

Cascade

Lúpulo Aromático Cítrico

Origen: Estados Unidos — Oregon / Washington

Productor: USDA / Barth Haas

Linaje: Fuggles inglés × macho de la variedad rusa Serebrianka



- ZARZAMORA
- GROSELLA NEGRA
- LIMA
- CARAMELO
- CIRUELA

Desarrollado en 1972 en Oregón por el USDA, Cascade fue el primer lúpulo americano de uso masivo en cervecería artesanal. Su perfil cítrico intenso con notas de pomelo rosado y lima lo posicionó como la base del American Pale Ale clásico. Versátil, accesible y confiable, sigue siendo uno de los lúpulos más cultivados de los Estados Unidos.

Ascendencia

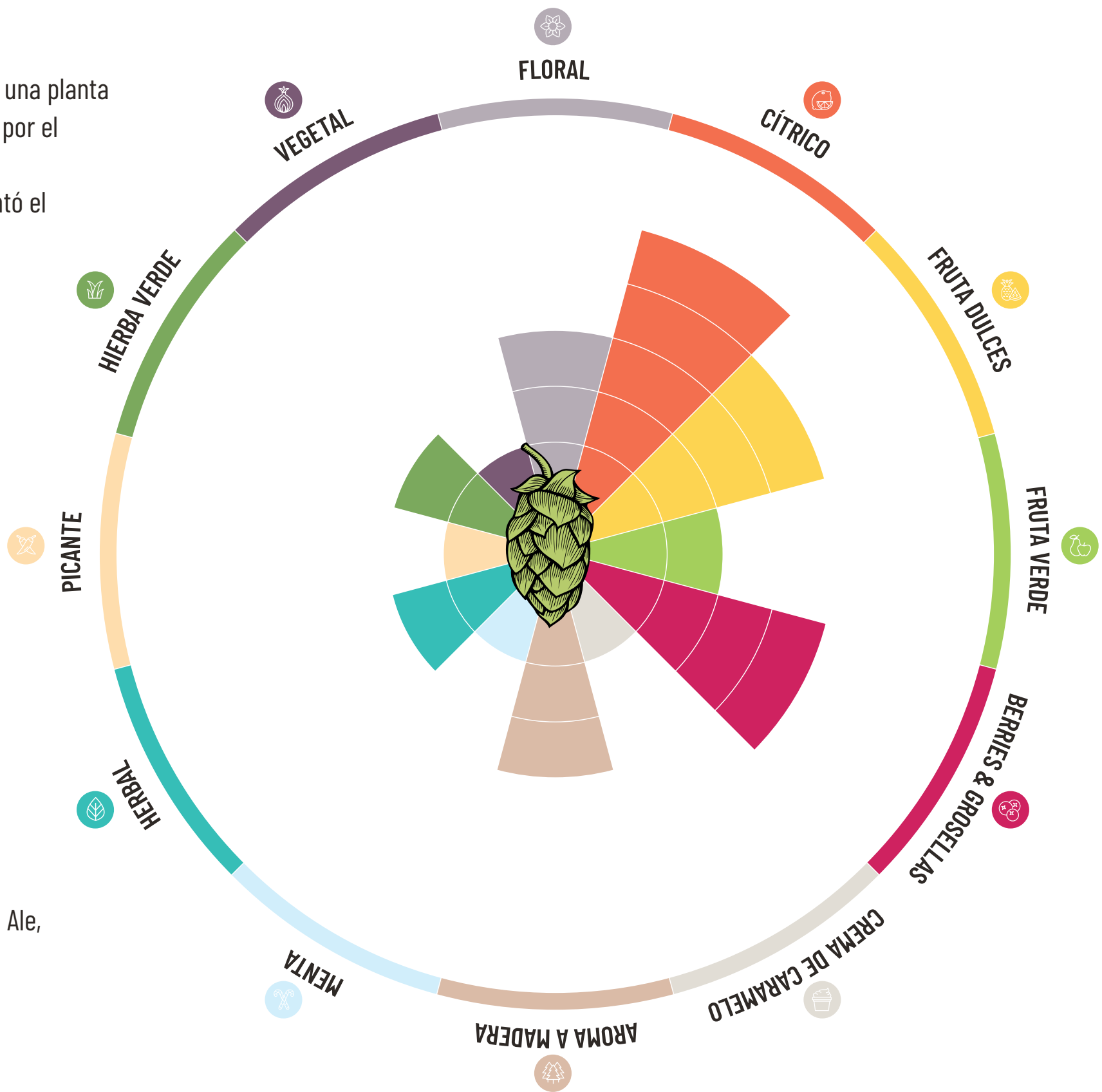
Cascade fue obtenido mediante el cruce de Fuggles inglés con una planta macho derivada de la variedad rusa Serebrianka. Desarrollado por el programa de mejoramiento del USDA en Oregón y lanzado comercialmente en 1972, es considerado el lúpulo que pavimentó el camino para la revolución de la cerveza artesanal americana.

Perfil Aromático Típico

Cascade es predominantemente cítrico: pomelo rosado y lima son sus notas de referencia, complementadas por maracuyá, grosella negra y un fondo suave de caramelo. Su farneseno relativamente alto (hasta 7,2%) aporta un toque floral y afrutado suave que lo distingue de variedades más resinosas.

Usos, Estilos y Combinaciones

- Ebullición:** amargor moderado y limpio (alfa 4,5 – 7,9 %). Clásico en Pale Ale americana.
- Whirlpool:** notas cítricas y florales bien definidas.
- Dry Hopping:** pomelo rosado, lima y grosella en primer plano.
- Biotransformación:** perfil moderado, funciona bien con levaduras neutras.
- Estilos:** American Pale Ale, Blonde Ale, American IPA, Cream Ale, Porter americano.
- Combina:** Centennial (clásica), Chinook, Columbus, Citra.



Análisis

Ácidos alfa 4,5 – 7,9 %	Mirceno 19,4 – 55 %	Farneseno (% del total de aceite) 3,6 – 7,2 %	Geraniol (% del aceite total) hasta 0,8 %
Beta-ácidos 4,8 – 7,2 %	Cariofileno (% del aceite total) 4,5 – 9 %	Linalol 0,1 – 0,6 %	Humuleno 10,9 – 22,1 %
Aceite total hasta 1,4 ml/100 g			

Presentaciones Disponibles

Cascade está disponible en múltiples formatos según la etapa de proceso y la eficiencia operativa buscada.

Presentación	Tecnología / Proceso	Dosificación típica	Uso óptimo
 T90 (Pellet estándar)	Peletizado convencional. 100% material vegetal.	Variable según etapa y estilo.	Ebullición, whirlpool y dry hopping.
 SPECTRUM™	Extracto líquido dispersible. Sin solventes ni aditivos.	0,5 – 5 ml aceite/hL. Factor vs pellet: 1:5 a 1:8 en peso.	Dry hopping en frío. Sin materia vegetal, máxima transferencia aromática.
PHA Topnote	Extracto en propilenglicol 100% natural, soluble al 100% en cerveza.	5 – 40 mL/hL. Típico: 10 mL/hL.	Post-fermentación en cerveza terminada y filtrada. Aroma varietal intenso, 100% utilización.

