

# Sanguine

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **7.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszoniczny	1.5 kg (17.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (11.8%)	79 %	32

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mistral	25 g	40 min	7.9 %
Gotowanie	Mistral	100 g	15 min	7.9 %
Gotowanie	Barbe Rouge	25 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Mistral	150 g	5 min	7.9 %
Gotowanie	Barbe Rouge	150 g	5 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	125 g	7 dni	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Liberty Bell Ale	Ale	Suche	24 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	10 min