

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)



2026-04-19

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.