

# White Like Othello

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **40**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (43.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (29%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (14.5%)	82 %	14
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (3.6%)	73 %	887
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (3.6%)	70 %	1024

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs