

ID 44957

Erstellungsdatum 16.1.2023

## NN\_V1

Gose

**Beschreibung** Gose

**Autor** helge\_havaldson (privat)

**Ausschlagvolumen** 24 l

**Stammwürze** 12.2 °P

**Restextrakt** 2.4 °P

**Alkohol** 5.2 %vol

**Farbe** 7 EBC

**Bittere** 9.7 IBU (sehr mild, Ibu:Stw 0.8:1)

**Aroma** 0.4 mg/l (sehr gering)

**Typ** Maische

**Ausbeutefaktor** 70 %

**Hauptguss** 13.2 l

**Nachguss** 18.5 l

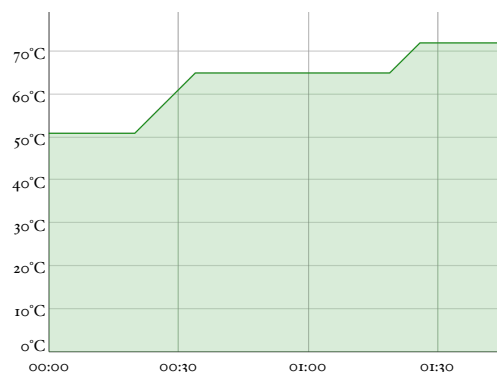
### Schüttung

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	Wildbrew Philly Sour	80 %	19 °C

#### Karbonisierung

**CO<sub>2</sub>-Gehalt** 5 g/l

**Karbonisierungsmethode** Zucker: 6.6 g Zucker pro Liter Bier zugeben (insgesamt 159 g). Der Alkoholgehalt steigt dadurch um 0.4 %vol.