7 g/L  
  
 SG voor koken : 1.043 / 10.7 °P  
 Begin SG : 1.052 / 12.9 °P  
 Totale SG (na bottele.: 1.055 / 13.6 °P  
 Eind SG : 1.009 / 2.3 °P

### Vergistbare ingrediënten (125 kg)

50 kg - Lager Malt 3 EBC (40%)  
 50 kg - Pale Wheat 3.2 EBC (40%)  
 15 kg - Boil - InvertSuc 3.9 EBC (12%)  
 10 kg - Acidulated 3.5 EBC (8%)  
 5 kg - Bottling - InvertSuc 3.9 EBC

### Hop (800 g)

60 min - 300 g - Saaz - 4.1% (5 IBU)  
 7 min - 500 g - Motueka - 6.4% (4 IBU)

### Diversen

10 min - Koken - 500 g - Sea Salt  
 5 min - Koken - 300 g - Coriander Seed

### Gist

1 pakje - Lallemand (LalBrew) Philly Sour

### Brewiks 500 (copy)

Batchgrootte : 580 L  
 Kookvolume : 610 L  
 Vol. na koken : 580 L  
  
 Maischwater : 490 L  
 Spoelwater : 183.6 L  
 Spoelwatertempera.: 78 °C  
 Kooktijd : 60 min  
 Totaal water : 673.6 L



7 EBC

Maischrendement: 73.4%

### Maischprofiel

High fermentability  
 63 °C - 40 min - Temperatuur  
 72 °C - 20 min - Temperatuur  
 78 °C - 5 min - Temperatuur

### Vergistingsprofiel

Ale  
 20 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting

### Waterprofiel

genk centrum  
 Ca 90 Mg 6 Na 47 Cl 79 SO 109

SO/CI verhouding: 1.4  
 pH maisch: 5.34

### Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen: