

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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

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 %

Drożdże

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