

## Rezept „Wolpertinger“ \_ Goslarer Gose

Ausschlagmenge: 24l  
Stammwürze: 13,7 °P  
EBC: 7  
IBU: 9  
Alkohol: 6,2 Vol-%  
ph-Wert: ca. 3,5

### Brauwasser:

Hauptguss	18l	
Nachguss	12l	
<b>GESAMT</b>	<b>30l</b>	

### Schüttung:

Pilsener Malz	2.000g	45,5%
Dinkelmalz	2.000g	45,5%
Eichenmalz-Weizenmalz	200g	4,5%
Sauermalz	200g	4,5%
<b>GESAMT</b>	<b>4.400g</b>	<b>100,00%</b>

### Maischplan:

Rast	Temp.	Dauer
Einmaischen	54°C	0min
„Weizen“-/„Gummi“-Rast	51°C	20min
Maltose-Rast	65°C	45min
Verzuckerungs-Rast	72°C	20min
Abmaischen	78°C	0min

Maische bei einer Temperatur von ca. 40°C mit sechs Fläschchen „Yakult“ geimpft und für ca. 24h bei möglichst gleichbleibender Temperatur säuern lassen, danach „Hopfenkochen“.

### Würzekochen:

Würzekochzeit: 90min

Saazer	3,5%	10g	VW
Cascade	7,0%	5g	60min
Cascade	7,0%	5g	10min
Koriandersaat, gemörsert		12g	10min
Luisenhaller Salinensalz		10g	10min

### Gärung und Reifung:

Hefe	SafAle K-97
Gärtemperatur	20°C
SVG	81%