

## IREK HB

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **11**
- Styl **Irish Red Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale soufflett            | 3.2 kg (67.1%) | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Weyermann - Carared           | 0.5 kg (10.5%) | 75 %       | 45   |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski typ I | 1 kg (21%)     | 79 %       | 15   |
| Ziarno | Jęczmień palony               | 0.07 kg (1.5%) | 1 %        | 1100 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g  | 35 min | 5.1 %      |

### Drożdze

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |