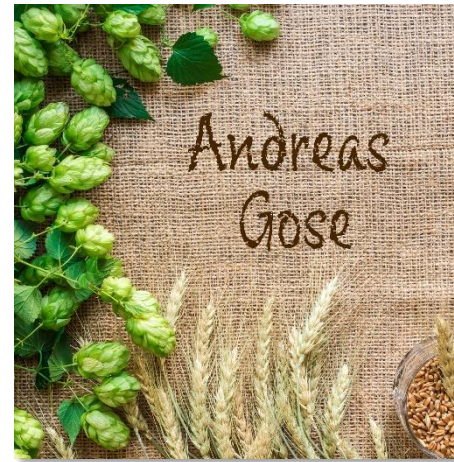


Zahlreiche weitere leckere Biersorten zum Selberbrauen
 Rohstoffe auch einzeln erhältlich
 Bierbrau-Equipment
 und vieles mehr



www.braupartner.de



So soll's werden

Bierart:	Obergärig
Stammwürze:	11,50 %
Bittere:	15 BE
Farbe:	12 EBC
Alkoholgehalt:	ca. 4,70 % Vol.

Bier-Charakter

Gose nach Goslarer Brauart, mit leichten Fruchtnoten und einem Hauch Koriander.

Das ist drin

	<u>20 Liter</u>	<u>30 Liter</u>	<u>50 Liter</u>	
<u>Malzmischung geschrotet</u>	3,970 kg	5,955 kg	9,925 kg	
Weizenmalz hell				
Pilsner Malz				
Münchener Malz				
Sauermalz				
Koriander				
<u>Hopfenpellets</u>	25 g	37,5 g	62,5 g	ggf. verteilt auf mehrere Päckchen
Hallertauer Nordbrauer				
Saphir				
<u>Trockenhefe</u>	7 g	7 g	14 g	
Braupartners Trockenhefe og				

Maischen & Läutern

Maischverfahren: Infusion	20 Liter	30 Liter	50 Liter
<u>Maischen im Brautopf</u>			
Hauptguss	16 l	24 l	40 l
Nachguss	14 l	21 l	35 l
<u>Maischen mit Malzrohrsystem</u>			
Hauptguss	24 l	36 l	60 l
Nachguss	6 l	9 l	15 l



Die einzelnen Schritte	Aktion	Temperatur	Rastdauer
1	Einmaischen	45 °C	25 min
2	Rast	62 °C	30 min
3	Rast	72 °C	30 min
			bis jodnormal
4	Abmaischen	78 °C	

Nach dem Abmaischen ca. 15 min Läuterruhe halten. Trübwürze pumpen, bis die Würze relativ blank ist. *[Dies gilt nur für den klassischen Läuterbottich, nicht für Malzrohrsysteme.]*

Mit den Nachgüssen beginnen, sobald die Treberoberfläche trocken wird.

Würzekochen

Kochdauer gesamt:	60 min	
Hopfengabe 1:	0 min	nach Kochbeginn
Hopfengabe 2:	30 min	nach Kochbeginn



Gärung

Würze vor der Hefegabe auf die gewünschte Anstelltemperatur abkühlen.

Empfohlene Gärtemperatur: 18-22 °C

Tipps & Tricks

Hefe

Wir empfehlen, die Trockenhefe ca. 60 min vor der Zugabe zu rehydrieren.

10 Teile Flüssigkeit zu einem Teil Hefe (z.B. 100 ml Flüssigkeit für 10 g Trockenhefe) Als Flüssigkeit entweder sterile Würze oder Zuckerwasser (100 ml Wasser + 10 g Zucker) verwenden.

Flüssigkeit (Temperatur wie empfohlene Gärtemperatur) in ein geeignetes, keimfreies Gefäß geben. Trockenhefe darauf streuen, sanft einrühren. Etwa 60 min stehen lassen. Anschließend die hydrierte Hefe der Würze zugeben und gut aufziehen (belüften).

Gärung

Wir empfehlen die Extraktüberwachung mittels Spindel, um den Abfüllzeitpunkt zu bestimmen.

Schnellvergärungsprobe ansetzen: Dazu Spindelzylinder mit Würze füllen und Hefe zugeben. Bei Raumtemperatur stehen lassen. Nach ca. 2 Tagen messen. Tritt dann keine Veränderung des Spindelwertes mehr auf, ist der Restextraktwert erreicht.

Karbonisierung

Wir empfehlen die Karbonisierung mittels Spundapparat während der Nachgärung. Den Spundapparat je nach Temperatur und gewünschtem CO₂-Gehalt einstellen. Einen Rechner findest du hier: <https://www.braupartner.de/berechnungsformeln>

Die Karbonisierung kann alternativ auch durch Zugabe von Würze oder Speise (Zucker 5-8 g je Liter) erfolgen.

Nachgärung, Lagerung & Reifung

Wir empfehlen eine Nachgärung im Gärtemperaturbereich von ca. 4-5 Tagen. Anschließend mindestens 3-4 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Idealerweise im Kühlschrank, notfalls auch bei kühler Kellertemperatur, bei ca. 2-4°C. Danach kann das Bier verkostet werden.

Eine längere Lagerzeit von zusätzlichen 2-3 Wochen lässt das Bier noch weiter reifen, wobei sich auch der Geschmack entsprechend verfeinert.



Prost!