

ID 44981

Erstellungsdatum 171.2023

**NN\_V2**  
 Gose

<b>Beschreibung</b> Gose <b>Autor</b> helge_havaldson (privat)
<b>Ausschlagvolumen</b> 24 l <b>Stammwürze</b> 12.2 °P <b>Restextrakt</b> 1.8 °P <b>Alkohol</b> 5.6 %vol <b>Farbe</b> 7 EBC
<b>Bittere</b> 9.7 IBU (sehr mild, Ibu:Stw 0.8:1) <b>Aroma</b> 0.4 mg/l (sehr gering)
<b>Typ</b> Maische <b>Ausbeutefaktor</b> 70 % <b>Hauptguss</b> 13.2 l <b>Nachguss</b> 18.5 l

Kommentar

Kopie des Rezepts "NN" von helge\_havaldson

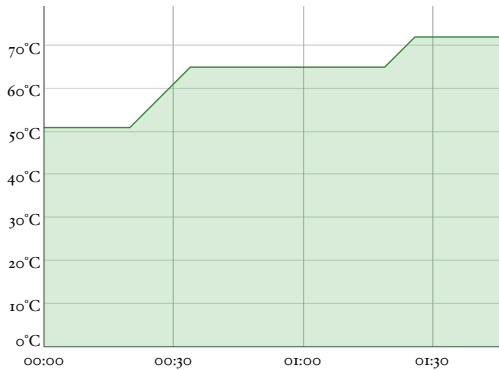
Schüttung

Name	Menge	Anteil	Farbe
Pilsner Malz	2000 g	45.5 %	4 EBC
Weizenmalz hell	2000 g	45.5 %	4 EBC
Eichenrauch-Weizenmalz	200 g	4.5 %	5 EBC
Sauermalz	200 g	4.5 %	5 EBC

Maische

Maischverlauf

- 4400 g Schüttung einmaischen mit 13.2 l Wasser von 54.0 °C ergibt 51.0 °C. 20 Minuten Rast.
- auf 65.0 °C aufheizen, 45 Minuten Rast.
- auf 72.0 °C aufheizen, 20 Minuten Rast.
- Abmaischen nach Jodprobe.



Zusatzstoffe

Name	Menge	Nutzung	Zeit
Koriander	12 g	Kochen	10 min
Salz	10 g	Kochen	10 min

Hopfen

Menge	Name	Form	Alphasäure	Nutzung	Zeit	Bittere
10 g	Saazer	Pellets	3.5 %	Vorderwürze	80 min	3.6 IBU
5 g	Cascade SI	Pellets	7 %	Kochen	60 min	3.9 IBU
5 g	Cascade SI	Pellets	7 %	Kochen	10 min	2.3 IBU

Kochen

**Gesamt-Kochzeit** 90 min  
**Kochvolumen** 28.6 l

Gärung

Menge	Name	Vergärungsgrad	Temperatur
10 g	LalBrew Belle Saison	85 %	21 °C
10 ml	White Labs WLP 677 Lactobacillus Bacteria (Milchsäurebakterien)	%	°C

Karbonisierung

**CO<sub>2</sub>-Gehalt** 5 g/l  
**Karbonisierungsmethode** Zucker: 6.8 g Zucker pro Liter Bier zugeben (insgesamt 164 g). Der Alkoholgehalt steigt dadurch um 0.4 %vol.