

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)



2024-04-17

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
	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.