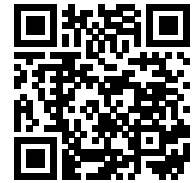


# Rye'te

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)



2026-06-19

## 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.