

Fear Factory

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **9.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (16.4%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (41%)	81 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.6 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Aromatic Malt	1 kg (16.4%)	78 %	60
Ziarno	Simpsons - Caramalt	1 kg (16.4%)	76 %	38

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	20 g	60 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	20 g	10 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	2 dni	12.4 %
Na zimno	Aromat chmielowy Citra	2 g	1 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	120 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min