

# Pasiklydę rugiuos ties kaldera (aka: Hop Rod Rye)

Kiekis: 15 litrų  
Efektyvumas: 68 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Peckelis  
Receptas sukurtas: 2013-05-29 02:23:50  
Receptas modifikuotas: 2013-08-11 23:20:53

OG: 1.068  
FG: 1.008  
ABV: 7.8 %  
IBU: 94  
EBC: 29  
IBU/OG: 1.39 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Halcyon Pale Ale	6.0	1.600	31.1
Čekiškas pils salykas	3.0	1.400	27.2
Rugių salykas	6.0	0.850	16.5
Ruginiai dribsniai	4.0	0.400	7.8
Miuncheno salykas	15.0	0.390	7.6
CaraPils	5.0	0.250	4.9
Kvietinis salykas (šviesus)	3.0	0.200	3.9
Skrudintas miežių salykas 'Roasted Black'	1401.1	0.050	1.0
		5.140	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Columbus	Granulės	Virimui (kartumui)	13.6	36.8	18	60
Apollo	Spurgai	Virimui (kartumui)	19.0	49.3	20	58
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.7	7.1	8	30
Cascade (U.S.)	Granulės	Aromatui (virimui)	7.7	1.0	21	1
Amarillo	Granulės	Sausam apyniavimui	8.0	0.0	18	0
Columbus	Granulės	Sausam apyniavimui	13.6	0.0	40	0
					125	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56) II generacija	300.0

## Pastabos

Rugių salyklo 825 gr. ruginių dribsnių 0.427, miuncheno 0.390, kvietinio ir carapils 0.225, juodo 0.037  
Salinimas 1 val 63, 40 min 67, 20 min 72, tekinam 77, pridėdami black, verdam 90 min. Laikom karštą 15 min., vėsina. Mielės - pyragas, nupylus Prima IPA, misos temp. 23  
Apyniai paskutiniai du - sausam.