

# GROM

Kiekis: 16 litrų  
Efektyvumas: 84 %  
Stilius: Imperinis stautas  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2014-10-19 14:49:11  
Receptas modifikuotas: 2015-07-25 11:54:04

OG: 1.141  
FG: 1.049  
ABV: 12.0 %  
IBU: 86  
EBC: 109  
IBU/OG: 0.61 (ryškus apynių skonis)



2026-06-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Marris Otter	6.0	4.650	51.4
Miuncheno salyklas	15.0	3.000	33.1
Skrudinti miežiai	1000.8	0.300	3.3
Skrudinti grikiiai	100.1	0.250	2.8
Pale Chocolate malt'	550.4	0.250	2.8
CaraCrystal	150.1	0.200	2.2
Brown Malt	150.1	0.150	1.7
Chocolate spelt malt	600.5	0.150	1.7
Chocolate rye malt	500.4	0.100	1.1
		<u>9.050</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	Granulės	Virimui (kartumui)	16.7	73.6	60	60
Challenger (U.K.)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.0	12.5	35	25
Stipriai skrudintos ąžuolo drožlės	-	Sausam apyniavimui	0.0	0.0	<u>50</u>	0
					145	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
WYEAST 1450   Denny's Favorite 50	240.0

## Pastabos

Vanduo čiaupo 18/37 salinimui/tekinimui + 3 gr. gipso, 5 gr. druskos, 8 gr. CaCl ir pridėti 10 gr. sodos ir 12 gr. CaCO<sub>3</sub>, verdant misą. 187 ml tekinimui. RA 253, šarmingumas - 205.  
Salinimas 50/62/69/77 - 10/10/70/tekinam. Ištekinam 50 litrų, ir daugiau nei pusę nugarinam:)  
Salinimui, jei tik bazinius - 27 ml 10%. Kristalinius baigiant salinti, šokoladus ir degėsius - tekinant.