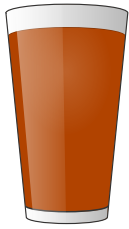


Tscherry Tscherry Lady (Simi)25 (#195) Gose



	Sud	Rezept		
Menge	40.0	40.0	l	
Stammwürze	15.0	14.0	°P	Brauanlage
Alkohol	7.3	5.9	%	Braudatum
Bittere	13	13	IBU	Abfülldatum
Farbe	26	26	EBC	Reifezeit
CO ₂ -Gehalt	1.7	5.0	g/l	
Sudhausausbeute	73.9	---	%	
Effektive Sudhausausbeute	69.9	65.0	%	
Vergärungsgrad	83	77	%	

Heinz Keller
50l
20.02.25
28.02.25
4 Wochen

Bemerkung

Gemäss ttt zu süß und zu wenig Salz 3.5 Punkte Untappd

Sud 195: Stw von 16 auf 14 gesenkt, eher typisch Gose. Salz von 30g auf 40g bei 36L (45g bei 40 Litern) erhöht. IBU von 15 auf 13 gesenkt.

Zur Läuerung nur Natur-Joghurt verwendet. 2 EL pro 10 Liter

Versucht auf 37 C zu halten. Total 42 Stunden im Einkochtopf. Auf 37C gestellt mehrmals 120 min. Bei PH 3.3 ging es nicht mehr weiter.



	Farbe [EBC]	Anteil [%]	Menge [kg]
Weizen hell Durst	3	35.4	3.22
Barke® Pilsner	3	27.7	2.52
Münchener Malz 2 II	25	23.7	2.16
Weizencaramel (Weizen-Karamellmalz)	115	7.8	0.71
Sauermalz (Sauermalz)	5	3.4	0.31
Gesamtschüttung			9.11



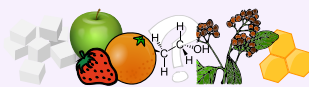
	Zeitpunkt	Alpha [%]	Kochdauer [min]	Menge [g]
Magnum BuR 24	Kochen	11.0	55	12.3
Spalter Selekt	Kochen	4.0	5	38.9



	Menge [l]
Hauptguss	31.87
Nachguss	18.87
Gesamtmenge	50.74



Zugabe nach [Tage]	Menge
WYEAST 2565 Kölsch	1



	Zeitpunkt	Menge
Reisspelze	Maischen	200.00 g
Himalaia Salz	Kochen, 1 min	44.44 g
Kirschsaft schwart	Kochen, min	4.00 l

Maischplan

	Temperatur [°C]	Dauer [min]
Einmaischen	39	5
Gummirast (Glukanaserast)	38	30
Gummirast (Glukanaserast)	53	25
Verzuckerungsrast (2. Verzuckerung)	72	60
Abmaischen	78	20