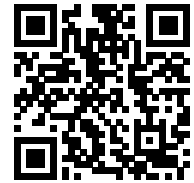


# Rye'te

Kiekis: 22 litrai  
Efektyvumas: 65 %  
Stilius: Amerikietiškas šviesus elis  
Aludaris: Dalius  
Receptas sukurtas: 2018-08-14 13:55:32  
Receptas modifikuotas: 2018-09-13 02:42:25

OG: 1.060  
FG: 1.012  
ABV: 6.3 %  
IBU: 48  
EBC: 18  
IBU/OG: 0.80 (dominuoja apynių skonis)



2026-04-20

## Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas                              | Spalva (EBC) | Kiekis (kg)  | Kiekis (%) |
|--|--------------|--------------|------------|
| BEST Pale Ale salyklas                   | 6.0          | 4.800        | 76.3       |
| Medus (orange blossom honey to flameout) | 2.0          | 0.500        | 7.9        |
| CaraRed salyklas (Caravienne )           | 50.0         | 0.430        | 6.8        |
| Flaked Rye                               | 3.0          | 0.400        | 6.4        |
| CaraCrystal salyklas ( 40°L crystal)     | 120.7        | 0.160        | 2.5        |
|  |              | <u>6.290</u> |            |

## Apyniai

| Pavadinimas      | Forma    | Paskirtis                | AA (%) | IBU  | Kiekis (g) | Laikas |
|------------------|----------|--------------------------|--------|------|------------|--------|
| Citra            | Granulės | Pirmam misos apyniavimui | 11.2   | 21.7 | 16         | 60     |
| Magnum           | Granulės | Virimui (kartumui)       | 13.0   | 5.7  | 4          | 60     |
| Citra            | Granulės | Aromatui (virimui)       | 11.2   | 9.8  | 16         | 15     |
| Citra            | Granulės | Aromatui (virimui)       | 11.2   | 7.2  | 16         | 10     |
| Citra            | Granulės | Aromatui (virimui)       | 11.2   | 3.9  | 16         | 5      |
| Citra (flameout) | Granulės | Aromatui (virimui)       | 11.2   | 0.0  | 32         | 0      |
| Citra            | Granulės | Sausam apyniavimui       | 11.2   | 0.0  | <u>104</u> | 0      |
|                  |          |                          |        |      | 204        |        |

## Mielės

| Pavadinimas                  | Kiekis (g) |
|------------------------------|------------|
| Wyeast 1272: American Ale II | 1.0        |

## Pastabos

<https://www.homebrewersassociation.org/homebrew-recipe/just-ryete/> After the boil, turn off the heat and add the honey. Whirlpool the kettle by gently stirring with a mash paddle for 2 minutes and then let rest for an addition 13 minutes to achieve a 15 minute flame out steep.