

# Красный ирландец

**Стиль:** Ирландский Красный Эль **Размер партии:** 25 л. (после кипячения)

Начальная плотность: **1.046 (11.4 °P)** Конечная плотность: **1.010 (2.6 °P)** Алкоголь: **5.2 %** Горечь: **19.5 IBU**  
Цветность: **10.9 SRM**  (21.5 EBC)

## Ингредиенты

### Зерновые:

- **0.25 кг** (6.3%) | [Курский солод - Карамельный 300 \(Россия\)](#) цвет = 113.55 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затора.
- **0.25 кг** (6.3%) | [Курский солод - Карамельный 150 \(Россия\)](#) цвет = 57 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затора.
- Всего: **0.5 кг** (12.6%)

### Сахаросодержащие:

- **3.5 кг** (87.5%) | [Концентрат солодовый неохмеленный ячменный](#) цвет = 3.2 L°, экстракт = 75.8 % | Внесение в котел, кипятить 30 мин.
- Всего: **3.5 кг** (87.5%)

### Хмель:

- **35 гр** (15.1 IBU) | [Ист Кент Голдингс / East Kent Goldings \(США\)](#) - в гранулах, а-к.=5% | Внесение в котел, кипятить 30 мин.
- **30 гр** (4.4 IBU) | [Каскад / Cascade \(Н. Зеландия\)](#) - в гранулах, а-к.=7% | Внесение в котел, кипятить 1 мин.
- Всего: **65 гр** (19.5 IBUs)

### Дрожжи:

- [Mangrove Jacks - ВоркХорс M10](#) | Брожение: 23.5 °C, Аттенюация: 78 %, Флокуляция: средняя | Внесение на главное брожение.  
Для брожения рекомендуется 213 млрд. дрожжевых клеток: 2 свежих пакетов или флаконов жидких дрожжей или 10 грамм сухих дрожжей.

## Параметры затора

**Метод затора:** Экстрактный

## Параметры варки

Эффективность варки: **85.0 %**

Время кипячения: **30 мин** | Вирпул/отстой после кипячения: **0 мин** | Охлаждение: **20 мин**

Размер партии после кипячения: **25 л.** | Испарение: **15 %** | Размер партии перед кипячением: **28.9 л.**

Плотность сусла перед кипячением: **1.004 (1.1 °P)**

## Параметры карбонизации

Объем партии после брожения: **22.5 л.** | Температура карбонизации: **23.5 °C**

### Праймер:

- **180 гр.** | [Декстроза / глюкоза](#) сбраж. экстракт = 91 % | Итоговый объем CO2 = 2.6 (5.2 г/л)

## Дополнительные параметры

Энергетическая ценность: **176 кДж** или **42 кКал** на 100 мл.

Оценочная стоимость рецепта: **1115 руб.** или **44.6 руб.** на литр сусла

**Для заметок:**