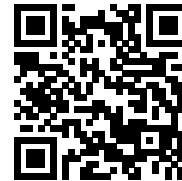


Gose

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)



2026-06-09

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 |
| | | 4.300 | |

Apyniai

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

Mielės

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

Priedai

| Pavadinimas | Paskirtis | Laikas | Kiekis |
|---------------------------|------------------------|---------|--------|
| Maisto medžiogos mieleims | 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