

Klejnot Nilu

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (20%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Mosaic	25 g	90 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Płynne	50 ml	White Labs