

BRAUREZEPT

SOUR IN THE CITY - GOSE

Benannt nach dem Gose Fluss und ursprünglich vor etwa 1000 Jahren in Goslar entstanden, war dieser säuerliche Bierstil sehr beliebt in Leipzig. Um 1800 waren noch etwa 80 Gose Brauhäuser in Leipzig, bevor der Bierstil nahezu gänzlich in Vergessenheit geriet. Wiederbelebt durch die Craft Bier Bewegung wird dieser erfrischende Stil gerne modern interpretiert und mit Frucht und weiteren Gewürzen verfeinert.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 10,3 ° Plato
- Farbe: 8,0 EBC (strohgelb)
- Alkohol: ca. 4,5 % Vol.
- Bittere: ca. 12 IBU
- Hauptguss 25 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter
- Gärtemperatur 17-22°C
- Reifezeit 4 Wochen
- Gesamt Malzmenge 4,6 kg

ROHSTOFFE

-  48,5% Pilsner Malz = 2,3kg
- 45% Weizen Malz = 2,1kg
- 6,5% Sauermais = 0,3kg

-  35g Mittelfrüh, 4,4%α
- 15g Koriandersamen
- 30g Salz unjodiert



- Trockenhefe:
2x Fermentis SafAle US-05
- 40g Milchsäure 80% oder
Kettle Sour: 1x 3g von Lallemand
Wildbrew Sour Pitch

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 55 °C
2. Rast bei 55°C für 5min
3. Rast bei 67°C für 60 min, wenn Jodnormal weiter zu
3. Abmaischen: 78 °C für 1 min



- Einfach: Ansäuerung mit Milchsäure
- Fortgeschritten: Ansäuerung durch
"Kettle Sour" = kontrollierte
Milchsäuregärung mit Bakterien
VOR dem Hopfenkochen!

OPTIONAL / KETTLE SOUR

Würzesäuerung durch Milchsäuregärung mit dem Lallemand Wildbrew Sour Pitch: Dazu nach dem Abmaischen kurz aufkochen, abkühlen auf 38°C und 3g Sour Pitch hinzugeben. Braukessel isolieren, bestenfalls mit CO2 begasen und für 24-36h bei 38°C ansäuern lassen, bis der gewünschte Säuregrad erreicht ist (pH 3,2-3,5). Anschließend wird wie gewohnt fertig gebraut!

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 70min

1. Hallertauer Mittelfrüh 10g bei 60 min
2. Hallertauer Mittelfrüh 25g bei 10 min
3. 80%ige Milchsäure/Lactol 40g bei 10min
(Milchsäure weglassen bei Kettle Souring)
4. Gewürze 15g Koriandersamen und 30g Salz
für 10min mitkochen

Mittelfrüh 10g

Mittelfrüh 25g
Milchsäure 40g
Salz + Koriander



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren, empfohlene Gärtemperatur 17-22°C.

Wir empfehlen aufgrund des niedrigen pH-Werts die doppelte Menge Trockenhefe. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.