

# Cascade apyniuotis

Kiekis: 12 litrų  
Efektyvumas: 73 %  
Stilius: Amerikietiškas IPA  
Aludaris: Dainius  
Receptas sukurtas: 2012-01-08 00:46:09  
Receptas modifikuotas: 2012-08-21 19:13:28

OG: 1.086  
FG: 1.018  
ABV: 8.9 %  
IBU: 127  
EBC: 43  
IBU/OG: 1.47 (dominuoja apynių skonis)



2026-05-13

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Vienos slyklas	7.0	3.000	66.7
Miuncheno slyklas	15.0	1.000	22.2
Brown malt (floor malting)	200.2	0.500	11.1
		<u>4.500</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Cascade (U.S.)	-	-	6.5	47.0	50	60
Cascade (U.S.) (pirmas misos apyniavimas)	-	-	6.5	47.0	50	60
Cascade (U.S.)	-	-	6.5	14.5	20	30
Cascade (U.S.)	-	-	6.5	11.4	20	20
Cascade (U.S.)	-	-	6.5	6.8	20	10
Cascade (U.S.)	-	-	6.5	0.0	20	0
Cascade (U.S.) (sausas apyniavimas)	-	-	6.5	0.0	<u>20</u>	0
					200	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	6.0

## Pastabos

Salinimas:  
~60-65°C - 120 min. + 10g CaSO4 (6g į salinimą + 4g į misą)

Po ranka neturėjau skaičiuoklės, tik paskaičiau kiek mg/l turi gautis.  
Žodžiu "burtonizavau" vandenį, žiauriai padauginau gipso, gaunasi ~450 mg/l SO4 jonų.  
Pasekmė - nors alus švarus, gerai išsifermentavęs, bet praktiškai negeriamas dėl aitrumo. Ir tai jau ne pirmoji tokia pažintis su druskom.  
Naudokit skaičiuokles ir sveiką nuovoką :)