

# 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)



2026-04-18

## 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.