

Gose

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Istorinis alus: Gose
Aludaris: Skomantas
Receptas sukurtas: 2023-08-31 14:09:04
Receptas modifikuotas: 2026-02-21 17:03:01

OG: 1.046
FG: 1.009
ABV: 4.9 %
IBU: 10
EBC: 7
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-05-13

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pilsnerio salyklas	3.3	2.300	53.5
SIMPSONS WHEAT (KVIETINIS)	4.0	1.500	34.9
CHÂTEAU ACID (RŪGŠTINIS)	7.0	0.500	11.6
		<u>4.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saaz (CZ)	-	Virimui (kartumui)	4.0	9.5	<u>20</u>	60
					20	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale K-97	24.0
Sour Pitch (laktobakterijos)	3.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Maisto medžiogos mielems	Virimui	10 min.	15.0 g
Druska	Virimui	10 min.	11.0 g
Kalendra	Virimui	10 min.	7.0 g
Fosforo rūgštis (75%)	Pirminei fermentacijai	-	8.5 ml
Kalcio sulfatas (gipsas)	Pirminei fermentacijai	-	3.0 g
Kalcio chloridas	Pirminei fermentacijai	-	2.0 g

Pastabos

Druskos:
Gipsas, KaCl, Fosforo rūgštis (1,5ml)

Salinimas:
45min kvietinis ir pilner salyklas (67C)
15min Rūgtinis salyklas (67C)

Vanduo tekimui 77C

Užvirti 10min (sterilizuoti misą)

Šaldyti iki 37C
7ml fosforo rūgšties (misa turi būti apie 4.5PH)
Pilti lakto bakterijas

Laukti kol PH nukris iki 3 - 3.5PH (1-3dienos)

Virimas

Saaz 60min
Kalendra, Druska, Mieliu maistas 10min

Aušinimas iki 17.8C
Fermentacija 18.7C

OG 1.050
IBU 7