



## WEYERMANN® Nr. 29 Hollergose

### Bierbeschreibung

Die Gose ist ein mittelalterliches Bier aus Goslar, dessen Brauwasser durch angrenzende Salz- und Silberbergwerke immer leicht salzig war. Zur Verfeinerung des Geschmacks mischten die Brauer ihren Würzen etwas Koriander bei. In der heutigen Weyermann® Interpretation befindet sich zusätzlich noch eine kleine Portion von Holunderblüten. Daher steigen im Bouquet Aromen von Holunder und Koriander auf. Der Geschmack dieses mattstrohgelben Bieres mit seiner weißen Schaumkrone ist ein Zusammenspiel von frischen, fruchtigen, salzigen, süßlichen und säuerlichen Noten, die bis im Abgang nachklingen. Dieses durstlöschende, süßige Obergärige passt gut zu weißen Fischen, Garnelen oder knackigen Salaten. Man kann es auch solo als würzigen Aperitif trinken.




### Bierstil

Gose ist ein traditionelles, obergäriges Bier, das mit Salz und Koriander gewürzt wird. Es präsentiert sich gelb mit goldenen Reflexen und mit schneeweißem, sehr stabilem Schaum. Während der Gesamtaromaeindruck von Zitrusfrüchten, saurem Apfel, exotischen Früchten und Koriander geprägt wird, befindet sich der Hopfen im Hintergrund.

### Malzmischung

Weyermann® Pilsner Malz	60,0 %
Weyermann® Pale Ale Malz	13,0 %
Weyermann® CARAHELL®	10,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	10,0 %
Weyermann® Sauermalz	7,0 %

### Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 63°C und für 20 min halten, aufheizen auf 68°C und für 10 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	11,1 °P	
	CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	4,4 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Hallertauer Perle	10 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hallertauer Mittelfrüh	5 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		15 BE	



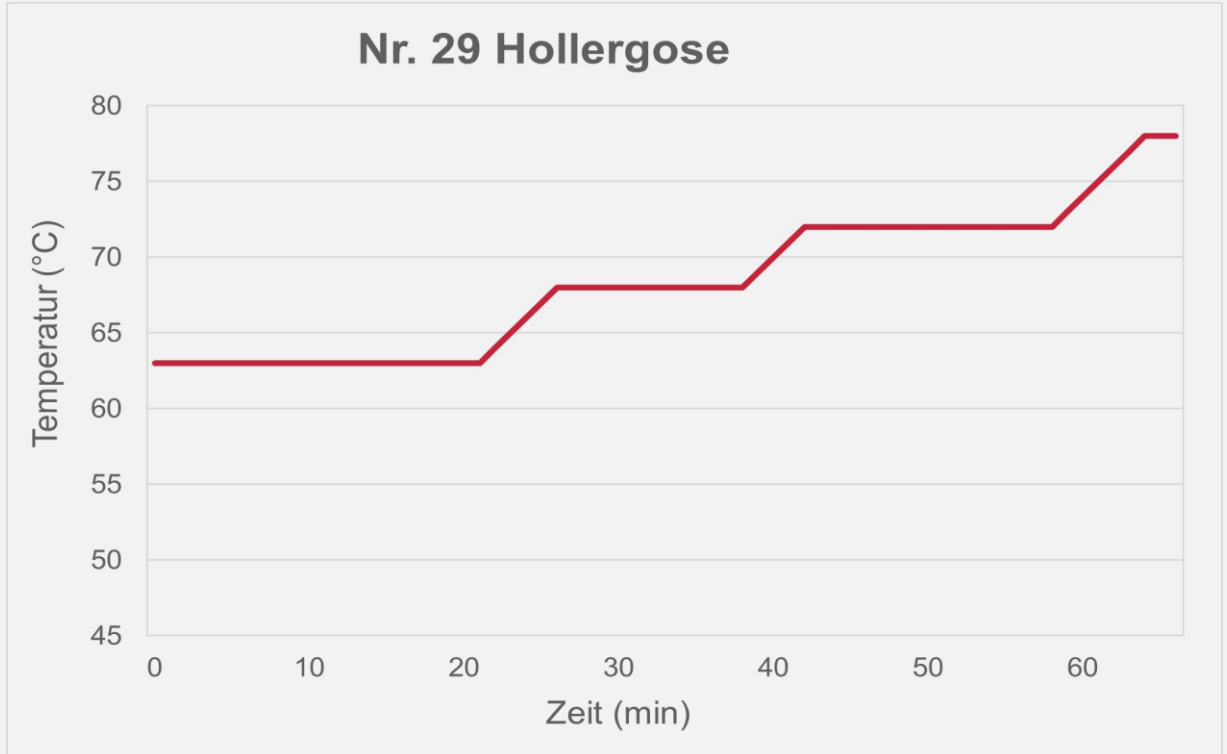
## WEYERMANN® Nr. 29 Hollergose

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten	
Besonderheit	5 Minuten vor Kochende: 50 g/hl Salz; 50 g/hl Koriander; 1 kg/hl frische Holunderblüten, alternativ 700 g/hl Holundertee Saugutextrakt 5 Minuten vor Kochende, auf pH 3,6	
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ US-05	obergärig
pH-Werte	Maische	4,9 - 5,3
	Anstellwürze	4,0
	Fertiges Bier	3,8

### Maischprogramm



\*kursiv vermerkte Informationen beinhalten die Allergene gemäß EU-Einstufungen RL 200/13/EG, RL 2003/89/EG und RL 2007/68/EG

Bei dieser Rezeptur handelt es sich um eine Empfehlung aus der Weyermann® Kreativwerkstatt.  
Wir haben dieses Rezept mit Sorgfalt erarbeitet und wünschen viel Spaß beim Brauen!

### Weitere Informationen

Weyermann® Braumanufaktur  
Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG  
Brennerstraße 17-19, 96052 Bamberg