

# Cascade IPA (Mikkeller single Hop)

Kiekis: 24 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: AJ  
Receptas sukurtas: 2013-07-03 18:48:33  
Receptas modifikuotas: 2013-09-22 10:20:21

OG: 1.065  
FG: 1.012  
ABV: 6.9 %  
IBU: 107  
EBC: 23  
IBU/OG: 1.65 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Belgiškas pilsnerio salyklas  
Miuncheno salyklas  
Avižiniai dribsniai  
CaraCrystal  
Rūgštusis salyklas „Sauermalz“

| Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|--------------|-------------|------------|
| 3.0          | 4.200       | 65.0       |
| 15.0         | 0.700       | 10.8       |
| 4.0          | 0.700       | 10.8       |
| 120.1        | 0.700       | 10.8       |
| 6.0          | 0.160       | 2.5        |
|              | <hr/> 6.460 |            |

## Apyniai

### Pavadinimas

Cascade (U.S.)  
Cascade (U.S.)  
Cascade (U.S.)  
Cascade (U.S.) (I sausas apyniavimas)  
Cascade (U.S.) (II sausas apyniavimas)  
likus 4 parom iki pilstymo)

### Forma

Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės  
Granulės

### Paskirtis

Virimui (kartumui)  
Aromatui (virimui)  
Aromatui (virimui)  
Sausam apyniavimui  
Sausam apyniavimui

### AA (%)

7.2  
7.2  
7.2  
7.2  
7.2

### IBU

69.6  
34.5  
3.0  
0.0  
0.0

### Kiekis (g)

100  
100  
100  
50  
25

### Laikas

60  
15  
1  
0  
0

---

375

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar Nottingham (rehidratuotos iš pakelio)

### Kiekis (g)

12.0

## Pastabos

Salinimas  
50 - 15 min;  
65 - 60 min;  
78 - 15 min.

salyklo santykis 1 kg - 3 l  
Dribsniai salinami bendrame puode kartu su salyklu.

Tekinimui ~15-16 l vandens, kaitinant supilta ~7 g citrinos rūgšties ir 2 l Tichės.  
Verdant mišą pripilta dar 1.5 l paprasto vandens.

1 a.š. Kerpenos - 10 min

Sausas apyniavimas 10 d.